

PENDAMPINGAN JURU SEMBELIH HALAL BERBASIS ASUH DI RPH PUTRA BAROKAH JETIS KAPUAN KUDUS

Krisnanda¹, Ahmad Nilnal Munachifdlil 'Ula², Ahmad Mukhlisin³,

¹²³)Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muria Kudus

email : krisnanda@umk.ac.id¹, ahmad.nilnalmuna@umk.ac.id², ahmad.mukhlisin@umk.ac.id³

Abstrak

PkM dalam bentuk pelatihan penyembelihan di rumah pemotongan hewan yang sesuai dengan prosedur halal dilaksanakan di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Putra Barokah Desa Jetis Kapuan Kecamatan Jati Kabupaten Kudus. PkM tersebut bertujuan untuk memberikan pendampingan terhadap para juru sembelih hewan potong agar dapat menyembelih hewan sesuai dengan berbasis ASUH yaitu, aman, sehat, utuh, dan halal. Metode pendampingan dan pelatihan langsung di lapangan, diskusi kelompok, dan *workshop* digunakan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan para juru sembelih halal dalam penerapan proses pemotongan yang halal dan sesuai dengan standar produksi berbasis ASUH. Penelitian ini bekerja sama dengan rumah potong hewan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada para juru sembelih. Diharapkan bahwa hasil dari program ini akan meningkatkan pemahaman dan keterampilan para juru sembelih halal dalam halal dan standar produksi, meningkatkan kualitas produk halal yang dihasilkan, serta memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan produk halal yang berkualitas. Program ini diharapkan dapat memberikan dampak positif pada peningkatan kualitas produk halal secara keseluruhan dan memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk halal di pasar.

Kata kunci: Halal, Juru Sembelih, RPH, Kualitas Produk Halal

Abstract

PkM in the form of training in slaughterhouses in accordance with halal procedures is carried out in Putra Barokah Slaughterhouse (RPH) in Jetis Kapuan Village, Jati District, Kudus Regency. The PkM aims to provide assistance to slaughter animal slaughterers so they can slaughter animals according to ASUH basis, namely, safe, healthy, intact, and halal. Mentoring methods and direct training in the field, group discussions, and workshop used to increase the understanding and skills of halal slaughterers in implementing halal cutting processes and in accordance with ASUH-based production standards. This research cooperates with slaughterhouses to provide training and assistance to slaughtermen. It is hoped that the results of this program will increase the understanding and skills of halal butchers in halal and production standards, improve the quality of the halal products they produce, and make a positive contribution to society in meeting the needs of quality halal products. This program is expected to have a positive impact on improving the overall quality of halal products and strengthen consumer confidence in halal products on the market.

Keywords: Halal, Slaughterhouse, RPH, Quality of Halal Products

PENDAHULUAN

Perkembangan industri halal Indonesia secara umum terus berkembang dan menunjukkan tren positif. Berdasarkan laporan *State of the Global Islamic Economy 2022* menunjukkan bahwa, ekosistem ekonomi syariah Indonesia berhasil mempertahankan peringkat ke-4 dunia setelah Malaysia, Arab Saudi dan Uni Emirate Arab (UAE) (*State of the Global Islamic Economy 2022, 2022*). Indonesia terus menunjukkan hasil yang baik dalam meningkatkan peringkat makanan halal (*halal food*). Makanan halal adalah kebutuhan penting bagi Muslim untuk selalu diperhatikan kehalalannya sebelum dikonsumsi karena itu merupakan kewajiban (Nur, 2021).

Sertifikasi halal adalah tanda bukti atau jaminan bahwa produk tersebut telah sesuai dengan syariat Islam dan dinyatakan halal, baik itu mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajiannya. Salah satu konsen dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) pada konteks sertifikasi halal adalah sertifikasi halal menjadi pilar penting membangun ekosistem halal Indonesia (Republik Indonesia, 2014). Maka dari itu, memiliki sertifikat halal penting dan bermanfaat bagi setiap pelaku usaha (UMKM) secara umum dan terkhusus produk makanan, walau usahanya berada di lingkungan Muslim sekalipun. Banyak manfaat dari memiliki sertifikat halal yang secara tidak langsung mendukung perkembangan industri halal Indonesia.

Kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya menjaga kehalalan makanan dan minuman yang akan dikonsumsi semakin meningkat seiring dengan berjalannya waktu. Hal ini dipicu dengan meningkatnya kesadaran beragama serta motivasi dan keyakinan masyarakat terhadap produk berlabel halal. Selain itu, masyarakat pada umumnya juga memiliki kepercayaan bahwa kualitas produk berlabel halal baik berupa makanan dan minuman akan lebih baik dari aspek kesehatan, etika, keamanan, serta lebih ramah terhadap lingkungan. Permintaan produk halal yang semakin tinggi saat ini telah memunculkan kebutuhan akan sertifikasi halal sebagai bentuk jaminan untuk memastikan kehalalan suatu produk (Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2019).

Seorang yang beragama Islam diharapkan untuk memperoleh makanan, obat-obatan, dan kosmetik yang sesuai dengan aturan halal dan memiliki standar kualitas yang baik. Sebagai seorang yang beragama Islam, mengonsumsi produk makanan dan minuman yang dijamin halal adalah suatu kewajiban. Sementara itu, bagi konsumen non-Muslim, makanan atau produk halal dianggap sebagai produk dengan standar kualitas yang sangat baik. (Abdul Rohman, 2012). Rumah potong hewan (RPH) menjadi salah satu tempat yang sangat penting untuk memastikan proses pemotongan hewan menjadi produk halal yang ketat dan teratur. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan juru sembelih dalam mengimplementasikan produk halal di rumah potong hewan.

Pengetahuan yang baik bagi RPH sebagai juru sembelih halal berguna untuk menjamin dan memastikan proses pemotongan hewan sesuai dengan ketentuan kehalalan suatu produk. Sayangnya, mayoritas RPH belum begitu mendalami pengetahuan standarisasi ini. RPH Putra Barokah, misalnya, secara terang-terangan mengakui bahwa selama ini belum memiliki sertifikat halal dan tidak begitu paham terkait literasi penyembelihan halal. Mereka juga belum pernah mendapatkan pendampingan maupun pelatihan juru sembelih halal (Juleha). Adanya program pendampingan juru sembelih halal ini memberikan pendampingan dan pelatihan kepada juru sembelih halal dalam implementasi produk halal di rumah potong hewan. Hasilnya, program ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan juru sembelih dalam halal dan standar produksi, meningkatkan kualitas produk halal yang dihasilkan, dan memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan produk halal yang berkualitas.

Program Pendampingan Juru Sembelih Halal Berbasis ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) ini juga terbilang menguntungkan bagi pemilik RPH. Disamping produk yang dihasilkan sesuai standar halal, masyarakat juga semakin percaya pada RPH tersebut sehingga berdampak pada meluasnya permintaan pasar terhadap produk mereka. RPH bahkan mengharapkan adanya program tindak lanjut (*follow up*) dan evaluasi sehingga aktivitas produksi mereka dapat terpantau dengan baik sesuai standar produk halal yang ada.

METODE

Pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat ini dengan cara advokasi dengan kegiatan yang berupa pendampingan terhadap kelompok sasaran. Bentuk pendampingan dan pelatihan penyembelihan di rumah pemotongan hewan yang sesuai dengan prosedur halal dilaksanakan di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Putra Barokah Desa Jetis Kapuan Kecamatan Jati Kabupaten Kudus. PkM tersebut bertujuan untuk memberikan pendampingan terhadap para juru sembelih hewan potong agar dapat menyembelih hewan sesuai dengan berbasis ASUH yaitu, aman, sehat, utuh, dan halal. Metode pendampingan dan pelatihan langsung di lapangan, diskusi kelompok, dan *workshop* digunakan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan para juru sembelih halal dalam penerapan proses pemotongan yang halal dan sesuai dengan standar produksi berbasis ASUH.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Islam sebagai agama telah mengajarkan berbagai cara dalam meniti kehidupan di dunia ini sehingga baik dan teratur. Termasuk juga dalam hal ibadah yang diperintahkan oleh Allah, tentu sudah memiliki dalil dan tatacaranya. Begitupula dalam menyiapkan sebuah hidangan, Islam memberikan panduan agar makanan yang dikonsumsi halal dan baik (*halalan thayyiba*). Bagi seorang muslim, makanan yang halal tidak saja menuruti perintah agama, tetapi juga memiliki manfaat lebih pada tubuh. Untuk itu, sebagai seorang Muslim, mengonsumsi produk halal adalah suatu kewajiban. Sementara itu, bagi konsumen non-Muslim, makanan atau produk halal dianggap sebagai produk dengan standar kualitas yang sangat baik (Abdul Rohman, 2012). Fakta tersebut membangkitkan permintaan pasar global terhadap produk halal, utamanya makanan dan minuman.

