**Krepa: Kreativitas Pada Abdimas**
**ISSN 2988-3059**
**Cahaya Ilmu Bangsa**

**Vol. 6 No. 2**
**Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**

# PERAN JURU SEMBELIH HALAL DALAM MENINGKATKAN KESADARAN DI MASYARAKAT DESA MUNDUSEWU TENTANG STANDARISASI PENGELOLAAN QURBAN

**Muhammad Alkindi Jundi Abdurrobinabi, Aldi Aprianto, Usmanto, Dava Nadila, Khoiriyatul Ummah, Indana Lazulfa**

Universitas Hasyim Asy'ari

**email:** alkindijundi002@gmail.com, aldiapriantoa551327@gmail.com, Usmanto@mhs.unhasy.ac.id, davandela@gmail.com, Khoiriyatulummah15@hmail.com, indanalazulfa@unhasy.ac.id

**Abstract**

*Public awareness of the importance of halal food is a central issue in the development of quality of life, especially in rural areas which still face challenges in understanding and implementing halal standards. This article discusses the strategic role of halal butchers (Juleha) as the spearhead in the process of providing halal meat and community education. Through a qualitative approach with field studies in several villages, it was found that Juleha is not only responsible for the technical aspects of slaughter according to Islamic law, but also plays an active role as an agent of socialization of halal standards, both in terms of sharia and certification procedures. The existence of certified Juleha encourages increased public trust in animal products and triggers the growth of collective awareness of the importance of choosing halal and thayyib food. The results of this study emphasize that increasing the competence and involvement of Juleha on an ongoing basis is key in building a competitive halal food ecosystem, especially at the village level.*

**Keywords:** *Halal butchers, public awareness, halal food, halal standards, village.*

**Abstrak**

Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kehalalan pangan menjadi isu sentral dalam pembangunan kualitas hidup, khususnya di wilayah pedesaan yang masih menghadapi tantangan dalam pemahaman dan penerapan standar halal. Artikel ini membahas peran strategis juru sembelih halal (Juleha) sebagai ujung tombak dalam proses penyediaan daging halal dan edukasi masyarakat. Melalui pendekatan kualitatif dengan studi lapangan di beberapa desa, ditemukan bahwa Juleha tidak hanya bertanggung jawab dalam aspek teknis penyembelihan sesuai syariat Islam, tetapi juga berperan aktif sebagai agen sosialisasi standar halal, baik dari sisi syariat maupun prosedur sertifikasi. Keberadaan Juleha yang tersertifikasi mendorong meningkatnya kepercayaan masyarakat terhadap produk hewani serta memicu tumbuhnya kesadaran kolektif akan pentingnya memilih pangan yang halal dan thayyib. Hasil penelitian ini menekankan bahwa peningkatan kompetensi dan keterlibatan Juleha secara berkelanjutan merupakan kunci dalam membangun ekosistem pangan halal yang berdaya saing, khususnya di tingkat desa.

**Kata Kunci:** Juru sembelih halal, kesadaran masyarakat, pangan halal, standar halal, desa

**Article History**
Received: Juni 2025
Reviewed: Juni 2025
Published: Juni 2025

Plagirism Checker No 369
Prefix DOI : Prefix DOI : 10.8734/krepa.v1i2.365
**Copyright : Krepa**

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

**Krepa: Kreativitas Pada Abdimas** **Vol. 6 No. 2**
**ISSN 2988-3059** **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
**Cahaya Ilmu Bangsa**

## 1. PENDAHULUAN

Kehalalan pangan memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan umat Muslim, tidak hanya sebagai bagian dari keyakinan agama, tetapi juga berkaitan erat dengan aspek kesehatan dan etika. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi produk halal, masih terdapat berbagai tantangan, terutama di daerah pedesaan. Salah satu kendala utama adalah kurangnya pemahaman mengenai standar kehalalan, khususnya dalam proses penyembelihan hewan, yang dapat memengaruhi tingkat kepercayaan dan kenyamanan konsumen dalam mengonsumsi produk hewani

