



BKKM 1811

FIQH AMALI

Semester 2, Session 2020/2021

TAJUK:

Penyembelihan dan Kaedah SYCUT

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Nama: | Muhammad Izham Bin Norhamadi |
| No Matrik: | B032020039 |
| Kursus: | BITZ |
| Fakulti: | FTMK |
| Nama Pensyarah: | Ustaz Ahmad Ridzwan |
| Tarikh: | 20/5/2021 |



Pengenalan: Sembelihan

Konsep sembelihan dalam Islam telah meletakkan garis panduan dalam penyembelihan haiwan dengan baik dan teliti. Islam sangat berhemah dalam penyembelihan binatang ternakan. Dari segi bahasa ia bermaksud memotong bagi menghilangkan nyawa binatang manakala dari segi istilah ialah menghilangkan nyawa binatang yang halal dimakan dengan menggunakan alat tajam untuk membolehkan haiwan itu halal dimakan dengan memotong urat halkum dan urat merik dan niat kerana Allah.

Kaedah Penyembelihan menurut Syariah

Dua kaedah penyembelihan yang digunakan menurut Syariah ialah:

- Zabh – Memotong urat leher, disarankan untuk penyembelihan biri – biri, kambing, lembu dan burung serta semua haiwan lain.
- Nahr – Menikam bahagian bawah leher, disarankan untuk menyembelih unta dan dibenarkan untuk penyembelihan lembu.

Sistem Pemprosesan Ayam Halal Automatik (SYCUT)

Terdapat beberapa kelemahan di mana kemampuan seseorang pekerja untuk memeriksa leher ayam secara manual adalah terhad kerana ratusan atau mungkin ribuan ayam yang disembelih setiap hari. Ini merupakan salah satu faktor-faktor yang memberi kesan kepada mata manusia yang cenderung untuk melakukan kesilapan apabila berhadapan dengan jumlah yang banyak itu. Sehubungan dengan masalah tersebut, Pusat Kecerdikan Buatan dan Robotik (CAIRO) Universiti Teknologi Malaysia (UTM) telah membangunkan 'Sistem Pemprosesan Ayam Halal Automatik' (SYCUT) untuk memudahkan dan mempercepatkan operasi kilang penyembelihan. Tambahan pula sistem ini menepati garis panduan halal berdasarkan syariah. Tujuan utama teknologi ini dicipta untuk memastikan bekalan ayam menepati syarat halal dari ladang hinggalah ke tempat penyembelihan. Sistem jaringan web yang mesra pengguna ini berfungsi memantau dan mengawal setiap tahap dalam proses penyembelihan daging halal menurut syara' (Mahaizura, 2013).

SYCUT menggunakan kamera berkelajuan tinggi untuk merakam bahagian leher ayam yang disembelih. Imej yang dihasilkan oleh kamera tersebut akan diproses oleh sebuah perisian yang dibangunkan oleh penyelidik-penyelidik CAIRO. Perisian tersebut akan memeriksa sama ada urat halkum dan mari' sudah putus atau sebaliknya. Sekiranya kedua dua urat itu tidak putus, lampu isyarat berwarna merah akan menyala dan pekerja akan mengasingkan ayam tersebut dari barisan pengeluaran. Sistem ini juga boleh di akses online kerana segala pemantauan adalah bersambung terus ke akses internet.

Sistem ini telah menjimatkan masa, kos dan tenaga manusia dan boleh mencapai pengeluaran ayam antara 1000 hingga 2000 ayam sehari. Dengan penghasilan teknologi ini ia mampu meningkatkan imej produk halal dan menjadi perintis kepada pemantauan produk halal di dunia.