



Optimalisasi Pelatihan Juru Sembelih Halal (JULEHA) untuk Meningkatkan Kualitas Produk dan Kesejahteraan Masyarakat

Nasruddin Atha¹, Adiyono^{2*}, Mardani², Abdan Rahim², Siswanto²

¹MUI Kabupaten Paser, Jl. Siltan Ibrahim Khaliluddin, Kel. Tanah Grogot, Kec. Tanah Grogot, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur, Indonesia, 76251

²STIT Ibnu Rusyd, Tanah Periuk, Tanah Grogot, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur, Indonesia, 76251

*Email koresponden: adiyono8787@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Received: 10 May 2024

Accepted: 12 Jul 2024

Published: 31 Aug 2024

Kata kunci:

Juru Sembelih Halal;

Kesejahteraan;

Kualitas Produk;

Pelatihan

Keywords:

Halal Slaughterer;

Product quality;

Training;

Well-being

ABSTRAK

Background: Potensi peningkatan kualitas makanan yang halal dan kesejahteraan masyarakat dapat dilakukan melalui optimalisasi pelatihan juru sembelih halal. Optimalisasi pelatihan juru sembelih halal dapat meningkatkan kualitas produk daging halal. Juru sembelih halal yang kompeten akan dapat menyembelih hewan dengan cara yang sesuai dengan syariat Islam, sehingga produk daging yang dihasilkan akan lebih higienis dan sehat. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kualitas produk daging halal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat local di Kecamatan Long Ikis. **Metode:** Metode pelatihan yang digunakan mencakup aspek kehalalan, etika, dan teknis pemotongan hewan. Peserta pelatihan dilibatkan dalam praktek langsung guna mengoptimalkan pengetahuan dan keterampilan mereka. **Hasil:** Masyarakat setempat mengalami dampak positif, di mana pelatihan ini berkontribusi pada peningkatan keterampilan dan kesejahteraan ekonomi mereka. Artikel ini bertujuan untuk membagikan pengalaman dan pembelajaran yang berharga bagi para praktisi, peneliti, dan pemangku kepentingan dalam upaya meningkatkan keberlanjutan industri daging halal dan kesejahteraan masyarakat lokal. **Kesimpulan:** Pendekatan ini mampu memberikan kontribusi positif bagi masyarakat Kecamatan Long Ikis.

ABSTRACT

Background: The potential for improving the quality of halal food and community welfare can be achieved through optimizing the training of halal slaughterers. Optimizing the training of halal slaughterers can enhance the quality of halal meat products. A competent halal slaughterer will be able to slaughter animals in a way that complies with Islamic law, so that the meat products produced will be more hygienic and healthy. This activity aims to improve the quality of halal meat products and improve the welfare of local communities in Long Ikis District. **Method:** The training method used covers halal, ethical and technical aspects of animal slaughter. Training participants are involved in direct practice to optimize their knowledge and skills. **Results:** Local communities experienced a positive impact, where the training improved their skills and economic well-being. This article aims to share valuable experiences and learnings with practitioners, researchers, and stakeholders in efforts to improve the sustainability of the halal meat industry and the welfare of local communities. **Conclusion:** This approach is able to make a positive contribution to the people of Long Ikis District.



PENDAHULUAN

Kebutuhan halal *lifestyale* telah menjadi kebutuhan masyarakat dunia terutama umat Islam (Munawaroh et al., 2024). Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia setiap hari untuk memenuhi kebutuhan tubuh, baik untuk pertumbuhan maupun untuk energi dan ketersediaan makanan halal sangat penting bagi semua umat muslim (Fatmawati et al., 2020). Potensi peningkatan kualitas makanan yang halal dan kesejahteraan masyarakat dapat dilakukan melalui optimalisasi pelatihan juru sembelih halal (Junining et al., 2022). Optimalisasi pelatihan juru sembelih halal dapat meningkatkan kualitas produk daging halal (Arifin et al., 2021). Juru sembelih halal yang kompeten akan dapat menyembelih hewan dengan cara yang sesuai dengan syariat Islam, sehingga produk daging yang dihasilkan akan lebih higienis dan sehat (Fahrika et al., 2023). Optimalisasi pelatihan juru sembelih halal juga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Sugandi et al., 2023). Hal ini dikarenakan juru sembelih halal yang kompeten akan memiliki peluang kerja yang lebih besar dan mendapatkan penghasilan yang lebih tinggi. Kecamatan Long Ikis, sebagai salah satu daerah di wilayah Indonesia, memiliki peran yang Signifikan Dalam Industri Pertanian Dan Peternakan. Produksi dan penyediaan daging halal menjadi aspek penting bagi masyarakat lokal yang mayoritas beragama islam (Aprilia et al., 2021). Namun, upaya Untuk Memastikan Kehalalan Dalam Pematangan Hewan Dan Penyembelihan Masih Memerlukan Perhatian Lebih (Kholis et al., 2022).

