

Pelatihan Juru Sembelih Halal: Upaya Meningkatkan Pemahaman Keislaman dan Keterampilan Penyembelihan di Kecamatan Kendal, Ngawi, Jawa Timur

Asif Trisnani^{*1}, Hamidah Tussifah², Iwan Aminur Rokhman³, Diva Alyasmin⁴,
Nadhilla Claryzha⁵, Sabela Firda⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

*e-mail: asiftrisnani@unida.gontor.ac.id¹, hamidatussyifa@unida.gontor.ac.id²,
iwanamr@unida.gontor.ac.id³, divaqolbialvisan88@student.pba.unida.gontor.ac.id⁴,
nadhillasifanadewi90@student.pba.unida.gontor.ac.id⁵,
sabelafirdamaharani68@student.pai.unida.gontor.ac.id⁶

Abstrak

Pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA) memiliki peran penting dalam memastikan proses penyembelihan hewan sesuai dengan prinsip halal dan standar kesejahteraan hewan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta mengenai pemahaman islam dan keterampilan penyembelihan melalui kombinasi pemaparan teori dan praktik langsung. Materi pelatihan mencakup fiqih qurban, prinsip penyembelihan halal-thayyib, evaluasi kualitas hewan potong, serta manajemen penyembelihan yang efisien. Dalam praktiknya, peserta mempelajari teknik menjatuhkan hewan dengan metode yang meminimalkan stres, memastikan posisi hewan yang optimal sebelum penyembelihan, serta melakukan penyembelihan sesuai dengan ketentuan syariat Islam dan regulasi halal nasional. Dokumentasi kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan berbasis teori dan praktik dapat meningkatkan kompetensi juru sembelih halal dalam menjalankan tugasnya secara profesional. Pelatihan ini juga berkontribusi terhadap peningkatan kualitas penyembelihan di masyarakat, sehingga mendukung penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Dengan adanya program ini, kesadaran dan kepatuhan terhadap standar halal semakin meningkat, serta memperkuat sistem sertifikasi juru sembelih halal di tingkat lokal maupun nasional.

Kata Kunci: Juru Sembelih Halal, Kesejahteraan Hewan, Penyembelihan Halal, Pelatihan, Sertifikasi Halal

Abstract

The Halal Slaughtering Training Program (JULEHA) plays a crucial role in ensuring that animal slaughtering processes comply with halal principles and animal welfare standards. This program aims to enhance participants' understanding and skills through a combination of theoretical lectures and hands-on practice. The training covers topics such as the jurisprudence of qurban, halal-thayyib slaughtering principles, evaluation of livestock quality, and efficient slaughter management. In practice, participants learn stress-minimizing animal handling techniques, optimal animal positioning before slaughter, and proper slaughtering methods in accordance with Islamic law and national halal regulations. The documentation of this program demonstrates that integrating theoretical and practical approaches improves the competency of halal slaughterers in performing their duties professionally. This training also contributes to improving slaughtering quality in communities, supporting the availability of safe, healthy, whole, and halal (Aman-Sehat-Utuh-Halal -ASUH) meat. Through this program, it is expected that awareness and compliance with halal standards will increase, further strengthening the halal slaughter certification system at both local and national levels.

Keywords: Animal Welfare, Halal Certification, Halal Slaughterer, Halal Slaughtering, Training

1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara berpenduduk mayoritas Muslim, sehingga kehalalan produk makanan, khususnya daging, menjadi perhatian utama. Dalam ajaran Islam, makanan yang dikonsumsi harus memenuhi standar kehalalan yang telah ditetapkan dalam syariat, termasuk dalam proses penyembelihan hewan. Penyembelihan yang tidak sesuai dengan syariat dapat mengakibatkan produk yang tidak halal, yang berpotensi menimbulkan masalah bagi konsumen Muslim (Solek, 2018). Oleh karena itu, pemahaman mengenai syariat penyembelihan halal menjadi sangat penting agar daging yang dikonsumsi sesuai dengan prinsip-prinsip Islam serta memiliki kualitas kesehatan dan kebersihan yang terjamin.

Di era modern ini, meningkatnya permintaan akan produk halal menuntut adanya tenaga profesional yang memiliki kompetensi dalam penyembelihan hewan secara syar'i. Hal ini mendorong perlunya pelatihan khusus bagi para juru sembelih agar memiliki pemahaman yang baik mengenai tata cara penyembelihan yang benar serta aspek-aspek hukum Islam yang mengatur proses tersebut (Dayana et al., 2019). Selain itu, standar kesehatan dan keselamatan kerja dalam penyembelihan juga harus diperhatikan untuk menjamin kualitas daging yang dihasilkan (Saleh et al., 2024) (Susilo et al., 2024). Pelatihan yang dilakukan secara intensif dan berkelanjutan dapat membentuk juru sembelih yang profesional serta mampu berkontribusi pada peningkatan kualitas produk daging di pasar (Fahrika et al., 2023).

