

Penguatan Kompetensi Juru Sembelih Halal melalui Pelatihan Fikih Penyembelihan dan Standar ASUH di Pesantren Darullughah Wadda'wah Pasuruan

Akhmad Fauzi Hamzah*

Universitas Islam Internasional Darullughah Wadda'wah, Pasuruan, Indonesia

Email: akhmadfauzihamzah@uiidalwa.ac.id

*Correspondence

Article History:

Received: 6 June 2026

Revised: 20 August 2026

Accepted: 22 August 2026

Published: 23 August 2026

Keywords:

Halal Slaughterer, ASUH, Islamic Slaughter Jurisprudence, Pesantren, Animal Welfare.

Abstract: Qurban animal slaughter requires not only compliance with Islamic jurisprudential provisions but also technical competence encompassing food safety, animal health, product integrity, halal assurance, animal welfare, and post-slaughter handling. This community service program aimed to improve the knowledge and practical skills of students and administrators of *Pesantren* Darullughah Wadda'wah Pasuruan in conducting halal slaughter in accordance with Islamic jurisprudence and the Safe, Healthy, Wholesome, and Halal (ASUH) standards. The two-day program involved 35 participants, consisting of 25 male students and 10 *pesantren* administrators. The program comprised needs identification, lectures and interactive discussions, demonstrations, hands-on practice, and evaluation through pre-test, post-test, and practical skills observation. The evaluation results showed that the participants' mean knowledge score increased from 42.3 in the pre-test to 82.7 in the post-test, representing a gain of 40.4 points. In the practical skills assessment, 28 participants (80%) achieved a good category, six participants (17.1%) were classified as adequate, and one participant (2.9%) was classified as poor. Improvements were observed across all evaluated aspects, particularly in understanding halal slaughter requirements and ASUH standards. The program indicates that the integration of theoretical instruction, demonstration, and hands-on practice can strengthen both Islamic jurisprudential understanding and technical skills related to animal handling, slaughtering procedures, hygiene, and post-slaughter management. The activity also highlights the potential of *pesantren* as a strategic base for strengthening halal slaughter literacy and skills, which can be further developed through advanced training and facilitation of formal halal slaughterer certification.

Kata Kunci:

Juru Sembelih Halal, ASUH, Fikih Penyembelihan, Pesantren, Kesejahteraan Hewan.

Abstrak: Penyembelihan hewan kurban tidak hanya menuntut pemenuhan ketentuan fikih, tetapi juga memerlukan kompetensi teknis yang mencakup aspek keamanan, kesehatan, keutuhan, kehalalan, kesejahteraan hewan, dan penanganan pascasembelih. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan santri serta pengurus *Pesantren* Darullughah Wadda'wah Pasuruan dalam melaksanakan penyembelihan halal sesuai ketentuan fikih dan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Program dilaksanakan selama dua hari dengan melibatkan 35 peserta yang terdiri atas 25 santri putra dan 10 pengurus *pesantren*. Metode kegiatan meliputi identifikasi kebutuhan mitra, penyampaian materi melalui ceramah dan diskusi interaktif, demonstrasi, praktik langsung, serta evaluasi melalui pre-test, post-test, dan observasi keterampilan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa rata-rata skor pengetahuan peserta meningkat dari 42,3 pada pre-test menjadi 82,7 pada post-test, dengan selisih skor sebesar 40,4 poin. Pada aspek keterampilan, 28 peserta (80%) memperoleh kategori baik, enam peserta (17,1%) kategori cukup, dan satu peserta (2,9%) kategori kurang. Peningkatan terjadi pada seluruh aspek yang dievaluasi, terutama pemahaman mengenai syarat penyembelihan halal dan standar ASUH. Kegiatan ini menunjukkan bahwa kombinasi pembelajaran teoritis, demonstrasi, dan praktik langsung dapat memperkuat pemahaman fikih sekaligus keterampilan teknis peserta dalam penanganan hewan, proses penyembelihan, kebersihan, dan penanganan pascasembelih. Program ini juga memperlihatkan potensi *pesantren* sebagai basis penguatan literasi dan keterampilan penyembelihan halal yang dapat dikembangkan melalui pelatihan lanjutan dan fasilitasi sertifikasi Juru Sembelih Halal.



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Pendahuluan

Penyediaan pangan halal tidak hanya berkaitan dengan kepatuhan terhadap ketentuan keagamaan, tetapi juga mencakup jaminan keamanan, kesehatan, mutu, dan integritas produk sepanjang proses produksi. Pada produk pangan asal hewan, proses penyembelihan merupakan salah satu titik kritis karena menentukan tidak hanya status kehalalan produk, tetapi juga kualitas dan keamanan daging yang dihasilkan.¹ Kajian mengenai standar pangan halal menunjukkan bahwa prosedur penyembelihan menjadi salah satu komponen penting dalam berbagai sistem standardisasi halal, meskipun terdapat variasi dalam aspek teknis dan interpretasi di antara lembaga serta negara yang menerapkannya (Akbar et al., 2023).² Dalam konteks Indonesia, penyelenggaraan jaminan produk halal juga memperoleh landasan hukum melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal beserta perubahan dan peraturan pelaksanaannya.