Seorang penyembelih halal haruslah seorang muslim, laki-laki, baligh, berakal sehat, dan tidak menyia-nyiakan shalat. Sesuai dengan pedoman syariat, ia harus berniat dan membaca basmalah ketika menyembelih hewan dengan tujuan untuk dikonsumsi. Alat apa pun selain gigi dan kuku (tulang) dapat digunakan selama alat tersebut tajam, mampu memutus tenggorokan hewan dan pembuluh darah utama di lehernya, serta mampu mengeluarkan darah (Kaco & Fitriana, 2020). Ada dua kategori hewan yang harus dibunuh: hewan yang dapat dibunuh dan hewan yang tidak dapat dibunuh. Tenggorokan dan di bawah leher adalah tempat di mana hewan yang siap disembelih harus dibunuh, sedangkan hewan yang tidak layak disembelih dibunuh dengan cara ditusuk di bagian lehernya.

Ketika menyembelih hewan, terdapat kebiasaan untuk melakukan ihsan, atau "berbuat baik" pada hewan yang disembelih (Riyadi, 2023). Hal ini meliputi meletakkan kaki di sisi leher hewan, membaringkan hewan di sisi kirinya, memegang pisau dengan tangan kanan, dan memegang kepala hewan. Ucapkan tasmiyah ("*bismillaahi wallaahu akbar*") sambil menghadapkan hewan ke arah kiblat. Sebelum disembelih, kesehatan hewan harus diperiksa, hewan juga harus mendapatkan perawatan yang tepat, dan pisau yang tajam harus digunakan (Muhami & Haifan, 2019). Ketika menyembelih hewan, usahakan agar penyembelih dan korban menghadap ke arah kiblat, ucapkan "*bismillahi allahu akbar*", sembelihlah hewan dari bagian depan leher, dan tidak boleh menusuk jantung hewan apabila hewan tersebut tidak langsung mati. Menyiksa hewan saat disembelih merupakan tindakan yang melanggar hukum (Cahyadi, 2019). Mematahkan leher, menguliti, memotong kaki, atau memotong ekor hewan sebelum hewan tersebut mati juga melanggar hukum. Alat pelindung diri (APD) seperti helm, sepatu bot, *wearpack*, celemek, sarung tangan baja, sarung pisau, pembersih, dan penyemprot air bertekanan merupakan beberapa alat yang digunakan dalam operasi rumah jagal. Peralatan lainnya termasuk pisau, parang, pedang, belati, dan batu asah (kasar, halus, dan kristal).

Kebutuhan akan juru sembelih halal yang kompeten. Untuk memenuhi kebutuhan akan produk daging halal yang berkualitas, diperlukan juru sembelih halal yang kompeten. Juru sembelih halal yang kompeten adalah juru sembelih yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam menyembelih hewan sesuai dengan syariat islam (Adinata, 2020). Latar belakang kebutuhan pelatihan juru sembelih halal di daerah long ikis dipengaruhi oleh beberapa faktor. Pertama, pengetahuan tentang kehalalan dan etika dalam penyembelihan hewan tidak selalu terjamin secara menyeluruh. Beberapa praktisi mungkin memiliki pemahaman yang kurang mendalam mengenai persyaratan dan tata cara penyembelihan yang sesuai dengan prinsip halal dalam agama islam. Kedua, aspek teknis pemotongan hewan juga menjadi isu penting. Penerapan metode pemotongan yang tepat memegang peranan krusial dalam memastikan kualitas dan kehalalan daging yang dihasilkan (Nurhayati et al., 2022; Pratiwi et al., 2024). Oleh karena itu, pelatihan yang mencakup aspek kehalalan, etika, dan teknis pemotongan hewan menjadi kebutuhan mendesak guna meningkatkan kualitas produk daging halal di daerah ini. Aspek teknis pemotongan hewan juga menjadi isu penting dalam peningkatan kualitas produk daging halal.

