

**Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat**

26 November 2022, Hal. 2148-2154

e-ISSN: 2686-2964

**Peningkatan Pengetahuan Teknik Menyembelih Hewan pada Masyarakat**

**Bakal Pokok, Bantul Yogyakarta**

<sup>1,2</sup> Muhammad Muhlis <sup>1,3\*</sup>Mustofa Ahda, <sup>4</sup>Oki Mustava,

<sup>1</sup>Ahmad Dahlan Halal Center, Universitas Ahmad Dahlan

<sup>2</sup>Department of Clinical Pharmacy, Faculty of Pharmacy, Universitas Ahmad Dahlan

<sup>3</sup>Department of Pharmaceutical Chemistry, Faculty of Pharmacy, Universitas Ahmad Dahlan

<sup>4</sup>Department of Physic, Faculty of Applied Science and Technology, Universitas Ahmad Dahlan

Email: [mustofa\\_ahda@yahoo.com](mailto:mustofa_ahda@yahoo.com)

**Abstrak**

Konsumsi makanan halal merupakan suatu kewajiban bagi seorang Muslim. Salah satu kriteria makanan halal dapat diperhatikan dari bahan tersebut. Khusus daging hewan mamalia, selain karena jenis hewan yang halal dikonsumsi, penyembelihan menjadi syarat kehalalan produk daging tersebut. Oleh karena itu, pelatihan mengenai teknik menyembelih hewan menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam menghasilkan daging yang halal. Program pengabdian ini dilakukan kepada Masyarakat dusun Bakal Pokok, Bantul, Yogyakarta. Pemilihan wilayah ini dikarenakan beberapa warganya memiliki bisnis pemotongan ayam. Sehingga masyarakat meminta supaya pelatihan penyembelihan hewan ini dapat dilaksanakan supaya masyarakat dapat mengkonsumsi daging halal khususnya hewan unggas.

Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa masyarakat secara umum mampu menyembelih hewan secara baik. Akan tetapi, pengetahuan mereka memerlukan edukasi berkelanjutan. Hasil menunjukkan bahwa pengetahuan teknik menyembelih, regulasi pemerintah mengenai halal, dan hukum mengkonsumsi makanan halal sebelum pelatihan secara berturut-turut sebesar 22,22%, 36,11%, dan 52,78%. Sedangkan setelah pelatihan kemampuan pengetahuannya meningkat menjadi 50%, 54,54%, dan 59,09%. Hasil ini menunjukkan bahwa edukasi berkelanjutan sangat diperlukan supaya pengetahuan masyarakat dapat meningkat lebih baik. Teknik penyembelihan yang sudah cukup baik dikarenakan umumnya masyarakat sudah biasa menyembelih hewan, hanya memerlukan beberapa hal perbaikan supaya proses penyembelihan tidak menyakiti hewan sembelihan.

**Kata Kunci:** Daging halal, Penyembelihan, Pengetahuan Masyarakat

**Abstract**

Consumption of halal foods is an obligation for a Muslim. One of the criteria for halal food can be considered halal animal types. Besides halal animal types, slaughter is a requirement for the halalness of the meat product, especially for mammal meat. Therefore, training on the slaughtering technique of animals was needed to produce halal meat. This service program was carried out in the community of the Bakal, Pokok, Bantul, Yogyakarta.

The choice of this area is due to there has chicken slaughter business. Thus, Bakal communities ask to be conducted animal slaughtering training hence they can consume halal meats, especially poultry.

The results of this community service showed that the communities of Bakal are able to slaughter animals well. However, their knowledge needs continuous training. Based on this community service, knowledge of slaughtering techniques, government regulations regarding halal, and the law of consuming halal food in the community of Bakal before training is 22.22%, 36.11%, and 52.78%, respectively. Meanwhile, after training their knowledge skills increased to 50%, 54.54%, and 59.09%. These results indicate that continuous training was needed so that public knowledge can improve better. The slaughter techniques of Bakal communities were a good result because most people are mostly used to slaughtering animals, and they only need a few things to improve their skills hence it doesn't hurt the slaughtered animals.