Kecamatan Kendal, Kabupaten Ngawi, merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam bidang peternakan dan konsumsi daging halal. Namun, masih terdapat tantangan dalam memastikan bahwa setiap proses penyembelihan hewan dilakukan sesuai dengan prinsip syariah dan standar kebersihan yang tinggi. Observasi awal menunjukkan bahwa banyak masyarakat, termasuk pengelola masjid dan rumah pemotongan hewan, belum sepenuhnya memahami tata cara penyembelihan halal secara mendalam. Kurangnya pelatihan yang sistematis berpotensi menimbulkan praktik penyembelihan yang kurang sesuai dengan aturan Islam dan standar kesehatan (Edris et al., 2024) (Riyadi, 2023).

Menyadari pentingnya hal tersebut, Workshop Juru Sembelih Halal di Kecamatan Kendal, Ngawi, diadakan untuk meningkatkan pemahaman syariat serta keterampilan teknis dalam penyembelihan hewan. Workshop ini bertujuan memberikan edukasi kepada para peserta, khususnya perwakilan ta'mir masjid dan mutin, agar memahami konsep halal dalam penyembelihan serta menguasai teknik penyembelihan yang benar dan sesuai standar. Dengan adanya pelatihan ini, juru sembelih dapat menerapkan prosedur yang tepat sehingga menghasilkan daging yang tidak hanya halal tetapi juga berkualitas tinggi.

Selain memberikan manfaat bagi masyarakat secara langsung, kegiatan ini juga mendukung pengembangan industri halal di tingkat lokal, yang sejalan dengan tren global dalam peningkatan permintaan produk halal. Dengan adanya tenaga juru sembelih yang kompeten dan bersertifikat, Kecamatan Kendal berpotensi menjadi contoh dalam penerapan standar penyembelihan halal yang baik serta berkontribusi dalam peningkatan daya saing produk halal di pasar yang lebih luas (Safitri et al., 2024).

Beberapa penelitian terkait dengan Juru Sembelih Halal yang mendukung pentingnya pelatihan ini. Penelitian oleh Wibowo dan Suhardi yang membahas teknik penyembelihan standar halal di Samarinda. Penelitian ini menekankan pentingnya pelatihan yang mencakup teori dan praktik, serta sesi tanya jawab untuk meningkatkan pemahaman peserta. Hasilnya menunjukkan bahwa peserta pelatihan memperoleh pengetahuan yang lebih baik tentang perilaku ternak dan teknik penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam (S. Suhardi, 2022). Sementara itu, penelitian oleh Susilo yang meneliti optimalisasi kompetensi juru sembelih halal dengan menggunakan metode berbasis Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Dalam penelitiannya menekankan pentingnya kombinasi antara teori dan praktik dalam pelatihan, di mana peserta dilatih untuk menerapkan pengetahuan mereka dalam situasi nyata. Hasilnya menunjukkan bahwa peserta pelatihan menjadi lebih kompeten dan siap untuk memenuhi kebutuhan industri penyembelihan halal.

Model penelitian terdahulu ini dapat menjadi referensi dalam pelaksanaan pelatihan di Kendal, terutama dalam mengintegrasikan aspek keislaman secara lebih komprehensif. Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada teknik penyembelihan, tetapi juga pada pemahaman nilai-nilai keislaman serta kesejahteraan hewan. Oleh karena itu, metode pelatihan yang telah terbukti efektif akan dikombinasikan dengan pendekatan yang lebih holistik untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Dengan demikian, Workshop Juru Sembelih Halal ini tidak hanya menjadi sarana pendidikan, tetapi juga bagian dari upaya meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya penyembelihan halal. Selain itu, kegiatan ini juga berkontribusi terhadap keberlanjutan industri halal di daerah tersebut serta mendukung pertumbuhan ekonomi berbasis halal secara lebih luas.

2. METODE

Metode dan langkah pendampingan Juru Sembelih Halal (JULEHA) di Kecamatan Kendal dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang sesuai dengan alur berikut:

2.1. Tahap I: Persiapan dan Identifikasi

Tahapan ini mencakup serangkaian kegiatan, antara lain melakukan survei untuk mengidentifikasi kebutuhan peningkatan pemahaman dan keterampilan Juru Sembelih Halal (JULEHA) terkait praktik penyembelihan halal, serta melakukan wawancara dengan mitra untuk mencari solusi atas permasalahan yang dihadapi. Selain itu, juga akan dilakukan kesepakatan mengenai jadwal pelaksanaan kegiatan agar sesuai dengan ketersediaan mitra dalam proses pendampingan. Tujuan dari tahap ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan Juru Sembelih Halal (JULEHA) dalam memastikan bahwa proses penyembelihan hewan di Kecamatan Kendal, Ngawi, berjalan dengan aman, sehat, utuh, dan sesuai dengan prinsip halal.