Dalam hal ini, juru sembelih halal memiliki peran yang sangat strategis. Mereka tidak hanya bertanggung jawab atas pemotongan hewan sesuai dengan prinsip syariat Islam, tetapi juga berfungsi sebagai agen edukasi yang dapat meningkatkan pemahaman masyarakat desa mengenai pentingnya standarisasi kehalalan dalam rantai pangan. Dengan keterampilan dan pengetahuan yang sesuai standar, para Juru sembelih dapat menjadi penghubung antara nilai-nilai keagamaan dan praktik sehari-hari masyarakat dalam mengolah serta mengonsumsi produk hewani.

Juleha adalah profesional yang bertanggung jawab dalam penyembelihan hewan dengan metode yang sesuai dengan hukum Islam. Mereka memastikan bahwa hewan disembelih dengan cara yang tidak menyebabkan penderitaan berlebihan dan memenuhi persyaratan halal dalam
industri pangan. Asosiasi Juleha Indonesia menaungi seluruh juru sembelih halal di Indonesia sebagai wadah untuk meningkatkan kompetensi dan kapasitas seorang juru sembelih dalam standarisasi baik kualitas maupun kehalalan pangan terutama daging.

Program Kuliah Di Luar Kampus (KDLK) yang diselenggarakan oleh Universitas Hasyim Asy'ari merupakan bagian dari upaya pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan secara rutin setiap tahun. Dalam program ini, mahasiswa dikirim ke berbagai desa di beberapa wilayah untuk menjalankan tugas pengabdian selama dua bulan. Selama periode tersebut, mereka berinteraksi langsung dengan masyarakat setempat, berkontribusi dalam berbagai aspek kehidupan desa, serta turut serta dalam pengembangan potensi yang ada. Salah satu desa yang menjadi lokasi kegiatan pengabdian mahasiswa KDLK adalah Desa Mundusewu, yang menawarkan berbagai peluang bagi mahasiswa untuk menerapkan ilmu yang telah mereka pelajari dalam lingkungan nyata.

Desa Mundusewu, Kecamatan Bareng Kabupaten Jombang merupakan sebuah desa yang memiliki bermacam latar belakang agama. Keragaman agama yang variatif membuat budaya yang berlangsung di desa ini juga bermacam-macam di tiap wilayahnya. Bahkan dalam agama islam sendiri di desa ini terbagi menjadi beberapa golongan. Hal ini menciptakan tantangan baru bagi praktisi juru sembelih halal dalam menyebarkan syiar standarisasi kehalalan hewan qurban. Terlebih kegiatan berqurban bagi masyarakat muslim merupakan agenda tahunan yang krusial.

Kurangnya pemahaman masyarakat Desa Mundusewu mengenai standar penyembelihan hewan qurban menjadi kendala dalam memastikan kehalalan dan kesejahteraan hewan selama proses pemotongan. Dari hasil pengamatan penulis di Desa Mundusewu, banyak panitia qurban yang masih melakukan penyembelihan secara tradisional tanpa memperhatikan aspek teknis seperti kriteria pisau yang tajam, pemotongan tiga saluran utama (tenggorokan, kerongkongan, dan pembuluh darah), serta prosedur penamganan daging yang sesuai. Hal ini dapat berdampak pada kualitas daging yang dihasilkan serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk hewani yang dikonsumsi. Sosialisasi dan pelatihan bagi juru sembelih halal (Juleha) menjadi solusi yang perlu diterapkan untuk meningkatkan standar penyembelihan di desa tersebut, sehingga dapat memenuhi prinsip halal dan aspek kesejahteraan hewan secara optimal.

ISSN 2988-3059
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

## 2. TINJAUAN LITERATUR

Penyembelih hewan qurban memiliki aturan khusus yang diatur dalam fikih dan hukum Islam agar produk daging yang dihasilkan sah (halal) untuk dikonsumsi. Proses ini tidak hanya berorientasi pada hasil akhir (daging), tetapi juga menekankan aspek etika, kehalalan, dan kesehatan.