**Keywords**—, *Halal meats, Healthy foods, food additives, consumer knowledge*

## Pendahuluan

Konsumsi makanan halal merupakan sesuatu yang wajib bagi umat muslim untuk mendapatkan kondisi tubuh yang sehat dan penuh keberkahan. Makanan halal yang dimakan tersebut akan menjadi bagian dari organ tubuh sehingga dapat membentuk karakter yang baik dan penuh keberkahan. Besarnya populasi Muslim di Indonesia merupakan salah satu faktor produksi makanan halal menjadi komoditi yang menjanjikan. Selain itu, produk halal akan memberikan keuntungan bagi produsen dikarenakan produk yang dihasilkan itu dapat memberikan dampak positif pada konsumen sehingga area pemasaran lebih besar (Ab Talib, 2017).

Selain kajian ilmiah mengenai dampak positif mengkonsumsi halal, Alqur'an juga telah memerintahkan seluruh manusia untuk mengkonsumsi semua yang halal. Hal ini merupakan dasar penting untuk mengkonsumsi makanan halal tersebut. Oleh karena itu, pembentukan kawasan industri halal salah satu cara bagus untuk mendorong kesadaran mengkonsumsi makanan halal. Kajian dari Muyassaroh dkk. (2021) bahkan mendorong adanya pengembangan kawasan industri halal untuk memberikan garansi kehalalan produk sehingga akan mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Indonesia.

Program pengabdian ini belum sampai menciptakan suatu kawasan industri halal. Pengabdian ini masih dalam tahap edukasi dan promosi mengenai pentingnya mengkonsumsi makanan halal tersebut. Hal yang menjadi salah satu titik kritis dalam memproduksi makanan halal. Hasil kajian Dewi (2021) menyampaikan dari 3 tempat pemotongan hewan unggas, hanya 1 tempat yang memenuhi kriteria pemotongan sesuai syari'at. Temuan ini mendorong untuk perlu dilakukan proses edukasi berkaitan tentang penyembelihan hewan. Oleh karena itu, pengabdian ini melakukan edukasi dan pelatihan berkaitan dengan proses penyembelihan hewan yang sesuai syariat. Hal ini karena penyembelihan yang salah bisa menyebabkan hewan halal tersebut berubah menjadi bangkai yang haram untuk dikonsumsi.

Pemotongan hewan ada 2 saluran yang wajib terputus adalah saluran pernafasan (urat halkum) dan saluran makanan (urat mari') dan selain itu ada tambahan saluran yang dianjurkan terpotong seperti *vena fugularis* dan *arteri carotis* (Delfita, 2013). Besar harapan pelatihan ini akan selalu dilakukan berkelanjutan supaya kita memiliki juru sembelih yang kompeten yang dikenal dengan nama Juru Sembelih Halal (Juleha). Beberapa daerah sudah melakukan program Juleha ini dalam rangka menghasilkan daging halal. Oleh karena itu, pengabdian ini juga dalam rangka mendorong menghasilkan daging halal melalui pelatiba Juleha di Dusun Bakal Pokok, Bantul, Yogyakarta.

## Metode Pelaksanaan

Pengabdian masyarakat mengenai pelatihan pemotongan hewan ini dilakukan dengan tahapan yaitu:

1. Edukasi mengenai proses pemotongan hewan
2. Praktek pemotongan hewan

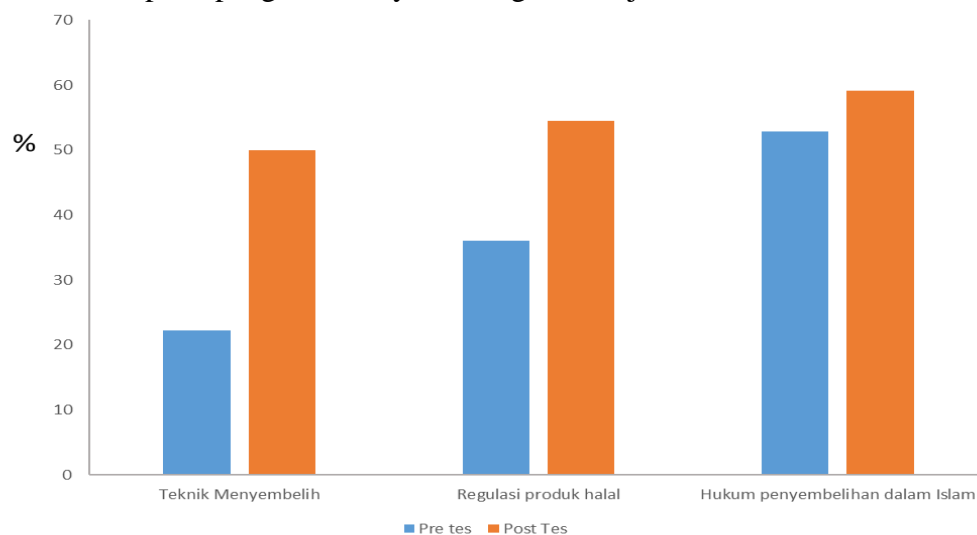
Proses pengukuran pengetahuan masyarakat mengenai pemotongan hewan diukur dengan metode pre-tes dan post-tes. Sebanyak 18 peserta mengikuti proses ini. Hasil dilakukan pengamatan perubahan presentasi yang diperoleh dari pretes dan post tes tersebut.

## Hasil dan Pembahasan

### A. Pengukuran Pengetahuan

Program pengabdian masyarakat merupakan salah satu program yang membentuk masyarakat berkualitas. Hal ini dikarenakan adanya transfer pengetahuan dari pakar kepada masyarakat itu sendiri. Program kali ini berkaitan tentang produksi daging halal. Hal ini dikarenakan, bahan daging merupakan suatu komponen dasar dalam proses pembuatan berbagai makanan lainnya seperti abon daging, bakso daging, dan juga menjadi makanan yang dikonsumsi langsung oleh masyarakat. Selain dari sumbernya, kehalalan daging juga sangat dipengaruhi oleh proses penyembelihannya. Penyembelihan yang tidak halal (syar'i) akan menyebabkan produk daging lainnya tersebut menjadi tidak halal. Oleh karena itu, program ini sangat penting karena mengedukasi bagaimana menghasilkan daging yang halal tersebut.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebelum proses edukasi menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat masih sangat rendah. Hal ini membuat peluang besar produk sembelihan yang dihasilkan berpotensi tidak halal. Hasil menunjukkan bahwa pengetahuan teknik menyembelih, regulasi pemerintah mengenai halal, dan hukum mengkonsumsi makanan halal sebelum pelatihan secara berturut-turut sebesar 22,22%, 36,11%, dan 52,78%. Sedangkan setelah pelatihan kemampuan pengetahuannya meningkat menjadi 50%, 54,54%, dan 59,09%.



Gambar 1. Prosentase Pemahaman Masyarakat Bakal mengenai proses penyembelihan, hukum dan regulasi produk halal

Hasil ini menunjukkan bahwa edukasi yang dilakukan dapat meningkatkan pemahaman masyarakat tentang teknik penyembelihan hewan yang benar dan halal, peningkatan

pemahaman mencapai 125 %. Dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa pentingnya suatu edukasi berkelanjutan. Pada proses penyembelihan, harus dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah (Amin, 2011: 747). Hal tersebut berdasar pada Qur'an Surat Al-An'am ayat 121 yang artinya :

*Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelinya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah suatu kefasikan. Sesungguhnya syaitan itu membisikkan kepada kawan-kawannya agar mereka membantah kamu; dan jika kamu menuruti mereka, Sesungguhnya kamu tentulah menjadi orang-orang yang musyrik”*

