

litrus.

Hardi, S.ST, S.Pt, M.M.
Prof. Dr. Sujono, M.Kes.
Assc. Prof. Dr. Adi Sutanto, M.M.
Assc. Prof. Dr. Istis Baroh.

PENDAMPINGAN SERTIFIKASI JURU SEMBELIH HALAL



PENDAMPINGAN SERTIFIKASI
**JURU SEMBELIH
HALAL**

Hardi, S.ST, S.Pt, M.M.
Prof. Dr. Sujono, M.Kes.
Assc. Prof. Dr. Adi Sutanto, M.M.
Assc. Prof. Dr. Istis Baroh.

PENDAMPINGAN SERTIFIKASI JURU SEMBELIH HALAL

Ditulis oleh:

Hardi, S.ST, S.Pt, M.M.
Prof. Dr. Sujono, M. Kes.
Assc. Prof. Dr. Adi Sutanto, M.M.
Assc. Prof. Dr. Istis Baroh

Diterbitkan, dicetak, dan didistribusikan oleh
PT. Literasi Nusantara Abadi Grup
Perumahan Puncak Joyo Agung Residence Kav. B11 Merjosari
Kecamatan Lowokwaru Kota Malang 65144
Telp : +6285887254603, +6285841411519
Email: literasinusantaraofficial@gmail.com
Web: www.penerbitlitnus.co.id
Anggota IKAPI No. 340/JTI/2022



Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak baik sebagian ataupun keseluruhan isi buku dengan cara apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.

Cetakan I, Februari 2024

Perancang sampul: Bagus Aji Saputra
Penata letak: Muhammad Ridho Naufal

ISBN : 978-623-114-485-0

vi + 78 hlm. ; 15,5x23 cm.

©Februari 2024



PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena dengan rahmat dan hidayah-Nya, kami dapat menyelesaikan penyusunan model pendampingan sertifikasi juru sembelih halal bagi petugas rumah potong unggas. Prakarsa ini merupakan hasil kerja keras dan kolaborasi antara berbagai pihak yang memiliki peran penting dalam upaya meningkatkan kualifikasi dan keahlian petugas sembelih halal.

Model pendampingan sertifikasi ini diinisiasi sebagai respons terhadap pentingnya memastikan bahwa proses penyembelihan unggas dilakukan sesuai dengan tuntutan syariah Islam. Keberlanjutan dan peningkatan kualitas dalam industri rumah potong unggas merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dari pemahaman mendalam akan prinsip-prinsip halal.

Melalui model ini, kami berupaya memberikan panduan dan pendekatan yang sistematis untuk mendampingi petugas rumah potong unggas dalam mempersiapkan dan mengikuti proses sertifikasi sebagai juru sembelih halal. Pengembangan model ini dilakukan dengan melibatkan para ahli, praktisi, dan pemangku kepentingan lainnya untuk memastikan keselarasan dengan kebutuhan dan perkembangan terkini di industri ini.

Kami menyadari bahwa kesuksesan model pendampingan sertifikasi ini tidak terlepas dari dukungan dan kontribusi berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan serta dalam proses pengembangan model ini.

Semoga model pendampingan sertifikasi juru sembelih halal bagi petugas rumah potong unggas ini dapat memberikan manfaat yang nyata, memperkuat praktik penyembelihan halal, dan menghasilkan produk unggas yang sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan Islam.

Akhir kata, kami berharap agar model ini dapat menjadi panduan yang berharga dan dapat diimplementasikan secara luas dalam rangka meningkatkan kualitas dan keberlanjutan industri rumah potong unggas yang menjunjung tinggi nilai-nilai kehalalan.



Daftar Isi

Prakata.....	iii
Daftar Isi.....	v

BAB I

Prawacana: Pendampingan Sertifikasi Juru Sembelih Halal

BAB II

Pendampingan.....	5
Definisi Pendampingan.....	5
Model Pendampingan	8

BAB III

Sertifikasi Halal	13
Pengertian Sertifikasi Halal	13
Penerapan Sertifikasi Halal.....	14

Proses Sertifikasi Halal	16
Poses Penetapan Sertifikasi Halal	18

BAB IV

Kompetensi	21
Definisi Kompetensi	21
Tipe Kompetensi	25
Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kompetensi	25

BAB V

Grand Desain Kompetensi Juru Sembelih.....	27
Penyembelihan Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.....	27
Perkembangan Rumah Potong Hewan Halal di Indonesia	30
Syarat-Syarat Penyembelihan Standar Halal di Indonesia	34

BAB VI

Pendampingan Juru Sembelih Halal	37
Karakteristik Petugas Juru Sembelih Halal	37
Kompetensi Petugas Juru Sembelih Halal	39
Model yang Tepat dalam Pendampingan Juru Sembelih Halal.....	61

BAB VII

Konklusi.....	71
---------------	----

Daftar Pustaka	73
Tentang Penulis.....	77



BAB I

Prawacana: Pendampingan Sertifikasi Juru Sembelih Halal

Wakil Presiden Ma'ruf Amin secara khusus meminta Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf/Baparekraf) untuk mengembangkan potensi wisata halal di Indonesia. Permintaan tersebut disambut baik oleh seluruh jajaran Kemenparekraf/Baparekraf mengingat wisata halal di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan.

Dalam kancah global, pariwisata halal menjadi pasar yang menjanjikan. Hal ini dapat dilihat dari laporan *Mastercard Crescentrating Global Travel Market Index* (GMTI) pada tahun 2019, yang memprediksi akan ada 230 juta wisatawan muslim secara global di tahun 2026. Hal ini meningkat dari 2018 yang hanya sekitar 140 juta. Selaras dengan prediksi tersebut, *Global Islamic Economy Report* menyebutkan bahwa perputaran uang dari

wisata halal dunia diprediksi meningkat, dari 177 miliar dolar AS (2017) menjadi 274 miliar dolar pada 2023 mendatang.

Dalam merealisasikan konsep wisata halal, terdapat beberapa aspek yang menjadi krusial, termasuk penyediaan makanan halal, fasilitas yang mendukung aktivitas ibadah, serta pelayanan yang bersahabat bagi wisatawan muslim. Peran Juru Sembelih Halal (Juleha) tidak hanya membatasi diri pada proses penyembelihan hewan sesuai dengan prinsip syariat Islam, melainkan juga memiliki dampak dan peran signifikan dalam meningkatkan serta memajukan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), khususnya dalam sektor makanan yang berbahan dasar daging.

Juleha menjadi elemen kunci dalam menjamin kehalalan produk daging yang disajikan dalam wisata halal. Melalui pemahaman yang mendalam terhadap tata cara penyembelihan yang syar'i, Juleha tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumen yang mengutamakan aspek kehalalan, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan UMKM yang berfokus pada produk makanan berbahan baku daging.

Seiring dengan meningkatnya permintaan akan produk halal di industri pariwisata, peran Juleha menjadi semakin krusial dalam menjaga kualitas dan kepatuhan terhadap prinsip halal, yang pada gilirannya dapat mendukung perkembangan bisnis UMKM dan menciptakan pengalaman wisata halal yang lebih holistik.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan, serta Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner, pemerintah memiliki tanggung jawab dan kewajiban untuk memastikan kesehatan dan ketentraman batin masyarakat dalam mengonsumsi daging. Hal ini dilakukan melalui penyediaan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (disingkat ASUH).

Keberadaan juru sembelih halal yang telah tersertifikasi serta petugas berwenang yang melaksanakan pemeriksaan antemortem dan post-mortem merupakan tahap yang krusial dalam menjaga keamanan produk daging, melindungi konsumen, dan mendukung pelaksanaan wisata halal.

Untuk itu, diperlukan kegiatan peningkatan kompetensi bagi para juru sembelih halal di Rumah Potong Unggas (RPU).

Pelatihan dan peningkatan kompetensi ini bertujuan untuk memastikan bahwa juru sembelih halal memiliki pemahaman yang mendalam terkait tata cara penyembelihan yang sesuai dengan prinsip syariat Islam. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan petugas yang melakukan pemeriksaan antemortem dan postmortem, sehingga dapat mengidentifikasi dan memastikan kualitas serta kehalalan daging yang dihasilkan.

Dengan peningkatan kompetensi ini, diharapkan Rumah Potong Unggas dapat beroperasi dengan standar kehalalan yang tinggi, memberikan keyakinan kepada konsumen, dan mendukung pengembangan industri wisata halal secara keseluruhan.



BAB II

Pendampingan

Definisi Pendampingan

Masyarakat sebagai makhluk sosial senantiasa mengalami dinamika, yang membuatnya tidak selalu berada dalam keadaan yang stabil. Tidak jarang berbagai masalah sosial muncul di tengah-tengah masyarakat, dan upaya perlu dilakukan untuk menyelesaikan tantangan-tantangan tersebut. Tujuannya adalah memperbaiki sistem sosial dan membawa masyarakat ke arah kehidupan yang lebih baik (Mudjiono dan Alimah, 2020).

Jika merujuk pada istilah yang diungkapkan oleh Agus M. Hardjana, pendampingan dapat diartikan sebagai suatu bentuk pelatihan yang melibatkan pengembangan (*development*). Lebih tepatnya, pendampingan mencakup *training and development* (pelatihan dan pengembangan).

Sementara itu, *training* sendiri memiliki tujuan untuk membantu pekerja dalam: 1) mempelajari dan memperoleh keterampilan baru; 2) mempertahankan dan meningkatkan keterampilan yang telah dikuasai; 3) mendorong pekerja untuk terus belajar dan berkembang; 4) menerapkan praktik di tempat terkait dengan pengetahuan yang diperoleh dalam pelatihan; 5) mengembangkan kepribadian pekerja; 6) meningkatkan efektivitas lembaga; dan 7) memberikan motivasi kepada pekerja untuk terus belajar dan berkembang.

Pendampingan merupakan strategi umum yang digunakan oleh pemerintah dan lembaga nirlaba dalam upaya meningkatkan mutu dan kualitas sumber daya manusia. Dengan pendekatan ini, individu dapat mengidentifikasi diri mereka sebagai bagian dari permasalahan yang dihadapi, dan berupaya mencari alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi tantangan yang dihadapi.

Menurut Suharto (2009: 93), pendampingan merupakan satu strategi yang sangat menentukan keberhasilan program pemberdayaan masyarakat. Selanjutnya Payne (1986) menyatakan bahwa pendampingan merupakan strategi yang lebih mengutamakan “*making the best of the client’s resources*”, yaitu memanfaatkan sumber daya yang dimiliki dengan sebaik-baiknya.

Primahendra mengatakan pendampingan adalah kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan menempatkan tenaga pendamping yang berperan sebagai fasilitator, komunikator, dan dinamisator. Menurut Badan Perkumpulan Keluarga Berencana (BPKB), pendampingan dapat juga merupakan suatu aktivitas yang dilakukan dan dapat bermakna pembinaan, pengajaran, pengarahan dalam kelompok yang lebih berkonotasi pada menguasai, mengendalikan, dan mengontrol.

Kata pendampingan lebih bermakna pada kebersamaan, sejajar, dan samping menyamping. Oleh karena itu, kedudukan antara keduanya (pendamping dan dampingan) sederajat, sehingga tidak ada dikotomi antara batasan dan bawahan. Hal ini membawa implikasi bahwa peran pendamping hanya sebatas pada memberikan alternatif, saran, dan bantuan konsultasi, serta tidak pada pengambilan keputusan.

Menurut Departemen Sosial (2007), pendampingan dapat diartikan sebagai proses pembimbingan atau pemberian kesempatan kepada masyarakat, terutama kepada masyarakat miskin, yang dilakukan oleh para pendamping atau fasilitator melalui serangkaian aktivitas. Tujuan dari pendampingan adalah memberikan kemampuan dan meningkatkan kepercayaan diri komunitas tersebut dalam menghadapi permasalahan yang muncul dalam kehidupan sehari-hari.

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa pendampingan merupakan suatu proses pelatihan dan sertifikasi kompetensi yang diperlukan untuk meningkatkan produktivitas individu dan menjaga agar tidak terjadi keusangan kemampuan akibat perubahan dalam lingkungan kerja. Tujuan dari pelatihan, pada dasarnya, adalah memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh individu atau kelompok dalam memperoleh dan meningkatkan kemampuan yang diperlukan untuk melaksanakan suatu pekerjaan.

Dalam suatu organisasi, pelatihan merupakan langkah strategis untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi dan mendukung organisasi dalam mencapai tujuan secara efektif dan efisien. Tujuan utama pelatihan adalah meningkatkan kinerja karyawan, menyelaraskan keahlian mereka dengan perkembangan teknologi, memperpendek waktu adaptasi karyawan baru untuk menjadi kompeten dalam pekerjaan mereka, menyelesaikan masalah operasional, menyiapkan karyawan untuk promosi, mengorientasikan karyawan terhadap organisasi, dan memenuhi kebutuhan pribadi mereka.

Dessler (1997) menjelaskan bahwa pelatihan merupakan suatu proses pengajaran yang diberikan kepada karyawan baru atau karyawan yang sudah ada, yang melibatkan pembelajaran keterampilan dasar yang diperlukan untuk menjalankan tugas pekerjaan mereka secara efektif. Sebaliknya, menurut Arep dan Tanjung (2002), pelatihan dipahami sebagai usaha untuk mengembangkan Sumber Daya Manusia (SDM), khususnya dalam hal pengetahuan, kemampuan, keahlian, dan sikap.

Menurut Hardjana (2001), pelatihan dapat didefinisikan sebagai suatu kegiatan yang disusun dengan tujuan meningkatkan kinerja dalam melaksanakan tugas yang diberikan. Mangkuprawira dan Vitalaya (2007),

menyatakan bahwa pelatihan merupakan proses yang dirancang untuk memberikan pengetahuan, keterampilan, dan sikap tertentu kepada karyawan. Hal ini bertujuan agar mereka dapat meningkatkan keahlian dan menjalankan tanggung jawab mereka sesuai dengan standar kerja yang telah ditetapkan.