Masyarakat Muslim modern semakin sadar akan pentingnya mengonsumsi produk halal, tidak hanya dari bahan bakunya, tetapi juga dari proses produksinya. Proses penyembelihan adalah komponen kunci dalam sertifikasi halal. Sebuah produk tidak akan dianggap halal apabila proses penyembelihan tidak memenuhi syarat syar'i.[1]

Penyembelihan qurban yang dilakukan secara terbuka dan sesuai tuntunan agama juga berperan dalam edukasi publik. Melalui kegiatan ini, masyarakat dapat langsung melihat dan memahami bagaimana standar halal dijaga sejak awal, sehingga meningkatkan kepercayaan dan kesadaran mereka terhadap konsumsi daging dan produk hewani halal.[2]

Peningkatan kesadaran masyarakat terhadap produk halal sangat erat kaitannya dengan edukasi dan literasi halal, terutama di momen ibadah qurban. menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dan penyuluhan tentang penyembelihan halal di desa-desa khususnya di Desa Mundusewu mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya konsumsi halal dan standar syariat dalam penyembelihan hewan.[3]

Kesadaran ini juga berdampak positif terhadap perilaku konsumsi masyarakat, terutama dalam memilih produk hewani yang bersertifikat halal, mendukung rumah potong hewan bersertifikat, dan menghindari produk yang diragukan kehalalannya.

## 3. METODE PELAKSANAAN

Dalam rangka meningkatkan efektivitas pengelolaan hewan qurban di Desa Mundusewu, dilakukan pendekatan sistematis yang diawali dengan pendataan juru sembelih, serta pengurus masjid dan musholla yang terlibat langsung dalam kegiatan penyembelihan. Upaya ini diikuti dengan pelaksanaan program pelatihan dan penyuluhan yang berfokus pada standarisasi teknis pengelolaan hewan qurban. Materi pelatihan mencakup berbagai aspek penting, antara lain prosedur persiapan sebelum penyembelihan, teknik perobohan hewan yang sesuai kaidah keselamatan, tata cara penyembelihan berdasarkan syariat Islam, etika dan adab dalam menyembelih, metode penanganan tali-temali, serta penyediaan layanan pengasahan pisau sembelih secara gratis untuk menjamin ketajaman alat. Program ini dilaksanakan melalui kerja sama strategis antara pelaksana kegiatan dan organisasi profesional Juru Sembelih Halal (Juleha) Jombang, yang memiliki kompetensi dalam bidang penyembelihan sesuai standar halal. Seluruh rangkaian kegiatan diselenggarakan pada hari Minggu, 25 Mei 2025 bertempat di Aula Balai Desa Mundusewu, dan bertujuan untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia desa dalam praktik qurban yang sesuai syariat serta memperkuat kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi produk hewani yang halal dan berkualitas.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelatihan standarisasi pengelolaan qurban di Desa Mundusewu menunjukkan tingginya antusiasme masyarakat, khususnya para juru sembelih, dalam meningkatkan pemahaman mereka terhadap prosedur penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Kegiatan ini berhasil menghadirkan solusi terhadap beberapa permasalahan utama yang sebelumnya dikeluhkan oleh masyarakat terkait prosesi penyembelihan hewan qurban.

[1] Kurniawati, I., & Hanum, H. (2022). Pentingnya Sertifikasi Halal dan Proses Penyembelihan dalam Perspektif Hukum Islam. Jurnal Halal Studies, 3(1), 45–56.
[2] Sari, N., & Aminah, A. (2018). Peran Edukasi Penyembelihan Hewan Qurban dalam Peningkatan Kesadaran Produk Halal. Jurnal Dakwah dan Komunikasi, 16(2), 210–220.
[3] Zainuddin, R., Hidayat, T., & Lestari, D. (2021). Peningkatan Literasi Halal Melalui Pelatihan Penyembelihan Hewan Qurban di Pedesaan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(2), 130–138.