Pada penyembelihan hewan kurban, aspek kehalalan perlu berjalan beriringan dengan kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan. Peraturan

¹ Rayhan Fahreza Rahmadana dan Maziyah Mazza Basya, "TITIK KRITIS PENERAPAN HALAL SUPPLY CHAIN PADA KOMODITAS DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL WONOKROMO SURABAYA," *Investama : Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 11, no. 01 (2025): 75–92, <https://doi.org/10.56997/investama.v11i01.1881>; Nova Kurnia dkk., "Titik Kritis Halal Dan Keamanan Bebalung Lombok," *Halal Research Journal* 3, no. 2 (2023): 86–98, <https://doi.org/10.12962/j22759970.v3i2.701>.

² Junaid Akbar dkk., "Global Trends in Halal Food Standards: A Review," *Foods* 12, no. 23 (2023): 4200, <https://doi.org/10.3390/foods12234200>.

Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan menempatkan penanganan hewan dan produk hewan sebagai bagian penting dalam perlindungan kesehatan manusia dan kesejahteraan hewan. Lebih spesifik, Peraturan Menteri Pertanian Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban menegaskan bahwa daging hasil pemotongan hewan kurban perlu dijamin keamanan, kesehatan, keutuhan, dan kehalalannya. Kerangka tersebut memperlihatkan bahwa penyembelihan kurban tidak cukup dipahami hanya sebagai pemenuhan syarat sah penyembelihan secara fikih, tetapi juga membutuhkan kompetensi dalam penanganan hewan, penggunaan alat, proses pemotongan, kebersihan, serta penanganan daging setelah penyembelihan.

Kebutuhan terhadap kompetensi tersebut semakin penting ketika penyembelihan hewan kurban dilakukan dalam skala komunitas.³ Pada praktiknya, pelaksanaan kurban di masyarakat banyak melibatkan pengurus masjid, *pesantren*, panitia kurban, dan sukarelawan yang memiliki tingkat pengalaman serta pemahaman teknis yang beragam. Pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) karena itu menjadi salah satu instrumen penting untuk menjembatani pengetahuan normatif mengenai penyembelihan dengan keterampilan teknis yang diperlukan di lapangan. Adinugraha et al. (2025),⁴ misalnya, menunjukkan bahwa pelatihan Juleha berbasis edukasi dan partisipasi mampu meningkatkan pengetahuan serta kemampuan praktis peserta dalam menerapkan prosedur penyembelihan halal. Temuan serupa dilaporkan Trisnani et al. (2025),⁵ yang mengintegrasikan fikih kurban, prinsip halal-thayyib, evaluasi hewan potong, dan praktik penyembelihan langsung dalam program pelatihan masyarakat. Fuadi et al. (2025)⁶ juga menekankan pentingnya pelatihan Juleha yang mengombinasikan pemenuhan ketentuan syar'i dengan praktik penyembelihan yang higienis.

Selain aspek kehalalan, perkembangan standar penyembelihan juga menempatkan kesejahteraan hewan sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari kompetensi penyembelih. World Organisation for Animal Health (WOAH) menekankan bahwa penanganan, pengekangan, proses penyembelihan, dan pengeluaran darah harus dilakukan dengan meminimalkan risiko ketakutan, rasa sakit, cedera, dan stres yang tidak perlu pada hewan. Kompetensi personel menjadi salah satu faktor penting untuk mengurangi berbagai risiko tersebut. Dalam perspektif Islam, prinsip tersebut memiliki keterkaitan dengan nilai *ihsān* dalam perlakuan terhadap hewan, sehingga keterampilan

³ Waway Qodratulloh S dkk., "Peningkatan Keamanan Dan Kualitas Penyembelihan Hewan Kurban Melalui Inovasi Alat Perebah," *Al-Khidmah Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5, no. 3 (2025): 687–98, <https://doi.org/10.56013/jak.v5i3.4644>.

⁴ Hendri Hermawan Adinugraha dkk., "Local Food Halal Guarantee: Implementation of Halal Slaughterer Training (JULEHA) in Pekalongan Regency," *Dharmahita: Journal of Community Service and Development*, 29 Desember 2025, 142–49, JULEHA, <https://doi.org/10.28918/dharmahita.v2i2.12285>.

⁵ Asif Trisnani dkk., "Pelatihan Juru Sembelih Halal: Upaya Meningkatkan Pemahaman Keislaman dan Keterampilan Penyembelihan di Kecamatan Kendal, Ngawi, Jawa Timur," *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 1 (2025): 77–86, <https://doi.org/10.54082/ijpm.745>.

⁶ Fuadi dkk., "Pelatihan JULEHA: Penyembelihan Halal Yang Syar'i Dan Higienis," *Kawanad: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1 (2025): 1–8, <https://doi.org/10.56347/kjpkpm.v4i1.278>.

penyembelihan yang baik tidak hanya memenuhi dimensi teknis tetapi juga merefleksikan tanggung jawab etis dalam pelaksanaan ibadah kurban.