Tujuan umum dari pelatihan itu sendiri adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap individu. Lebih spesifik, tujuan pelatihan adalah membangun atau mengembangkan pengetahuan serta keterampilan individu agar mencapai tingkat yang diinginkan.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa tujuan pelatihan adalah untuk meningkatkan dan mengembangkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan individu atau anggota organisasi. Hal ini bertujuan agar mereka mampu melaksanakan pekerjaan dengan efektif dan efisien, sesuai dengan tuntutan kebutuhan serta perkembangan ilmu dan teknologi.

Manfaat pelatihan bagi juru sembelih adalah memberikan kemudahan dalam melaksanakan tugasnya dan mendukung perkembangan kemampuannya untuk meningkatkan kualitas pelaksanaan pekerjaan.

Simamora menyatakan bahwa beberapa manfaat konkret yang dapat diperoleh dari pelatihan adalah meningkatnya kualitas dan kuantitas produktivitas, pengurangan waktu yang diperlukan oleh karyawan untuk mencapai standar yang diterima, pembentukan sikap loyalitas dan kerjasama yang saling menguntungkan, pemenuhan kebutuhan perencanaan sumber daya manusia, pengurangan jumlah dan biaya kecelakaan kerja, serta bantuan kepada karyawan dalam peningkatan dan pengembangan pribadi mereka.

Model Pendampingan

Model adalah representasi sederhana dari suatu objek, benda, atau ide yang disederhanakan dari kondisi atau fenomena alam. Tujuannya adalah untuk mempelajari sistem yang sesungguhnya, dan model ini memuat informasi tentang fenomena tersebut. Model dapat berbentuk tiruan dari

objek, sistem, atau kejadian sesungguhnya, hanya menyajikan informasi yang dianggap penting untuk ditelaah (Mahmud Achmad, 2008: 1).

Kata “model” berasal dari bahasa Latin, yaitu *mold* (cetakan) atau *pattern* (pola). Menurut Mahmud Achmad (2008: 2), secara umum terdapat empat bentuk model, yaitu model sistem, model mental, model verbal, dan model matematika.

Model sistem adalah alat yang digunakan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan tentang suatu sistem tanpa melakukan eksperimen. Sebagai contoh, sebuah model perilaku seseorang dapat digunakan untuk mengindikasikan bahwa orang tersebut adalah orang “baik”. Dengan menggunakan model ini, kita dapat lebih mudah menjawab pertanyaan tentang bagaimana orang tersebut akan bereaksi jika kita mengajukan pertanyaan padanya.

Model mental adalah representasi sistem teknik yang dibangun berdasarkan pengalaman dan perasaan. Sebagai contoh, memiliki pemahaman mental tentang bagaimana mengemudi mobil mencakup pengembangan model mental terhadap sifat-sifat mengemudi mobil. Model verbal adalah representasi perilaku sistem yang dijelaskan dengan kata-kata, terutama dalam kondisi yang berbeda. Sebagai contoh, dapat dikatakan bahwa jika suku bunga naik, maka tingkat pengangguran akan meningkat.

Model matematika mengacu pada penghubungan antar besaran (seperti jarak, arus, tingkat pengangguran, dan sebagainya) yang dapat diamati pada suatu sistem, dijelaskan melalui hubungan matematika dalam model. Sebagai contoh, banyak hukum alam dapat dianggap sebagai model matematika, seperti Hukum Newton untuk gerakan yang menghubungkan gaya dan kecepatan. Dalam sistem resistor, Hukum Ohm menggambarkan hubungan antara arus dan tegangan.

Tujuan dari studi pemodelan adalah untuk menentukan informasi-informasi yang dianggap penting untuk dikumpulkan, perlu diingat bahwa tidak ada model yang bersifat unik. Satu sistem bisa memiliki berbagai model, tergantung pada sudut pandang dan kepentingan dari pembuat model. Dengan kata lain, berbagai perspektif dan kepentingan

yang berbeda dapat menghasilkan model-model yang beragam untuk satu sistem yang sama.

Pemodelan sistem merupakan kumpulan aktivitas dalam pembuatan model dimana model merupakan perwakilan atau abstraksi dari sebuah obyek atau situasi aktual suatu penyederhanaan dari suatu realitas yang kompleks.

Tabel 1.1 Klasifikasi model

Jenis Klasifikasi	Kriteria Model
Mekanistik	Berdasarkan mekanisme/fenomena yang mendasari.
Empiris	Berdasarkan data <i>input-output</i> , percobaan atau eksperimen.
Stochastic	Berisi elemen model yang <i>probabilistic</i> di alam.
Deterministic	Berdasarkan analisis sebab-akibat.
Lump parameter	Variabel terikat bukan merupakan fungsi dari posisi spasial.
Variabel parameter	Distributed terikat adalah fungsi dari posisi spasial.
Linear	Prinsip <i>superposisi linear</i> berlaku.
Non-linear	Prinsip Superposisi nonlinear tidak berlaku variabel dependen.
Kontinu	Didefinisikan lebih berkelanjutan ruang-waktu.
Diskrit	Didefinisikan untuk nilai- nilai diskrit waktu dan/atau ruang.
Hybrid	Mengandung perilaku kontinu dan diskrit.

Dalam konteks ini, klasifikasi model hipotetik cenderung lebih mendekati model empiris. Model hipotetik dalam penelitian ini diformulasikan berdasarkan data empiris yang diperoleh, serta saran-saran atau masukan yang berasal dari kondisi objektif yang terdapat di lapangan.

Dengan kata lain, model hipotetik tersebut tidak hanya bersifat teoritis, tetapi juga diperkuat oleh observasi dan realitas yang ada di lingkungan penelitian.



BAB III

Sertifikasi Halal

Pengertian Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal adalah proses memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal memenuhi standar Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (Yuli Agustina dkk., 2019: 139—150). Kewajiban sertifikasi halal diterapkan pada pelaku usaha yang mendistribusikan produknya ke suatu wilayah, bertujuan untuk menjamin keamanan produk yang akan dipasarkan. Sertifikat halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam.

Sertifikat halal adalah syarat untuk mencantumkan label halal pada kemasan produk, yang bertujuan memberikan kepastian kehalalan pada produk pangan, obat-obatan, dan kosmetika. Hal ini diharapkan dapat

menenteramkan batin konsumen yang mengonsumsi atau menggunakan produk, sehingga para konsumen merasa aman.

Sertifikasi halal merupakan suatu proses yang melibatkan pemenuhan standar tertentu, dengan tujuan akhir mendapatkan pengakuan legal bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan halal. Oleh karena itu, pelaku usaha yang ingin menggunakan label halal harus melewati proses pemeriksaan dan mendapatkan sertifikat terlebih dahulu.

Pentingnya sertifikasi halal erat kaitannya dengan prinsip-prinsip agama Islam, di mana halal dan haram memiliki signifikansi besar dalam syariat Islam dan merupakan bagian integral dari hukum Islam. Masyarakat menganggap sertifikasi halal sebagai langkah penting untuk memastikan kejelasan informasi mengenai tingkat kehalalan produk pangan, yang menjadi jaminan keamanan bagi kaum muslim.

Izin ini diberikan oleh instansi pemerintah yang berwenang, sesuai dengan ketentuan Pasal 1 Angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Menurut undang-undang tersebut, sertifikasi halal adalah pengakuan resmi terkait kehalalan produk, yang diberikan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJH) berdasarkan fatwa halal yang dikeluarkan oleh MUI.

Sertifikasi halal dapat diartikan sebagai kewajiban dan syarat bagi pelaku Usaha Kecil dan Menengah (UKM) untuk memberikan label halal pada kemasan produk. Proses perolehan sertifikasi halal melibatkan pemeriksaan terhadap bahan, proses produksi, dan sistem jaminan halal yang diterapkan oleh pelaku UKM. Dengan demikian, produk tersebut dapat bebas dipasarkan di berbagai wilayah karena telah memenuhi persyaratan sertifikasi halal.

Penerapan Sertifikasi Halal

Maisyarah Rahmi (2021), menyebutkan beberapa hal yang perlu dilakukan untuk penerapan sertifikasi halal, yaitu:

1. Menerapkan UU Jaminan Produk Halal

Peraturan jaminan produk halal merupakan salah satu peraturan yang telah disusun untuk menjamin kehalalan produk. Langkah ini sejalan dengan peraturan perlindungan konsumen yang bertujuan melindungi serta memberikan kenyamanan dan keselamatan bagi konsumen muslim. Adanya produk halal yang dilabeli dengan jelas juga memberikan rasa aman kepada konsumen muslim dalam mengonsumsi produk tersebut.

Penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia merupakan tanggung jawab pemerintah, yang dijalankan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) bekerjasama dengan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia (MUI).

2. Memberikan Edukasi pada Masyarakat

Masyarakat pada dasarnya perlu diberikan pemahaman tentang aturan dan kebijakan yang baru diterapkan atau ditetapkan oleh pemerintah. Salah satu peran masyarakat dalam menerapkan Jaminan Produk Halal adalah melakukan edukasi secara berkelanjutan. Hal ini dapat dilakukan dengan menyelenggarakan pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH), yang umumnya dilaksanakan oleh LPPOM-MUI.

Beberapa perguruan tinggi juga kini mendukung penerapan jaminan halal dengan melaksanakan berbagai kegiatan yang mengarah pada edukasi tentang produk halal. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman masyarakat dalam memahami jaminan produk halal di Indonesia.

3. Menyosialisasikan Pentingnya Produk Halal

Menyosialisasikan hukum yang berlaku merupakan peran penting yang harus dilakukan oleh pemerintah. Pemerintah dapat berkolaborasi dengan berbagai pihak, baik pemerintah maupun swasta, dan memanfaatkan media sosial sebagai salah satu sarana informasi tercepat untuk menyampaikan informasi terbaru. Hal ini dapat dilakukan melalui media online, cetak, maupun televisi.

Pemerintah melaksanakan berbagai kegiatan sosialisasi, termasuk menyelenggarakan seminar produk halal dalam skala lokal, nasional, dan internasional. Selain itu, terdapat kegiatan kunjungan dan penyuluhan kepada masyarakat, terutama pelaku usaha, baik yang berskala besar maupun kecil, termasuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini sangat penting untuk memastikan bahwa semua pihak, terutama pelaku usaha yang diwajibkan mendaftarkan produknya untuk mendapatkan sertifikasi halal, memiliki pemahaman dan pengetahuan yang cukup dalam menerapkan UU Jaminan Produk Halal.

4. Mendampingi Pelaku Usaha dalam Mendaftarkan Sertifikasi Halal
Selain kegiatan sosialisasi, edukasi, dan penyuluhan, masyarakat juga membutuhkan pendampingan. Beberapa pelaku usaha menghadapi kesulitan karena proses pendaftaran sertifikasi halal yang harus dilakukan secara daring, disertai dengan berbagai persyaratan yang cukup banyak dan terkait dengan lembaga pemerintah.

Mulai dari mengurus Izin Edar atau P-IRT, kemudian surat layak sehat, hingga memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB), serta memenuhi persyaratan pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) dan lain-lain. Semua ini melibatkan proses dan prosedur yang telah ditetapkan dan disusun oleh masing-masing instansi terkait.

Proses Sertifikasi Halal

Prosedur sertifikasi halal adalah serangkaian tahapan yang harus diikuti oleh perusahaan untuk memperoleh sertifikasi halal (LPPOM MUI, 2014: 11). Jenis perusahaan yang dapat mengajukan sertifikasi halal meliputi industri pengolahan, rumah potong hewan, restoran, katering, dan distributor. Produk yang dapat disertifikasi halal mencakup makanan, minuman, obat-obatan, dan kosmetika, termasuk bahan baku, pangan olahan antara (*intermediate product*), produk akhir, dan produk pendukungnya.

Mekanisme yang dirancang oleh LPPOM MUI dalam proses pengajuan sertifikasi halal bertujuan untuk mencegah praktik pemalsuan label atau pembuatan sertifikasi halal palsu. Berikut adalah tahapan sertifikasi halal yang harus diikuti oleh suatu perusahaan untuk mendapatkan sertifikasi tersebut.

1. Sebelum produsen mengajukan sertifikasi halal, mereka harus terlebih dahulu menyiapkan sistem jaminan halal.
2. Setiap produsen yang mengajukan permohonan sertifikasi halal untuk produknya diharuskan mengisi formulir yang telah disediakan. Formulir tersebut mencakup informasi mengenai data perusahaan, jenis dan nama produk, serta kelengkapan persyaratan seperti:
 - a. Fotokopi KTP pemilik atau penanggung jawab.
 - b. Fotokopi surat izin usaha.
 - c. Fotokopi surat izin usaha perdagangan (SIUP).
 - d. Fotokopi tanda daftar industri.
 - e. Fotokopi sertifikat penyuluhan dan sertifikat PIRT khusus untuk industri rumah tangga.
 - f. Fotokopi MD untuk industri selain industri rumah tangga.
 - g. Fotokopi audit internal halal.
 - h. Fotokopi sertifikat halal yang akan diajukan (jika melakukan perpanjangan).
 - i. Bagian alur proses produksi untuk semua produk yang diajukan.
 - j. Dokumen sertifikat halal atau spesifikasi seluruh bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong).
 - k. Manual halal (panduan pelaksanaan sistem jaminan halal perusahaan) dan penerapannya mengacu pada panduan penyusunan SJH LPPOM MUI.
 - l. Fotokopi kemasan semua produk.
 - m. Menyerahkan contoh produk.
3. Barang yang telah diisi beserta dokumen pendukungnya harus dikembalikan ke sekretariat LPPOM MUI untuk diperiksa kelengkapannya.

