



Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam

Fuad Riyadi

Institut Agama Islam Negeri Kudus

fuadriyadi@iainkudus.ac.id

Abstract

Slaughtering an animal in Islamic law is a way to get rid of the animal's soul by cutting the neck, esophagus and throat as well as the two arteries with a sharp instrument or other methods justified by Islamic law. Because the meat of slaughtered animals must be halal in the process as well. To realize the halal way of slaughtering, it is necessary to have education in the form of socialization and training by Halal Slaughtering Experts. The role of this expert is very important to make this happen. In this study, the researcher aims to find out the role of the Halal Slaughterperson (JULEHA) in Maintaining the Halal Slaughter Meat and the Competence of the Halal Slaughterperson from the Perspective of Islamic Law. The results of this study show that the Halal Slaughterer plays a very important role in maintaining the halalness of Slaughtered Meat by providing education, outreach, training and the practice of Slaughtering that is syar'i. This affects the blessings in the economy according to sharia.

Keyword: *Competence, Halal Slaughterer, Islamic Law*

Abstrak

Menyembelih binatang dalam syariat Islam merupakan cara menghilangkan ruh binatang dengan memotong leher, kerongkongan dan tenggorokan serta dua urat nadi dengan alat yang tajam atau cara lain yang dibenarkan oleh syariat Islam. Karena daging binatang sembelihan harus halal dalam prosesnya juga. Untuk merealisasikan cara menyembelih yang halal, perlu adanya edukasi dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan oleh Pakar Juru Sembelih Halal. Peran pakar ini sangat penting untuk mewujudkan hal tersebut. Dalam penelitian ini, Peneliti bertujuan untuk mengetahui Bagaimana Peran Juru Sembelih Halal (JULEHA) Dalam Menjaga Kehalalan Daging Sembelihan dan Kompetensi Juru Sembelih Halal Perspektif Hukum Islam. Hasil dari penelitian ini menunjukkan Juru Sembelih Halal sangat berperan dalam menjaga kehalalan Daging sembelihan dengan mengadakan edukasi, sosialisasi, pelatihan dan praktik Menyembelih yang syar'i. Hal itu berpengaruh terhadap keberkahan dalam berekonomi yang sesuai syariah.

Kata Kunci: Kompetensi, Juru Sembelih Halal, Hukum Islam

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas penduduknya beragama Islam terbesar di dunia. Menurut laporan The Royal Islamic Strategic Studies Center/RISSC (Monavia, 2022), populasi muslim di Indonesia diperkirakan mencapai 237,56 juta jiwa. Indonesia kembali menjadi negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia pada 2022. Jumlah penduduk muslim tersebut setara dengan 86,7% populasi di dalam negeri. Jika dibandingkan secara global, jumlahnya setara dengan

12,30% dari populasi muslim dunia yang sebanyak 1,93% (Melly et al., 2023).

Dengan populasi muslim terbesar di dunia, memiliki kebutuhan yang tinggi akan produk daging halal. Untuk memastikan kepatuhan terhadap aturan halal dalam proses penyembelihan, di Indonesia memiliki tenaga ahli yang dikenal sebagai Juru Sembelih Halal atau biasa disebut JULEHA.

Kebutuhan akan daging bagi masyarakat Indonesia meningkat cukup signifikan. Daging ayam misalnya, konsumsi daging ayam per kapita di Indonesia cenderung meningkat selama periode 2011-2022. Rata-rata konsumsi daging ayam nasional lebih tinggi dari daging sapi atau kerbau. Tercatat, rata-rata konsumsi daging sapi atau kerbau hanya 0,009 kg per kapita per minggu pada 2021. BPS mencatat, produksi daging ayam di Indonesia mencapai 3,42 juta ton pada 2021. Sementara, produksi daging sapi dan kerbau masing-masing 437,78 ribu ton dan 20,97 ribu ton sepanjang tahun lalu.