Kesadaran untuk mendapatkan produk halal itu secara otomatis menuntut para pemilik rumah penyembelihan hewan (RPH) agar memiliki pemahaman mendalam terkait standarisasi halal. Mulai dari cara penyembelihan hingga proses pengolahan dan distribusi daging ke pasar atau tangan konsumen. RPH Putra Barokah termasuk salah satu yang menemui masalah tersebut. Maka dari itu, dibutuhkan tiga langkah penyelesaian agar RPH yang dimaksud bisa memenuhi permintaan pasar.

Pertama, memberikan bantuan teknis pendampingan manajemen halal. *Kedua*, memberikan pelatihan dan materi teknis penyembelihan halal untuk para juru sembelih. *Ketiga*, membantu mengklasifikasikan juru sembelih halal pada RPH Putra Barokah yang dapat menambah pemahaman serta membantu dalam pengembangan bisnis Mitra.

1. Pendampingan Manajemen Halal

Program pendampingan juru sembelih halal berbasis ASUH ini juga memberikan tips dalam manajemen halal kepada RPH Putra Barokah. Sesuai Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) Nomor 13 Tahun 2010, bahwa Rumah Pemotongan Hewan (RPH) merupakan suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan hewan bagi konsumsi masyarakat umum. RPH sangat diperlukan, karena dalam pelaksanaannya harus dapat menjaga kualitas, baik dari tingkat kebersihan dan kesehatan daging untuk dikonsumsi (Bhaskara et al., 2015). Selain itu, sarana dan prasarana RPH memiliki peran penting dalam mendapatkan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), sehingga masyarakat nantinya tidak perlu ragu akan kelayakan daging. Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant), setiap RPH-R wajib memiliki seorang juru sembelih / Juleha yang memiliki kompetensi keahlian dan pengetahuan yang mumpuni baik dari segi aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan (Dayana et al., 2019).

Oleh sebab itu, pada program pendampingan ini kami juga menyarankan supaya RPH Putra Barokah memiliki setidaknya satu orang yang ahli sebagai juru sembelih yang sesuai standar halal dan memiliki kompetensi teknis kesehatan masyarakat. Di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) terdapat beberapa karyawan atau pekerja yang masing – masing memiliki tanggung jawab dalam pemotongan hewan, antara lain orang yang bertugas dalam penyembelihan sapi yaitu Juru Sembelih Halal (Juleha) dan pekerja yang berada di bawah asosiasi RPH.

Selain itu, tim pendamping juga mengidentifikasi sarana prasarana pendukung yang ada pada RPH Putra Barokah. Seperti ruang sembelih/jagal, tempat untuk penyimpanan daging (agar daging tidak ditempatkan di lantai sehingga bercampur darah, debu, ataupun zat berbahaya lainnya), lokasi RPH yang jauh dari pemukiman warga, instalasi pengelola air limbah (IPAL) serta kesehatan dan keselamatan kerja (K3) (Bimas Islam Kemenag RI, 2019). Pendampingan manajemen halal tersebut dilakukan sesuai standar yang dikeluarkan oleh Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal, Peraturan Menteri Pertanian No. 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang persyaratan rumah potong hewan ruminansia dan unit penanganan daging (meat cutting plant) serta Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

2. Pelatihan Teknis Juru Sembelih Halal

Program kedua dari pendampingan juru sembelih halal berbasis ASUH ini tentu saja memberikan pelatihan teknis kepada para juru sembelih yang ada di RPH Putra Barokah. Pelatihan ini juga tentu saja dilengkapi dengan pemberian materi penyembelihan yang sesuai dengan syariat yang diatur dalam fikih penyembelihan. Diantara hal yang ditekankan oleh pendamping dalam memberikan pelatihan ini ialah prasyarat penyembelihan yang harus dipenuhi.

