

Pelatihan Tata Laksana Penyembelihan Hewan yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal Bagi Petugas Penyembelihan Rumah Potong Unggas

Teguh Pribadi¹, Ade Rusman²✉, Diniatik³, Fitriyani³, Regawa Bayu Pamungkas⁴, Arif Mulyanto⁵, Liana Anggraeni⁶

¹ Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

² Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian dan Perikan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

³ Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

⁴ Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik dan Sains, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

⁵ Program Studi Teknologi Laboratorium Medik, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto

⁶ Sentra Halal Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Korespondensi: aderusman@ump.ac.id, +62 817 282 1276

Diterima: 11 Desember 2024

Disetujui: 16 Januari 2025

Diterbitkan: 31 Januari 2025

Abstrak

Latar Belakang: Penyembelihan atau pematangan merupakan titik kritis kehalalan daging hewan sebagai bahan pangan. Penyembelihan yang dilakukan di rumah pematangan unggas masih dilakukan secara manual dengan sarana yang terbatas. Proses penyembelihan sering kurang sempurna, tidak terpotongnya empat urat utama di leher, ayam belum mati sempurna sudah masuk air panas, dan penganganan daging di lantai tanpa wadah. Penyembelihan yang layak sangat ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan petugas penyembelihan. Petugas penyembelihan di rumah potong unggas (RPU) yang memiliki pengetahuan dan keterampilan penyembelihan hewan yang aman sehat utuh dan halal (ASUH) di wilayah Banyumas dan sekitarnya jumlahnya masih sangat kurang. **Tujuan:** Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penyembelihan hewan yang ASUH para petugas penyembelihan RPU di Banyumas dan sekitarnya. **Metode:** Kegiatan pelatihan ini merupakan kerjasama antara Tim Pengabdian IBM UMP, Sentra Halal UMP dan PRM Pliken Kembaran yang dilaksanakan dengan dua metode, yaitu secara klasikal dan praktik. Materi pelatihan meliputi 10 kompetensi petugas penyembelihan sesuai standar kompetensi kerja nasional Indonesia (SKKNI) nomor 147 tahun 2022. **Hasil:** Pelatihan ini diikuti oleh 55 orang peserta berasal dari Banyumas, Purbalingga, Pemalang, dan Kebumen. Pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar >34,41% dari sebelum pelatihan. **Kesimpulan:** Dengan demikian pelatihan tatalaksana penyembelihan hewan yang ASUH telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petugas penyembelih hewan di wilayah kabupaten Banyumas dan sekitarnya.

Kata kunci: juru sembelih, penyembelihan ASUH, rumah potong unggas

Abstract

Background: Slaughtering or butchering is a critical point for the halalness of animal meat as food. Slaughtering in poultry slaughterhouses is still done manually with limited facilities. The slaughtering process is often imperfect, with the four central veins in the neck not being cut, chickens not being completely dead already in hot water, and meat on the floor without a container. Proper slaughter is determined by the level of knowledge and skills of the slaughterhouse staff. There is a lack of slaughterhouse workers with knowledge and skills in safe, healthy, and halal (ASUH) animal slaughter in Banyumas and surrounding areas. **Objective:** This training aims to improve the knowledge and skills of slaughtering animals that are safe, healthy, and halal (ASUH) among slaughterhouse workers in Banyumas and surrounding areas. **Method:** This training activity is a collaboration between the UMP IBM Service Team, UMP Halal Center, and PRM Pliken Kembaran which is carried out using two methods, classical and practical. The training material presented includes 10 competencies of slaughter officers according to the Indonesian national work competency standard (SKKNI) number 147 of 2022. **Result:** The training was attended by 55 participants from Banyumas, Purbalingga, Pemalang, and Kebumen. The training was able to increase participants' knowledge and skills

by >34,41% from before the training. **Conclusion:** Thus, the training on the management of animal slaughter that is ASUH has been able to improve the knowledge and skills of animal slaughter officers in the Banyumas district and surrounding areas.