Pesantren memiliki posisi strategis untuk menjadi basis penguatan kompetensi tersebut. Sebagai lembaga pendidikan Islam yang memiliki hubungan langsung dengan masyarakat, *pesantren* tidak hanya berfungsi sebagai ruang transmisi pengetahuan keagamaan, tetapi juga dapat menjadi pusat kaderisasi keterampilan yang dibutuhkan masyarakat. Santri yang telah memiliki dasar pengetahuan fikih memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi sumber daya manusia yang mampu mengintegrasikan pemahaman syariat dengan keterampilan penyembelihan yang aman, sehat, utuh, dan halal. Kompetensi tersebut menjadi semakin relevan ketika para santri kembali ke daerah asal dan terlibat dalam kegiatan keagamaan masyarakat, termasuk penyelenggaraan penyembelihan hewan kurban.

Berdasarkan identifikasi awal yang dilakukan tim pengabdian di *Pesantren Darullughah Wadda'wah Pasuruan*, pemahaman santri dan pengurus mengenai prosedur penyembelihan halal dan penerapan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) masih perlu diperkuat. Kebutuhan tersebut tidak terbatas pada pemahaman mengenai syarat dan rukun penyembelihan, tetapi juga mencakup pemilihan dan penggunaan alat, penanganan hewan sebelum penyembelihan, teknik pemotongan, kebersihan proses, serta penanganan daging pascasembelih. Kondisi ini menjadi penting terutama karena penyembelihan kurban melibatkan proses yang membutuhkan koordinasi antara pengetahuan fikih dan keterampilan teknis dalam waktu yang relatif singkat.

Sejumlah program pengabdian sebelumnya telah memberikan pelatihan mengenai penyembelihan halal, peningkatan kompetensi Juleha, serta penerapan aspek kesejahteraan hewan. Namun, masih terdapat ruang untuk memperkuat model pelatihan yang secara spesifik menjadikan *pesantren* sebagai basis kaderisasi juru sembelih serta mengintegrasikan fikih penyembelihan dengan standar ASUH dalam satu kegiatan yang menekankan pembelajaran teoritis sekaligus praktik langsung. Pendekatan semacam ini penting karena penguasaan konsep saja belum tentu menghasilkan kemampuan teknis, sementara praktik penyembelihan tanpa pemahaman normatif berisiko menghasilkan prosedur yang tidak konsisten dengan prinsip syariah maupun standar kesehatan dan kesejahteraan hewan.

Atas dasar kebutuhan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pelatihan Juru Sembelih Halal bagi santri dan pengurus *Pesantren Darullughah Wadda'wah Pasuruan*. Pelatihan mengombinasikan penyampaian materi mengenai fikih penyembelihan dan standar ASUH dengan diskusi, demonstrasi, serta praktik langsung di bawah pendampingan fasilitator. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai penyembelihan halal, mulai dari persyaratan penyembelih dan hewan yang layak disembelih, penggunaan alat, teknik penyembelihan, hingga penanganan pascasembelih. Melalui program ini, *pesantren* diharapkan tidak hanya memiliki santri yang memahami aspek normatif penyembelihan, tetapi juga memiliki sumber daya manusia yang mampu menerapkan

dan menyebarluaskan praktik penyembelihan yang aman, sehat, utuh, halal, serta memperhatikan kesejahteraan hewan di tengah masyarakat.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di *Pesantren Darullughah Wadda'wah*, Pasuruan, Jawa Timur, selama dua hari pada 1–2 Mei 2025. Pemilihan *pesantren* sebagai lokasi kegiatan didasarkan pada kebutuhan mitra untuk meningkatkan kesiapan santri dan pengurus dalam melaksanakan penyembelihan hewan secara benar sesuai ketentuan fikih dan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Kebutuhan tersebut juga berkaitan dengan peran santri setelah kembali ke masyarakat, terutama ketika terlibat dalam kegiatan penyembelihan hewan kurban.

Program melibatkan 35 peserta yang terdiri atas 25 santri putra berusia 17–25 tahun dan 10 pengurus *pesantren*. Santri peserta dipilih dengan mempertimbangkan masa pendidikan di *pesantren* minimal dua tahun, kondisi jasmani dan rohani yang mendukung untuk mengikuti kegiatan praktik, serta minat untuk mempelajari dan mengembangkan keterampilan sebagai juru sembelih halal. Peserta berasal dari berbagai daerah sehingga pelatihan juga diharapkan memiliki potensi diseminasi pengetahuan ketika santri kembali ke lingkungan masyarakat masing-masing.⁷

Pelaksanaan kegiatan disusun dalam empat tahapan utama, yaitu identifikasi kebutuhan, penguatan pengetahuan, demonstrasi dan praktik, serta evaluasi kegiatan.