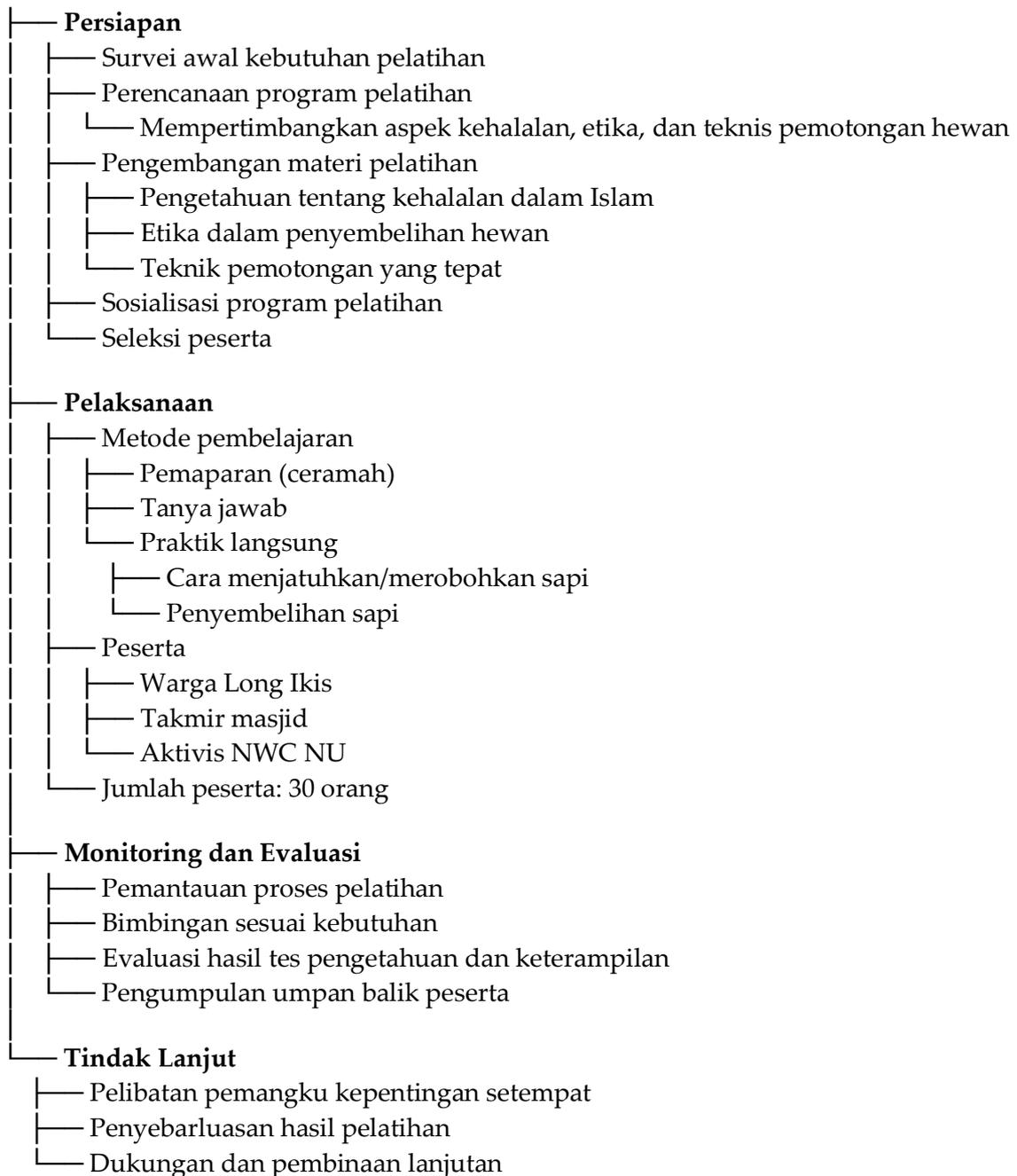
Melalui pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan dapat memberikan solusi konstruktif untuk mengatasi masalah tersebut. Tujuan utama dari pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan juru sembelih halal di Kecamatan Long Ikis. Dengan memberikan pelatihan yang komprehensif, peserta diharapkan mampu memahami dengan baik prinsip kehalalan dalam agama Islam, etika dalam penyembelihan hewan, dan keterampilan teknis yang diperlukan untuk menyembelih hewan secara halal. Dengan menghadirkan pendekatan baru dalam pelatihan ini, diharapkan dapat memperkuat kualitas produk daging halal yang dihasilkan dan sekaligus berdampak positif pada kesejahteraan masyarakat lokal. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan manfaat jangka panjang, di mana para peserta pelatihan menjadi agen perubahan yang dapat menyebarkan pengetahuan dan keterampilan mereka ke lingkungan sekitar dan berkontribusi pada keberlanjutan industri daging halal serta kesejahteraan masyarakat Kecamatan Long Ikis.

METODE PELAKSANAAN

Penerapan pelatihan juru sembelih halal yang diselenggarakan pada hari Selasa 27 Juni 2023 ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan juru sembelih halal bagi warga, takmir mesjid dan aktivis NWC NU dan warga Long Ikis. Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan penerapan pelatihan ini adalah pemaparan (ceramah), tanya jawab dan praktek cara menjatuhkan/ merobohkan sapi serta penyembelihan sapi. Pelaksanaan kegiatan penerapan pelatihan menyasar peserta aktivis warga Long Ikis sebanyak 30 orang.