Jika terdapat kekurangan, perusahaan diharuskan melengkapinya sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

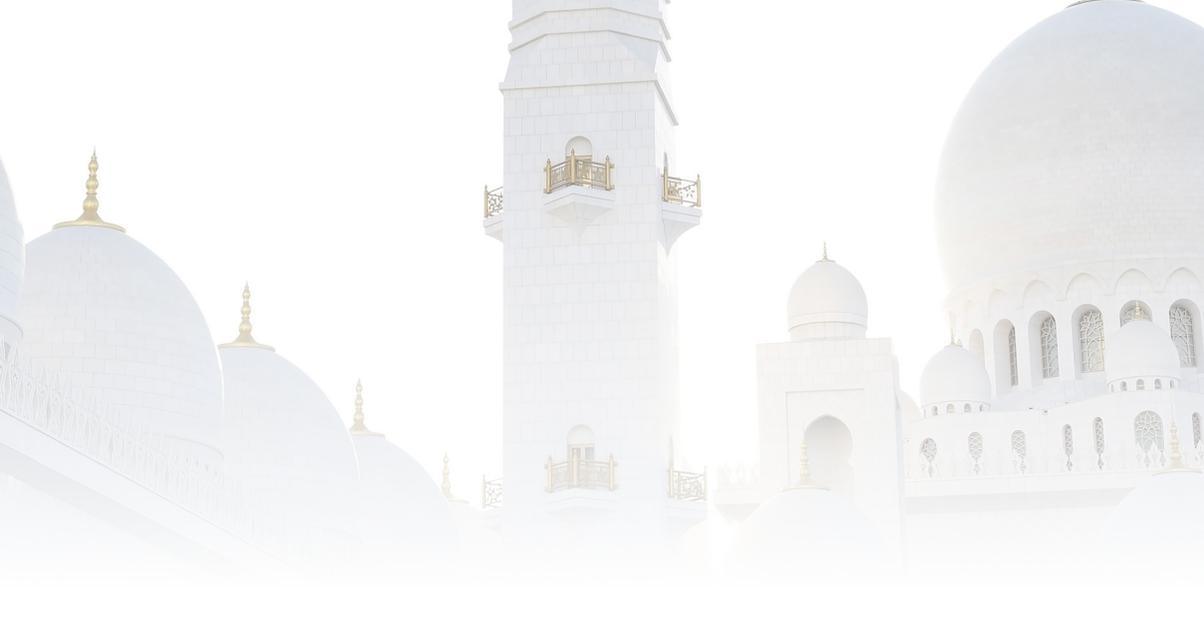
4. Selanjutnya, LPPOM MUI akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim auditor dari LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan atau audit ke lokasi produsen, di mana perusahaan harus berada dalam kondisi memproduksi produk yang sedang disertifikasi pada saat pemeriksaan dilakukan.
5. Hasil audit yang tidak memenuhi persyaratan akan disampaikan kepada perusahaan melalui memorandum audit.
6. Selanjutnya, hasil pemeriksaan atau audit bersama hasil laboratorium (jika diperlukan) akan dievaluasi dalam pertemuan auditor. Auditor akan menyusun laporan hasil audit yang akan diajukan pada sidang komisi fatwa MUI untuk menentukan status kehalalannya.

Poses Penetapan Sertifikasi Halal

Menurut Sofyan Hasan (2011: 79), dalam proses sertifikasi halal produk pangan, dilakukan bersama oleh pengurus LPPOM MUI dan komisi fatwa MUI yang selalu menunjukkan prosedur sebagai berikut.

1. Ketua komisi fatwa melalui rapat komisi, berdasarkan pertimbangan dari tim khusus, menetapkan prioritas masalah yang akan dibahas dalam rapat komisi fatwa dan menetapkan waktu pembahasannya.
2. Ketua komisi atau rapat komisi dapat menunjuk satu atau lebih anggota untuk menyusun makalah mengenai masalah yang akan dibahas.
3. Undangan rapat komisi dan peserta rapat lainnya harus disampaikan selambat-lambatnya tiga hari sebelum tanggal rapat.
4. Peserta rapat komisi fatwa melibatkan anggota komisi dan peserta lain yang dianggap perlu.
5. Pimpinan rapat komisi fatwa dilakukan oleh ketua komisi atau wakilnya.

6. Rapat komisi fatwa dianggap sah apabila setidaknya setengah dari peserta yang diundang hadir atau jika dianggap telah memenuhi korum oleh peserta yang hadir.
7. Hasil rapat komisi fatwa dicatat oleh sekretaris komisi fatwa.
8. Hasil rapat kemudian ditandatangani oleh ketua dan sekretaris komisi.
9. Keputusan fatwa dilaporkan kepada dewan pimpinan atau sekretariat MUI untuk ditandatangani dalam bentuk Surat Keputusan Fatwa Ulama Indonesia.



BAB IV

Kompetensi

Definisi Kompetensi

Kompetensi adalah kemampuan untuk menjalankan atau menyelesaikan suatu pekerjaan atau tugas, yang didasari oleh keterampilan dan pengetahuan, serta didukung oleh sikap kerja yang sesuai dengan tuntutan pekerjaan tersebut. Dengan demikian, kompetensi mencerminkan keterampilan dan pengetahuan yang mencirikan tingkat profesionalisme dalam suatu bidang tertentu, menjadi hal yang sangat penting dan menjadi keunggulan di bidang tersebut.

Menurut Rankin dan Neathey dalam Parulian Hutapea dan Nurianna Thoha (2008: 3), menyatakan bahwa kompetensi adalah gambaran tentang apa yang harus diketahui atau dilakukan seseorang agar dapat melaksanakan pekerjaan dengan baik. Dengan demikian, konsep ini menekankan

pada kombinasi pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk berhasil dalam suatu pekerjaan atau tugas, menciptakan pandangan holistik tentang persyaratan yang dibutuhkan untuk mencapai kinerja yang efektif dan berkualitas dalam lingkungan kerja tertentu.

Tingkat kinerja individu dipengaruhi oleh kompetensinya. Apakah pencapaian kerja seseorang memuaskan atau tidak, sangat tergantung pada tingkat kompetensi yang dimilikinya. Dalam lingkup pekerjaan, kompetensi tidak hanya mencakup kepemilikan keterampilan dan pengetahuan yang relevan, tetapi juga melibatkan kemampuan individu untuk mentransfer dan menerapkan keterampilan dan pengetahuan tersebut dalam situasi baru, sekaligus meningkatkan manfaat yang telah disepakati.

Kompetensi juga mencerminkan karakteristik dari keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki atau dibutuhkan oleh setiap individu. Karakteristik-karakteristik kompetensi ini membantu individu dalam pelaksanaan tugas dan tanggung jawab mereka dengan efektif, serta meningkatkan standar kualitas profesional dalam pekerjaan.

Lebih lanjut, konsep kompetensi tidak hanya memuat pemahaman terhadap tindakan individu di tempat kerja, tetapi juga melibatkan identifikasi karakteristik-karakteristik, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan oleh setiap individu pada berbagai tingkatan dalam konteks pekerjaan. Dengan demikian, kompetensi mencakup aspek perilaku, sikap, dan kemampuan praktis yang membentuk dasar kinerja individu, membantu menilai sejauh mana mereka dapat berhasil dan memberikan kontribusi yang signifikan dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab pekerjaan mereka.

Menurut Wibowo (2007: 86), kompetensi diartikan sebagai kemampuan untuk menjalankan atau menyelesaikan suatu pekerjaan atau tugas, yang didukung oleh keterampilan dan pengetahuan yang sesuai dengan tuntutan pekerjaan tersebut. Oleh karena itu, kompetensi mencerminkan keterampilan dan pengetahuan yang mencirikan tingkat profesionalisme dalam suatu bidang tertentu sebagai hal yang fundamental.

Lanjut Wibowo (2007: 87), kompetensi merupakan karakteristik individu yang mendasari kinerja atau perilaku di tempat kerja, yang

dipengaruhi oleh: 1) pengetahuan, kemampuan, dan sikap; dan 2) gaya kerja, kepribadian, kepentingan/minat, dasar-dasar, nilai sikap, kepercayaan dan gaya kepemimpinan.

Charles E. Jhonson dalam Wina Sanjaya (2005: 34), kompetensi terbagi ke dalam 3 bagian, yaitu:

1. Kompetensi pribadi, yakni kompetensi yang berhubungan dengan pengembangan kepribadian (*personal competency*).
2. Kompetensi profesional, yakni kompetensi atau kemampuan yang berhubungan dengan penyelesaian tugas-tugas tertentu.
3. Kompetensi sosial, yakni kompetensi yang berhubungan dengan kepentingan sosial.

Sementara itu, membagi aspek kompetensi menjadi tiga bagian, yaitu: 1) pengetahuan; 2) keterampilan sikap; dan 3) perilaku karyawan. Pandangan ini menghubungkan kompetensi dengan strategi organisasi, dan konsep kompetensi ini dapat diintegrasikan dengan keterampilan dasar (*soft skill*), keterampilan baku (*hard skill*), keterampilan sosial (*social skill*), dan keterampilan mental (*mental skill*).

Dengan demikian, pendekatan yang disebutkan Talim memberikan gambaran yang komprehensif tentang kompetensi, mengakui bahwa selain pengetahuan dan keterampilan, sikap dan perilaku karyawan juga memainkan peran penting dalam merumuskan tingkat keahlian yang diperlukan dalam konteks organisasi.

Menurut Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI Nomor 196 Tahun 2014 tentang Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia kategori pertanian, kehutanan, dan perikanan, terutama pada golongan pokok jasa penunjang peternakan di bidang penyembelihan hewan halal, dipersyaratkan bahwa seorang penyembelih harus memiliki kompetensi.

Hal ini menunjukkan adanya standar yang harus dipenuhi oleh individu yang terlibat dalam penyembelihan hewan halal di sektor pertanian, kehutanan, dan perikanan, dengan tujuan memastikan bahwa tugas

tersebut dilakukan sesuai dengan standar keterampilan dan pengetahuan yang ditetapkan dalam peraturan tersebut.

Tabel 4.1 Unit kompetensi juru sembelih halal

No	Unit Kompetensi
1	Melakukan ibadah wajib.
2	Menetapkan persyaratan syariat Islam.
3	Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja.
4	Melakukan komunikasi efektif.
5	Mengkoordinasikan pekerjaan.
6	Menerapkan higiene sanitasi.
7	Menerapkan prinsip kesejahteraan hewan.
8	Menyiapkan peralatan penyembelihan.
9	Melakukan pemeriksaan fisik hewan.
10	Menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih.
11	Menetapkan teknik penyembelihan hewan.
12	Memeriksa kelayakan proses penyembelihan.
13	Menetapkan status kematian hewan.

Sumber: SKKNI Juru Sembelih Halal (Kemnakertrans, 2014)

Berdasarkan uraian tentang unit kompetensi diatas, Kompetensi dapat dikelompokkan menjadi tiga jenis. *Pertama*, kompetensi berdasarkan syariat, mencakup pengetahuan dan pemahaman terhadap ajaran agama Islam. *Kedua*, kompetensi berdasarkan teknik penyembelihan, terkait dengan keterampilan dan pengetahuan tentang teknik penyembelihan. Dan *ketiga*, kompetensi berdasarkan manajemen penyembelihan, melibatkan aspek-aspek terkait dengan pengelolaan proses penyembelihan secara keseluruhan.

Tipe Kompetensi

Menurut Wibowo (2011: 328—330), terdapat beberapa tipe kompetensi yang dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. *Planning competency* berkaitan dengan tindakan tertentu, seperti menetapkan tujuan, menilai risiko, dan mengembangkan urutan tindakan untuk mencapai tujuan.
2. *Influence competency* terkait dengan tindakan seperti memiliki dampak pada orang lain, memotivasi untuk melakukan tindakan atau membuat keputusan tertentu, dan memberikan inspirasi agar bekerja menuju tujuan organisasi. Kedua tipe kompetensi ini melibatkan aspek yang berbeda dari perilaku manusia, dan keduanya secara tradisional terkait dengan kinerja yang sukses.
3. *Communication competency* mencakup kemampuan berbicara, mendengarkan, komunikasi tertulis, dan nonverbal.
4. *Interpersonal competence* melibatkan aspek-aspek seperti empati, membangun konsensus, jaringan kerja, persuasi, negosiasi, diplomasi, manajemen konflik, menghargai orang lain, dan menjadi anggota tim yang baik.
5. *Thinking competency* terkait dengan kemampuan berpikir strategis, analitis, komitmen terhadap tindakan, menggunakan kemampuan kognitif, mengidentifikasi mata rantai, dan merangsang ide-ide kreatif.

Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kompetensi

Menurut Michael Zwi dalam Wibowo (2012), faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kompetensi, yaitu:

1. Keyakinan dan Nilai-Nilai
Perilaku seseorang sangat dipengaruhi oleh keyakinannya terhadap diri sendiri dan orang lain. Apabila seseorang yakin akan kemampuannya dalam menjalankan suatu tugas, maka pelaksanaannya akan menjadi lebih mudah. Keterampilan individu dalam melakukan suatu

pekerjaan dapat meningkatkan tingkat kepercayaan diri, mencerminkan bahwa orang tersebut memiliki kompetensi di bidangnya.

2. Pengalaman

Pengalaman memainkan peran krusial dalam menjalankan suatu pekerjaan, karena melalui pengalaman seseorang dapat belajar secara konkret dan memudahkan proses pengingatan. Keahlian seseorang dalam suatu bidang dikembangkan melalui pembelajaran dari pengalaman, dan tingkat keahlian tersebut mencerminkan tingkat kompetensi yang dimiliki oleh individu tersebut.