**ISSN 2988-3059** **Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**
**Cahaya Ilmu Bangsa**

Adapun empat kendala yang diidentifikasi meliputi: pertama, manajemen dan koordinasi panitia qurban guna memastikan efisiensi dalam penanganan hewan; kedua, penerapan teknik penyembelihan sesuai syariat yang mencakup pemotongan bagian utama, posisi eksekutor dan asisten, serta kondisi psikologis hewan sebelum penyembelihan; ketiga, tata cara penanganan dan distribusi daging qurban agar tetap higienis dan layak konsumsi; serta keempat, keterbatasan peralatan penyembelihan yang belum memenuhi standar optimal.

Sebagai solusi, dilakukan penataan sistem kerja dengan pembagian area tugas di bawah koordinasi seorang penanggung jawab, yang mencakup alokasi *jobdesk* dan pencatatan laporan secara berkala. Selanjutnya, diberikan pelatihan mengenai teknik penyembelihan syar'i, termasuk metode perobohan, penggunaan tali-temali, serta posisi aman bagi juru sembelih dalam mengeksekusi hewan. Dalam perobohan hewan qurban, masyarakat masih menggunakan cara lama, yakni menjegal kaki hewan qurban menggunakan tali, lalu memasukkan potongan kayu atau bambu di sela antara kaki dan mendudukinya beramai-ramai untuk menjaga agar hewan tersebut tidak bangkit lagi. Cara ini dalam pandangan fiqh dan biologi bukanlah cara yang ihsan dalam memperlakukan hewan qurban bahkan dinilai dapat menyakiti hewan tersebut. Maka diperkenalkan teknik *Barley* dan *Rope Squeeze* yang dipercaya lebih ihsan, mudah, dan minim resiko. Begitupula dalam teknik menyembelih ditunjukkan tiga metode, yakni metode tarik, dorong, dan kombinasi. Utuk penggunaannya sendiri bergantung pada jenis hewan yang disembelih, panjang bilah yang digunakan, serta posisi kepala pada hewan qurban. Seorang juru sembelih diharapkan dapat mengambil keputusan yang tepat dalam melakukan eksekusi agar penyembelihan dapat berlangsung secara cepat, tepat, dan efisien agar tidak menyiksa hewan qurban. Adapun dalam hal pengulitan dan pemrosesan daging, panitia qurban harus menyediakan air yang mudah diakses agar ketika proses pengulitan berlangsung tidak ada kotoran dari hewan yang menempel di kulit bercampur dengan daging bersih. Penanganan jeroan juga wajib dipisahkan dari daging karena dapat mempengaruhi kualitas daging secara signifikan. Untuk meningkatkan kualitas distribusi daging, diterapkan penggunaan wadah berstandar food grade, pemisahan daging dari jeroan, serta pemeliharaan kebersihan selama proses pembagian. Selain itu, pelatihan pengasahan pisau dengan standar internasional turut diberikan guna memastikan pemotongan yang cepat dan akurat, disertai layanan pengasahan pisau gratis serta pemberian bilah khusus untuk mendukung kegiatan qurban pada perayaan Idul Adha. Selama ini masyarakat hanya memahami bahwasanya salah satu cara berbuat ihsan pada hewan adalah dengan menyembelih dengan cepat dan pisau yang tajam[4] namun belum memahami ukuran ketajaman pisau yang ideal untuk memotong hewan qurban. Pelatihan ini dimaksudkan agar ketajaman bilah dapat dicapai secara maksimal dan memiliki daya tahan yang baik. Peserta juga diberikan edukasi mengenai perawatan bilah agar terhindar dari karat, jenis-jenis bilah, metode dan peralatan asah serta keterampilan mengasah pisau menggunakan grade batu asah yang berbeda.