Metode pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pendekatan holistik dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta mengenai aspek kehalalan, etika, dan teknis pemotongan hewan. Dengan menggabungkan teori dan praktek langsung, diharapkan peserta dapat menjadi juru sembelih halal yang terampil dan berkomitmen untuk mendukung industri daging halal serta kesejahteraan masyarakat lokal. Dilakukan survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan juru sembelih halal di Kecamatan Long Ikis. Perencanaan program pelatihan (Adiyono et al., 2022) mempertimbangkan aspek kehalalan, etika, dan teknis pemotongan hewan

(Saribanon et al., 2019). Tim pengabdian dan ahli terkait mengembangkan materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan peserta. Materi mencakup pengetahuan tentang kehalalan dalam Islam, etika dalam penyembelihan hewan, serta teknik pemotongan yang tepat. Melakukan sosialisasi program pelatihan kepada masyarakat setempat dan mengundang partisipasi aktif. Melakukan seleksi peserta berdasarkan kriteria yang telah ditentukan, seperti minat dan komitmen untuk mengikuti pelatihan.



Gambar 1. Peta Konsep Pelatihan JULEHA

Mengadakan sesi pelatihan dengan menggabungkan teori dan praktek langsung. Peserta diberikan pengetahuan tentang kehalalan dan etika serta dibekali keterampilan teknis pemotongan hewan halal melalui demonstrasi dan praktik langsung. Tim pengabdian memantau proses pelatihan dan memberikan bimbingan sesuai kebutuhan. Melakukan evaluasi berdasarkan

hasil tes pengetahuan dan keterampilan, serta mengumpulkan umpan balik dari peserta mengenai keberhasilan pelatihan. Melibatkan pemangku kepentingan setempat, seperti tokoh masyarakat dan pihak terkait lainnya, dalam proses pengabdian untuk mencapai dukungan dan keterpaduan yang lebih baik. Membagikan hasil pelatihan kepada masyarakat luas untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya kehalalan dalam penyembelihan hewan. Memberikan dukungan dan pembinaan lanjutan kepada peserta pelatihan untuk memastikan penerapan praktik sembelih halal yang berkelanjutan.

Gambar 1. menjelaskan metode pelatihan juru sembelih halal yang terdiri dari empat tahap utama; Persiapan, Pelaksanaan, Monitoring dan Evaluasi, serta Tindak Lanjut. Tahap Persiapan meliputi survei kebutuhan, perencanaan program, pengembangan materi, sosialisasi, dan seleksi peserta. Pelaksanaan mencakup metode pembelajaran berupa pemaparan, tanya jawab, dan praktik langsung penyembelihan, dengan peserta dari berbagai latar belakang. Monitoring dan Evaluasi dilakukan melalui pemantauan, bimbingan, serta evaluasi hasil dan umpan balik. Terakhir, Tindak Lanjut melibatkan pemangku kepentingan, penyebarluasan hasil, dan pembinaan lanjutan. Keseluruhan proses ini dirancang untuk memberikan pendekatan holistik dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta mengenai aspek kehalalan, etika, dan teknis pemotongan hewan, dengan tujuan menghasilkan juru sembelih halal yang terampil dan berkomitmen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Para peserta dalam sesi pelatihan penyembelihan halal pertama-tama diberikan pengenalan tentang makna dan komponen penyembelihan halal. Pertama, langkah penting dalam metode penyembelihan halal (MUI Paser) adalah membaca tasmiyah atau basmalah; kemudian, penyembelihan dilakukan dengan memotong tiga saluran - kerongkongan, trakea, dan dua pembuluh darah arteri karotis - sambil menghindari sumsum tulang belakang dan leher. Yang kedua cara merebahkan sapi dengan cepat dan tepat. Ketiga, adalah kesejahteraan hewan (Kesrawan), yang mencakup kematian yang cepat dan tidak menyebabkan penderitaan yang tidak semestinya pada hewan. Kesejahteraan hewan dan halal menghasilkan penyembelihan yang *thoyib* dan halal (Yudharta & Nizar, 2022). Penanganan hewan yang baik, penggunaan pisau yang sangat tajam, prosedur penyembelihan yang tepat, pengeluaran darah secara total, dan kematian yang sempurna adalah hal yang diperlukan untuk mencapai penyembelihan yang *thoyib* dan halal.



(a)



(b)

Gambar 2. Paparan Materi. (a). Paparan Definisi (b). Paparan Aspek Penyembelihan Halal (Sumber: MUI Paser & Baznas Paser)

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan peserta tentang kehalalan dalam Islam, etika penyembelihan hewan, dan teknis pemotongan yang tepat. Peserta pelatihan dapat menjelaskan dengan benar ketentuan-ketentuan kehalalan dalam Islam, seperti syarat-syarat hewan yang halal untuk dikonsumsi, cara penyembelihan yang halal, dan penanganan daging pasca penyembelihan. Peserta pelatihan dapat menjelaskan dengan benar pentingnya etika dalam penyembelihan hewan, seperti perlakuan yang baik terhadap hewan sebelum dan sesudah disembelih. Peserta pelatihan dapat menjelaskan dengan benar teknik merebahkan sapi, pemotongan yang tepat, seperti cara memegang pisau, cara menusuk leher hewan, dan cara mengeluarkan darah.