Penyembelihan 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) (Amin, 2011: 747). Pada saat penyembelihan dimulai dengan membaca “Bismillahirrokhmanirrokhim..”, kemudian penyembelih menghadap ke arah kiblat, dianjurkan untuk memotong empat bagian leher tersebut karena mempermudah keluarnya ruh dari tubuh binatang. Tindakan ini merupakan bentuk perbuatan baik terhadap binatang yang disembelih. Selanjutnya penyembelihan dilakukan dengan satu kali dan secara cepat dan harus dapat memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (hayah mustaqirrah), dan terakhir harus dapat memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut. Pengetahuan masyarakat terhadap regulasi produk halal, sebelum dilakukan penyuluhan adalah sebesar 36,11 % terjadi peningkatan setelah dilakukan penyuluhan menjadi 54,54 %, dari hasil ini didapat terjadi peningkatan pengetahuan sebanyak 51 %.

Tabel 1. Kriteria Juru Sembelih Halal (Juleha) (Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi, 2014)

No	Kompetensi yang perlu dimiliki
1	Melakukan Ibadah Wajib
2	Menetapkan persyaratan Syariat Islam
3	Menerapkan kesehatan dan keselamatan Kerja
4	Melakukan Komunikatif 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

Masyarakat yang berprofesi sebagai juru sembelih (Juleha) atau memiliki usaha penyembelihan hewan ternak, yang ingin mendapatkah lebel halal pada produknya, harus mengikuti tatacara penyembelihan hewan ternak yang telah di tetapkan oleh pemerintah melalui BPJPH kementerian Agama. Bagaimanapun, ada kriteria yang harus dipenuhi dalam menjadi juru sembelih halal (Juleha) tersebut. Menurut SKKNI (Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia) kriteria menjadi juru sembelih halal pada Tabel 1.

Selanjutnya, pentingnya suatu guideline penyembelihan bantu para Juleha dalam melaksanakan tugasnya. McDermott et al (2022) melaporkan bahwa perlu dilakukan standarisasi guideline dalam membentuk Juleha dan guideline tersebut selalu direvisi dan diupdate sesuai dengan perkembangan zamannya. Pengetahuan hukum menyembelih hewan dengan membaca “Bismillahirrokhmanirrokhim..”, kemudian penyembelih menghadap ke arah kiblat, untuk pretest mendapat nilai tertinggi dibandingkan dengan pertanyaan lainnya, yaitu sebesar 52,78 % dan meningkat menjadi 59,09 setelah mendapatkan penyuluhan.

Hasil ini menunjukkan pentingnya suatu edukasi berkelanjutan. Bagaimanapun edukasi telah dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat baik syarat teknik menyembelih, hukum-hukum konsumsi makanan halal dan juga regulasi yang pemerintah sudah tetapkan. Aidaros (2013) menyampaikan bahwa banyak umat muslim belakangan kurang peduli tentang konsumsi daging halal meliputi transportasi, proses penanganan hewan, pre-pemotongan dan saat pemotongan. Hal ini menjadi perhatian kita bersama supaya meningkatkan kepedulian masyarakat tentang produk halal ini.

## B. Proses Pemotongan Hewan

Setelah dilakukan edukasi, program lanjutan pengabdian ini adalah melakukan praktek menyembelih hewan. Secara umum, proses penyembelihan hewan sudah cukup baik, hanya diperlukan beberapa perbaikan supaya hewan tidak stres saat disembelih. Hal ini dikarenakan bahwa warga telah biasa melakukan penyembelihan hewan ternak seperti unggas dan kambing. Pemotongan hewan unggas secara benar juga telah diamati oleh Delfita (2013) yang menunjukkan bahwa 5 kecamatan di sumatra barat telah mampu menyembelih hewan sesuai aturan MUI.