1. Identifikasi Kebutuhan Mitra

Tahap awal dilakukan melalui observasi dan komunikasi dengan pihak *pesantren* untuk mengidentifikasi kebutuhan peserta terkait penyembelihan halal. Hasil identifikasi menunjukkan perlunya penguatan pemahaman mengenai ketentuan fikih penyembelihan, persyaratan juru sembelih halal, standar ASUH, kesehatan hewan, teknik penyembelihan, dan penanganan daging pascasembelih. Hasil identifikasi tersebut menjadi dasar dalam menentukan materi, metode pembelajaran, dan bentuk kegiatan praktik.

2. Penguatan Pengetahuan

Tahap kedua berupa penyampaian materi teoritis melalui ceramah dan diskusi interaktif. Materi meliputi ketentuan fikih mengenai penyembelihan, persyaratan penyembelih dan hewan yang layak disembelih, penggunaan alat penyembelihan, tata cara penyembelihan yang sesuai syariat, konsep dan penerapan standar ASUH, aspek kesehatan dan kesejahteraan hewan, serta penanganan daging setelah proses penyembelihan.

Penyampaian materi dilakukan secara interaktif agar peserta dapat menghubungkan pengetahuan fikih yang telah diperoleh selama pendidikan *pesantren* dengan kebutuhan teknis yang dihadapi dalam praktik penyembelihan.

⁷ Nur 'Azah dkk., "Penguatan Pembelajaran Al-Qur'an Melalui Metode Talaqqi Di Pondok *Pesantren* Terpadu Al-Chodidjah," *Al Mu'azarah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 1 (2024): 1–17, <https://doi.org/10.38073/almuazarah.v2i1.1812>.

Diskusi juga digunakan untuk membahas persoalan yang umum dijumpai ketika pelaksanaan penyembelihan hewan kurban di masyarakat.

Narasumber kegiatan berasal dari kalangan dosen Universitas Islam Internasional Darullughah Wadda'wah yang memiliki kompetensi dalam bidang fikih serta instruktur yang memiliki kompetensi dalam praktik penyembelihan halal. Materi teoritis dan teknis disusun untuk memberikan pemahaman yang terpadu antara aspek syariah, kesehatan, kebersihan, dan keterampilan penyembelihan.

3. Demonstrasi dan Praktik Penyembelihan

Setelah memperoleh materi teoritis, peserta mengikuti demonstrasi yang memperlihatkan tahapan penyembelihan secara langsung. Demonstrasi mencakup penanganan hewan sebelum penyembelihan, persiapan dan penggunaan alat, posisi hewan, pembacaan basmalah, teknik pemotongan, serta penanganan pascasembelih.

Pada tahap berikutnya, peserta dibagi ke dalam kelompok-kelompok kecil untuk melakukan praktik di bawah pengawasan instruktur. Pendampingan langsung dilakukan untuk memastikan peserta dapat menerapkan prosedur yang telah dijelaskan sebelumnya. Pembagian dalam kelompok kecil juga dimaksudkan agar setiap peserta memiliki kesempatan yang lebih besar untuk mengamati, mempraktikkan, dan memperoleh umpan balik dari instruktur.

Pelaksanaan praktik tidak hanya diarahkan pada ketepatan teknik pemotongan, tetapi juga pada kebersihan proses, kesiapan alat, perlakuan terhadap hewan, serta penanganan hasil penyembelihan sebagai bagian dari penerapan prinsip ASUH.

4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti program. Evaluasi mencakup tiga bentuk penilaian, yaitu pre-test, post-test, dan observasi keterampilan praktik. Pre-test diberikan sebelum penyampaian materi untuk memperoleh gambaran awal mengenai tingkat pengetahuan peserta. Post-test diberikan setelah rangkaian pelatihan selesai untuk melihat perubahan pengetahuan setelah peserta memperoleh materi, mengikuti demonstrasi, dan melaksanakan praktik. Aspek yang dievaluasi dalam penilaian pengetahuan meliputi pemahaman mengenai syarat penyembelihan halal, standar ASUH, teknik penyembelihan, kesehatan hewan, dan penanganan pascasembelih. Selain evaluasi pengetahuan, keterampilan peserta dinilai melalui observasi selama praktik penyembelihan. Penilaian dilakukan oleh instruktur dengan memperhatikan beberapa aspek utama, yaitu persiapan penyembelihan, ketepatan teknik pemotongan, pelaksanaan ketentuan syariah dalam proses penyembelihan, serta kebersihan proses. Hasil penilaian praktik kemudian dikelompokkan ke dalam kategori baik, cukup, dan kurang berdasarkan skor yang digunakan dalam kegiatan.