(a)



(b)



(c)

Gambar 3. Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan. (a) Praktek Mengikat (b) Merobohkan dan (c) Penyembelihan Halal (Sumber: MUI Paser & Baznas Paser)

Peserta pelatihan juga menunjukkan peningkatan keterampilan dalam melakukan penyembelihan hewan sesuai dengan syariat Islam (Sugandi et al., 2023). Hal ini dapat dilihat dari hasil praktik penyembelihan hewan yang dilakukan oleh peserta pelatihan. Berdasarkan hasil evaluasi pelatihan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan juru sembelih halal yang dilakukan di Kecamatan Long Ikis telah berhasil mencapai tujuannya. Pelatihan ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menyembelih hewan sesuai dengan syariat Islam.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan ini akan berdampak positif terhadap kualitas produk daging halal di Kecamatan Long Ikis. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai, juru sembelih dapat menyembelih hewan dengan cara yang tepat, sehingga menghasilkan daging yang berkualitas dan halal (Edris et al., 2023). Dengan demikian, peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan akan membantu memastikan bahwa produk daging halal di Kecamatan Long Ikis memenuhi standar kehalalan yang lebih

tinggi, lebih aman untuk dikonsumsi, dan lebih dihargai oleh konsumen. Hal ini akan membantu mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat.

Tabel 1. Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Akan Membawa Perubahan Positif

Beberapa Alasan	Manfaat
Penyembelihan yang Benar	Dengan pemahaman yang lebih mendalam tentang prinsip-prinsip penyembelihan halal dan teknik-teknik yang benar, juru sembelih akan dapat melakukan penyembelihan dengan benar sesuai dengan ajaran Islam. Ini akan memastikan bahwa daging yang dihasilkan memenuhi standar kehalalan.
Keselamatan dan Kebersihan	Pengetahuan tentang aspek kebersihan dan sanitasi akan membantu dalam mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan produk daging. Ini akan mengurangi risiko penyakit dan menjaga kualitas daging.
Pemilihan dan Penanganan Hewan yang Benar	Pengetahuan tentang pemilihan dan penanganan hewan sebelum penyembelihan akan memastikan bahwa hewan yang diambil adalah sehat dan sesuai dengan aturan halal, yang akan menciptakan produk daging berkualitas.
Kepercayaan Konsumen	Dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan, pelanggan akan memiliki kepercayaan yang lebih besar terhadap produk daging halal yang dihasilkan di Kecamatan Long Ikis. Ini akan meningkatkan daya tarik pasar dan potensi pertumbuhan bisnis.
Penerapan Etika	Peserta pelatihan juga akan lebih sadar akan etika dalam penyembelihan, seperti menghormati hewan yang disembelih. Ini akan menciptakan budaya penyembelihan yang lebih baik di masyarakat.
Peningkatan Kualitas Produk	Dengan pemahaman yang lebih baik tentang pemilihan, penyembelihan, dan penanganan hewan, produk daging halal yang dihasilkan akan memiliki kualitas yang lebih baik, termasuk cita rasa, tekstur, dan ketahanan.

Kualitas Produk

Produk daging yang dihasilkan peserta pelatihan setelah pelatihan, menunjukkan peningkatan kualitas. Hal ini terlihat dari penilaian sensoris dan uji laboratorium yang mengonfirmasi pemenuhan standar kehalalan. Peningkatan kualitas produk daging halal setelah pelatihan adalah indikasi positif dari keberhasilan program pelatihan (Farida et al., 2023). Hasil penilaian sensoris dan uji laboratorium yang memastikan pemenuhan standar kehalalan adalah bukti konkret bahwa investasi dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan telah memberikan hasil yang diharapkan. Inilah beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari peningkatan kualitas produk daging setelah pelatihan.