Menurut laporan Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2021 rata-rata konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 0,14 kilogram (kg) per kapita per minggu. Angka tersebut meningkat 7,69% dibandingkan tahun 2020, sekaligus menjadi rekor tertinggi dalam satu dekade terakhir seperti terlihat pada grafik. Daging merupakan Fenomena kebutuhan dan kekurangan daging (seperti) sapi setiap tahun selalu terjadi (Rusdiana, 2019).

Menurut Ade M. Zulkarnaen, Ketua Himpunan Peternak Unggas Lokal Indonesia (Himpuli), pihaknya telah melakukan survei di supermarket Jabodetabek, Bandung, Surabaya dan Makassar. Dari hasil temuannya, 90 persen ayam yang dijual di supermarket tidak halal dan sehat. Tidak halalnya ayam tersebut salah satunya dikarenakan proses penyembelihan yang tidak tersertifikasi halal. Selain itu, dalam produk yang dijual, juga tidak tercantum sertifikasi halal dari MUI?Majelis Ulama Indonesia (Mulyono et al., 2020).

Sedangkan Indonesia juga merupakan pasar konsumen Muslim yang sangat potensial. Pemerintah memiliki tanggung jawab besar melindungi masyarakat secara keseluruhan, terutama konsumen atas kehalalan produk-produk yang beredar dan dipasarkan. Demikian juga para produsen, secara hukum, etika, dan moral berbisnis dituntut memiliki tanggung jawab produk (product liability) atas produk yang diedarkan jika terdapat cacat, membahayakan, atau tidak memenuhi standar yang telah diperjanjikan (Ali, 2016). Bagi masyarakat Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, tentu kebutuhan akan daging juga dibutuhkan sarana dan media yang tepat. Terutama berkaitan dengan kehalalan dan keberkahannya.

Allah SWT memerintahkan agar manusia mengkonsumsi makanan yang sifatnya halal dan thayyib. Makanan adalah keperluan fisiologi yang perlu dipenuhi untuk hidup. Ini karena, tenaga yang diperoleh melalui

makanan digunakan untuk bekerja, pertumbuhan, berkembang biak, dan melaksanakan proses kelangsungan hidup. (Setiawan, 2020)

Penelitian tentang sembelihan halal menarik untuk dikaji, karena hal itu berdampak pada keberkahan hidup dan diterima atau tidaknya suatu ibadah. Beberapa peneliti mengangkat pokok pembahasan tersebut, diantaranya; 1) Penelitian Muhammad (Solek, 2018), tentang Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC), Hasilnya, Mahasiswa mampu memahami cara menyembelih yang halal (sesuai Syara' dan Standar MUI) dan mampu berpraktek menjadi juru sembelih yang halal (Tim Peneliti Bidang Haji, 2019). 2) Tim Peneliti Bidang Haji, Umrah dan Produk Halal, Membuka Akses Juru Sembelih Memperoleh Sertifikat Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA). 3) Penelitian (Kholis et al., 2022), tentang Kesiapan Sertifikasi Halal Pada Tempat Dan Rumah Pemotongan Ayam, dan 4) Penelitian Sheilla (Chairunnisyah, 2018) tentang Peran Majelis Ulama Indonesia Dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Kosmetika.

Adapun penelitian ini secara spesifik bertujuan untuk mengetahui Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam.

KAJIAN LITERATUR

Juru Sembelih Halal (JULEHA)

Juru Sembelih Halal (JULEHA) dibentuk sebagai mitra pemerintah dalam menegakkan dan menjaga aturan agar proses penyembelihan hewan ruminansia dan unggas serta penanganan bahan makanan yang halal dan *thayyib*.

Juru Sembelih Halal (JULEHA) merupakan wadah bagi para Juru Sembelih Halal dengan tagline "Syiar Sembelih Halal Nusantara". Secara *de facto*, dibentuk sejak tahun 2016, dan secara *de jure* telah diakui berdasarkan Akta Notaris Melinda, S.Sos, S.H., M.Kn. No 03 Tanggal 26 November 2018 dan resmi terdaftar di Kemenhumham No.AHU-0000118.AH.01.07 Tahun 2019 (Wawancara Kurniawan Hadi Lathif via FB).