**Gambar 1.** Proses penyembelihan Hewan: a) penyembelihan ayam; b) Penyembelihan Kambing



Akan tetapi berdasarkan hasil pengabdian ini, perlu diperhatikan juga mengenai perlunya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang hukum dan tekniknya. Tidak hanya dilihat secara praktek penyembelihan saja. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan pengetahuan penyembelih di masyarakat masih sangat minim perlu dilakukan proses edukasi berkelanjutan. Proses memotong hewan merupakan suatu praktek bukan sekedar teori, akan tetapi apabila masyarakat memiliki teori yang baik maka akan mampu mengajarkan proses penyembelihan yang lebih baik kepada generasi selanjutnya. Selain itu, kekurangan keahlian dan kelelahan Juleha dapat menyebabkan peningkatan kecelakaan dalam pelaksanaan penyembelihan (EFSA Panel on AHAW et al., 2020). Proses penyembelihan hewan sesuai syar'i merupakan salah satu kriteria untuk menghasilkan daging yang halal. Muamar dan Jumena (2020) melaporkan bahwa saluran yang terpotong dalam penyembelihan ayam adalah saluran makan, kerongkongan, dan dua pembuluh darah.

### Kesimpulan

Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa proses edukasi yang dilakukan telah mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat sedayu mengenai pemotongan yang sesuai syariat. Walaupun demikian, hasil ini belum maksimal sehingga perlu dilakukan proses sosialisasi rutin dengan program lebih terstruktur sehingga mampu meningkatkan pengetahuan warga bakal pokok Bantul Yogyakarta dalam menghasilkan produk halal.

### Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Pimpinan Cabang Muhammadiyah Sedayu atas kerjasamanya dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dan juga kepada LPPM UAD atas pendanaan pengabdian masyarakat tahun 2022 sehingga program ini dapat terlaksana.

### Daftar Pustaka

- Ab Talib, M.S. 2017. Motivations and benefits of halal food safety certification. *Journal of Islamic Marketing*, 8(4): 605-624. <https://doi.org/10.1108/JIMA-08-2015-0063>
- Aidaros, H. 2013. Proper Halal Application of Halal Slaughter, Conf. OIE.1-4
- Delfita, R., 2013. Evaluasi Teknik pemotongan Ayam ditinjau dari Kehalalan dan Keamanan Pangan, *Jurnal saintek*, 5(1): 78-87
- EFSA Panel on Animal Health and Welfare (AHAW), Nielsen SS, Alvarez J, Bicout DJ, Calistri P, Depner K, Drewe JA, Garin-Bastuji B, Gonzales Rojas JL, Schmidt CG, Michel V, Miranda Chueca MÁ, Roberts HC, Sihvonen LH, Spoolder H, Stahl K, Velarde A, Viltrop A, Candiani D, Van der Stede Y, Winckler C. Welfare of cattle at slaughter. *EFSA J.* 2020 Nov 3;18(11):e06275. doi: 10.2903/j.efsa.2020.6275.
- McDermott P, McKeivitt A, Hanlon A. 2022. On Farm Emergency Slaughter and Emergency Killing of Acutely Injured Cattle: Analysis of Guidelines From Five Jurisdictions. *Front Vet Sci.* 2022 Jan 24;8:795227. doi: 10.3389/fvets.2021.795227.
- Muamar, A., dan Jumena, J. 2020. Standarisasi Halal Majelis Ulama Indonesia dalam penyembelihan Ayam di Desa Kertawinangun Cirebon, *JURNAL ILMU SYARIAH DAN HUKUM.* 5(1): 59-72.

- Muyassaroh, N., Slamet, F., and Sakti, M. 2021. Potensial of halal industry areas to improve national economic growth : Halal Development: Trends, Opportunities and Challenges, Taylor and Francis group, New york
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI, 2014. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI No. 196 Tahun 2014 tentang penetapan standar kompetensi kerja nasional indonesia kategori pertanian, kehutanan dan perikanan golongan pokok jasa penunjang peternakan bidang penyembelihan hewan halal, Jakarta, Indonesia