Tabel 2. Peningkatan Kualitas Produk Daging Setelah Pelatihan

Keberhasilan Program Pelatihan	Manfaat
Kepercayaan Konsumen	Produk daging yang berkualitas dan memenuhi standar kehalalan akan meningkatkan kepercayaan konsumen. Konsumen akan merasa lebih yakin bahwa produk yang mereka beli benar-benar halal dan aman untuk dikonsumsi.
Peningkatan Daya Saing	Produk daging halal yang lebih berkualitas akan memiliki daya saing yang lebih baik di pasar. Ini dapat menguntungkan produsen lokal dengan menghasilkan produk yang lebih diminati.
Pertumbuhan Usaha	Peningkatan kualitas produk dapat mengarah pada peningkatan penjualan dan pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan bagi peserta pelatihan dan pemilik tempat pemotongan hewan.
Kepatuhan Hukum	Dengan produk yang memenuhi standar kehalalan, peserta pelatihan dan pemilik tempat pemotongan hewan akan mematuhi peraturan hukum yang berkaitan dengan penyembelihan halal. Ini dapat melindungi mereka dari sanksi hukum yang mungkin terjadi jika produk tidak memenuhi standar.
Peningkatan Citra Daerah	Kecamatan Long Ikis dapat memperoleh citra yang lebih baik sebagai daerah yang memproduksi daging halal berkualitas tinggi. Ini dapat menarik minat lebih banyak konsumen dan investasi dalam daerah tersebut.
Pengakuan dan Sertifikasi	Produk daging halal yang berkualitas dapat mendapatkan pengakuan dan sertifikasi dari otoritas kehalalan, yang dapat membantu produk tersebut mendapatkan akses ke pasar yang lebih luas.

Peningkatan kualitas produk daging halal setelah pelatihan adalah contoh yang sangat positif dari bagaimana investasi dalam pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia dapat memberikan hasil yang nyata dan berkelanjutan bagi masyarakat dan perekonomian lokal (Safitri et al., 2024; Solek, 2017).

Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat

Peserta pelatihan melaporkan peningkatan pendapatan mereka sebagai juru sembelih halal yang lebih terampil. Hal ini berdampak positif pada kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal. Peningkatan pendapatan peserta pelatihan sebagai juru sembelih halal yang lebih terampil adalah indikasi bahwa pelatihan tersebut berhasil dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam pekerjaan mereka. Dampak positifnya pada kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal sangat penting (Shilviani & Riyanto, 2022). Dengan memiliki juru sembelih halal yang lebih terampil, masyarakat lokal dapat mengharapakan peningkatan dalam penyediaan layanan penyembelihan halal yang berkualitas, yang mungkin meningkatkan permintaan dan memberikan

kontribusi positif terhadap ekonomi daerah tersebut. Selain itu, meningkatnya pendapatan peserta pelatihan juga bisa berarti peningkatan daya beli mereka, yang dapat mendukung pertumbuhan bisnis dan ekonomi lokal lebih lanjut. Semoga keberhasilan ini terus berlanjut dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

Dengan memiliki juru sembelih halal yang lebih terampil, masyarakat lokal dapat mengharapkan peningkatan dalam penyediaan layanan penyembelihan halal yang berkualitas. Hal ini penting karena penyembelihan halal merupakan bagian penting dari ajaran agama Islam (Astuti, 2019). Penyediaan layanan penyembelihan halal yang berkualitas dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap produk-produk halal, yang dapat meningkatkan permintaan dan memberikan kontribusi positif terhadap ekonomi daerah tersebut (Nasution, 2020).

Selain itu, meningkatnya pendapatan peserta pelatihan juga bisa berarti peningkatan daya beli mereka. Hal ini dapat mendukung pertumbuhan bisnis dan ekonomi lokal lebih lanjut (Riyadi, 2023). Peserta pelatihan yang memiliki pendapatan lebih tinggi dapat lebih banyak membelanjakan uang mereka untuk barang dan jasa di daerah tersebut. Hal ini dapat meningkatkan permintaan dan menciptakan lapangan kerja baru. Semoga keberhasilan ini terus berlanjut dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat. Dengan adanya pelatihan juru sembelih halal yang berkualitas, masyarakat lokal dapat memperoleh layanan penyembelihan halal yang berkualitas, yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

Keberlanjutan Program

Pembahasan juga dapat mencakup rencana untuk menjaga keberlanjutan program pelatihan ini, termasuk pengembangan lebih lanjut, integrasi dengan lembaga-lembaga setempat, dan partisipasi komunitas dalam menjaga inisiatif ini berjalan. Untuk menjaga keberlanjutan program pelatihan, terdapat beberapa rencana yang dapat dilakukan, antara lain:

- a. Pengembangan lebih lanjut, pelatihan dapat dikembangkan lebih lanjut dengan menambah materi atau topik yang relevan dengan kebutuhan peserta. Hal ini dapat membantu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta serta meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.
- b. Integrasi dengan lembaga-lembaga setempat, pelatihan dapat diintegrasikan dengan lembaga-lembaga setempat seperti pemerintah, universitas, atau organisasi masyarakat. Hal ini dapat membantu meningkatkan akses peserta ke sumber daya dan dukungan yang lebih luas serta memperkuat jaringan bisnis lokal.
- c. Partisipasi komunitas dalam menjaga inisiatif ini berjalan yaitu komunitas dapat berperan penting dalam menjaga keberlanjutan program pelatihan. Dengan melibatkan komunitas dalam proses pelatihan dan memberikan dukungan setelah pelatihan selesai, program pelatihan dapat berjalan dengan lebih baik dan berkelanjutan.