3. Model Konseptual

Model konseptual Tempat Uji Kompetensi (TUK) untuk uji sertifikasi yang akan dikembangkan melibatkan modifikasi dalam proses standardisasi dan sertifikasi kompetensi. Modifikasi tersebut mencakup integrasi uji kompetensi kognitif dan uji kompetensi psikomotorik dalam rangka proses standardisasi dan sertifikasi kompetensi, dengan fokus khusus pada uji kompetensi dalam bidang Juru Sembelih Halal.

Pendekatan ini dirancang untuk mencakup evaluasi tidak hanya terhadap pengetahuan (kognitif) tetapi juga terhadap keterampilan praktis (psikomotorik), menciptakan suatu sistem sertifikasi yang lebih holistik dan representatif terhadap kemampuan individu dalam bidang tersebut.



BAB V

Grand Desain Kompetensi Juru Sembelih

Penyembelihan Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal secara eksplisit menjelaskan standar-standar yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dianggap sebagai produk halal. Melalui ketentuan ini, undang-undang memberikan kejelasan dan jaminan hukum kepada masyarakat Muslim di Indonesia, memastikan bahwa setiap produk yang beredar telah memenuhi kriteria produk halal.

Hal ini diatur khususnya dalam Pasal 7 dan 8 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, yang merinci ketentuan mengenai standar dan persyaratan

yang harus dipatuhi oleh produsen dan distributor untuk memastikan kehalalan produk yang beredar di pasar.

Tahapan pemotongan merupakan tahap paling penting dalam menentukan kehalalan daging sebagai bahan pangan. Oleh karena itu diperlukan pengetahuan mengenai pemotongan halal yang sesuai dengan Fatwa MUI. Pentingnya pengetahuan dan keterampilan bagi juru sembelih halal sangat ditekankan. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal secara langsung merinci standar-standar yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dikategorikan sebagai produk halal, memberikan dasar hukum dan kejelasan terkait kehalalan produk yang beredar di pasaran.

Undang-Undang ini memberikan kepastian dan jaminan hukum kepada masyarakat muslim untuk memperoleh produk halal dalam setiap produk yang beredar di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh kurangnya kepastian dan jaminan hukum dari berbagai peraturan perundang-undangan terkait produk halal, termasuk produk hewan. Dengan demikian, Undang-Undang ini bertujuan untuk mengisi kekosongan hukum dan memberikan dasar yang kuat, khususnya dalam memastikan bahwa produk yang beredar sesuai dengan standar kehalalan yang telah ditetapkan.

Hal ini dijelaskan dalam Pasal 7 dan 8 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, yang menyebutkan bahwa Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berkerjasama dengan Kementerian dan/atau lembaga terkait, seperti Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan Majelis Ulama Indonesia.

Bentuk kerja sama BPJPH dengan kementerian yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang pertanian adalah dalam hal penetapan persyaratan rumah potong hewan/unggas dan unit potong hewan/unggas, pedoman pemotongan hewan/unggas dan penanganan daging hewan serta hasil ikutannya, pedoman sertifikasi kontrol veteriner pada unit usaha pangan asal hewan, dan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan hasil pertanian.

Dapat disimpulkan bahwa standar kehalalan suatu produk bervariasi tergantung pada peraturan yang telah ditetapkan, termasuk untuk produk yang berasal dari hewan. Kerjasama antara Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal dengan Lembaga Pemeriksa Halal terjadi dalam proses pemeriksaan produk. Sementara itu, kerjasama dengan Majelis Ulama Indonesia mencakup sertifikasi auditor halal, penetapan kehalalan produk, dan akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

Hal ini menandakan bahwa standar sertifikasi halal juga bergantung pada fatwa-fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Adapun mengenai penyembelihan halal, regulasinya dapat ditemukan pada Pasal 18 dan 19 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

1. Pasal 18

- a. Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (3), meliputi:
 - 1) Bangkai;
 - 2) Darah;
 - 3) Babi; dan/atau
 - 4) Hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.
- b. Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

2. Pasal 19

- a. Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.
- b. penyembelihan sebagaimana dimaksud pada ayat
- c. Dilaksanakan sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-Undangan Nomor 33 Tahun 2014.

Pasal 18 menegaskan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan dan diolah sebagai produk harus menjalani proses penyembelihan sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Sementara itu, Pasal 19 menjelaskan

bahwa kriteria kehalalan produk, sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, merujuk pada norma-norma syariat Islam yang tercantum dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal dan Prinsip Kesejahteraan Hewan. Norma-norma tersebut juga mencakup ketentuan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.

Pasal 18 menegaskan bahwa setiap hewan yang akan diedarkan dan diolah sebagai produk harus menjalani proses penyembelihan sesuai dengan prinsip-prinsip syariat Islam. Sementara itu, Pasal 19 menjelaskan bahwa kriteria kehalalan produk, sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, merujuk pada norma-norma syariat Islam yang tercantum dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar

Sertifikasi Penyembelihan Halal dan Prinsip Kesejahteraan Hewan. Norma-norma tersebut juga mencakup ketentuan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan.

Perkembangan Rumah Potong Hewan Halal di Indonesia

Perkembangan rumah potong hewan halal di Indonesia telah menjadi topik menarik dalam beberapa tahun terakhir. Menurut studi kolaborasi antara IPB dan KNEKS pada tahun 2021, 85% rumah potong hewan di Indonesia belum memperoleh sertifikasi halal (KNEKS, 2022). Jumlah ini menjadi isu signifikan terkait dengan implementasi jaminan produk halal. Sesuai dengan Pasal 140 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, tahapan kewajiban sertifikasi halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan harus selesai.

Kementerian Agama Republik Indonesia aktif berperan dalam memajukan implementasi kebijakan kehalalan produk dengan mengembangkan

pedoman penyembelihan hewan halal di rumah potong halal. Tindakan ini dilakukan dengan tujuan meningkatkan efisiensi dan kecepatan dalam memenuhi ketentuan Pasal 140 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Upaya ini bertujuan untuk memberikan panduan yang jelas dan terstruktur bagi rumah potong hewan halal, sehingga dapat mempercepat proses sertifikasi halal dan mendukung keberlangsungan implementasi standar kehalalan produk di Indonesia (Khoeron, 2023).

Pemerintah telah mengambil serangkaian inisiatif untuk mempercepat proses sertifikasi halal rumah potong hewan di Indonesia. Pada Desember 2022, Republik Indonesia meluncurkan proyek pilot pemberian Nomor Kontrol Veteriner (NKV) (Akselerasi Proses Sertifikasi Halal untuk Rumah Potong Hewan dengan Nomor Kontrol Veteriner, Pemerintah Luncurkan Pilot Project, 2022).

Proyek ini diterapkan karena dalam pelaksanaan rumah potong halal, hewan yang disembelih harus dikendalikan dan diperiksa oleh veteriner yang memenuhi syarat. Penggunaan NKV membuat pengawasan pelaksanaan penyembelihan di rumah potong hewan menjadi lebih efisien.

Pemerintah Indonesia juga mengutamakan sertifikasi halal untuk rumah potong hewan di Indonesia dan sedang membahas skema pembiayaan sertifikasi halal bagi Rumah Potong Hewan (RPH) menggunakan alat fiskal yang sudah ada (Ramadhan, 2022).

Di samping itu, upaya modernisasi rumah potong hewan halal di Indonesia juga tengah dilaksanakan. Penguatan rantai nilai halal menjadi salah satu dari empat strategi dalam Master Plan Ekonomi Syariah Indonesia, yang bertujuan menjadikan Indonesia sebagai pusat ekonomi syariah global (Marini & Mumtaz, 2021).

Beberapa perguruan tinggi di Indonesia juga turut serta aktif dalam mendukung percepatan proses sertifikasi halal rumah potong hewan dengan menyelenggarakan pelatihan dan memberikan pendampingan sertifikasi halal bagi rumah potong hewan serta penyembelih halal. Layanan tersebut diselenggarakan baik secara gratis maupun berbayar

(Admin, 2023; Hamdani, 2023; Humas Unismuh, 2023; Putri, 2022; Wildan, 2023).

Proses sertifikasi halal rumah potong hewan di Indonesia melibatkan beberapa tahapan sebagai berikut.

1. Pendaftaran

Untuk mendapatkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), rumah potong hewan di Indonesia diwajibkan untuk mengisi data secara daring. Sistem pengisian data daring ini merupakan langkah menuju efisiensi dan transparansi dalam proses sertifikasi halal.

Dengan mengadopsi pendekatan daring, proses pengumpulan dan pemrosesan informasi menjadi lebih cepat, memudahkan pelibatan pihak terkait, dan mendukung upaya penerapan standar kehalalan produk di sektor penyembelihan hewan.

2. Audit dan Inspeksi

Setelah proses pendaftaran, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akan melaksanakan audit dan inspeksi di rumah potong hewan yang mengajukan sertifikasi halal. Kegiatan audit dan inspeksi ini mencakup evaluasi terhadap fasilitas, peralatan, dan proses penyembelihan sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021. Tujuan dari langkah ini adalah untuk memastikan bahwa rumah potong hewan memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan, sehingga dapat memperoleh sertifikat halal dari BPJPH.

3. Keputusan Sertifikasi

Berdasarkan hasil audit dan inspeksi yang dilakukan, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) akan melakukan evaluasi untuk membuat keputusan mengenai pemberian atau penolakan sertifikasi halal.

Keputusan ini didasarkan pada ketaatan rumah potong hewan terhadap ketentuan dan standar kehalalan yang telah ditetapkan. Dengan demikian, proses evaluasi menjadi krusial dalam menentukan

apakah rumah potong hewan memenuhi persyaratan untuk mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH.

4. Pembaruan Sertifikat

Dalam rangka menjaga integritas kehalalan Rumah Potong Hewan (RPH), setiap dua tahun, rumah potong hewan yang telah memperoleh sertifikasi halal diwajibkan untuk melakukan pembaruan sertifikat.

Langkah ini merupakan upaya periodik untuk memastikan bahwa RPH terus mematuhi standar kehalalan yang berlaku dan tetap memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Pembaruan sertifikat ini menjadi sebuah mekanisme yang mendukung kelangsungan serta kualitas kehalalan produk di sektor penyembelihan hewan.

Dalam proses audit dan inspeksi, salah satu aspek yang diperiksa adalah pelaksanaan proses penyembelihan oleh juru sembelih yang telah memiliki sertifikat untuk melakukan penyembelihan halal. Terdapat 13 kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang juru sembelih hewan halal, yang terbagi ke dalam dua kategori utama.

Kategori pertama adalah pengembangan profesionalitas, yang mencakup tujuh kompetensi. Sementara itu, kategori kedua adalah pengelolaan penyembelihan, yang mencakup enam kompetensi. Ketiga belas kompetensi tersebut melibatkan:

1. Pemahaman terhadap hukum dan etika penyembelihan halal.
2. Pemahaman terhadap ketentuan dan standar kehalalan produk hewan.
3. Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis hewan yang halal untuk disembelih.
4. Pemahaman terhadap tata cara penyembelihan halal yang benar.
5. Kemampuan menilai kesehatan hewan sebelum penyembelihan.
6. Kemampuan mengelola dan memelihara peralatan penyembelihan.
7. Pemahaman terhadap prinsip-prinsip keamanan dan kesehatan kerja.
8. Kemampuan dalam proses pemotongan hewan sesuai dengan tata cara halal.

9. Pemahaman tentang penanganan daging dan produk hewan halal.
10. Kemampuan mengidentifikasi dan mengatasi risiko kontaminasi.
11. Pemahaman tentang prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi.
12. Kemampuan dalam pengelolaan tim penyembelihan dengan efisien.
13. Pemahaman terhadap dokumentasi dan pelaporan proses penyembelihan halal.

Secara umum, perkembangan rumah potong hewan halal di Indonesia merupakan suatu proses berkelanjutan yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah, lembaga keagamaan, dan lembaga akademik. Pemerintah telah menginisiasi beberapa inisiatif untuk mempercepat proses sertifikasi halal bagi Rumah Potong Hewan (RPH) dan telah melaksanakan upaya modernisasi pada RPH halal di Indonesia.

Syarat-Syarat Penyembelihan Standar Halal di Indonesia

Menurut Amin (2011: 747), adapun syarat-syarat penyembelihan yang menjadi standar penyembelihan halal di Indonesia adalah.

1. Penyembelih
 - a. Beragama islam dan sudah akil baligh, orang yang menyembelih harus muslim dan mempunyai akal sebab penyembelihan itu merupakan salah satu sarana ibadah kepada Allah SWT. yang membutuhkan niat. Hal itu tidak terjadi jika orang yang akan menyembelih adalah orang gila, orang mabuk, atau anak kecil yang belum tamyiz.
 - b. Memahami tata cara penyembelihan secara syar'i. Selain beragama Islam dan sudah akil baligh, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i juga merupakan syarat bagi seorang penyembelih karena halal atau tidaknya hewan sembelihan dilihat dari cara penyembelihannya yang sesuai dengan syariat Islam atau tidak.
 - c. Memiliki keahlian dalam penyembelihan.

2. Alat Penyembelihan

- a. Alat penyembelihan harus tajam.
- b. Alat dimaksud bukan kuku, gigi/taring atau tulang.
- c. Alat penyembelihan yang tajam dimaksudkan agar tidak menyakitkan hewan, sementara larangan menggunakan kuku, gigi/taring, atau tulang disebabkan oleh kenyataan bahwa penyembelihan dengan gigi dan kuku dianggap sebagai bentuk penyiksaan terhadap binatang.