Survei ini dilaksanakan pada 13 Februari 2025 dengan mendatangi Kantor Urusan Agama (KUA) di Kecamatan Kendal. Dalam kunjungan tersebut, dilakukan pertemuan dengan Kepala KUA untuk mendiskusikan kondisi serta potensi warga dalam bidang keterampilan JULEHA. Selain itu, observasi langsung juga dilakukan guna memahami kesiapan masyarakat dalam menjalankan penyembelihan sesuai dengan syariat Islam. Hasil survei menunjukkan bahwa terdapat potensi besar di kalangan warga yang dapat dikembangkan melalui pelatihan dan sertifikasi JULEHA, sehingga dapat meningkatkan kualitas serta kehalalan proses penyembelihan di daerah tersebut.

2.2. Tahap II: Penyampaian Materi

Langkah ini melibatkan serangkaian kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra mengenai industri halal. Materi yang akan disampaikan mencakup:

- a. Fiqih Qurban,
- b. Prinsip Pemotongan Halal, Thoyib, dan Rohim,
- c. Evaluasi terhadap Sapi Potong, dan
- d. Manajemen dalam Penyembelihan Hewan Ternak Qurban

Penyusunan materi pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA) dilakukan dengan merujuk pada prinsip-prinsip syariat Islam dan standar penyembelihan yang berlaku. Materi ini disusun secara sistematis agar mencakup berbagai aspek penting, seperti pengenalan konsep halal dan thayyib, tata cara penyembelihan yang sesuai dengan ketentuan Islam, serta aspek kebersihan dan kesejahteraan hewan sebelum dan sesudah penyembelihan. Selain itu, materi juga dilengkapi dengan regulasi yang berlaku di Indonesia terkait penyembelihan halal, termasuk sertifikasi JULEHA yang diakui secara resmi.

Untuk memastikan efektivitas pembelajaran, penyampaian materi dirancang agar mudah dipahami, baik dari segi teori maupun praktik. Pendekatan ini memungkinkan peserta untuk tidak hanya memahami konsep secara mendalam tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung di lapangan, sehingga kualitas penyembelihan halal di wilayah tersebut dapat meningkat secara signifikan.

2.3. Tahap III: Pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA)

Tahap ini melibatkan program pelatihan spesifik untuk Juru Sembelih Halal (JULEHA) di Kecamatan Kendal, dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam melaksanakan praktik penyembelihan halal yang berlandaskan prinsip ASUH, yaitu Aman, Sehat, Utuh, dan Halal di wilayah Kecamatan Kendal.

Pelatihan juru sembelih halal dilaksanakan secara bertahap untuk memastikan peserta memahami teori dan praktik dengan baik. Tahap pertama adalah penyampaian teori mengenai konsep halal, prosedur penyembelihan yang sesuai syariat, serta aspek kesehatan dan kebersihan hewan. Setelah itu, peserta mengikuti sesi praktik langsung yang didampingi oleh instruktur berpengalaman guna memastikan teknik penyembelihan dilakukan dengan benar.

Setelah pelatihan selesai, dilakukan monitoring untuk mengevaluasi kemampuan peserta dalam menerapkan ilmu yang telah dipelajari. Monitoring ini mencakup observasi langsung di lapangan, wawancara dengan peserta, serta uji keterampilan dalam penyembelihan halal. Selain itu, pihak terkait seperti KUA dan lembaga sertifikasi halal turut dilibatkan untuk memastikan standar yang diterapkan tetap sesuai dengan ketentuan Islam dan regulasi yang berlaku

2.4. Tahap IV: Evaluasi Kegiatan dan Feedback

Tahap ini dilaksanakan untuk mengevaluasi efek dari pendampingan di Kecamatan Kendal terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan juru sembelih, serta untuk memberikan umpan balik dan langkah lanjut yang diperlukan.

Evaluasi dan umpan balik merupakan bagian penting dalam memastikan bahwa proses penyembelihan halal di Rumah Potong Hewan (RPH) atau dalam pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) berjalan sesuai dengan standar syariat Islam dan prinsip halal thayyib. Evaluasi dilakukan secara berkala untuk menilai efektivitas prosedur yang diterapkan, kualitas penyembelihan, serta kepatuhan terhadap regulasi halal yang berlaku. Proses ini mencakup berbagai aspek, seperti ketepatan dalam membaca doa sebelum penyembelihan, penggunaan pisau yang sesuai, metode pemotongan yang benar, serta kebersihan lingkungan RPH. Selain itu, evaluasi juga dapat mencakup pemeriksaan terhadap kondisi kesehatan hewan sebelum dan sesudah penyembelihan, untuk memastikan bahwa produk akhir yang dihasilkan benar-benar halal dan aman dikonsumsi.