Komunitas Juru Sembelih Halal (JULEHA) didirikan di Gresik Jawa Timur oleh Ust M. Ali Subarkah dari Jakarta dan Ust Ismail Huda dari Malang Jawa Timur, pada tanggal 19 September 2016 atau tanggal 17 Dzulhijjah 1437H (Wawancara dengan Muhammad Yakub via FB). Keduanya merasakan keprihatinan terhadap penyembelihan yang dilakukan juru sembelih tanpa memperhatikan aspek syar'i dan kehalalan proses sembelihan. Sebagian menyembelih Binatang tidak di bagian leher yang tepat, Binatang belum mati sudah dimasukkan air panas atau digiling untuk membersihkan bulunya dan sebagainya (Wawancara dengan Eri Gunarto).

Menurut Hendri Indriansyah, Anggota yang tergabung di perkumpulan ini awalnya adalah mereka yang terhimpun di komunitas pencinta golok, termasuk di dalamnya para kolektor dan pengrajin golok

yang mengerti tentang bilah atau golok. Kemudian muncullah gagasan untuk mendirikan JULEHA. “Kebanyakan memang para guru atau ustadz yang mengerti tentang penyembelihan dan hukum agama. Saat ini anggota JULEHA Indonesia di wilayah jadedotabek ada 100 orang. Sedangkan nasional, mulai dari Aceh hingga Papua, mencapai 9000 orang. (<https://www.panjimas.com/news/2017/08/21/mengenal-JULEHA-indonesia-dan-tata-cara-sembelih-hewan-qurban-sesuai-syariah>)

Visi JULEHA yaitu Mengedukasi para praktisi penyembelihan dalam hal menerapkan penyembelihan yang syar’i sesuai tuntunan dalam Agama Islam dan memiliki Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia. Misi JULEHA untuk Menciptakan para juru sembelih halal yang profesional dan handal dalam rangka menjaga mutu hasil penyembelihan yang sesuai syariat Islam dan memiliki standarisasi produk yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) bagi masyarakat Veteriner Indonesia pada khususnya dan Internasional pada umumnya.

Adapun tujuan Juru Sembelih Halal (JULEHA) yakni; 1) Mempromosikan sembelihan sesuai syariat Islam. 2) Mengembangkan Juru Sembelih Halal di Indonesia dan Dunia. 3) Menyejahterakan anggota-anggota JULEHA melalui usaha produktif guna tercapainya masyarakat adil dan Makmur. 4) Menggalang persatuan dan Kesatuan sesama peternak dan pengusaha serta para juru sembelih halal. 5) Mencetak Juru Sembelih Halal yang bersertifikat resmi. (JULEHA Official <https://www.facebook.com/groups/1680220345533723>)

Keberadaan JULEHA menjadi Urgen untuk mencetak Juru Sembelih Halal yang professional dan memiliki Kompetensi. Apalagi setelah diterbitnya regulasi juru sembelih Halal, dengan adanya Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 mewajibkan setiap RPH memiliki Juru Sembelih Halal (JULEHA) yang memiliki kompetensi dari segi aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan (Dayana et al., 2019), (Gaznur et al., 2020).

Halal

Kata “halal” istilah yang disebut dalam Al Quran dan Hadis Nabi saw. Istilah ini digunakan di tempat dan konsep yang berbeda. Ada dua pengertian dasar pada kata halal, pertama: Halal menyangkut kebolehan menggunakan benda-benda atau apa saja untuk memenuhi kebutuhan fisik, termasuk di dalamnya makanan, minuman, obat-obatan. Kedua: halal berkaitan dengan kebolehan memanfaatkan, memakan, meminum, dan mengerjakan sesuatu yang kesemuanya ditentukan berdasarkan nash.