Saat digunakan untuk menyembelih, gigi dan kuku hanya berfungsi untuk mencekik binatang, bukan untuk mengalirkan darah. Binatang yang tercekik akan mengalami penderitaan. Sebaliknya, alat yang tajam dan dapat mengalirkan darah di urat leher, serta memutus tenggorokan dan kerongkongan, menjadi metode penyembelihan yang dianggap lebih manusiawi dan efisien.

3. Tata Cara Penyembelihan

- a. Menurut Amin (2011: 747), penyembelihan dilaksanakan dengan niat dan menyebut asma Allah SWT. Hal tersebut berdasar pada QS. Al-An'am ayat 12.

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ
لَيُوحُونَ إِلَىٰ أَوْلِيَآئِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ

“Janganlah kamu memakan sesuatu dari (daging hewan) yang (ketika disembelih) tidak disebut nama Allah. Perbuatan itu benar-benar suatu kefasikan. Sesungguhnya setan benar-benar selalu membisiki kawan-kawannya, agar mereka membantahmu. Jika kamu menuruti mereka, sesungguhnya kamu benar-benar musyrik” (QS. Al-An'am [6]: 121)

- b. Penyembelihan hewan halal dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (mari/esophagus), saluran pernafasan/tenggorokan (hulqum/trachea), dan dua pembuluh darah (wadajain/vena jugularis dan arteri carotids).

Pada saat penyembelihan, disarankan untuk memotong keempat bagian leher tersebut karena hal ini mempermudah keluarnya ruh dari tubuh binatang. Tindakan ini dianggap sebagai bentuk kebaikan terhadap binatang yang disembelih, menunjukkan perhatian terhadap kesejahteraan hewan selama proses penyembelihan.

- c. Penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat.
 - d. Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (hayah mustaqirrah).
 - e. Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.
4. Hewan yang Disembelih
- a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan.
 - b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih.
 - c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan.
 - d. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan, hewan yang halal menurut Islam. Hal tersebut didasarkan pada QS. Al- Maidah ayat 1, yang berbunyi.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَوْفُوا بِالْعُقُودِ ۗ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتْلَىٰ
عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحِلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ ۗ إِنَّ اللَّهَ يَحْكُمُ مَا يُرِيدُ

“Wahai orang-orang yang beriman, penuhilah janji-janji!
Dihalalkan bagimu hewan ternak, kecuali yang akan disebutkan kepadamu (keharamannya) dengan tidak menghalalkan berburu ketika kamu sedang berihram (haji atau umrah). Sesungguhnya Allah menetapkan hukum sesuai dengan yang Dia kehendaki”
(QS. Al-Maidah [5]: 1).

- e. hewan yang akan disembelih harus masih dalam keadaan hidup dan dalam keadaan sehat sebab Islam mengharamkan bangkai. Hewan yang tidak sehat akan membawa dampak negatif pula bagi orang yang mengkonsumsinya.



BAB VI

Pendampingan Juru Sembelih Halal

Karakteristik Petugas Juru Sembelih Halal

Berikut adalah karakteristik responden berdasarkan usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, status pekerjaan, pengalaman bekerja, kapasitas pemotongan unggas, dan pendapatan.

Tabel 6.1 Karakteristik Responden

Demografi	Orang	%	Demografi	Orang	%
Jenis Kelamin	Usia				
Laki-laki	83	96,5	20—45 tahun	58	67
Perempuan	3	3,5	46—69 tahun	28	33
Pendidikan	Jumlah Tanggungan Keluarga				
SD	6	7	1—3 orang	47	55
SMP	12	14	4—6 orang	27	31
SMA	62	72	> 6 orang	12	14
D1/D3/S1	6	7			
Status Pekerjaan	Pengalaman Bekerja				
Utama	70	81	1—3 tahun	7	8
Sampingan	16	19	4—10 tahun	47	55
			> 10 tahun	32	37
Kapasitas Pemotongan	Pendapatan				
1—50 ekor	23	27	1.000.000—2.000.000	26	30
50—100 ekor	38	44	2.500.000—5.000.000	38	44
> 100	25	29	> 5.000.000	22	26

Sumber: Data primer, 2023

Hasil menunjukkan bahwa berdasarkan karakteristik responden, mayoritas petugas juru sembelih halal adalah laki-laki (96,5%) dalam rentang usia 20—45 tahun (67%). Sebagian besar dari mereka memiliki pendidikan tingkat SMA (72%), dengan jumlah tanggungan keluarga sebanyak 1—3 orang (55%). Mayoritas responden memiliki status pekerjaan utama (81%) dan pengalaman kerja antara 4 hingga 10 tahun (55%). Mereka umumnya memiliki kapasitas pemotongan 50—100 ekor, dan pendapatan per-bulan sekitar Rp 2.500.000.00—Rp 5.000.000.00 (44%).

Sementara itu, waktu yang optimal untuk melakukan pendampingan pelatihan adalah setelah responden pulang dari berjualan daging unggas di pasar. Pendampingan pelatihan ini mengusung tema “*One day, one or two competencies*”, dengan durasi 25 jam pembelajaran di dalam kelas yang setara dengan 56 JP.

Adapun praktek penyembelihan unggas dilakukan di rumah masing-masing responden. Pelatihan di kelas dimulai pada pukul 13.00—17.00 WIB, dan dilanjutkan dengan praktek mulai pukul 18.30 WIB sampai selesai.

Kompetensi Petugas Juru Sembelih Halal

1. Melakukan Ibadah Wajib

Terdapat 7 indikator yang digunakan untuk mengukur variabel ibadah wajib yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator pelaksanaan ibadah wajib petugas juru sembelih.

Tabel 6.2 Skor indikator ibadah wajib petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											Rataan Skor
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
Mengucapkan dua kalimat syahadat	0	0	0	84	2	4,0	0	0	0	1	85	5,0
Mengetahui dan menjelaskan makna dua kalimat syahadat	0	0	2	84	0	4,0	0	0	0	1	85	5,0

Menjelaskan syarat wajib, syarat sah, rukun dan jumlah rakaat sholat	0	0	0	85	1	4,0	0	0	0	1	85	5,0
Melaksanakan wudhu	0	0	0	85	1	4,0	0	0	0	1	85	5,0
Melaksanakan sholat wajib	0	0	0	85	1	4,0	0	0	0	1	85	5,0
Menjelaskan syarat sah dan wajibnya puasa wajib, zakat dan haji	0	0	74	12	0	3,1	0	0	0	1	85	5,0
Melafazkan niat zakat fitrah	0	0	76	10	0	3,1	0	0	0	1	85	5,0

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor tertinggi pada indikator pelaksanaan ibadah wajib sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan: a) mengucapkan dua kalimat syahadat; b) mengetahui dan menjelaskan makna dua kalimat syahadat; c) menjelaskan syarat wajib, syarat sah, rukun, dan jumlah rakaat sholat; d) melakukan wudhu; dan e) melaksanakan sholat wajib. Rata-rata skor untuk kelima indikator tersebut mencapai 4,0.

Namun, dalam indikator menjelaskan syarat sah dan wajibnya puasa wajib, zakat, dan haji, serta melafadzkan niat zakat fitrah, diperoleh nilai lebih rendah sebesar 3,1. Sementara itu, indikator pelaksanaan ibadah wajib sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal mendapatkan skor yang sama tinggi, yaitu 5,0.

Sebelum dilakukan pendampingan, mayoritas petugas juleha tidak hafal, lupa, atau tidak dapat menjelaskan syarat sah dan wajibnya puasa wajib, zakat, dan haji, serta lafaz niat zakat fitrah sesuai syariat

Islam. Namun, setelah dilakukan pendampingan, semua petugas juleha mampu menjelaskan kedua hal tersebut. Indikator pelaksanaan ibadah wajib menjadi poin utama dalam sertifikasi kompetensi berdasarkan ketentuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Hal ini dikarenakan adanya titik kritis yang dapat menentukan status kehalalan daging hewan sembelihan (Sugandi, dkk., 2023), sehingga petugas juleha di Indonesia diwajibkan beragama Islam dan taat menjalankan syariat Islam. Faktor ini menunjukkan urgensi kompetensi dalam menyembelih hewan sembelihan bagi masyarakat, khususnya petugas juleha (Nusran, 2019).

2. Menetapkan Persyaratan Syariat Islam

Terdapat 5 indikator yang digunakan untuk mengukur variabel persyaratan syariat Islam yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator penetapan persyaratan syariat islam petugas juru sembelih halal.

Tabel 6.3 Skor indikator persyaratan syariat islam petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
Menjelaskan jenis hewan halal	0	0	9	77	0	3,9	0	0	0	1	85	5,0
Menjelaskan syarat alat penyembelihan halal	0	0	76	10	0	3,1	0	0	0	1	85	5,0
Menjelaskan niat dan do'a	0	0	2	84	0	4,0	0	0	0	1	85	5,0

Menjelaskan adab dalam penyembelihan hewan	0	0	7	79	0	3,9	0	0	0	1	85	5,0
Menjelaskan hal-hal yang makruh dalam penyembelihan halal	0	0	85	0	1	3,0	0	0	0	5	81	4,9

Sumber: *Data primer, 2023*

Rata-rata skor tertinggi pada indikator persyaratan syariat Islam sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan: a) menjelaskan niat dan do'a sebesar 4,0; b) menjelaskan jenis hewan halal; dan c) menjelaskan adab dalam penyembelihan hewan sebesar 3,9.

Namun, dalam indikator kemampuan menjelaskan syarat alat penyembelihan halal serta menjelaskan hal-hal yang makruh dalam penyembelihan halal, diperoleh nilai lebih rendah sebesar 3,1 dan 3,0. Sementara itu, indikator pelaksanaan ibadah wajib sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal mendapatkan skor yang sama tinggi, yaitu 5,0, kecuali kemampuan menjelaskan hal-hal yang makruh dalam penyembelihan hewan halal yang mendapat skor 4,9.

Sebelum dilakukan pendampingan, mayoritas petugas belum paham apa saja syarat alat penyembelihan halal dan hal-hal yang makruh dalam penyembelihan halal.

3. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

Terdapat 5 indikator yang digunakan untuk mengukur variabel kesehatan dan keselamatan kerja yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator penetapan kesehatan dan keselamatan kerja petugas juru sembelih halal.

Tabel 6.4 Skor indikator kesehatan dan keselamatan kerja (K3) petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
Mengidentifikasi alat pelindung diri	0	0	78	8	0	3,1	0	0	0	1	85	5,0
Memilih perlengkapan kerja dan material	0	0	80	6	0	3,1	0	0	0	1	85	5,0
Mengidentifikasi secara tepat material berbahaya dan bahaya lain yang berdampak pada pelaksanaan pekerjaan di area kerja	0	76	4	6	0	2,2	0	0	0	1	85	5,0
Menggunakan peralatan pelindung	0	61	21	4	0	2,2	0	0	0	1	85	5,0
Melaksanakan cara kerja aman untuk mengendalikan risiko	0	63	23	0	0	2,3	0	0	0	1	85	5,0

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor tertinggi pada indikator K3 sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan: a) mengidentifikasi alat pelindung diri; dan b) memilih perlengkapan kerja dan material sebesar 3,1.

Sementara itu, indikator K3 sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal mendapatkan skor yang sama tinggi, yaitu 5,0.

Pekerjaan dan peran petugas juru sembelih halal seringkali terdapat risiko kasus kecelakaan di tempat kerja (*industrial accident*) karena adanya sumber bahaya atau potensi bahaya kerja. Hal ini menunjukkan *urgensi* dalam mengendalikan dan mencegah kejadian yang tidak diinginkan. Penggunaan pisau dan peralatan lainnya dalam proses penyembelihan unggas, serta faktor lingkungan sekitar, dapat menjadi penyebab potensial terjadinya kecelakaan kerja.

Machabe dan Indermun (2013) dalam Oketunji dan Serah (2014) menyatakan bahwa Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) harus menjadi prioritas bagi petugas, baik yang berisiko tinggi maupun rendah. Program K3 ini sangat penting untuk memastikan bahwa lingkungan kerja menyediakan kondisi yang aman bagi petugas serta untuk mengurangi risiko terjadinya kecelakaan dan cedera.

Sebelum dilakukan pendampingan, mayoritas petugas belum memahami cara mengaplikasikan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sesuai standar. Hal ini terlihat jelas dari skor indikator, di mana petugas mengalami kesulitan mengidentifikasi secara tepat material berbahaya dan bahaya lain yang berdampak pada pelaksanaan pekerjaan di area kerja.

Selain itu, mereka tidak menggunakan peralatan pelindung atau peralatan pelindung yang kurang lengkap, serta tidak atau kurang melaksanakan cara kerja aman untuk mengendalikan risiko.

Keterbatasan informasi dapat menyebabkan petugas rentan mengalami kecelakaan kerja (Dayana, dkk., 2019). Mayoritas petugas memperoleh pengetahuan tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) secara otodidak, sehingga dikhawatirkan masih belum sepenuhnya memahami informasi yang mereka miliki. Setelah dilakukan pendampingan, terjadi peningkatan signifikan terkait kompetensi petugas juleha.

Hal ini menunjukkan bahwa pendampingan sertifikasi kompetensi dapat meningkatkan pengetahuan petugas juleha secara terstruktur, dengan melibatkan praktek yang disaksikan langsung oleh petugas sertifikasi. Pendekatan ini membantu memastikan bahwa pengetahuan yang diperoleh oleh petugas dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya.

4. Komunikasi Efektif

Terdapat 5 indikator yang digunakan untuk mengukur variabel komunikasi efektif yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator pelaksanaan komunikasi efektif petugas juru sembelih halal.

