



Menggunakan
peralatan moden,
namun kerja-kerja
penyembelihan
tetap menepati
syariat

PENYEMBELIH MODEN

fokus

Pernah ditendang lembu

Pengalaman sebagai penyembelih profesional

PENGALAMAN menyaksikan air mata lembu mengalir deras nanran haiwan itu tidak pula meronta sebalikanya begitu senang dikendalikan saat mahu disembelih untuk akikah, membuatkan hati **Nor Armi Nordin** berdetik gusar mungkin ada yang tidak 'kena' dengan tugasnya sebagai penyembelih pada hari itu.

Segera dia bertanya kemusykilan tersebut kepada mereka yang lebih arif dalam agama dan jawapan yang diperoleh cukup melegakan. Kata mereka, itu merupakan petanda bahawa lembu tersebut adalah daripada sumber yang halal dan sebagai makhluk Allah, walaupun sekadar seekor haiwan, tidak terlepas untuk memahami kewajipan yang perlu dilakukan dan reda dengan ketentuan yang telah ditetapkan.

"Selama 20 tahun saya dalam bidang ini, itulah pengalaman paling menginsafkan dan tidak boleh dilupakan sehingga sekarang. Itulah keistimewaan orang yang mengikikahkan lembu kerana dengan niat yang ikhlas, lembu juga menangis kebajikan yang telah dilakukan," katanya

rezeki kota

Oleh **NURSYAMIMI SAIDI**
nursyamimi.saidi@utusan.com.my



yang merupakan penyembelih di Rumah Sembelih Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV), di Senawang, Negeri Sembilan.

Melihat sendiri proses sembelihan yang dilakukan Nor Armi, 50, raut wajahnya nampak tenang ketika berdepan dengan seekor lembu yang telah direbahkan dengan bantuan dua orang penyembelih lain, sambil menggenggam sebilah pisau khas yang diletakkan di leher haiwan tersebut.

Sejurus berniat untuk menyembelih, dia terus memutuskan dua urat leher sehingga haiwan tersebut tidak lagi bernyawa. Ketika itu, lepaslah tanggungjawabnya dalam melakukan sembelihan yang halal.

Menjadi penyembelih kira-kira enam tahun lalu, khidmatnya di JPV bermula sebagai pemeriksa daging. Tugas sebagai penyembelih berlaku secara tidak sengaja

apabila majikannya memintanya untuk mengambil Sijil Halal Penyembelih dari Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) bagi memegang jawatan sebagai pemeriksa halal.

Dengan sijil yang dimiliki, sekali gus dia mendapat pentauliah untuk menjadi penyembelih profesional di jabatan itu.

Dengan keberanian yang dimiliki, ditambah pula dengan rasa tanggungjawab yang perlu dipikul untuk memastikan lembu yang disembelih melalui proses sembelihan yang halal, Nor Armi berjaya melaksanakan tuntutan fardu kifayah yang bukan semua orang berani melakukannya.

Ditanya tentang cabaran sepanjang mengendalikan haiwan sembelihan seperti lembu dan kerbau, ujarnya setiap pekerjaan mempunyai kesukarannya tersendiri namun semua itu bergantung kepada niat dan keikhlasan untuk melakukan tugas tersebut.

Demi tanggungjawab, walau seberat mana pun tugas tersebut, dia perlu

NOR ARMI melakukan kerja-kerja melapah lembu yang sudah disembelih menggunakan mesin pemotong khas.



NOR ARMI NORDIN



SET pisau yang digunakan oleh Nor Armi ketika proses menyembelih.

juga untuk melakukannya.

"Untuk menyembelih tidaklah terlalu sukar kerana apa yang penting adalah ilmu, pengalaman, dan keberanian.

"Jika bercakap tentang belas kasihan, semua orang pasti tidak terlepas untuk menyelami perasaan tersebut ketika melakukan sembelihan.



Hari raya korban waktu paling sibuk

JELAS Nor Armi, musim hari raya korban atau Hari Raya Aidiladha pada setiap tahun merupakan waktu paling sibuk kerana dia dan kakitangan lain di Rumah Sembelih Senawang perlu membekalkan lembu dalam jumlah yang banyak pada masa yang hampir serentak kepada individu yang melakukan korban dan perlu memenuhi pasaran daging daripada pengendali yang meningkat.

"Pada musim perayaan kami akan menjadi orang yang paling sibuk,

ditambah pula dengan tekanan daripada pengguna kadangkala kami perlu bekerja lebih masa.

"Bayangkan saya perlu menyembelih sebanyak 80 ekor lembu sehari bermula dari pukul 9 pagi sehingga 12 tengah malam, penat yang kami rasa, hanya tuhan yang tahu.

"Namun segala yang dilakukan tetap berjalan dengan lancar kerana apa pun saya perlu beralih kepada niat, iaitu tanggungjawab ini perlu berlandaskan dengan kesabaran,"

katanya.

Dia juga mengetuai acara korban di kawasan kediamannya setiap kali tiba Hari Raya Aidiladha bagi memastikan segala-galanya berjalan lancar dan proses sembelihan yang dilakukan mengutamakan kebersihan dan keselamatan.

Peranannya di JPV membuatkan penduduk lebih mempercayai tugas yang diamanahkan kepadanya supaya daging korban yang akan diagih-agihkan berkualiti dan halal untuk dimakan.

...tanggung bagi saya, setiap perkara yang ditugaskan perlu dilaksanakan dengan baik dan membuang perasaan tersebut kerana memikirkan tanggungjawab yang besar ini.