Dalam proses evaluasi, umpan balik dari berbagai pihak sangat diperlukan untuk meningkatkan kualitas penyembelihan halal. Umpan balik dapat berasal dari juru sembelih halal (Juleha), pengawas halal, dokter hewan, hingga konsumen yang mengonsumsi produk daging halal. Juleha, misalnya, dapat memberikan masukan terkait kendala yang mereka hadapi dalam praktik penyembelihan, seperti kondisi pisau yang kurang optimal atau fasilitas RPH yang perlu diperbaiki. Sementara itu, pengawas halal dan dokter hewan dapat memberikan rekomendasi mengenai peningkatan standar operasional prosedur (SOP) agar lebih sesuai dengan regulasi halal dan aspek kesejahteraan hewan. Konsumen juga dapat memberikan umpan balik terkait kualitas daging yang mereka beli, seperti kesegaran, kebersihan, dan kehalalan produk, sehingga pihak RPH dapat melakukan perbaikan jika diperlukan.

Evaluasi dan umpan balik ini kemudian digunakan untuk menyusun strategi perbaikan dalam sistem manajemen halal di RPH atau dalam pelatihan Juleha. Jika ditemukan kesalahan dalam proses penyembelihan, maka perlu dilakukan pelatihan ulang bagi para penyembelih agar lebih memahami tata cara yang benar. Selain itu, jika ada ketidaksesuaian dalam prosedur halal, lembaga sertifikasi halal dapat memberikan arahan atau melakukan audit lanjutan untuk memastikan perbaikan telah diterapkan. Dengan adanya evaluasi dan umpan balik yang berkesinambungan, praktik penyembelihan halal dapat terus meningkat kualitasnya, sehingga daging yang dihasilkan tidak hanya halal secara syariat, tetapi juga memenuhi standar kebersihan dan kesehatan yang optimal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat pemahaman peserta dalam bidang Juleha (Juru Sembelih Halal) di Kecamatan Kendal, Ngawi, mengalami peningkatan signifikan setelah mengikuti program pelatihan. Sebelum pelatihan, mayoritas peserta belum memahami standar penyembelihan halal secara mendalam, termasuk dalam pemilihan pisau yang sesuai. Namun, setelah mendapatkan materi dari pemateri yang berkompeten, mereka menjadi lebih memahami pentingnya penggunaan pisau yang tajam dan sesuai standar agar proses penyembelihan berjalan cepat dan mengurangi penderitaan hewan. Selain itu, peserta juga memperoleh pemahaman lebih baik mengenai prosedur penyembelihan yang halal dan thayyib sesuai dengan syariat Islam. Mereka diajarkan tentang pentingnya memastikan kondisi hewan sebelum disembelih, membaca basmalah, serta teknik pemotongan yang benar agar darah keluar sempurna. Dengan demikian, peserta tidak hanya

memiliki keterampilan teknis tetapi juga pemahaman agama yang kuat terkait penyembelihan halal.

Pelatihan ini tidak hanya memberikan teori, tetapi juga kesempatan praktik langsung. Dengan bimbingan pemateri, peserta mencoba menggunakan pisau yang tepat dan menerapkan teknik penyembelihan yang benar. Hasilnya, banyak peserta yang semakin percaya diri dalam menjalankan tugas sebagai Juleha yang profesional. Dengan adanya pelatihan ini, Kecamatan Kendal dapat memiliki tenaga ahli di bidang penyembelihan halal yang memiliki keterampilan mumpuni serta pemahaman syariat yang baik.

Praktik penyembelihan halal di Kecamatan Kendal mengalami banyak perubahan seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya aspek kehalalan dan kesejahteraan hewan. Dahulu, penyembelihan lebih banyak dilakukan secara tradisional tanpa memperhatikan standar tertentu. Namun, dengan adanya pelatihan dan regulasi dari lembaga terkait, metode penyembelihan kini lebih terstruktur dan sesuai standar halal. Salah satu perubahan utama adalah penggunaan pisau yang sesuai standar syariat Islam, yaitu harus tajam dan cukup panjang agar proses pemotongan berlangsung cepat serta mengurangi penderitaan hewan. Selain itu, metode penyembelihan kini juga mempertimbangkan kesejahteraan hewan, seperti memastikan hewan dalam kondisi sehat, tidak stres, serta diperlakukan dengan baik sebelum penyembelihan.

Selain dari segi teknik, perubahan juga terjadi dalam sistem sertifikasi dan pengawasan penyembelihan halal. Sebelumnya, penyembelihan hanya mengandalkan kepercayaan terhadap penyembelih. Namun, saat ini banyak Juleha di Kecamatan Kendal yang telah mendapatkan sertifikasi dari lembaga berwenang. Dengan adanya regulasi dan pengawasan yang lebih ketat, daging yang dihasilkan dari proses penyembelihan ini menjadi lebih terjamin kehalalannya, serta memenuhi standar kebersihan dan kesejahteraan hewan.