Tabel 6.5 Skor indikator komunikasi efektif petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor										Rataan Skor	
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					
	1	2	3	4	5		1	2	3	4		5
Menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi komunikasi	0	67	19	0	0	2,2	0	0	0	10	76	4,9
Mengidentifikasi karakter komunikasi sesuai dengan tujuan penyampaian pesan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	7	79	4,9
Melakukan komunikasi dengan pesan yang jelas	0	67	19	0	0	2,2	0	0	0	1	85	5,0

Menyampaikan komunikasi dengan metode yang tepat	0	67	19	0	0	2,2	0	0	0	1	85	5,0
--	---	----	----	---	---	-----	---	---	---	---	----	-----

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor tertinggi pada indikator komunikasi efektif sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan: a) menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi komunikasi; b) melakukan komunikasi dengan pesan yang jelas; dan c) menyampaikan komunikasi dengan metode yang tepat sebesar 2,2.

Namun, skor tersebut lebih rendah jika dibandingkan dengan indikator lain. Setelah dilakukan pendampingan, indikator komunikasi efektif oleh petugas juru sembelih halal memiliki skor yang tinggi, yaitu antara 4,9—5,0.

5. Koordinasi Pekerjaan

Terdapat 7 indikator digunakan untuk mengukur variabel koordinasi pekerjaan yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator pengkoordinasian pekerjaan oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 6.6 Skor indikator koordinasi pekerjaan petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											Rataan Skor	
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah						Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
Menjelaskan proses penyembelihan hewan	0	0	79	7	0	3,1	0	0	0	1	85	5,0	
Mengomunikasikan tahapan pekerjaan dengan pihak terkait	0	11	75	0	0	2,9	0	0	0	1	85	5,0	

Melaksanakan tata hubungan kerja dengan pihak terkait sesuai dengan tujuan	0	6	74	6	0	3,0	0	0	0	1	85	5,0
Mengidentifikasi mitra kerja sesuai kebutuhan	0	6	71	9	0	3,0	0	0	0	1	85	5,0
Menyusun tahapan pembentukan jejaring kerja sesuai kesepakatan	0	6	79	0	1	3,0	0	0	0	11	75	4,9
Mengembangkan jejaring kerja sesuai kesepakatan	0	8	71	7	0	3,0	0	0	0	1	85	5,0
Menyosialisasikan aspek yang membangun jejaring kerja kepada mitra	0	8	71	7	0	3,0	0	0	0	1	85	5,0

Sumber: *Data primer, 2023*

Rata-rata skor tertinggi pada indikator koordinasi pekerjaan sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan: a) menjelaskan proses penyembelihan hewan sebesar 3,1; b) melaksanakan tahapan pekerjaan dengan pihak terkait kebutuhan; c) melaksanakan tata hubungan kerja dengan pihak terkait sesuai dengan tujuan; d) menyusun tahapan pembentukan jejaring kerja sesuai kesepakatan; e) mengembangkan jejaring kerja sesuai kesepakatan; dan f) mensosialisasikan aspek yang membangun jejaring kerja kepada mitra sebesar 3,0. Setelah dilakukan pendampingan, indikator koordinasi pekerjaan menunjukkan peningkatan skor yang tinggi, yaitu antara 4,9—5,0.

6. *Higiene Sanitasi*

Terdapat 4 indikator digunakan untuk mengukur variabel higiene sanitasi yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator penerapan higiene sanitasi oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 6.7 Skor indikator higiene sanitasi petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor										Rataan Skor	
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					
	1	2	3	4	5		1	2	3	4		5
Menjelaskan higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Mengidentifikasi aspek-aspek higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Menyiapkan tempat, alat dan bahan sesuai standar	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Melakukan prosedur dan tata cara penerapan higiene sanitasi sesuai standar higiene sanitasi	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	3	83	5,0

Sumber: *Data primer, 2023*

Rata-rata skor tertinggi pada indikator *higiene* sanitasi sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih

halal sebesar 2,1. Namun, skor tersebut lebih rendah jika dibandingkan dengan indikator lain. Sesudah dilakukan pendampingan, indikator komunikasi efektif oleh petugas juru sembelih halal memiliki skor yang tinggi sebesar 5,0.

7. Prinsip Kesejahteraan Hewan

Terdapat 5 indikator digunakan untuk mengukur variabel prinsip kesejahteraan hewan yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator penerapan prinsip kesejahteraan hewan oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 6.8 Skor indikator prinsip kesejahteraan hewan petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
Menjelaskan penerapan kesejahteraan hewan sesuai dengan prinsip kesejahteraan hewan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Mengidentifikasi kondisi fisik dan perilaku hewan sesuai dengan jenis hewan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	3	83	5,0
Melakukan tata cara pemeriksaan hewan sesuai dengan prinsip kesejahteraan hewan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0

Mengidentifikasi kondisi sarana dan prasarana sesuai dengan syarat yang ditentukan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Memeriksa kesesuaian tata lingkungan sesuai dengan jenis hewan	55	23	8	0	0	1,5	0	0	0	11	75	4,9

Sumber: *Data primer, 2023*

Rata-rata skor tertinggi pada indikator prinsip kesejahteraan hewan sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal adalah sebesar 2,1. Namun, skor tersebut lebih rendah dibandingkan dengan indikator lain. Sesudah dilakukan pendampingan, indikator prinsip kesejahteraan hewan oleh petugas juru sembelih halal mengalami peningkatan skor yang signifikan, mencapai rentang antara 4,9—5,0.

8. Peralatan Penyembelihan

Terdapat 9 indikator digunakan untuk mengukur variabel peralatan penyembelihan yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator persiapan peralatan penyembelihan oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 6.9 Skor indikator peralatan penyembelihan oleh petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
Menjelaskan spesifikasi pisau untuk menyembelih sesuai peruntukannya	0	80	6	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Mengidentifikasi ukuran pisau sesuai dengan jenis hewan yang akan disembelih	0	80	6	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Memilih spesifikasi alat pengasah pisau untuk menyembelih sesuai dengan persyaratan	0	80	6	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Melakukan teknik mengasah pisau sesuai dengan jenis dan spesifikasi pisau	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0
Melakukan uji ketajaman pisau penyembelihan sesuai dengan metode pengujian	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0

Menjelaskan prosedur pembersihan pisau sesuai spesifikasi penggunaan	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0
Melakukan teknik pembersihan pisau sesuai persyaratan higiene sanitasi	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0
Memeriksa kesiapan tempat penyimpanan sesuai ketentuan	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0
Melakukan penyimpanan pisau sesuai dengan prosedur	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	12	74	4,9

Sumber: *Data primer, 2023*

Rata-rata skor tertinggi pada indikator peralatan penyembelihan sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan: a) menjelaskan spesifikasi pisau untuk menyembelih sesuai peruntukannya; b) mengidentifikasi ukuran pisau sesuai dengan jenis hewan yang akan disembelih; dan c) memilih spesifikasi alat pengasah pisau untuk menyembelih sesuai dengan persyaratan sebesar 2,1.

Namun, skor tersebut lebih rendah dibandingkan dengan indikator lain. Sesudah dilakukan pendampingan, indikator peralatan penyembelihan oleh petugas juru sembelih halal mengalami peningkatan skor yang signifikan, mencapai rentang antara 4,9—5,0.

9. Kesiapan Hewan untuk Disembelih

Terdapat 4 indikator digunakan untuk mengukur variabel kesiapan hewan untuk disembelih yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator

penetapan kesiapan hewan untuk disembelih petugas juru sembelih halal.

Tabel 4.10. Skor indikator kesiapan hewan untuk disembelih petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor										Rataan Skor		
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					Rataan Skor	
	1	2	3	4	5		1	2	3	4			5
Menjelaskan posisi hewan yang akan disembelih sesuai persyaratan dan jenis hewan	0	33	53	0	0	2,6	0	0	0	1	85	5,0	
Melakukan tata cara perlakuan memosisikan hewan sesuai persyaratan kesejahteraan hewan dan hygiene sanitasi	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0	
Menjelaskan anatomi leher hewan yang akan disembelih sesuai jenis hewan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0	

Mengidentifikasi bagian leher hewan terkait proses penyembelihan sesuai dengan lokasi penyayatan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
--	---	----	---	---	---	------------	---	---	---	---	----	------------

Sumber: *Data primer, 2023*

Rata-rata skor tertinggi pada indikator kesiapan hewan untuk disembelih sebelum dilakukan pendampingan pelatihan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan dalam menjelaskan posisi hewan yang akan disembelih sesuai persyaratan dan jenis hewan sebesar 2,6.

Namun, skor tersebut lebih rendah dibandingkan dengan indikator variabel lain. Setelah dilakukan pendampingan, indikator kesiapan hewan untuk disembelih oleh petugas juru sembelih halal mengalami peningkatan skor yang signifikan, mencapai 5,0.

10. Pemeriksaan Fisik Hewan

Terdapat 5 indikator digunakan untuk mengukur variabel pemeriksaan fisik hewan yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal di. Berikut rekapitulasi skor indikator-indikator pelaksanaan pemeriksaan fisik hewan oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 4.11 Skor indikator pemeriksaan fisik hewan oleh petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
Menjelaskan persyaratan hewan yang akan disembelih sesuai dengan ketentuan	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	15	71	4,8
Mengidentifikasi hewan yang akan disembelih sesuai syarat layak sembelih	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0
Menetapkan hewan yang akan disembelih sesuai dengan urutan prioritas	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0
Menjelaskan tanda-tanda hewan hidup dan mati sesuai dengan ciri-ciri fisiologis	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0
Mengidentifikasi perbedaan hewan hidup dan mati sesuai dengan ciri-ciri fisiologis	0	0	85	1	0	3,0	0	0	0	1	85	5,0

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor tertinggi pada indikator pemeriksaan fisik hewan sebelum dilakukan pendampingan pelatihan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal ditunjukkan oleh kemampuan dalam mengidentifikasi perbedaan hewan hidup dan mati sesuai dengan ciri-ciri fisiologis sebesar 3,0. Setelah dilakukan pendampingan, indikator pemeriksaan fisik hewan oleh petugas juru sembelih halal mengalami peningkatan skor yang signifikan, mencapai rentang antara 4,8 hingga 5,0.

11. Teknik Penyembelihan Hewan

Terdapat 6 indikator yang digunakan untuk mengukur variabel teknik penyembelihan hewan yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator penetapan teknik penyembelihan hewan oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 4.12 Skor indikator teknik penyembelihan hewan oleh petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah					Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
Menjelaskan syarat teknis posisi juru sembelih sesuai prinsip penyembelihan	0	54	28	4	0	2,4	0	0	0	1	85	5,0
Memosisikan juru sembelih sesuai dengan faktor keselamatan dan posisi sembelih hewan	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0

Melafazkan bacaan bismillah sebelum menyembelih dengan tepat sesuai syariat Islam	0	0	0	85	1	4,0	0	0	0	1	85	5,0
Menjelaskan makna bacaan bismillah dalam menyembelih hewan dengan tepat sesuai syariat Islam	0	0	85	0	1	3,0	0	0	0	1	85	5,0
Memosisikan pisau pada lokasi sayatan penyembelihan yang tepat	0	78	8	0	0	2,1	0	0	0	1	85	5,0
Mengoperasikan pisau sesuai dengan persyaratan teknik penyembelihan halal	0	54	32	0	0	2,4	0	0	0	1	85	5,0

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor tertinggi indikator teknik penyembelihan hewan sebelum pendampingan pelatihan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal menunjukkan hasil 4,0. Setelah dilakukan pendampingan, skor indikator teknik penyembelihan hewan oleh petugas juru sembelih halal meningkat menjadi 5,0 sesuai dengan syariat Islam.

12. Kelayakan Proses Penyembelihan

Terdapat 5 indikator yang digunakan untuk mengukur variabel kelayakan proses penyembelihan yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator pemeriksaan kelayakan proses penyembelihan oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 4.13 Skor indikator teknik penyembelihan hewan oleh petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											Rataan Skor	
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah						Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
Memosisikan hewan setelah disembelih dengan tepat sesuai dengan persyaratan penyembelihan	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0	
Mengidentifikasi penampang leher hewan yang disembelih sesuai syarat teknis penyembelihan	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0	
Melakukan tindakan koreksi sesuai dengan hasil identifikasi	0	85	1	0	0	2,0	0	0	0	1	85	5,0	
Mengidentifikasi aliran darah penyembelihan hewan sesuai syarat teknis penyembelihan	85	1	0	0	0	1,0	0	0	0	1	85	5,0	
Melakukan tindakan koreksi sesuai hasil identifikasi	85	1	0	0	0	1,0	0	0	0	14	72	4,8	

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor tertinggi untuk indikator kelayakan proses penyembelihan sebelum pendampingan pelatihan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal menunjukkan hasil 2,0. Skor ini didapatkan melalui penilaian pada tiga aspek, yaitu memposisikan hewan setelah disembelih, mengidentifikasi penampang leher hewan yang disembelih sesuai persyaratan teknis penyembelihan, dan melakukan tindakan koreksi sesuai hasil identifikasi.

Namun, skor tersebut terbilang lebih rendah dibandingkan dengan indikator variabel lainnya. Setelah dilakukan pendampingan, terjadi peningkatan signifikan pada skor indikator kelayakan proses penyembelihan oleh petugas juru sembelih halal, mencapai rentang 4,8—5,0.

13. Status Kematian Hewan

Terdapat 4 indikator yang digunakan untuk mengukur variabel status kematian hewan yang menjadi salah satu kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor indikator-indikator penetapan status kematian hewan oleh petugas juru sembelih halal.