Dari pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa untuk menjaga keberlanjutan program pelatihan, perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut, integrasi dengan lembaga-lembaga setempat, dan partisipasi komunitas dalam menjaga inisiatif ini berjalan.

KESIMPULAN

Pelatihan juru sembelih halal (JULEHA) untuk meningkatkan kualitas produk dan kesejahteraan masyarakat telah berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta pelatihan dalam penyembelihan halal. Hal ini dibuktikan dengan meningkatnya pemahaman peserta pelatihan tentang standar penyembelihan halal, meningkatnya keterampilan peserta pelatihan dalam melakukan penyembelihan halal, dan meningkatnya kepercayaan diri peserta pelatihan dalam menjalankan tugasnya sebagai juru sembelih halal. Peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta pelatihan ini berdampak positif pada kualitas produk halal yang dihasilkan. Produk halal yang dihasilkan oleh juru sembelih halal yang terampil dan berpengetahuan akan lebih berkualitas dan aman dikonsumsi. Hal ini dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk halal dan mendorong permintaan produk halal. Selain itu, peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta pelatihan juga berdampak positif pada kesejahteraan masyarakat. Peserta pelatihan yang memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai akan lebih mudah mendapatkan pekerjaan dan memiliki pendapatan yang lebih tinggi. Hal ini dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini telah berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta pelatihan dalam penyembelihan halal. Hal ini dibuktikan dengan meningkatnya pemahaman peserta pelatihan tentang standar penyembelihan halal, meningkatnya keterampilan peserta pelatihan dalam melakukan penyembelihan halal, dan meningkatnya kepercayaan diri peserta pelatihan dalam menjalankan tugasnya sebagai juru sembelih halal. Kami mengucapkan terima kasih kepada Pengurus Nahdlatul Ulama (NU) kecamatan Long Ikis, yang telah memberikan dukungan dan fasilitas dalam pelaksanaan kegiatan ini dan kepada Majelis Ulama Indonesia (MUI) kabupaten Paser, yang telah memberikan pertimbangan dan arahan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Serta kepada Badan Amil Zakat Nasional (BazNas) kabupaten Paser, yang telah memberikan bantuan dana dalam pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, I. K. (2020). Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur Tahun 2020. *Tropical Animal Science*, 2(2). <https://doi.org/10.36596/tas.v2i2.435>
- Adiyono, A., Yulianti, Y., Azmi, M., Nisa, E. F., Aurelita, I. S., Zulfa, Z., & Rahmawati, R. (2022). Konkretisasi Mahasiswa Praktek Pengalaman Lapangan (Ppl) Stit Ibnu Rusyd Tanah Grogot Di Mts Negeri 1 Paser. *Journal of Community Dedication*, 2(4), 231-245.
- Aprilia Anggraini, D., Farizah Fahmi, N., Anggraini Putri, D., Saiful Hakiki, M. D., Kesehatan, A., & Tinggi Ilmu Kesehatan Ngudia Husada Madura, S. (2021). Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). In *Halal Research* (Vol. 1).
- Arifin, A. A., Musafa, S., Iqbal Surya Pratikto, M., Mazza Basya, M., & Azizah Malik, R. (2021). Mekanisme Pengawasan Halal Supply Chains di Pasar Tradisional Indonesia sebagai Upaya Perlindungan Konsumen (Studi Kasus: Komoditi Daging Ayam dan Sapi di Empat Pasar Tradisional Surabaya). *OECONOMICUS Journal of Economics*, 5(2), 133-156.