Dalam pengaplikasian selama momen Idul Adha pada tanggal 6-9 Mei 2025. Masyarakat khususnya panitia dan juru sembelih di Desa Mundusewu menilai bahwa metode yang telah diajarkan selama pelatihan sangat bermanfaat bagi mereka. Moh. Taufiq, salah satu juru sembelih di Dusun Jabaran mengungkapkan bahwa qurban tahun ini dapat berlangsung dengan tertib, efisien, dan memuaskan dengan adanya pelatihan yang diadakan oleh mahasiswa Universitas Hasyim Asy'ari dan Juleha Jombang. Minarso, pemuka agama dan panitia qurban Dusun Sumberagung memberikan apresiasi penuh dan merasa sudah waktunya masyarakat melakukan perombakan dalam penanganan hewan qurban agar manfaat dan berkah yang diperoleh dapat dicapai dengan maksimal serta memudahkan pekerjaan panitia qurban.

[4] Abu Zakaria Muhyiddin an-Nawawi. 2015. Al-Arba'in An-Nawawiyah. Penerbit Al Miftah. (17)

**Krepa: Kreativitas Pada Abdimas**
**ISSN 2988-3059**
**Cahaya Ilmu Bangsa**
**Vol. 6 No. 2**
**Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784**

**Gambar 1.** Pelatihan penyembelihan hewan qurban bersama JULEHA Jombang

**Gambar 2.** Pelayanan pengasahan bilah gratis dan pemberian bilah untuk juru sembelih dan takmir masj

## 5. PENUTUP

kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kehalalan pangan menjadi isu sentral dalam pembangunan kualitas hidup, khususnya di wilayah pedesaan yang masih menghadapi tantangan dalam pemahaman dan penerapan standar halal,
contoh salah satunya di desa mundu sewu ini. Artikel ini membahas peran strategis juru sembelih halal (Juleha) sebagai ujung tombak dalam proses penyediaan daging halal dan edukasi masyarakat. Melalui pendekatan kualitatif dengan studi lapangan di beberapa desa, ditemukan bahwa Juleha tidak hanya bertanggung jawab dalam aspek teknis penyembelihan sesuai syariat Islam, tetapi juga berperan aktif sebagai agen sosialisasi standar halal, baik dari sisi syariat maupun prosedur sertifikasi. Keberadaan Juleha yang tersertifikasi mendorong meningkatnya kepercayaan masyarakat terhadap produk hewani serta memicu tumbuhnya kesadaran kolektif akan pentingnya memilih pangan yang halal dan thayyib. Hasil penelitian ini menekankan bahwa peningkatan kompetensi dan keterlibatan Juleha secara berkelanjutan merupakan kunci dalam membangun ekosistem pangan halal yang berdaya saing, khususnya di tingkat desa. Diharapkan program pelatihan ini dapat terus dilanjutkan agar generasi muda di masa mendatang juga dapat merasakan manfaat dari kegiatan ini, serta ilmu ynag telah diajarkan dapat diteruskan dan diamalkan oleh banyak orang.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Kurniawati, I., & Hanum, H. (2022). Pentingnya Sertifikasi Halal dan Proses Penyembelihan dalam Perspektif Hukum Islam. Jurnal Halal Studies, 3(1), 4556.

Sari, N., & Aminah, A. (2018). Peran Edukasi Penyembelihan Hewan Qurban dalam Peningkatan Kesadaran Produk Halal. Jurnal Dakwah dan Komunikasi, 16(2), 210220.

Zainuddin, R., Hidayat, T., & Lestari, D. (2021). Peningkatan Literasi Halal Melalui Pelatihan Penyembelihan Hewan Qurban di Pedesaan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(2), 130138.

Agus M.& Yahya R. H. (2022) Implementasi Kebijakan Sertifikasi Halal Di Indonesia. Journal Of Social Policy Issues. 1(1), 3-5

An-Nawawi, Abu Zakaria. (2015). Al-Arba'in An-Nawawiyah. Penerbit Al Miftah. (17)