Tabel 4.14 Skor indikator status kematian hewan oleh petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											Rataan Skor	
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah						Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
Mengidentifikasi organ-organ yang mengindikasikan tanda-tanda kematian sesuai ketentuan	30	48	8	0	0	1,7	0	0	0	1	85	5,0	

Melakukan pemeriksaan organ yang terkait dengan tanda-tanda kematian hewan sesuai dengan prosedur	28	50	8	0	0	1,8	0	0	0	1	85	5,0
Menganalisis kondisi organ-organ yang mengindikasikan tanda-tanda kematian berdasarkan hasil pemeriksaan	78	0	8	0	0	1,2	0	0	0	1	85	5,0
Menetapkan kematian hewan sesuai status fisiologis hewan	7	71	8	0	0	2,0	0	0	0	8	78	4,9

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor tertinggi untuk indikator status kematian hewan sebelum pendampingan pelatihan sertifikasi kompetensi petugas juru sembelih halal menunjukkan hasil 2,0. Skor ini diperoleh dari evaluasi kemampuan menetapkan kematian hewan sesuai dengan status fisiologis hewan.

Namun, skor tersebut relatif lebih rendah bila dibandingkan dengan indikator variabel lainnya. Setelah dilakukan pendampingan, terjadi peningkatan signifikan pada skor indikator status kematian hewan oleh petugas juru sembelih halal, mencapai kisaran 4,9—5,0.

14. Hasil Kompetensi Petugas Juru Sembelih Halal

Terdapat 1 indikator digunakan untuk mengukur variabel hasil kompetensi petugas juru sembelih halal. Berikut merupakan skor

indikator hasil kompetensi sebelum pendampingan petugas juru sembelih halal.

Tabel 4.15 Skor indikator hasil kompetensi petugas juru sembelih halal sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi

Indikator	Jumlah Responden yang Memilih Skor											Rataan Skor	
	Sebelum					Rataan Skor	Sesudah						Rataan Skor
	1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
Hasil Pendampingan	30	48	8	0	0	4,0	0	0	1	1	84	5,0	

Sumber: Data primer, 2023

Rata-rata skor indikator hasil kompetensi sebelum dilakukan pendampingan untuk petugas juru sembelih halal adalah sebesar 4,0. Ini mencerminkan penilaian atas kemampuan petugas dalam berbagai aspek yang terkait dengan tugasnya sebelum adanya bimbingan tambahan.

Namun, setelah melalui pendampingan pelatihan, terjadi peningkatan signifikan pada skor indikator kompetensi petugas juru sembelih halal. Skor tertinggi yang dicapai sebesar 5,0, menunjukkan peningkatan kualifikasi dan kemahiran petugas setelah mengikuti bimbingan dan pelatihan tambahan. Peningkatan ini mencerminkan efektivitas dari proses pendampingan dalam meningkatkan kualitas kompetensi petugas di bidang penyembelihan halal.

Model yang Tepat dalam Pendampingan Juru Sembelih Halal

Sebelum melanjutkan penjelasan lebih jauh, berikut ini akan disajikan tabel nilai *path coefficients* dan *p-values* antar variabel sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal

No	Variabel	Nilai Path Coefficients dan P-Values	
		Sebelum	Sesudah
1	Melakukan ibadah wajib	0,584 ($<0,001$) ***	-0,036 (0,369)
2	Menetapkan persyaratan syariat Islam	0,053 (0,309)	0,018 (0,433)
3	Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja	0,370 ($<0,001$) ***	-0,000 (0,499)
4	Melakukan komunikasi efektif	-0,091 (0,195)	0,029 (0,393)
5	Mengkoordinasikan pekerjaan	-0,093 (0,188)	-0,087 (0,204)
6	Menerapkan higiene sanitasi	-0,770 ($<0,001$) ***	0,004 (0,484)
7	Menerapkan prinsip kesejahteraan hewan	0,240 (0,010) **	-0,184 (0,038) **
8	Menyiapkan peralatan penyembelihan	0,106 (0,158)	-0,043 (0,345)
9	Melakukan pemeriksaan fisik hewan	-0,371 ($<0,001$) ***	-0,023 (0,415)
10	Menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih	-0,508 ($<0,001$) ***	0,014 (0,448)
11	Menetapkan teknik penyembelihan hewan	0,177 (0,044) **	0,023 (0,414)
12	Memeriksa kelayakan proses penyembelihan	0,301 (0,002) **	-0,381 ($<0,001$) ***
13	Menetapkan status kematian hewan	0,582 ($<0,001$) ***	0,964 ($<0,001$) ***

Sumber: Data primer, 2023

Keterangan:

*** $p < .01$; ** $p < .05$; * $p < .1$; TA: tidak ada

1. Sebelum dilakukan Pendampingan Sertifikasi Kompetensi Juru Sembelih Halal

Melakukan ibadah wajib dikatakan memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P < 0,001$ dan koefisien jalur sebesar 0,584. Koefisien jalur positif menandakan bahwa peningkatan nilai dalam melakukan ibadah wajib akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 58,4%.

Menetapkan persyaratan syariat Islam ternyata memiliki pengaruh terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,309$ dan koefisien jalur sebesar 0,053. Koefisien jalur positif menunjukkan bahwa peningkatan nilai dalam menetapkan persyaratan syariat Islam akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 5,3%.

Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja (k3) diakui memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P < 0,001$ dan koefisien jalur sebesar 0,370. Koefisien jalur positif menandakan bahwa peningkatan nilai dalam menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 37%.

Melakukan komunikasi efektif ternyata memiliki dampak pada hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,195$ dan koefisien jalur sebesar -0,091. Koefisien jalur yang negatif mengindikasikan bahwa penurunan nilai dalam melakukan komunikasi efektif akan berkontribusi pada penurunan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 9,1%.

Mengkoordinasikan pekerjaan ternyata memiliki pengaruh terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,188$ dan koefisien jalur sebesar $-0,093$. Koefisien jalur yang negatif menunjukkan bahwa penurunan nilai dalam mengkoordinasikan pekerjaan akan berkontribusi pada penurunan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar $9,3\%$.

Menerapkan higiene sanitasi diakui memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P < 0,001$ dan koefisien jalur sebesar $-0,770$. Koefisien jalur yang negatif menandakan bahwa penurunan nilai dalam menerapkan higiene sanitasi akan memberikan kontribusi pada penurunan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 77% .

Sementara itu, menerapkan prinsip kesejahteraan hewan juga dinilai signifikan dalam mempengaruhi hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal Batu, dengan perhitungan $P = 0,010$ dan koefisien jalur sebesar $0,240$. Koefisien jalur yang positif menunjukkan bahwa peningkatan nilai dalam menerapkan prinsip kesejahteraan hewan akan memberikan kontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 24% .

Menyiapkan peralatan penyembelihan terbukti memiliki pengaruh terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,158$ dan koefisien jalur sebesar $0,106$. Koefisien jalur yang positif menandakan bahwa peningkatan nilai dalam menyiapkan peralatan penyembelihan akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar $10,6\%$.

Melakukan pemeriksaan fisik hewan diakui memiliki dampak yang sangat signifikan terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P < 0,001$ dan koefisien jalur sebesar $-0,371$. Koefisien jalur yang negatif mengindikasikan bahwa penurunan nilai dalam melakukan pemeriksaan fisik hewan akan memberikan kontribusi pada penurunan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar $37,1\%$.

Menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih juga diakui memiliki dampak yang sangat signifikan terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P < 0,001$ dan koefisien jalur sebesar $-0,508$. Koefisien jalur yang negatif menunjukkan bahwa penurunan nilai dalam menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih akan berkontribusi pada penurunan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar $50,8\%$.

Menetapkan teknik penyembelihan hewan dinilai signifikan dalam mempengaruhi hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,044$ dan koefisien jalur sebesar $0,177$. Koefisien jalur yang positif menunjukkan bahwa peningkatan nilai dalam menetapkan teknik penyembelihan hewan akan memberikan kontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar $17,7\%$.

Memeriksa kelayakan proses penyembelihan diakui sebagai faktor yang signifikan dalam mempengaruhi hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,002$ dan koefisien jalur sebesar $0,301$. Koefisien jalur yang positif menandakan bahwa peningkatan nilai dalam memeriksa kelayakan proses penyembelihan akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar $30,1\%$.

Menetapkan status kematian hewan juga dianggap memiliki dampak yang sangat signifikan terhadap hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P < 0,001$ dan koefisien jalur sebesar 0,582. Koefisien jalur yang positif menunjukkan bahwa peningkatan nilai dalam menetapkan status kematian hewan akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sebelum dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 58,2%.

2. Sesudah dilakukan Pendampingan Sertifikasi Kompetensi Juru Sembelih Halal

Melakukan ibadah wajib diketahui memiliki pengaruh terhadap hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,369$ dan koefisien jalur sebesar -0,036. Koefisien jalur yang negatif menunjukkan bahwa penurunan nilai dalam melakukan ibadah wajib akan berkontribusi pada penurunan nilai hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 3,6%.

Menetapkan persyaratan syariat Islam terbukti memiliki pengaruh terhadap hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,433$ dan koefisien jalur sebesar 0,018. Koefisien jalur yang positif menandakan bahwa peningkatan nilai dalam menetapkan persyaratan syariat Islam akan memberikan kontribusi pada peningkatan nilai hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 1,8%.

Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja terbukti memiliki pengaruh terhadap hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,499$ dan koefisien jalur sebesar -0,000. Koefisien jalur yang negatif menunjukkan bahwa penurunan nilai dalam menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja akan berkontribusi pada penurunan nilai hasil

sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 0,0%.

Melakukan komunikasi efektif terbukti memiliki pengaruh terhadap hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,393$ dan koefisien jalur sebesar 0,029. Koefisien jalur yang positif menunjukkan bahwa peningkatan nilai dalam melakukan komunikasi efektif akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 2,9%.

Mengkoordinasikan pekerjaan terbukti memiliki pengaruh terhadap hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,204$ dan koefisien jalur sebesar -0,087. Koefisien jalur yang negatif menunjukkan bahwa penurunan nilai dalam mengkoordinasikan pekerjaan akan berkontribusi pada penurunan nilai hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 8,7%.

Menerapkan higiene sanitasi terbukti memiliki pengaruh terhadap hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,484$ dan koefisien jalur sebesar 0,004. Koefisien jalur yang positif menunjukkan bahwa peningkatan nilai dalam menerapkan higiene sanitasi akan berkontribusi pada peningkatan nilai hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 0,4%.

Menerapkan prinsip kesejahteraan hewan dinyatakan signifikan mempengaruhi hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan $P = 0,038$ dan koefisien jalur -0,184. Koefisien jalur yang negatif menunjukkan bahwa penurunan nilai dalam menerapkan prinsip kesejahteraan hewan akan memberikan kontribusi pada penurunan nilai hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal sebesar 18,4%.

Menyiapkan peralatan penyembelihan terbukti memiliki pengaruh terhadap hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih halal, dengan perhitungan $P = 0,345$ dan koefisien jalur sebesar $-0,043$. Koefisien jalur yang negatif menunjukkan bahwa penurunan nilai dalam menyiapkan peralatan penyembelihan akan berkontribusi pada penurunan nilai hasil sesudah dilakukan pendampingan sertifikasi kompetensi juru sembelih

3. Keberlanjutan Penerapan Model Pendampingan Sertifikasi Kompetensi Petugas Juru Sembelih Halal

Berdasarkan hasil pendampingan, terbuka peluang untuk menjalin kerjasama lebih lanjut dalam upaya mensertifikasi seluruh petugas juru sembelih halal. Koordinasi pendampingan pelatihan dapat dilakukan dengan melibatkan tiga pilar utama, yaitu Kementerian Agama Kota Batu, Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Perindustrian, dan Perdagangan, serta Dinas Pertanian di tingkat Kota/Daerah/Provinsi.

Langkah ini bertujuan untuk merangkul seluruh petugas juru sembelih halal agar dapat memperoleh fasilitasi dalam mendapatkan pelatihan sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dan meraih sertifikat juru sembelih halal yang dapat diakui kompetensinya oleh masyarakat luas.

Sertifikat halal menjadi bukti pengakuan terhadap kehalalan suatu produk dan dikeluarkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berdasarkan fatwa halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Dengan demikian, upaya ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap kompetensi petugas juru sembelih halal dan mendukung penyebaran produk halal yang sesuai dengan standar kehalalan yang berlaku.

Menurut Faridah (2019), alur mekanisme sertifikasi halal dilakukan melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan lima tahapan utama, yaitu:

- a. mendaftarkan diri dan melampirkan berkas persyaratan;
- b. BPJPH akan meneliti persyaratan yang telah dilampirkan;
- c. melakukan audit dan pemeriksaan produk;
- d. menyerahkan hasil pemeriksaan kepada MUI untuk dikeluarkan fatwa; dan
- e. mengeluarkan sertifikat halal jika sudah lolos audit.

Namun, masih belum ada bukti nyata yang dapat memfasilitasi pendampingan pelatihan bagi petugas juru sembelih halal sebelum proses sertifikasi kompetensi dilakukan. Oleh karena itu, muncul perencanaan pengembangan sebuah aplikasi yang memungkinkan pendaftaran seluruh juru sembelih halal yang telah menjalani pelatihan dan memperoleh sertifikasi dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP).

Tujuan dari aplikasi ini adalah agar masyarakat dapat dengan mudah mencari tenaga juru sembelih halal yang telah memiliki kompetensi dan sertifikasi resmi dari BNSP untuk melibatkan mereka dalam proses penyembelihan.