Seperti (i) Hewan masih dalam keadaan hidup dan disembelih secara manual satu per satu per ekor dengan menyebut asma Allah Ta'ala atau *Bismillah*, (ii) Dalam menyembelih hewan harus menggunakan alat potong atau pisau yang tajam dan mudah memutuskan urat pernapasan (*Hulqum*) dan Mari' / saluran makanan pada hewan, (iii) Penyembelihan harus dilakukan pada leher dan memastikan urat pernapasan saluran makanan dan urat nadi hewan terputus, (iv) jangan sampai pisau yang digunakan untuk menyembelih diangkat dari leher sebelum semua urat yang telah disebutkan itu terputus, (v) Sebelum proses penyembelihan, hewan tidak boleh diberikan air minum secara berlebihan (Cahyadi, 2019).

Pendamping juga mengajak para juru sembelih yang ada di RPH Putra Barokah untuk mempraktikkan materi dalam fikih penyembelihan secara baik dengan model *discovery learning*. Yakni sebuah model pengajaran yang menstimulasi objek ajar supaya menemukan prinsip-prinsip kunci dari sebuah materi agar bisa dipraktikkan sendiri dengan lebih baik (Khoiron, 2023). Model

pengajaran ini juga menekankan keharusan objek ajar untuk mempraktikkan materi yang ia terima. Jadi, pendamping melakukan penyembelihan yang sesuai materi fikih, kemudian diikuti oleh juru sembelih yang dilatih.

3. Bantuan Klasifikasi Juleha dan Pengembangan Bisnis Mitra

Program ketiga yakni pendamping membantu RPH Putra Barokah untuk mengklasifikasikan juru sembelih halal pada RPH mereka. Sebagaimana yang disyaratkan pada Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant), setiap RPH-R wajib memiliki seorang Juleha yang memiliki kompetensi dari segi aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan (Dayana et al., 2019). Pendamping memberikan beberapa klasifikasi untuk menentukan juru sembelih utama pada RPH Putra Barokah. Diantara klasifikasi tersebut ialah,

- a. Juru sembelih memahami dan mempraktikkan fikih penyembelihan dengan baik dan benar
- b. Juru sembelih harus memiliki sertifikasi halal
- c. Juru sembelih memiliki kompetensi (minimal) dasar-dasar aspek kesehatan Masyarakat
- d. Juru sembelih harus mengerti aturan keselamatan dan kecelakaan kerja (K3)

Pelaksanaannya, pendamping juga memberikan pelatihan dan pendampingan kepada juru sembelih utama ini untuk mendapatkan sertifikasi halal maupun pengetahuan dasar tentang aspek kesehatan masyarakat maupun K3. Tim pendamping akan juga mengupayakan adanya kegiatan *follow up* yang menggandeng beberapa mitra terkait untuk membantu mengembangkan model bisnis RPH Putra Barokah. Saat ini, RPH Putra Barokah sudah berhasil meningkatkan kapasitasnya sebagai rumah pemotongan hewan yang sesuai standar halal. Dampaknya yaitu RPH Putra Barokah semakin dipercaya oleh masyarakat karena produk mereka diakui kehalalannya. Baik dari segi penyembelihan, pengelolaan daging pasca penyembelihan, hingga distribusi produk sampai kepada konsumen.