Keywords: slaughterer, slaughterhouse ASUH, poultry slaughterhouse

PENDAHULUAN

Penyembelihan hewan merupakan titik kritis kehalalan daging sebagai bahan pangan atau konsumsi [1, 2]. Dalam sudut pandang syari'at Islam kehalalan bahan pangan memiliki batasan yang jelas, baik zat ataupun sifatnya. Terkait bahan pangan daging penyembelihan merupakan metode yang diberlakukan oleh syara' bagi umat Islam dalam memperoleh daging yang halal untuk dimakan [1]. Perhatian terhadap proses penyembelihan merupakan hal yang sangat penting karena menentukan kehalalan pangan daging apalagi saat ini varian makanan semakin kompleks yang menurut sebagian orang dianggap modern dan memenuhi syarat kesehatan, tetapi tidak jelas status halal dan haramnya karena tidak jelas proses penyembelihannya [3]. Penyembelihan merupakan tindakan memutus empat urat yang pada leher hewan diantaranya tenggorokan, kerongkongan dan dua urat yang di bagian samping leher [4]. Pada dasarnya rukun penyembelihan hewan ada 4, yaitu: (a) proses penyembelihan; (b) orang yang menyembelih; (c) hewan yang disembelih; dan (d) alat yang digunakan untuk menyembelih [1]. Untuk memenuhi syarat rukun atau menjamin kehalalan daging maka penyembelihannya harus secara aman sehat utuh dan halal (ASUH) [5-7]. Berdasarkan firman Allah SWT. "Diharamkan bagimu untuk memakan bangkai (setiap binatang yang halal baik hidup di darat maupun di udara yang mati tanpa disembelih), darah, daging babi, binatang yang disembelih bukan karena Allah, binatang yang mati dengan cara dijerat lehernya, binatang yang mati dengan cara dipukul, binatang yang mati dengan cara dilemparkan, binatang yang mati akibat diadu dengan binatang lain, binatang yang mati sebab dimakan binatang buas kecuali binatang-binatang yang mati karena telah kamu sembelih" (Q.S. Al Maidah: 3)[8]

Pemotongan ayam di Banyumas dan sekitarnya sebagian besar masih dilakukan secara tradisional dengan sarana yang terbatas. Pemotongan ayam dilakukan dengan cara manual, dipegang dengan tangan, kemudian untuk prose pencabutan bulu ayam yang sudah mati dicelupkan ke air panas kemudian dimasukkan ke dalam tong pencabut bulu. Hasil pemotong yang dilakukan di rumah potong ayam tidak 100% sempurna, sering ada beberapa kegagalan penyembelihan, misalnya empat urat leher utama tidak terpotong sempurna, ayam belum mati sempurna sudah dimasukkan ke air panas bahkan ada ayam mati yang disembelih (bangkai), begitu juga dalam penanganan karkas sering diletakan dilantai tanpa wadah, limbah yang dibuang ke sungai atau lingkungan sehingga meembuat

pencemaran. Hal ini terjadi dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan serta kesadaran dari petugas penyembelihan dan pemilik RPU terkait penyembelihan hewan yang aman sehat utuh dan halal (ASUH).