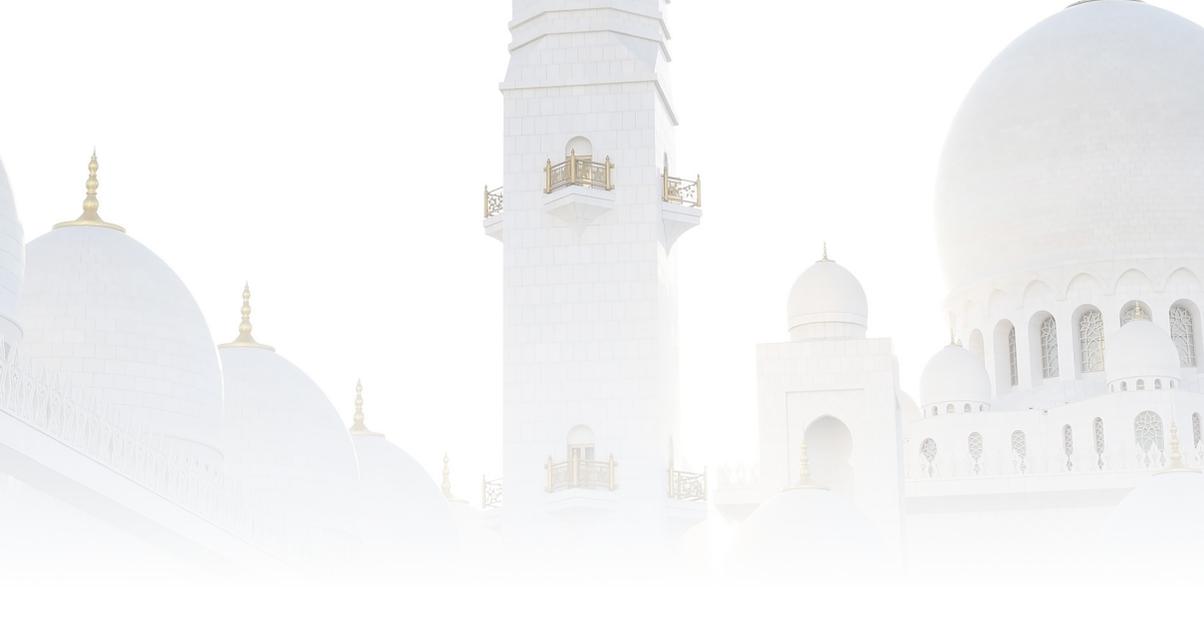
Pendekatan ini sejalan dengan pandangan Sandela dkk., (2023), yang menyatakan bahwa keberadaan sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan masyarakat dalam melakukan penyembelihan dan mengonsumsi daging yang diproses oleh petugas juru sembelih halal yang berkompeten.

Aplikasi Juleha juga dapat memberikan informasi terkait posisi geografis petugas juru sembelih halal, statistik jumlah pemotongan yang dilakukan setiap harinya, proses produksi yang menjunjung tinggi prinsip halal, serta alur distribusi daging mulai dari petugas juleha hingga ke tangan konsumen. Aplikasi ini juga dapat menyajikan data mengenai kapasitas pemotongan harian yang dapat dihasilkan oleh masing-masing petugas juleha.

Konsekuensi yang mungkin dihadapi oleh petugas juru sembelih halal yang tidak mematuhi standar jaminan produk halal. Konsekuensi tersebut melibatkan sanksi administratif seperti teguran, peringatan

tertulis, dan pencabutan sertifikat halal bagi mereka yang sudah mengantongi sertifikat tersebut.

Sebagai tambahan, konsekuensi yang diberlakukan mencakup larangan operasional bagi rumah pemotongan hewan yang tidak memiliki sertifikat halal, serta larangan peredaran daging hasil sembelih dari rumah pemotongan tersebut. Hal ini diharapkan dapat memberikan dorongan positif kepada petugas juleha untuk selalu menjaga kualitas dan kehalalan produk yang dihasilkan, serta mendorong peningkatan kepercayaan masyarakat terhadap produk daging halal yang mereka konsumsi.



BAB VII

Konklusi

Mayoritas petugas juru sembelih halal berjenis kelamin laki-laki (96,5%). Usia petugas juru sembelih berkisar antara 20—45 tahun (67%). Sebagian besar memiliki jenjang pendidikan SMA (72%). Jumlah tanggungan keluarga sebanyak 1—3 orang (55%). Mayoritas memiliki status pekerjaan utama (81%). Pengalaman kerja berkisar antara 4—10 tahun (55%). Kapasitas pemotongan sekitar 50—100 ekor. Pendapatan per-bulan sebesar Rp 2.500.000.00.—Rp 5.000.000.00.- (44%).

Sebelum dilakukan pendampingan oleh peneliti, kompetensi petugas juru sembelih di Rumah Pemotongan Hewan (RPH-U) mencakup ketidakpahaman dan kurangnya keterampilan terkait dengan 13 unit kompetensi sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Hal ini menyebabkan standar kehalalan dalam proses penyembelihan tidak terpenuhi.

Pendampingan yang dilakukan oleh peneliti di Kota Batu bertujuan untuk meningkatkan kompetensi petugas juru sembelih halal. Dengan demikian, diharapkan bahwa standar penyembelihan sesuai dengan SKKNI dapat terpenuhi. Hasil penyembelihan yang dihasilkan akan dapat dikategorikan sebagai *halal lan toyibban*, sehingga memberikan perlindungan terhadap kehalalan produk bagi konsumen.

Model pendampingan sertifikasi juru sembelih halal melibatkan pelatihan dan sertifikasi kompetensi yang dirancang untuk mengakomodasi kesibukan para juru sembelih halal. Pelatihan ini dapat disesuaikan dengan jadwal harian para juru sembelih yang aktif memotong dan menjual daging ke pasar tradisional setiap hari.

Pelatihan dan sertifikasi dilakukan selama 7 hari, dengan total durasi pembelajaran mencapai 56 jam, yang mencakup 13 unit kompetensi yang relevan. Waktu pelatihan yang dianggap efektif bagi responden adalah mulai pukul 13.00—17.00 WIB, diikuti dengan praktek lapangan di Rumah Pemotongan Hewan (RPH-U) masing-masing pada pukul 19.30—22.00 WIB. Penerapan model pembelajaran “*one day one competency*” diharapkan dapat meningkatkan efektivitas pelatihan dengan fokus pada satu unit kompetensi dalam setiap sesi pembelajaran harian.



Daftar Pustaka

- (2003). Manajemen sumber daya manusia. Jakarta: Universitas Trisakti.
- A. P. Machabe, Indermun, V. 2013. “An Overview of The Occupational Health and Safety Act: A Theoretical and Practical Global Perspective”. *Arabian Journal of Business and Management Review*, 3(5): 13—33.
- Ainiyah, C. 2006. “Urgensi Sertifikasi Halal Pada Penyebelihan Ayam Di Rumah Potong Ayam (RPA) Surabaya”. Undergraduate Thesis, UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Ayuni, Qurothul 2019. Begini Penjelasan Terkait Konsep Wisata Halal ala Kota Batu. Malang Voice.
- Dayana, Rudyanto, Suada. 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—105.
- Departemen Sosial RI. 2007. *Pendoman Pendamping pada Rumah Perlindungan dan Trauma Center*. Jakarta: Depsos RI.
- Dessler, G. 1997. *Manajemen Personalialia*. Jakarta: Erlangga.

- Djakfar, I., & Isnaliana, I. (2021). "Model Pendampingan Pengurusan Sertifikasi Produk Makanan Halal bagi UMKM dalam Mendukung Banda Aceh Menjadi Kota Wisata Halal". *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 80—88.
- Faridah, H. D. 2019. "Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi". *Journal of Halal Product and Research*, 2(2).
- Fikra, H., & Darmalaksana, W. 2021. "Model Pendampingan Mahasiswa Bidang Keagamaan dalam Kepenulisan Artikel Ilmiah". *Jurnal Perspektif*, 5(2), 218—226.
- Hardjana, A. 2001. *Pelatihan Sumber Daya Manusia Yang Efektif*. Jakarta: Kanisius.
- Himpunan Fatwa Majelis Ulama Indonesia. 2019. *Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*.
- Ishak, Arep. & Tanjung, H. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Penerbit Usaktis.
- K, Imam Adinata. 2020. "Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur Tahun 2020". *Tropical Animal Science*, 2(2), 33—42.
- LPPOM MUI. 2012. *Pedoman pemenuhan kriteria sistem jaminan halal di rumah potong hewan (HAS 23103)*. Jakarta: LPPOM MUI.
- M, Mudjiono, & Alimah, S. 2020. "Kajian Penerapan Rekayasa Sosial dengan Pendekatan Berbasis Masyarakat Terhadap Rencana Pembangunan RDNK". *Jurnal Pengembangan Energi Nuklir*, 21(2), 63—70.
- M, Nurpratama, & Yudianto, A. 2021. "Tinjauan Training Human Factor pada Departemen Pendidikan dan Pelatihan PT. Dirgantara Indonesia". *BBM (Buletin Bisnis & Manajemen)*, 7(1), 1—10.
- Ma'rifat, T. N., & Sari, M. 2017. "Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani". *Khadimul Ummah*, 1(1).
- Mahmud, Achmad. 2008. *System Model Operasional*. Jakarta: Graha.
- Maisyarah Rahmi, H. S. 2021. *Maqasid Syariah Sertifikasi Halal*. Bandar lampung: Bening Media Publishing.

- Nusran, M. 2019. *Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong*. Makasar: Nas Media Pustaka.
- Oketunji., Serah, F. 2014. "Influence of Occupational Health and Safety (OHS) Information Availability and Use on Job Performance of Library Personnel in Public Universities in South-West Nigeria". *European Scientific Journal*, 10(14): 337—350.
- Payne, M. 2020. *Modern social work theory*. London: Bloomsbury Publishing.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 1983. *PP No. 22 tahun 1983 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner*. 1—16.
- Pratikto, Agustina, Y., H., Churiyah, M., & Dharma, B. A. 2019. "Pentingnya penyuluhan sertifikasi jaminan produk halal untuk usaha kecil menengah (UKM)". *Jurnal Graha Pengabdian*, 1(2), 139—150.
- S, Mangkuperwira, A.V. Hubies. 2007. *Manajemen Mutu Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Sandela, I., Yuana, A., Sari, P.K. 2023. "Pengaaturan Sertifikasi Halal bagi Rumah Pemotongan Hewan (RPH) di Indonesia". *Jurnal Ius Civile (Refleksi Penegakan Hukum dan Keadilan)*, 7(2): 56—69.
- Sari, D. L., Rochanah, S., & Muhammad, A. 2017. "Manajemen Program Standarisasi Dan Sertifikasi Kompetensi Di Badan Pengembangan SDM Kementerian Dalam Negeri". *Jurnal Ilmiah Untuk Peningkatan Mutu Pendidikan*, 4(2). 223—237.
- Sarliaji, C. 2014. "Model Layanan Perpustakaan Sekolah Luar Biasa". *Jurnal: Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Solek, M. 2018. "Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC)". *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan*, 17 (2), 297—312.
- Sugandi, A., Ahmad., & Indra, H. 2023. "Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia melalui Implementasi Pelatihan Penyembelihan Halal". *Tawazun: Jurnal Pendidikan Islam*, 16(2):177—196.
- Suharto, Edi. 2009. *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: PT Refika Aditama.

Undang-Undang Republik Indonesia. 2019. UU. No. 18 tahun 2009
tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. 1—108.



Tentang Penulis



Hardi, S.ST, S.Pt, MM, merupakan penulis yang lahir di Desa Pengadang, Kabupaten Lombok Tengah pada tanggal 10 April 1985. Beliau merupakan lulusan Diploma IV di Sekolah Kedinasan Kementerian Pertanian, Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian (STPP) Malang pada tahun 2008.

Selanjutnya, meraih gelar Sarjana Peternakan pada tahun 2010 dari Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Penulis juga telah menyelesaikan Pasca Sarjana Magister Manajemen SDM pada tahun 2013 di Universitas Muhammadiyah Malang.

Hardi memiliki pengalaman sebagai Widyaiswara, Instruktur, dan Asesor di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu. Saat ini, beliau tengah mengejar gelar Doktor Ilmu Pertanian sebagai kandidat pada Direktorat Pasca Sarjana Universitas Muhammadiyah Malang, dengan perkiraan penyelesaian pada tahun 2024. Monograf yang dihasilkan merupakan bagian dari penelitian Disertasi Hardi dalam bidang peternakan, dengan fokus pada model pendampingan juru sembelih halal.

Model pendampingan sertifikasi ini diinisiasi sebagai respons terhadap pentingnya memastikan bahwa proses penyembelihan unggas dilakukan sesuai dengan tuntutan syariah Islam. Keberlanjutan dan peningkatan kualitas dalam industri rumah potong unggas merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dari pemahaman mendalam akan prinsip-prinsip halal.

Melalui model ini, kami berupaya memberikan panduan dan pendekatan yang sistematis untuk mendampingi petugas rumah potong unggas dalam mempersiapkan dan mengikuti proses sertifikasi sebagai juru sembelih halal. Pengembangan model ini dilakukan dengan melibatkan para ahli, praktisi, dan pemangku kepentingan lainnya untuk memastikan keselarasan dengan kebutuhan dan perkembangan terkini di industri ini.

Kami menyadari bahwa kesuksesan model pendampingan sertifikasi ini tidak terlepas dari dukungan dan kontribusi berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan serta dalam proses pengembangan model ini.

Semoga model pendampingan sertifikasi juru sembelih halal bagi petugas rumah potong unggas ini dapat memberikan manfaat yang nyata, memperkuat praktik penyembelihan halal, dan menghasilkan produk unggas yang sesuai dengan prinsip-prinsip kehalalan Islam.



PENDAMPINGAN SERTIFIKASI
**JURU SEMBELIH
HALAL**

litnus. Penerbit



literasinusantaraofficial@gmail.com
www.penerbitlitnus.co.id
@litnuspenerbit
literasinusantara
085755971589

Agame

+17

ISSN 078-023-114-885-0



9 786231 144850