"Sebaik sahaja saya mendapat sijil halal penyembelih, saya terus membuang perasaan takut dan mahu tidak mahu saya perlu menjadi berani. Saya hanya perlu yakin pada diri dan semuanya akan dipermudahkan," kata Nor Armi yang merupakan anak jati Negeri Sembilan.

Pernah ditendang lembu ketika menyembelih, dia yang ketika itu cedera di bahagian dada menganggap peristiwa tersebut sebagai lumrah seorang penyembelih.

Bezanya, dia lebih beringat dan berwaspada di kemudian hari kerana tidak mahu sesuatu yang buruk terjadi lagi dan mungkin menyukarkan orang di sekelilingnya jika tiada penyembelih yang boleh diganti.

Lali dengan pengalaman sendiri apatah lagi setiap hari dia perlu berdepan dengan bau haiwan dan persekitaran yang dianggap kurang selesa oleh orang lain, dia tidak pernah mengeluh bahkan kerjaya itu sangat bermakna baginya kerana memberi saudara seIslam makan daging yang halal - amanah tersebut perlu dipegangnya erat.

Walaupun kini melakukan sembelihan dengan mesin-mesin canggih, hakikatnya, dia yang juga merupakan Penolong Pegawai Veterinar, masih perlu melakukan sembelihan seperti yang telah ditetapkan syariat, iaitu menyembelih binatang yang masih hidup, menggunakan alat yang tajam, mati dengan sekali sembelihan dan binatang yang disembelih telah putus urat halkum dan merihnya.

Dia juga melakukan perkara-perkara sunat sepanjang melakukan sembelihan kerana kewajipan tersebut meyakinkan lagi pengguna yang meletakkan sepenuh kepercayaan kepadanya untuk melakukan sembelihan dengan cara yang paling baik.

Selepas syarat-syarat sembelihan dipenuhi, barulah mereka menggunakan kelebihan teknologi yang ada untuk memudahkan proses sembelihan.

Seekor lembu hanya memakan masa selama satu jam daripada proses menyembelih seekor hingga selesai melapah.

Gambar MOHD. AZIM ABD RAHMAN



PROSES membuang kulit dilakukan dengan teliti.

RUMAH sembelih memastikan hasil sembelihan mematuhi piawai kebersihan.



JPV jaga kualiti dan halal haiwan sembelihan

RUMAH Sembelih JPV Senawang menyediakan khidmat penyembelihan ternakan, serta pemeriksaan dan pemprosesan daging yang sistematik bagi menjamin pengeluaran produk yang selamat, suci, dan bersih mengikut Kaedah-Kaedah Pemeriksaan Daging 1985.

Pengurusnya, **Zulkifri Zainal Bidin**, berkata, rumah sembelih tersebut mempunyai kemudahan-kemudahan pemeriksaan penyembelihan dan pemprosesan yang mematuhi piawai kebersihan dan keselamatan makanan serta kualiti alam sekitar.

Katanya, proses penyembelihan yang dilakukan di Rumah Sembelih juga berbeza dengan kaedah konvensional yang dilakukan orang perseorangan.

"Sama ada lembu tempatan atau lembu import, kerbau, kambing, dan biri-biri kami boleh menjalankan sembelihan yang diterima daripada pengendali (pelanggan)."

"Kami akan memastikan proses penyembelihan ternakan untuk dimakan mematuhi piawai yang ditetapkan serta mengikut peraturan-peraturan penyembelihan halal Jakim," katanya.



ZULKIFRI ZAINAL BIDIN

Secara ringkasnya, menurut Zulkifri, proses penyembelihan dilakukan sejurus selepas pihaknya menerima ternakan yang telah mempunyai dokumen lengkap, seperti Sijil Kesihatan Veterinar dan permit kebenaran pinglah ternakan dari negeri-negeri terlibat serta permit import atau eksport yang dikeluarkan stesen kuarantin.

Ujarnya, pemeriksaan *ante mortem* (sebelum sembelihan) akan dibuat ke atas ternakan bagi memastikan ternakan sihat serta tidak berpenyakit. Kemudian, proses sembelihan dijalankan mengikut kaedah Islam oleh penyembelih yang bertauliah.

"Karkas (ternakan yang telah disembelih) akan dipotong kepalanya dan kedua-dua kaki depan dan belakang. Selesai melapah kulit, karkas akan menjalani proses evirasi, iaitu potongan dengan pisau dan pengeluaran organ, usus, dan perut untuk diperiksa sama ada berpenyakit atau tidak.

"Pemeriksaan post mortem akan dilakukan ke atas karkas untuk memastikan karkas yang dikeluarkan adalah bersih dan selamat dimakan. Karkas yang telah lulus akan dibelah kepada dua bahagian yang kemudiannya menjalani proses pensukuan" katanya.

Akhir sekali, karkas akan ditanda dengan kelulusan pemeriksaan veterinar di setiap paha dan *stamping dye* berwarna merah yang diluluskan oleh Akta Makanan 1985 digunakan selain pemasangan tag kod bar dilakukan.

Katanya, pengguna dialu-alukan untuk menjalankan ibadah korban dengan pihaknya memandangkan piawai kebersihan dan keselamatan terjamin, malah organ dalam dan kulit juga dibersihkan untuk dipulangkan semula.

"Kami ada menerima ternakan untuk majlis akikah dan korban, namun kurang mendapat permintaan kerana lazimnya mereka yang ingin melakukan ibadah korban mahu melihat sendiri ternakan mereka dikorbankan, sedangkan di Rumah Sembelih, kami tidak membenarkan orang awam masuk untuk melihat proses yang akan dijalankan," ujarnya.

mbu

NOR ARMI melakukan kerja-kerja melapah lembu yang sudah disembelih menggunakan mesin pemotong khas.