Secara Etimologi, Halal berasal dari akar kata الحل yang artinya الإباحة artinya sesuatu yang dibolehkan menurut syariat . Al-Jurjani menulis, kata “halal” berasal dari kata الحل yang berarti “terbuka” الفتح. (Ali, 2016). Dalam Kamus Al Munjid (Louis Ma’luf) mengartikan halal diizinkan, dibolehkan atau tidak dilarang, dan lawan kata dari haram. Dalam Ensiklopedia Islam (Ghufron A. Masa’adi, 1999) mengartikannya “lepas” atau “tidak terikat”.

Dalam Ensiklopedia Hukum Islam (Abdul Azis Dahlan, 2006), berarti membebaskan, memecahkan, membubarkan, dan membolehkan. Atau dapat difahami bahwa “halal” adalah sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya (Rahmi, 2021)

Secara Terminologi Halal berarti sesuatu yang diperbolehkan Allah SWT, berdasarkan prinsip yang sesuai dengan aturan-aturannya. Dengan demikian secara tidak langsung makna halal menyiratkan pula pentingnya keterlibatan spiritualitas dalam aktivitas mencari dan menikmati makanan sebagaimana dikutip dari Ensiklopedia Islam (Rahmi, 2021).

Perintah mengkonsumsi makanan yang halal terdapat dalam al Qur'an seperti dalam surat Al Baqarah ayat 168, al Maidah ayat 88, an Nahl ayat 114 dan banyak lagi surat-surat yang lain yang memerintahkan untuk mengkonsumsi makanan yang halal bukan yang haram. Merujuk pada sumber Kementrian Agama RI (Kementerian Agama RI, 2012: 23), bahwa makanan yang halal dan baik disebutkan dalam al-Qur'an mengandung makna dua aspek yang melekat pada rezeki makanan. *Pertama*, hendaklah makanan didapatkan dengan cara yang halal yang sesuai dengan ketentuan syari'at Islam, yaitu dalam memperolehnya tidak dengan cara yang diharamkan oleh syariat Islam, seperti dengan cara paksa, menipu, mencuri, korupsi dan lain-lain. *Kedua*, makanan yang dikonsumsi hendaklah baik (*thayyib*) yaitu mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh; baik jumlahnya maupun mutunya hendaklah berimbang gizinya (Setiawan, 2020).

Proses Penyembelihan

Penyembelihan adalah salah satu cara untuk mematikan binatang dan menghalalkan dagingnya. Penyembelihan menurut bahasa ialah al-Ṭaṭyib (التطيب) yaitu mengelokkan. Pengertian kedua adalah al-Tatmin (النتيم) membawa maksud menyempurnakan yaitu menyempurnakan apa yang diharuskan dengan cara penyembelihan. Penyembelihan dari segi bahasa bererti potong atau belah bagi menghilangkan nyawa binatang (Mustafa et al., 2009) dalam (Mat Razali & Mohd Yunus, 2018) Penyembelihan dari segi syarak pula bermaksud menghilangkan nyawa binatang yang halal dimakan dengan menggunakan alat yang tajam selain daripada kuku, gigi dan tulang untuk membolehkan binatang itu halal dimakan oleh orang Islam. Manakala definisi al-Dhabaih (الذبايح) ialah kata jamak Dhabihah (ذبيحة) yang bermakna binatang yang disembelih. Yang membawa maksud binatang yang disembelih hendaklah mengikut panduan syarak dengan syarat yang ditetapkan dan daripada binatang yang halal dimakan (Mustafa et al. 2009). Dalam Fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Penyembelihan Halal dijelaskan bahwa standar hewan yang boleh disembelih adalah a. Hewan yang disembelih adalah hewan yang boleh dimakan. b. Hewan harus dalam keadaan hidup ketika disembelih. c. Kondisi hewan harus memenuhi standar kesehatan hewan yang ditetapkan oleh lembaga yang memiliki kewenangan. (MUI, 2009) selain itu ada

standar penyembelih: beragama islam dan akil baligh, memiliki keahlian dalam penyembelihan, memahami tata cara penyembelihan secara syar'i, Standar alat penyembelihan: harus tajam, bukan kuku, gigi/taring atau tulang. Standar proses penyembelihan: niat dan menyebut asma Allah SWT, memotong saluran makanan, saluran pernafasan dan 2 pembuluh darah, satu kali dan secara tepat, hayat mustaqirrah, memastikan mati karena penyembelihan. Standar pengolahan, penyimpanan dan pengiriman : setelah hewan mati karena penyembelihan, hewan gagal sembelih harus dipisahkan, penyimpanan terpisah antara halal dan non halal, ada informasi dan jaminan tentang status kehalalan (penyiapan, pengangkutan, penerimaan)