Berdasarkan hasil diskusi tim pengabdian dengan mitra maka disepakati salah satu solusi yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan tersebut di atas adalah dengan menyelenggarakan kegiatan pendidikan dan pelatihan tatalaksana penyembelihan hewan yang ASUH. Pendidikan dan pelatihan penyembelihan hewan yang ASUH masih jarang dilaksanakan oleh lembaga ke-Islam maupun oleh perguruan tinggi. Hal ini karena keterbatasan sumber daya manusia yang kompeten dalam penyembelihan hewan secara ASUH. Adapun tujuan kegiatan pengabdian ini adalah: (a) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para petugas penyembelihan RPU di Banyumas dan sekitarnya tentang tatalaksana penyembelihan hewan yang ASUH; (b) meningkatkan pengetahuan kesehatan hewan sebelum dan sesudah penyembelihan; (c) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penanganan hewan pra dan pasca penyembelihan sesuai aturan kesehatan; (d) meningkatkan kesadaran akan higiene dan sanitasi penyembelihan; (e) mendidik petugas penyembelihan RPU yang kompeten.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kelanjutan dari kegiatan tahun sebelumnya yaitu Bimbingan Teknis Petugas Penyembelihan ke-4. Kegiatan pelatihan tatalaksana penyembelihan hewan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) dilaksanakan di Ruang Kuliah Fakultas Psikologi Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Kegiatan dilaksanakan dalam beberapa tahapan mulai dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.

Tahap persiapan diawali dengan kegiatan *focus group discussion* (FGD) [9] antara tim pengabdian dengan mitra untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi. FGD menyepakati permasalahan prioritas adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan petugas penyembelih RPU dan solusi yang akan diambil adalah mengadakan pelatihan tatalaksana penyembelihan hewan secara ASUH. Setelah menentukan permasalahan prioritas maka langkah selanjutnya adalah menentukan solusi dan membuat perencanaan. Perencanaan meliputi penentuan kegiatan, jadwal pelaksanaan kegiatan dan pengalokasian sumber daya. Tim pengabdian menyusun materi tatalaksana

penyembelihan ASUH dalam bentuk leaflet dan PPT. Leaflet disusun untuk mempermudah mitra sasaran dalam memahami dan mempraktikkan materi pelatihan. Materi pelatihan mengacu pada SKKNI nomor 147 tahun 2022 tentang penyembelihan halal [10], yaitu: 1) menerapkan syariat Islam; 2) mengkoordinasikan pekerjaan; 3) menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja (K3); 4) menerapkan higiene sanitasi 5) menyiapkan peralatan penyembelihan; 6) melakukan pemeriksaan hewan; 7) menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih; 8) menerapkan teknik penyembelihan hewan; 9) memeriksa kelayakan hasil penyembelihan; 10) menetapkan status kematian hewan.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilaksanakan secara klasikal dan praktek agar terkadai komunikasi dua arah dalam forum diskusi sehingga transfer pengetahuan dan pengalaman berjalan dengan baik [11]. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan registrasi peserta dan dilanjutkan acara pembukaan oleh Ketua Sentra Halal UMP. Sebelum menerima materi pelatihan, para peserta menjalani pretest. Materi inti yang disampaikan adalah tatacara penyembelihan metode ASUH mencakup 10 materi SKKNI. Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan praktik penyembelihan secara langsung. Bahan dan alat yang digunakan antara lain: ayam, kambing, media pembelajaran visual, alat perlindungan diri (APD), peralatan penyembelihan, alat pengendali hewan dan alat kebersihan. Adapun bahan-bahan yang digunakan adalah ayam potong dan kambing.

Tahap evaluasi dilaksanakan pada akhir kegiatan [12] dimana peserta mengerjakan *post-test* sebelum penutupan. Saat acara penutupan dilakukan pembacaan do'a dan penyampaian kesan pesan peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang berpartisipasi sejumlah 55 orang anggota PRM Pliken dan petugas penyembelihan RPU yang berasal dari Banyumas, Purbalingga, Pemalang dan Kebumen.



Gambar 1. Penyampaian materi teori pelatihan

Prinsip penyembelihan hewan secara ASUH [13, 14] yaitu:

Pertama, aman yaitu aman untuk petugas penyembelihan dan hewan sembelihan. Aman untuk petugas penyembelihan yaitu petugas penyembelihan harus dilengkapi dengan APD (alat pelindung diri) yang terdiri dari: kaca mata, masker, helm, sarung tangan anti gores, apron baju seragam, dan sepatu boot. Sedangkan aman untuk hewan adalah peralatan yang digunakan untuk handling dan perobohan aman untuk hewan tidak membuat terluka, misalnya tali pengikat, alat peroboh.