Manajemen halal di Rumah Potong Hewan (RPH) di Kecamatan Kendal menjadi aspek penting dalam menjamin kehalalan daging yang dihasilkan. RPH yang menerapkan sistem manajemen halal memastikan bahwa seluruh proses penyembelihan dilakukan sesuai dengan syariat Islam serta memenuhi standar kebersihan dan kesejahteraan hewan. Langkah pertama dalam manajemen halal adalah pemeriksaan kesehatan hewan sebelum penyembelihan. Hewan yang akan disembelih harus dipastikan dalam kondisi sehat dan bebas dari penyakit. Setelah itu, penyembelihan dilakukan oleh Juleha bersertifikasi dengan menggunakan pisau yang tajam agar pemotongan berlangsung cepat dan mengurangi penderitaan hewan.

Selain proses penyembelihan, manajemen halal juga mencakup penanganan daging setelah penyembelihan. Daging harus diproses dengan standar kebersihan tinggi agar tidak terkontaminasi. Selain itu, pemisahan antara daging halal dan non-halal harus diperhatikan agar tidak terjadi pencampuran yang dapat menghilangkan status kehalalannya. Untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal, RPH di Kecamatan Kendal harus menjalani audit berkala dari lembaga sertifikasi halal. Dengan adanya manajemen halal yang baik, masyarakat dapat lebih yakin bahwa daging yang mereka konsumsi benar-benar halal, aman, dan thayyib. Selain itu, peningkatan sistem manajemen halal dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk hewan yang berasal dari Kecamatan Kendal.

Dalam konteks penyembelihan hewan dan produksi makanan halal, prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) merupakan landasan penting yang harus diterapkan. ASUH memberikan kerangka kerja yang memastikan bahwa produk hewani tidak hanya memenuhi syarat kehalalan sesuai syariat Islam tetapi juga aman dan berkualitas tinggi untuk konsumen. Dengan menerapkan praktik ASUH, dapat mengurangi risiko kesehatan dan memastikan kualitas produk yang dihasilkan.

Prinsip Aman menekankan perlunya proses penyembelihan dilakukan dalam kondisi yang aman dan bebas dari kontaminasi, baik fisik, kimia, maupun biologis. Segala instrumen dan teknologi yang digunakan harus terjamin kebersihannya untuk mencegah kontaminasi mikroba berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Penelitian menunjukkan bahwa produk hewan harus tersedia dalam kondisi yang aman dan bersih untuk menjamin keselamatan konsumen (Edris et al., 2024). Sehat berarti bahwa produk hewani yang dihasilkan harus bebas dari penyakit dan aman bagi konsumsi manusia. Pengawasan kesehatan hewan sebelum penyembelihan menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas daging. Penelitian menunjukkan

bahwa kesehatan hewan yang optimal selama fase pemeliharaan dan penyembelihan dapat mempengaruhi kualitas daging yang dihasilkan, meskipun variasi dalam hasil dapat terjadi tergantung pada metode pemeliharaan (Sucipto et al., 2022). Utuh mengacu pada keseluruhan produk yang dihasilkan, yang harus disimpan dan didistribusikan dengan cara yang menjaga keutuhan fisiknya. Hal ini termasuk cara penyembelihan dan pascapanen yang baik. Menjaga keutuhan fisik produk adalah penting agar produk dapat dikategorikan sebagai berkualitas (Edris et al., 2024). Sementara itu, prinsip Halal merupakan elemen yang tidak dapat dipisahkan dari praktik penyembelihan hewan dalam Islam. Semua proses harus dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat, dari cara menyembelih hingga pemrosesan daging. Praktik penyembelihan halal diterapkan untuk memastikan bahwa produk hewani memenuhi standar halal yang ditetapkan oleh lembaga yang berwenang, memberikan jaminan bagi konsumen akan kehalalan produk yang dikonsumsi.

Implementasi prinsip ASUH dan penguatan peran Juru Sembelih Halal (JULEHA) merupakan langkah penting dalam menanggapi kebutuhan masyarakat akan produk halal yang aman dan berkualitas. Pendekatan ini tidak hanya berlaku dalam konteks lokal, tetapi juga dapat berkontribusi terhadap penguatan industri halal secara keseluruhan di Indonesia, sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pangan ASUH sebagai indikator kualitas hidup yang lebih baik.

Keberadaan Juru Sembelih Halal (Juleha) di Kecamatan Kendal, Ngawi, memberikan dampak ekonomi yang cukup signifikan bagi masyarakat, terutama dalam sektor peternakan dan industri pemrosesan daging. Dengan adanya pelatihan dan sertifikasi, para Juleha memiliki keterampilan yang lebih baik, sehingga pendapatan mereka meningkat dan peluang kerja mereka semakin luas, baik di Rumah Potong Hewan (RPH) maupun dalam layanan penyembelihan pribadi dan hajatan masyarakat. Selain itu, penerapan standar penyembelihan halal yang lebih baik menjadikan produk daging lebih berkualitas dan memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar, bahkan berpotensi untuk dipasarkan ke luar daerah dan masuk ke pasar ekspor. Dampak ekonomi lainnya adalah meningkatnya pertumbuhan usaha kecil dan menengah (UKM), terutama bagi para pedagang daging, pemilik rumah makan, dan pelaku usaha kuliner yang merasakan manfaat dari meningkatnya kualitas dan kepercayaan konsumen terhadap daging halal. Hal ini juga berdampak pada peningkatan lapangan kerja, di mana banyak masyarakat mendapatkan kesempatan kerja baru, baik sebagai penyembelih, pengelola distribusi daging, maupun tenaga kerja dalam pengolahan daging halal.