Data pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata peserta sebelum dan setelah kegiatan. Perubahan pengetahuan dinyatakan melalui selisih skor rata-rata pre-test dan post-test. Data

penilaian praktik dianalisis secara deskriptif melalui distribusi jumlah dan persentase peserta pada masing-masing kategori keterampilan. Penggunaan analisis deskriptif dipilih karena tujuan utama evaluasi dalam kegiatan pengabdian ini adalah menggambarkan perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah pelaksanaan program, bukan menguji hubungan kausal atau melakukan generalisasi terhadap populasi yang lebih luas.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan Pelatihan Juru Sembelih Halal

Kegiatan pelatihan Juru Sembelih Halal dilaksanakan selama dua hari dengan mengombinasikan penguatan pengetahuan dan keterampilan praktis. Pada hari pertama, kegiatan difokuskan pada penyampaian materi mengenai fikih penyembelihan, persyaratan penyembelih dan hewan yang layak disembelih, pengenalan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), kesehatan dan kesejahteraan hewan, serta penanganan pascasembelih. Materi disampaikan melalui ceramah dan diskusi interaktif agar peserta tidak hanya memahami aspek normatif penyembelihan, tetapi juga mampu menghubungkannya dengan persoalan teknis yang sering ditemui dalam pelaksanaan penyembelihan hewan kurban di masyarakat.

Diskusi selama kegiatan memperlihatkan perhatian peserta terhadap persoalan yang bersifat praktis, seperti persyaratan penyembelih, ketentuan alat yang digunakan, adab terhadap hewan, ketepatan proses pemotongan, serta perbedaan antara penyembelihan yang hanya memenuhi ketentuan dasar secara syar'i dan penyembelihan yang sekaligus memperhatikan standar ASUH. Interaksi tersebut penting karena sebagian pengetahuan penyembelihan di tingkat komunitas masih diperoleh melalui pengalaman dan transmisi praktik secara informal. Pelatihan terstruktur memberi kesempatan kepada peserta untuk mengklarifikasi praktik yang telah dikenal dengan prinsip fikih serta standar teknis yang lebih sistematis.

Hari kedua diarahkan pada demonstrasi dan praktik penyembelihan. Sebelum proses penyembelihan dilakukan, peserta terlebih dahulu mendapatkan demonstrasi mengenai cara mendekati, mengarahkan, dan menangani hewan secara tenang untuk mengurangi risiko stres dan cedera. Praktik penanganan awal tersebut didokumentasikan pada Gambar 1, yang memperlihatkan simulasi penanganan hewan dengan tingkat stres rendah dan penerapan teknik pengekangan secara manusiawi.



Gambar 1. Simulasi Penanganan Hewan dengan Tingkat Stres Rendah dan Teknik Pengekangan yang Manusiawi

Tahapan tersebut penting karena penanganan sebelum penyembelihan merupakan bagian dari penerapan kesejahteraan hewan. Peserta diarahkan untuk memahami bahwa ketepatan penyembelihan tidak hanya dimulai ketika pisau digunakan, tetapi sejak hewan dipersiapkan untuk proses penyembelihan. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip kesejahteraan hewan yang menekankan perlunya meminimalkan rasa takut, stres, cedera, dan penderitaan yang tidak diperlukan selama proses penanganan dan penyembelihan.

Setelah memperoleh demonstrasi, peserta melakukan praktik pengekangan dan penempatan hewan secara berkelompok di bawah pengawasan instruktur. Sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2, peserta mempraktikkan teknik penempatan hewan sebelum penyembelihan dengan menekankan koordinasi, pengendalian gerakan, dan perlakuan yang tidak kasar terhadap hewan.



Gambar 2. Peserta Mempraktikkan Teknik Pengekangan Manusiawi dan Penempatan Hewan Sebelum Prosedur Penyembelihan

Tahap berikutnya adalah demonstrasi penyembelihan halal. Instruktur memperlihatkan persiapan alat, posisi hewan, pembacaan basmalah, penggunaan pisau, teknik pemotongan, serta pengelolaan aliran darah setelah penyembelihan. Gambar 3 mendokumentasikan proses demonstrasi penyembelihan dan pengelolaan drainase darah selama kegiatan.



Gambar 3. Demonstrasi Penyembelihan Halal dan Pengelolaan Drainase Darah

Pengelolaan drainase darah merupakan bagian penting dari kebersihan area penyembelihan karena membantu mengurangi genangan darah dan mendukung sanitasi lingkungan selama kegiatan berlangsung. Aspek tersebut memperlihatkan bahwa materi pelatihan tidak hanya diarahkan pada sahnya proses penyembelihan menurut fikih, tetapi juga pada penerapan standar kebersihan dan kesehatan sebagai bagian dari prinsip ASUH.

Pendekatan yang mengombinasikan penjelasan konseptual, demonstrasi, dan praktik langsung relevan dengan karakter pelatihan Juru Sembelih Halal. Trisnani et al. (2025)⁸ menggunakan pendekatan serupa dalam pelatihan Juleha di Kendal, Ngawi, dengan menggabungkan pemahaman fikih kurban, prinsip halal-thayyib, kualitas hewan potong, serta praktik penyembelihan yang memperhatikan kesejahteraan hewan. Adinugraha et al. (2025)⁹ juga menunjukkan bahwa peningkatan kompetensi Juleha tidak cukup dilakukan melalui penyampaian informasi, tetapi memerlukan edukasi partisipatif yang memberi peserta ruang untuk memahami sekaligus menerapkan standar

⁸ Trisnani dkk., "Pelatihan Juru Sembelih Halal."