Gambar 2. Praktik penyembelihan

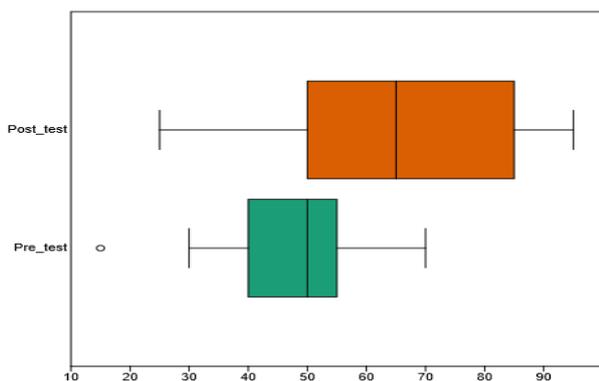
Kedua, sehat adalah sehat bahwa hewan yang disembelih adalah hewan yang sehat yang bisa dicek dari kotoran, sinar matanya, bulu tubuhnya dan gerak-geriknya. Ketiga, utuh bahwa hewan yang telah disembelih sempurna bagian-bagian tubuhnya masih utuh jadi haram memotong bagian tubuh hewan yang masih proses pelepasan nyawa. Keempat, halal ialah proses penyembelihan hewan sesuai dengan tuntunan syari'at Islam, yang mencakup beberapa syarat (Tabel 1).

Tabel 1. Syarat dan kriteria penyembelih halal

Syarat	Kriteria penyembelih
Syarat petugas penyembelihan	Islam, laki-laki, baligh, sehat jasmani dan rohani, tidak menyia-nyikan shalat
Syarat niat	Niat penyembelihan yang benar ialah penyembelihan hewan dengan tujuan untuk memakan dagingnya, sesuai dengan ketentuan-ketentuan syara'
Syarat <i>shigat</i> (ucapan)	Membaca Basmalah waktu menyembelih binatang. Firman Allah dalam QS. Al-An'am: 118: "Maka makanlah binatang-binatang (yang halal) yang disebut nama Allah ketika menyembelihnya, jika kamu beriman kepada ayat-ayat-Nya".
Syarat alat penyembelih	Alat penyembelih boleh menggunakan alat apapun selain kuku dan gigi (tulang). Alat tersebut harus tajam dan dapat memutus tenggorokan dan urat nadi besar di leher hewan yang di sembelih dan dapat mengalirkan darah, Hadits Rofi' bin Khodij [7], "Segala sesuatu yang mengalirkan darah dan disebut nama Allah ketika menyembelihnya, silakan kalian makan, asalkan yang digunakan bukanlah gigi dan kuku. Aku akan memberitahukan pada kalian mengapa hal ini dilarang. Adapun gigi, ia termasuk tulang. Sedangkan kuku

Syarat	Kriteria penyembelih
	adalah alat penyembelihan yang dipakai penduduk Habasyah (sekarang bernama Ethiopia).”
Adab dalam penyembelihan hewan	Berbuat ihsan (berbuat baik terhadap hewan); Membaringkan hewan di sisi sebelah kiri, memegang pisau dengan tangan kanan dan menahan kepala hewan ketika menyembelih; Meletakkan kaki di sisi leher hewan; Menghadapkan hewan ke arah kiblat; Mengucapkan tasmiyah "Bismillaahi wallaahu akbar" [7].
Tata cara (syariat) penyembelihan hewan	Periksa kondisi kesehatan ternak; hewan hendaknya diperlakukan dengan baik; pisau harus tajam; Upayakan penyembelih dan ternak yang akan disembelih menghadap qiblat; membaca "Bismillahi Allahu Akbar" pada saat menyembelih; penyembelihan dilakukan di leher bagian depan; memotong 4 saluran (nafas, makanan, dua saluran darah); bila hewan tidak segera mati, dilarang menusuk jantung atau memotong lehernya; dilarang menyiksa hewan saat disembelih; pasca penyembelihan, sebelum ternak benar-benar mati, kita dilarang mematahkan lehernya, mengulitinya, memotong kakinya atau ekornya [6].