SIMPULAN

Adanya pendampingan dan pelatihan juru sembelih berbasis ASUH (aman, sehat, utuh, halal) terbukti bisa meningkatkan produktivitas dan kepuasan konsumen halal terhadap RPH. Pada kasus RPH Putra Barokah misalnya, sebelumnya mereka tidak tahu menahu perihal pentingnya juru sembelih halal, sertifikasi produk halal maupun manajemen daging halal. Kondisi berubah ketika sudah mendapatkan pendampingan. RPH Putra Barokah merasakan manfaat berupa meningkatnya keahlian para juru sembelih mereka. Peningkatan kapasitas itu ternyata diikuti pula adanya peningkatan pada penjualan dan tingkat kepercayaan masyarakat terhadap produk mereka. Dengan demikian, program pendampingan dan pelatihan ini tergolong berhasil dan sukses membantu masyarakat pelaku usaha maupun masyarakat konsumen sebab adanya saling-silang manfaat yang mereka dapatkan. Masyarakat pelaku usaha mendapatkan keahlian yang berimplikasi pada produktivitas mereka dan masyarakat konsumen mendapat produk halal yang terjamin dan sesuai standar konsumsi yang ditetapkan oleh otoritas setempat. Baik dalam aspek keamanan, kesehatan, keutuhan dan kehalalan sesuai dengan yang diharapkan.

SARAN

Pendampingan dan pelatihan juru sembelih dengan berbasis ASUH kepada Rumah Pemotongan Hewan (RPM) sangat memberikan manfaat dan peningkatan produksi. Seharusnya dengan adanya pelatihan ini dapat memberikan kesadaran terhadap RPM-RPM lainnya untuk meningkatkan kapasitas terhadap juru sembelih yang sesuai dengan tuntunan fikih dan kesehatan. Penelitian ini hanya melakukan pendampingan terhadap satu RPM saja, sehingga dalam penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan pendampingan dan pelatihan lagi RPM-RPM yang belum memiliki pengetahuan tentang juru sembelih dengan basis ASUH.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini dapat dilaksanakan dengan baik berkat bantuan dari berbagai pihak, untuk itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Putra Barokah Desa Jetis Kapuan Kecamatan Jati Kabupaten Kudus sebagai tempat pengabdian dan pendampingan penelitian ini. Selain itu peneliti mengucapkan kepada Universitas Muria Kudus atas memberikan kerjasama yang baik dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bhaskara, Y., Adam, M., Nasution, I., Lubis, T. M., Armansyah, T., & Hasan, M. (2015). Tinjauan Aspek Kesejahteraan Hewan Pada Sapi Yang Dipotong Di Rumah Pemotongan Hewan Kotamadya Banda Aceh. *Jurnal Medika Veterinaria*, 9(2), 149–153. <https://pdfs.semanticscholar.org/8d45/d131c8887018a632ce8d01df45eb3a918e68.pdf>
- Bimas Islam Kemenag RI. (2019). Policy Brief Penelitian “ Kompetensi Juru Sembelih Halal di Indonesia .” 2(196).
- Cahyadi, M. N. (2019). Eksistensi Lembaga Pengkajian Pangan , Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) Provinsi Sulawesi Selatan dalam Proses Penyembelihan Ayam di Pasar Kota Makassar. *Al-Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam*, 6(2), 235–248.
- Dayana, A. A. P. I., Rudyanto, M. D., & Suada, I. K. (2019). Aplikasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada Juru Sembelih Halal dan Pekerja Pemotong Daging di Rumah Pemotongan Hewan Mambal dan Pesanggaran. *Indonesia Medicus Veterinus*, 8(1), 99. <https://doi.org/10.19087/imv.2019.8.1.99>
- Khoiron, B. (2023). Upaya Meningkatkan Keaktifan Siswa Dalam Pembelajaran Fikih Materi Penyembelihan Hewan Kurban Dan Akikah Dalam Islam Melalui Model Pembelajaran Discovery Learning. *Prosiding Pendidikan Profesi Guru ...*, 3(1), 1926–1933. <https://e-proceedings.iain-palangkaraya.ac.id/index.php/PPGAI/article/view/1459>
- Nur, Fathimah (2021). Jaminan Konsumen di Indonesia Terhadap Produk Halal. *Jurnal Likuid*, Vol. 1 (1). 43-54.
- Nusron, M. (2019). Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong, CV. Nas Media Pustaka : Makassar