⁹ Adinugraha dkk., "Local Food Halal Guarantee."

penyembelihan halal. Fuadi et al. (2025)¹⁰ selanjutnya menegaskan pentingnya integrasi antara ketepatan penyembelihan secara syar'i dan praktik yang higienis dalam pelatihan Juleha.

Pola pembelajaran tersebut dapat pula dipahami melalui pendekatan *experiential learning*, yang menempatkan pengalaman langsung sebagai bagian penting dari proses pembentukan kompetensi (Kolb, 2014).¹¹ Dalam konteks kegiatan ini, materi fikih memberi landasan normatif, sedangkan demonstrasi dan praktik memberi kesempatan kepada peserta untuk menerjemahkan pengetahuan tersebut menjadi keterampilan.

Perubahan Pengetahuan Peserta

Evaluasi pengetahuan menunjukkan adanya perubahan yang jelas antara kondisi sebelum dan setelah pelatihan. Rata-rata nilai pre-test peserta adalah 42,3 dari skala 100, sedangkan rata-rata post-test mencapai 82,7. Dengan demikian, terdapat kenaikan rata-rata sebesar 40,4 poin setelah peserta mengikuti keseluruhan rangkaian pelatihan.

Tabel 1. Perbandingan Skor Pre-test dan Post-test Peserta

Aspek yang Dinilai	Rata-rata Pre-test	Rata-rata Post-test	Selisih Skor
Syarat penyembelihan halal	40,5	82,3	+41,8
Standar ASUH	38,7	79,4	+40,7
Teknik penyembelihan	43,2	79,6	+36,4
Kesehatan hewan	44,8	80,1	+35,3
Penanganan pascasembelih	44,3	81,9	+37,6
Rata-rata keseluruhan	42,3	82,7	+40,4

Source: Results of community service activity evaluation, 2025.

Peningkatan terbesar berdasarkan selisih skor terjadi pada aspek syarat penyembelihan halal, yaitu 41,8 poin, disusul pemahaman standar ASUH sebesar 40,7 poin. Sementara itu, kesehatan hewan menunjukkan selisih yang relatif lebih rendah, yaitu 35,3 poin, meskipun nilai post-test pada aspek tersebut tetap meningkat menjadi 80,1.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa kombinasi penyampaian teori, demonstrasi, dan praktik memberikan ruang belajar yang relatif komprehensif. Hasil ini sejalan dengan Adinugraha et al. (2025),¹² Herawati et al. (2025),¹³ dan Trisnani et al. (2025)¹⁴ yang menunjukkan bahwa pelatihan Juleha dapat memperkuat pemahaman peserta ketika materi keislaman dikombinasikan dengan praktik teknis.

¹⁰ Fuadi dkk., "Pelatihan JULEHA."

¹¹ Jonas Kolb, "Muslim diversity, religious formation and Islamic religious education. Everyday practical insights into Muslim parents' concepts of religious education in Austria," *British Journal of Religious Education* 45, no. 2 (2023): 172–85, <https://doi.org/10.1080/01416200.2021.1911787>.

¹² Adinugraha dkk., "Local Food Halal Guarantee."

¹³ Aulia Herawati dkk., "Peran Pendidikan Islam Dalam Membangun Karakter Generasi Muda di Tengah Arus Globalisasi," *Jurnal IHSAN Jurnal Pendidikan Islam* 3, no. 2 (2025): 370–80, <https://doi.org/10.61104/ihsan.v3i2.987>.

¹⁴ Trisnani dkk., "Pelatihan Juru Sembelih Halal."

Penguatan Keterampilan Penyembelihan dan Penerapan ASUH

Selain aspek pengetahuan, program juga menilai kemampuan peserta selama praktik. Penilaian dilakukan terhadap 35 peserta dengan memperhatikan persiapan penyembelihan, teknik pemotongan, pelaksanaan ketentuan syariah, dan kebersihan proses. Hasil observasi menunjukkan bahwa 28 peserta (80%) memperoleh kategori baik, enam peserta (17,1%) memperoleh kategori cukup, dan satu peserta (2,9%) berada pada kategori kurang.

Tabel 2. Hasil Penilaian Keterampilan Praktik Peserta

Kategori	Rentang Skor	Jumlah Peserta	Persentase
Baik	70–100	28	80,0%
Cukup	55–69	6	17,1%
Kurang	<55	1	2,9%
Total		35	100%

Hasil tersebut memperlihatkan bahwa sebagian besar peserta mampu menerapkan keterampilan dasar penyembelihan setelah mengikuti demonstrasi dan praktik. Nilai praktik tidak hanya merepresentasikan kemampuan melakukan pemotongan, tetapi juga kepatuhan terhadap serangkaian prosedur sebelum, selama, dan setelah penyembelihan.