Selain dampak ekonomi, keberadaan Juleha juga memberikan pengaruh positif dalam aspek sosial masyarakat di Kecamatan Kendal. Pelatihan dan sertifikasi Juleha meningkatkan kesadaran keagamaan masyarakat terhadap pentingnya mengonsumsi makanan halal dan thayyib sesuai dengan ajaran Islam. Dengan adanya standarisasi penyembelihan halal, kepercayaan konsumen terhadap produk daging juga semakin meningkat, karena mereka yakin bahwa daging yang dikonsumsi telah melalui proses yang sesuai dengan syariat. Selain itu, keberadaan Juleha berperan dalam mempererat interaksi sosial masyarakat, terutama dalam kegiatan penyembelihan hewan qurban pada Hari Raya Idul Adha maupun acara hajatan lainnya, yang melibatkan banyak warga dan memperkuat hubungan sosial. Tidak hanya itu, sistem penyembelihan yang lebih higienis dan sesuai standar halal juga berdampak pada kesejahteraan dan kesehatan masyarakat, karena mereka mendapatkan daging yang lebih bersih dan aman untuk dikonsumsi, sehingga mengurangi risiko penyakit akibat konsumsi daging yang tidak higienis. Secara keseluruhan, keberadaan Juleha di Kecamatan Kendal membawa manfaat besar dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial masyarakat serta mendukung perkembangan industri daging halal di daerah tersebut.

Pada Gambar 1, diperlihatkan sesi pemaparan materi yang berlangsung di dalam ruangan dengan peserta yang terdiri dari masyarakat setempat, termasuk para juru sembelih. Pemateri menyampaikan informasi terkait prinsip dasar penyembelihan halal, yang mencakup aspek fiqh qurban, standar halal-thayyib, serta tata cara penyembelihan yang memenuhi regulasi. Pemanfaatan media presentasi, seperti proyektor, mendukung efektivitas penyampaian materi agar peserta memperoleh pemahaman yang lebih sistematis dan komprehensif sebelum memasuki tahap praktik.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Selanjutnya, Gambar 2 menunjukkan tahapan praktik penyembelihan yang terdiri dari tiga bagian utama. Pada Gambar 2(a), peserta mempraktikkan teknik menjatuhkan hewan sebelum disembelih. Tahap ini bertujuan untuk meminimalkan stres dan penderitaan hewan, sesuai dengan konsep *ihsan* dalam Islam serta kaidah kesejahteraan hewan (*animal welfare*). Teknik ini juga mengacu pada standar *Good Handling Practices (GHP)* untuk memastikan prosedur yang aman dan efisien.



(a)



(b)



(c)

Gambar 2. Praktik (a) Menjatuhkan Hewan (b) Posisi Hewan Ketika Disembelih (c) Penyembelihan

Pada Gambar 2(b), sapi telah diposisikan dalam keadaan yang optimal sebelum penyembelihan. Posisi yang tepat bertujuan untuk mempermudah akses ke pembuluh darah utama, yaitu arteri karotis, vena jugularis, dan trakea, guna memastikan pendarahan yang maksimal sehingga kualitas daging tetap terjaga dan sesuai dengan prinsip *halalan thayyiban*.

Pada Gambar 2(c), proses penyembelihan sedang dilakukan dengan memperhatikan metode yang sesuai dengan kaidah syariat. Penyembelihan ini dilakukan dengan menggunakan pisau yang tajam agar pemotongan berlangsung cepat dan efektif, sebagaimana dianjurkan dalam ajaran Islam. Selain itu, pengawasan oleh peserta lainnya bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh prosedur telah sesuai dengan regulasi yang berlaku di Indonesia, seperti standar yang ditetapkan oleh *Majelis Ulama Indonesia (MUI)* dan *Lembaga Sertifikasi Halal (LSH)*.

Dokumentasi ini menunjukkan bahwa pelatihan JULEHA tidak hanya berfokus pada aspek teoritis, tetapi juga menitikberatkan pada praktik langsung guna meningkatkan kompetensi peserta dalam penyembelihan halal yang aman, higienis, dan sesuai dengan ketentuan agama serta regulasi nasional yang berlaku.