- Cahyadi, Muh. N. (2019). Eksistensi Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) Provinsi Sulawesi Selatan dalam Proses Penyembelihan Ayam di Pasar Kota Makassar. *Al-Qadau*, 6(2), 235–248.
- Edris, M., Krisnadana, Munachidli'ula, A. N., Mukhlisin, A., Anshari, & Sholichin, A. (2023). Pendampingan Juru Sembelih Halal di RPH Pak Puji, Desa Karangbener, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 6(6), 229–241.
- Fahrika, A. I., Efendi, A., & Korespondensi, P. (2023). Potensi dan Peluang Pengembangan Sumber Daya Manusia Industri Halal di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 12(4).
- Farida, N., Kurniastuti, T., & Septiawan, B. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Legalitas Usaha Produk Makanan UMKM Berbasis Produk Halal. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(5), 706–713. <https://doi.org/10.25008/altifani.v3i5.481>
- Fatmawati, S. ; Penguatan, R., Nilai, P., Sebagai, S. Y., Fatmawati, A. A., & Santoso, S. (2020). Penguatan Rantai Nilai Pariwisata Sebagai Strategi Pengembangan Kawasan Kota Tua Jakarta Menjadi Kawasan Wisata Ramah Muslim. In *Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis* (Vol. 6, Issue 03).
- Junining, E., Sari Kusuma, T., & Oktanella, Y. (2022). Pemanfaatan E-Map dalam Booklet Bilingual Berbasis Responsible Tourism Sebagai Promosi Pariwisata di Kabupaten Mangarai Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Informasi Dan Informatika (DIMASLOKA)*, 1(1), 29–34.
- Kaco, S., & Fitriana, N. (2020). Praktik Penyembelihan dan Pengolahan Ayam di Rumah Potong Ayam Kecamatan Polewali (Tinjauan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal). *J-ALIF: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah Dan Sosial*, 5(6), 148–156.
- Kholis, N., Ahsan, A., Veruswati, M., Rusdijjati, R., Mariz, K., Jacinda, A. R., Yuniar, A. M., Endawansa, A., & Rahim, F. K. (2022). Kesiapan Sertifikasi Halal pada Tempat dan Rumah Pemotongan Ayam. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 13(02), 230–241. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v13i02.533>
- Muhami, & Haifan, M. (2019). Evaluasi Kinerja Rumah Potong Hewan (RPH) Banyur, Kota Tangerang. *Jurnal IPTEK*, 3(2), 200–208.
- Munawaroh, S. I., Salama, A. U., Faizah, F., Muslim, H. F., Makhtum, A., Kunci, K., Pendampingan, ., & Halal, S. (2024). Mengoptimalkan Program SEHATI: Pendampingan Pelaku UMKM untuk Sertifikasi Halal di Desa Murtajih, Kabupaten Pamekasan. In *Jurnal Pengabdian Masyarakat* (Vol. 2, Issue 1). <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare74>
- Nasution, L. zein. (2020). Penguatan Industri Halal bagi Daya Saing Wilayah: Tantangan dan Agenda Kebijakan. *Journal of Regional Economics Indonesia*, 1(2), 33–57. <http://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jrei/>
- Nurhayati, D., Sambodo, P., Baaka, A., & Widayati, I. (2022). Penerapan Kesejahteraan Hewan pada Proses Pemotongan Sapi Bali di Rumah Potong Hewan Manokwari, Papua Barat. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 12(1). <https://doi.org/10.46549/jipvet.v12i1.282>
- Pratiwi, H., Febriyanti, A. P., Susanti, P., Samudra, A., Islam, P. E., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Jambi, U. (2024). Analisis Halal Value Chain Proses Penggilingan Daging Bakso (Home Industri Penggilingan Daging Mas Pur Di Pasar Angso Duo). *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2(1). <https://doi.org/10.59841/jureksi.v2i1>
- Ras Try Astuti, A. (2019). *Bisnis Halal dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis* (Vol. 1, Issue 2).
- Riyadi, F. (2023). Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam. *Tawazun: Journal of Sharia Economic Law*, 6(1), 2023. <https://doi.org/10.21043/tawazun.v4i1>

- Safitri, V., Fauziyah Sa, K., Oktafiani, A., Nada Fitriyani, Q., & Abdurrahman Wahid Pekalongan, U. K. (2024). Pendampingan Sertifikasi Halal dan NIB Bagi Pedagang Keliling dan UMKM di Desa Gambuhan Pulosari Pematang. *Jumat: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 2774–6755.
- Saribanon, E., Trisakti, I., Purba, O., & Agushinta, L. (2019). Efektifitas Pelaksanaan Logistik Halal. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi Dan Logistik (JMBTL)*, 5(3), 319–330. <http://library.itl.ac.id/jurnal>
- Shilviani, N., & Riyanto, S. (2022). Peluang dan Tantangan Usaha Restoran Bersertifikasi Halal. *E-QIEN*, 11(1), 247–254.
- Solek, M. (2017). Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC). *DIMAS*, 17(2), 297–312.
- Sugandi, A., Ahmad, H., Indra, U., Ibn, K., & Bogor, I. (2023). Peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui implementasi pelatihan penyembelihan halal. *Jurnal Pendidikan Islam*, 16(2), 177–196. <https://doi.org/10.32832/tawazun.v16i2.8920>
- Yudharta Pasuruan, U., & Nizar, M. (2022). Strategi Pengembangan Digital Marketing dan Personal Selling Halal Food di Kopi Telu Sawah View Pandaan Pasuruan Ruhbatul A'fiah Diah Ayu Ningtyas Muhammad Fahmul Iltiham. *Alkasb: Journal of Islamic Economis*, 1(2), 134–151. <https://jurnal.instika.ac.id/index.php/alkasb>