Salah satu aspek penting dalam tahap pascasembelih adalah menjaga karkas agar tidak bersentuhan secara langsung dengan permukaan tanah. Dalam kegiatan pelatihan, peserta diperkenalkan pada praktik pengulitan dengan posisi karkas digantung untuk mendukung proses yang lebih bersih. Implementasi teknik tersebut ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Implementasi Teknik Pengulitan Gantung untuk Pemrosesan Karkas yang Higienis

Teknik pengulitan gantung penting karena mengurangi kontak langsung karkas dengan permukaan yang berpotensi menjadi sumber kontaminasi. Penggunaan teknik ini sekaligus memperluas pemahaman peserta bahwa pelaksanaan ASUH tidak berhenti pada tahapan penyembelihan, tetapi mencakup penanganan karkas dan daging setelah hewan disembelih.

Penerapan ASUH dalam kegiatan ini terutama terlihat dalam upaya menghubungkan ketepatan prosedur penyembelihan dengan kondisi hewan, penggunaan alat, kebersihan proses, dan penanganan pascasembelih. Hal tersebut

selaras dengan pelatihan ASUH yang dilakukan Pribadi et al. (2025),¹⁵ yang menempatkan kemampuan petugas penyembelihan sebagai salah satu faktor penting dalam memastikan proses pemotongan memenuhi aspek keamanan, kesehatan, keutuhan, dan kehalalan produk.

Dimensi kesejahteraan hewan juga menjadi bagian dari kompetensi juru sembelih. Nurhayati et al. (2022)¹⁶ menunjukkan bahwa penerapan kesejahteraan hewan dalam proses pemotongan berkaitan dengan cara penanganan hewan pada setiap tahapan penyembelihan. Hal ini relevan dengan prinsip *ihsān* dalam fikih penyembelihan yang menuntut perlakuan yang baik terhadap hewan.

Penanganan pascasembelih mengalami perubahan skor dari 44,3 pada pre-test menjadi 81,9 pada post-test. Temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta mengenai proses pemotongan, tetapi juga perhatian terhadap tahapan setelah penyembelihan. Mail et al. (2021),¹⁷ dalam kajiannya mengenai manajemen halal dan HACCP, juga menunjukkan pentingnya pengendalian proses secara menyeluruh agar aspek halal dan keamanan pangan tidak dipisahkan.

Dengan demikian, kegiatan pelatihan mendorong perubahan cara pandang peserta dari penyembelihan sebagai tindakan pemotongan semata menjadi rangkaian prosedur yang mencakup ketepatan syariah, kesejahteraan hewan, kebersihan, kesehatan, dan penanganan hasil penyembelihan.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan Juru Sembelih Halal di *Pesantren Darullughah Wadda'wah Pasuruan* menunjukkan adanya penguatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam penyembelihan hewan yang sesuai dengan ketentuan fikih dan standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Rata-rata skor pengetahuan peserta meningkat dari 42,3 pada pre-test menjadi 82,7 pada post-test, atau mengalami kenaikan sebesar 40,4 poin. Peningkatan terjadi pada seluruh aspek yang dievaluasi, terutama pemahaman mengenai syarat penyembelihan halal dan standar ASUH.

Pada aspek keterampilan, 28 dari 35 peserta (80%) memperoleh kategori baik dalam penilaian praktik, sedangkan enam peserta (17,1%) berada pada kategori cukup dan satu peserta (2,9%) pada kategori kurang. Hasil tersebut menunjukkan bahwa

¹⁵ Teguh Pribadi dkk., "Pelatihan Tata Laksana Penyembelihan Hewan yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal Bagi Petugas Penyembelihan Rumah Potong Unggas," *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia* 4, no. 1 (2025): 59–63.

¹⁶ Dwi Nurhayati dkk., "Penerapan Kesejahteraan Hewan pada Proses Pemotongan Sapi Bali di Rumah Potong Hewan Manokwari, Papua Barat: Implementation of Animal Welfare in Bali Beef Slaughter Process at the Animal Slaughter House, Manokwari, West Papua," *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)* 12, no. 1 (2022): 16–23, <https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i1.282>.

¹⁷ Dwi Aprilia Anggraini Mail dkk., "Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)," *Halal Research Journal* 1, no. 1 (2021): 20–38.

kombinasi penyampaian materi, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung memberikan ruang bagi peserta untuk menghubungkan pengetahuan fikih dengan keterampilan teknis penyembelihan, termasuk penanganan hewan, penggunaan alat, kebersihan proses, dan penanganan pascasembelih.

Program ini juga memperlihatkan potensi *pesantren* sebagai basis penguatan literasi dan keterampilan penyembelihan halal. Santri dan pengurus yang memperoleh pelatihan dapat menjadi sumber daya internal bagi *pesantren* sekaligus memiliki potensi untuk menyebarluaskan pengetahuan mengenai penyembelihan halal dan ASUH di lingkungan masyarakat. Meskipun demikian, hasil kegiatan ini masih terbatas pada perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta selama program dan belum dapat digunakan untuk menyimpulkan terbentuknya kompetensi profesional bersertifikat atau dampak ekonomi secara langsung. Oleh karena itu, kegiatan serupa perlu dikembangkan secara berkelanjutan melalui pelatihan lanjutan, fasilitasi sertifikasi Juru Sembelih Halal bagi peserta yang memenuhi persyaratan, serta integrasi materi dasar fikih penyembelihan, ASUH, kesejahteraan hewan, dan penanganan pascasembelih dalam pembekalan santri. Program berikutnya juga sebaiknya menggunakan instrumen evaluasi yang lebih terstruktur dan, apabila memungkinkan, dilengkapi pemantauan jangka menengah untuk menilai konsistensi penerapan keterampilan peserta setelah kembali ke masyarakat.