Tabel 1. Data Peserta

Nama	Dusun	Alamat
Sutaman	Patalan	RT. 007/RW. 001 Patalan
Ari Sukamto	Gayam	RT. 003/RW.001 Gayam
Binti Solikah	Karangrejo	RT. 003/RW.001 Karangrejo
Suparlan	Kendal	RT. 004/RW. 002 Kendal
Suratmin	Gayam	RT. 003/RW. 001 Kendal
Amal Qomari	Kendal	RT. 018/RW. 001 Kendal
M. Masruhan	Patalan	RT. 001/RW. 002 Patalan
Irwan Suparno	Kendal	RT. 005/RW. 005 Kendal
Ali Mustofa	Wonorejo	RT. 006/RW. 005 Wonorejo

Samsuddin	Dadapan	RT. 001/RW. 002 Dadapan
Imam Mukhti	Kendal	RT. 004/RW. 006 Kendal
Suparno	Gayam	RT. 003/RW. 002 Gayam
Nur Mahmudi	Patalan	RT. 002/RW. 002 Patalan
Puguh	Karangrejo	RT. 005/RW. 005 Karangrejo
Samsuri	Karangrejo	RT. 001/RW. 004 Karangrejo
Istamar	Sidorejo	RT. 007/RW. 001 Sidorejo
Karyono	Karangrejo	RT. 001/RW. 002 Karangrejo
Sugiyono	Karanggupito	RT. 006/RW. 003 Karanggupito
Sukiyan	Karanggupito	RT. 007/RW. 003 Karanggupito
Samsunan	Patalan	RT. 002/RW. 002 Patalan
Sofwan Kudlori	Majasem	RT. 001/RW. 005 Majasem
Sarmun Al Muntholib	Patalan	RT. 002/RW. 001 Patalan
Suradi	Kendal	RT. 006/RW. 002 Patalan
Istamaruddin	Kendal	RT. 003/RW. 003 Patalan
Rohmad Abror Mutaqin	Kendal	RT. 005/RW. 001 Kendal
Joko	Kendal	RT. 002/RW. 005 Kendal
Miftakhur Roziqin	Dadapan	RT. 004/RW. 004 Dadapan
Sirojul Munir Al 'Arif	Majasem	RT. 004/RW. 002 Majasem
Lina	Dadapan	RT. 001/RW. 001 Dadapan
Zakariya	Kedung Putri	RT. 005/RW. 002 Paron
Dikan	Karangrejo	RT. 005/RW. 004 Karangrejo
Musta'inah	Ngijo	RT. 007/RW. 006 Ngijo
Ali Maskur	Ngijo	RT. 007/RW. 006 Ngijo
Karjo	Simo	RT. 004/RW. 001 Simo
Suroto	Dadapan	RT. 001/RW. 001 Dadapan
Utomo	Karangrejo	RT. 001/RW. 001 Karangrejo
Sanujih	Majasem	RT. 001/RW. 005 Majasem
Sarjuni	Majasem	RT. 002/RW. 006 Majasem
Riyanto	Pucangnom	RT. 018/ RW. 001 Pucangnom
Nur Wahyuni	Karangrejo	RT. 007/RW.005 Karangrejo
Muhyidin	Magetan	RT. 001/RW. 001 Bungkok, Parang
Taufiq Muslih		

Pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) ini diikuti oleh sebanyak 42 peserta yang berasal dari berbagai latar belakang seperti ditunjukkan oleh tabel 1. Sebagian besar peserta merupakan ta'mir masjid yang memiliki peran penting dalam mengelola kegiatan ibadah di masjid, termasuk penyelenggaraan penyembelihan hewan kurban. Keikutsertaan ta'mir masjid dalam pelatihan ini bertujuan agar mereka memiliki pemahaman yang lebih mendalam tentang tata cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam, sehingga dapat diterapkan dalam kegiatan kurban maupun penyembelihan lainnya di lingkungan masjid. Dengan adanya pelatihan ini, mereka mampu memastikan bahwa proses penyembelihan berjalan dengan baik dan sesuai dengan standar halal yang telah ditetapkan.

Selain ta'mir masjid, peserta pelatihan juga terdiri dari para jagal atau penyembelih hewan yang sehari-hari bertugas di rumah potong hewan (RPH) maupun di tempat-tempat penyembelihan tradisional. Para jagal ini memiliki pengalaman dalam proses penyembelihan, tetapi melalui pelatihan ini mereka mendapatkan pengetahuan tambahan mengenai aspek halal dan thayyib dalam penyembelihan. Mereka diajarkan mengenai pentingnya penggunaan pisau yang tajam, metode pemotongan yang benar agar hewan tidak mengalami penderitaan berlebihan, serta prosedur membaca basmalah sebelum penyembelihan. Dengan adanya pelatihan ini, para jagal dapat meningkatkan keterampilan mereka dan memastikan bahwa daging yang mereka hasilkan benar-benar halal sesuai dengan tuntunan agama.

Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan manfaat yang besar bagi seluruh peserta, baik ta'mir masjid maupun para jagal. Dengan meningkatnya pemahaman dan keterampilan mereka dalam penyembelihan halal, praktik penyembelihan di masyarakat dapat lebih terstandarisasi dan memenuhi prinsip halal yang telah ditetapkan. Selain itu, pelatihan ini juga

berperan dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga kualitas daging yang dihasilkan agar tetap bersih, sehat, dan layak konsumsi bagi umat Muslim.

4. KESIMPULAN

Program pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) di Kecamatan Kendal, Ngawi, telah berhasil memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta. Melalui pendekatan yang terstruktur dan berbasis praktik, peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan teknis tentang standar penyembelihan halal, tetapi juga memahami aspek syar'i yang mendasari praktik tersebut. Perubahan dalam praktik penyembelihan, dari metode tradisional menuju praktik yang lebih terstandarisasi dan ramah hewan, menunjukkan adanya kemajuan yang positif dalam kualitas dan keamanan produk daging yang dihasilkan. Manajemen halal di Rumah Potong Hewan (RPH) juga menunjukkan upaya serius dalam menjamin kehalalan dan kesejahteraan hewan, melalui audit dan sertifikasi yang ketat. Dengan adanya pelatihan ini, Kecamatan Kendal dapat memproduksi tenaga ahli yang kompeten di bidang penyembelihan halal, sehingga dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk hewani yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan program pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) ini. Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Darussalam Gontor yang telah memprakarsai acara. Terima kasih kepada para pemateri yang telah membagikan pengetahuan dan keterampilan mereka; kepada mitra yang telah menyediakan dukungan dan fasilitas; serta kepada para peserta pelatihan yang telah berkomitmen untuk meningkatkan keterampilan dan pemahaman mereka dalam praktik penyembelihan halal. Semoga kolaborasi ini dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat bagi masyarakat serta industri halal di Kecamatan Kendal, Ngawi.

DAFTAR PUSTAKA

- Dayana, A. A. P., 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. *Indones. Med. Veterinus*. <https://doi.org/10.19087/imv.2019.8.1.99>.
- Edris, M., Krisnanda, K., Munachidli'l'ula, A. N., Mukhlisin, A., Ashari, A., & Sholichin, A. (2024). Pendampingan Juru Sembelih Halal Di RPH Pak Puji, Desa Karangbener, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus. *J. Ind. Kreat. Dan Kewirausahaan*. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v6i2.1850>.
- Fahrika, A. I., Siradjuddin, S., & Efendi, A. (2023). Potensi Dan Peluang Pengembangan Sumber Daya Manusia Industri Halal Di Indonesia. *Eqien J. Ekon. Dan Bisnis*. <https://doi.org/10.34308/eqien.v12i04.1523>.
- Riyadi, F. (2023). Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam. *Tawazun J. Sharia Econ. Law*. <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>.
- S. Suhardi, A. W. (2022). Teknik Penyembelihan Standar Halal Bagi Para Penyembelih (Juru Sembelih) Di Wilayah Samarinda Provinsi Kalimantan Timur. *Peternak. Abdi Masy. Petamas*. <https://doi.org/10.24815/petamas.v2i2.29047>.
- Safitri, V., Sa'adah, K. F., Oktafiani, A., Milariskiana, M., & Fitriyani, Q. N. (2024). Pendampingan Sertifikasi Halal Dan NIB Bagi Pedagang Keliling Dan UMKM Di Desa Gambuhan Pulosari

- Pemalang. *Jumat Ekon. J. Pengabdi. Masy.*
<https://doi.org/10.32764/abdimasekon.v5i1.3896>.
- Saleh, M., Cholifah, U., Hardinawati, L. U., Suparman, S., & Munir, A. (2024). The Urgency of Packaging Houses in Accelerating Halal Certification for MSMEs Products in Jember Regency Indonesia. *Fikri J. Kaji. Agama Sos. Dan Budaya*. <https://doi.org/10.25217/jf.v8i2.4059>.
- Solek, M. (2018). Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC). *Dimas J. Pemikir. Agama Untuk Pemberdaya*. <https://doi.org/10.21580/dms.2017.172.2431>.
- Sucipto, S., Damayanti, R. W., Perdani, C. G., Kamal, M. A., Astuti, R., & Hasanah, N. (2022). Decision Tree of Materials: A Model of Halal Control Point (HCP) Identification in Small-Scale Bakery to Support Halal Certification. *Int. J. Food Sci.* <https://doi.org/10.1155/2022/5244586>.
- Susilo, H., Hidayat, D., Abdillah, N. A., Rahmadanti, A., Rahmawati, D., & Maulani, T. R. (2024). Optimalisasi Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Mendukung Implementasi Wajib Halal Oktober 2024 Di Kabupaten Pandeglang. *J. Pengabdi. Pada Masy.* <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i4.1129>.