Pasca pelatihan tatalaksana penyembelihan ASUH, peserta diminta mengisi *post-test* dan umpan balik. Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* terdapat peningkatan pengetahuan sebesar 34,41% ($F_{(1,108)} = 28,69; p < 0,001; \eta^2 = 0,20$). Peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan mendapatkan manfaat dari kegiatan pelatihan ini. Adapun hasil evaluasi praktik menunjukkan peserta mampu melakukan penyembelihan dengan baik dengan demikian kegiatan praktik dapat meningkatkan keterampilan peserta.



Gambar 2. Skor pemahaman peserta ($n = 55$)

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan penyembelihan hewan secara aman sehat utuh dan halal (ASUH) dapat terlaksana dengan sukses berkat rahmat Allah SWT dan kerja keras semua pihak yang terlibat. Pelatihan telah berhasil meningkatkan

pengetahuan dan keterampilan peserta dalam penyembelihan hewan secara ASUH.

REKOMENDASI

Frekuensi pelatihan perlu ditingkatkan dan dilakukan pendampingan di lokasi RPU.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UMP yang telah memberikan dukungan pendanaan. Pendanaan yang diberikan melalui skema Iptek bagi Masyarakat (IbM) Sosialisasi, Penyuluhan dan Pelatihan (SPP) dengan surat perjanjian pelaksanaan nomor A.II-III/7239-S.Pj/LPPM/II/2024 atas nama Teguh Pribadi.

REFERENSI

- [1] Al Wasim A. Penyembelihan Hewan dan Jaminan Keamanan Pangan. *Syariati : Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum* 2015; 1: 143-154.
- [2] Republik Indonesia. UU RI No.33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. 2014.
- [3] Rony H EF. Analisis model kehalalan proses potong ayam di rumah potong ayam (RPA) di Samarinda. *Politek Negeri Samarinda* 2017; 19-25.
- [4] Kaco S, Fitriana N. Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). *J-ALIF J Penelit Huk Ekon Syariah dan Sos Budaya Islam* 2020; 5: 148-156.
- [5] BPJPH. Pedoman penyelenggaraan sistem jaminan produk halal dalam pemotongan hewan ruminansia dan unggas. 77, Indonesia, 2023.
- [6] BSNI. SNI 99002:2016 pemotongan halal pada unggas. 2016.
- [7] MUI. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal. *Komis Fatwa MUI* 2009; 706.
- [8] Departemen Agama Republik Indonesia. *Al Qur'an dan Terjemahnya*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam, Direktorat Urusan Agama Islam dan Pembinaan Syari'ah, 2012.
- [9] Bisjoe ARH. Menjaring data dan informasi penelitian melalui FGD (Focus Group Discussion): belajar dari praktik lapang. *Info Tek EBONI* 2018; 15: 17-27.
- [10] Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Tenaga Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 147 Tahun 2022 Tentang SKKNI Bidang Penyembelihan Halal. 2022.
- [11] Sansono D. Perkembangan Pola Komunikasi dalam Penyuluhan Pertanian di Indonesia. *J Komun Pembang* 2009; 07: 45-56.
- [12] Widiastuti SN, Suryana Y, Prabowo A. Evaluasi Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Petani dalam Pembuatan

Kompos Jerami Padi di Kelompok Karya. *J Trit* 2018; 9: 51-58.

- [13] Padaga MC. Penyediaan daging kurban asuh.
- [14] Thaha AH, Suarda A, Mulia A, et al. Kaderisasi Penyedia Daging Qurban ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) dan Layak. *Aksiologi J Pengabdian Kpd Masy* 2021; 5: 319.