Daftar Pustaka

- Adinugraha, Hendri Hermawan, M. Sugeng Sholehuddin, Anggun Rahadian Kusuma Dewi, Ira Farmawati, dan Rizky Andrean. "Local Food Halal Guarantee: Implementation of Halal Slaughterer Training (JULEHA) in Pekalongan Regency." *Dharmahita: Journal of Community Service and Development*, 29 Desember 2025, 142–49. JULEHA. <https://doi.org/10.28918/dharmahita.v2i2.12285>.
- Akbar, Junaid, Maria Gul, Muhammad Jahangir, dkk. "Global Trends in Halal Food Standards: A Review." *Foods* 12, no. 23 (2023): 4200. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>.
- Aulia Herawati, Putri Dewi Sinta, Siti Nurhidayatul Marati, dan Herlini Puspika Sari. "Peran Pendidikan Islam Dalam Membangun Karakter Generasi Muda di Tengah Arus Globalisasi." *Jurnal IHSAN Jurnal Pendidikan Islam* 3, no. 2 (2025): 370–80. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v3i2.987>.
- Fuadi, Falahuddin, Muhammad Hafizh, Munardi, Arliansyah, dan Hanif. "Pelatihan JULEHA: Penyembelihan Halal Yang Syar'i Dan Higienis." *Kawanad: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 1 (2025): 1–8. <https://doi.org/10.56347/kjpkm.v4i1.278>.
- Kolb, Jonas. "Muslim diversity, religious formation and Islamic religious education. Everyday practical insights into Muslim parents' concepts of religious education in Austria." *British Journal of Religious Education* 45, no. 2 (2023): 172–85. <https://doi.org/10.1080/01416200.2021.1911787>.

- Kurnia, Nova, Duwi Purwati, Muhali Muhali, Hunaepi Hunaepi, Arinda Yusfika Rahma, dan Delila Idsa Amara Raymanda. "Titik Kritis Halal Dan Keamanan Bebalung Lombok." *Halal Research Journal* 3, no. 2 (2023): 86–98. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v3i2.701>.
- Mail, Dwi Aprilia Anggraini, Norma Farizah Fahmi, Devi Anggraini Putri, dan Moh Saiful Hakiki. "Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)." *Halal Research Journal* 1, no. 1 (2021): 20–38.
- Nur 'Azah, Muh Ibnu Sholeh, Dinar Ayu Tasya, dkk. "Penguatan Pembelajaran Al-Qur'an Melalui Metode Talaqqi Di Pondok Pesantren Terpadu Al-Chodidjah." *Al Mu'azarah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2, no. 1 (2024): 1–17. <https://doi.org/10.38073/almuazarah.v2i1.1812>.
- Nurhayati, Dwi, Priyo Sambodo, Alnita Baaka, dan Isti Widayati. "Penerapan Kesejahteraan Hewan pada Proses Pemotongan Sapi Bali di Rumah Potong Hewan Manokwari, Papua Barat: Implementation of Animal Welfare in Bali Beef Slaughter Process at the Animal Slaughter House, Manokwari, West Papua." *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)* 12, no. 1 (2022): 16–23. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i1.282>.
- Pribadi, Teguh, Ade Rusman, Regawa Bayu Pamungkas, Arif Mulyanto, dan Liana Anggraeni. "Pelatihan Tata Laksana Penyembelihan Hewan yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal Bagi Petugas Penyembelihan Rumah Potong Unggas." *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia* 4, no. 1 (2025): 59–63.
- Rahmadana, Rayhan Fahreza, dan Maziyah Mazza Basya. "TITIK KRITIS PENERAPAN HALAL SUPPLY CHAIN PADA KOMODITAS DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL WONOKROMO SURABAYA." *Investama: Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 11, no. 01 (2025): 75–92. <https://doi.org/10.56997/investama.v11i01.1881>.
- S, Waway Qodratulloh, Sri Nuryuliyawati, Satria Kharimul Qolbi, dkk. "Peningkatan Keamanan Dan Kualitas Penyembelihan Hewan Kurban Melalui Inovasi Alat Perebah." *Al-Khidmah Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5, no. 3 (2025): 687–98. <https://doi.org/10.56013/jak.v5i3.4644>.
- Trisnani, Asif, Hamidah Tussifah, Iwan Aminur Rokhman, Diva Alyasmin, Nadhilla Claryzha, dan Sabela Firda. "Pelatihan Juru Sembelih Halal: Upaya Meningkatkan Pemahaman Keislaman dan Keterampilan Penyembelihan di Kecamatan Kendal, Ngawi, Jawa Timur." *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 1 (2025): 77–86. <https://doi.org/10.54082/ijpm.745>.