Regulasi Juru Sembelih Halal

Legalitas profesi Juru Sembelih Halal (JULEHA) saat ini menjadi sangat penting karena titik kritis kehalalan produk daging diawali dari penyembelihan hewan halal. Kehalalan tersebut hanya bisa terjamin jika penyembelihan dilakukan oleh JULEHA, apalagi JULEHA yang telah tersertifikasi. (Tim Peneliti Bidang Haji, 2019)

Persoalan ketentuan produk halal sudah cukup lama ada di negara kita. Dalam PP No. 69 tahun 1999 pasal 1, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik menyangkut bahan baku pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan irradiasi pangan dan pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam. Keputusan bersama Menkes dan Menag No.427/ me.kes/VIII/1985 dan No. 68 tahun 1985 pasal 1 menyebut makanan yang halal adalah semua jenis makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang terlarang/haram dan atau diolah/diproses menurut agama Islam.(Maulida, 2013)

Selain memenuhi standar MUI Daging juga harus memenuhi standar ASUH, yaitu daging yang memiliki kriteria Aman (tidak mengandung bahaya biologik, kimia dan fisik yang dapat menyebabkan penyakit serta mengganggu kesehatan manusia), Sehat (memiliki zat-zat yang dibutuhkan dan berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh), Utuh (tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain), Halal (dipotong dan ditangani sesuai dengan syariat agama Islam). (Solek, 2018)

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Pematangan Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant), setiap RPH-R wajib memiliki seorang JULEHA yang memiliki kompetensi dari segi aspek

teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.(Dayana et al., 2019)

Didasari adanya amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang dijelaskan secara langsung mengenai standar-standar yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dikategorikan sebagai produk halal. Undang-undang ini memberikan kepastian dan jaminan hukum kepada masyarakat Muslim atas kehalalan produk yang beredar di Indonesia, termasuk daging yang disembelih di RPH-R/U ataupun Tempat Pemotongan Hewan/Unggas (TPH/U).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll, secara holistic, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks(Lexy J Moloeng, 2018). Observasi dengan menyaksikan secara langsung pelatihan JULEHA, dan wawancara dilakukan secara langsung dengan Ketua JULEHA Jawa Tengah dan secara online dengan komunitas JULEHA. Alasan untuk memilih pendekatan kualitatif ini karena bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai objek penelitian yang lebih mendalam yaitu tentang bagaimana strategi pemasaran yang diterapkan. Selain itu juga, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Pendekatan deskriptif ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran atau deskripsi secara sistematis mengenai fakta-fakta yang ada sehingga akan dapat lebih mudah untuk dipahami dan disimpulkan.(Azwar, 2004)

PEMBAHASAN

Minat masyarakat Indonesia semakin tinggi untuk mengkonsumsi produk-produk halal. Maka dibutuhkan penanganan yang terstruktur dan terstandarisasi. Ketersediaan makanan pokok yang halal menjadi mutlak sifatnya. Salah satu yang paling sensitive dalam masalah kehalalan makanan adalah daging sembelihan.

Kesadaran akan makanan halal merupakan hal yang urgen dan vital bagi umat muslim. Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan konsumsi produk halal, maka jelas efek positifnya bisa dirasakan secara teologis, ekonomi maupun toleransi.

Untuk mendapatkan daging halal, para juru sembelih harus mendapatkan edukasi secara syar'i. Fenomena di lapangan cukup banyak masyarakat yang memiliki hobi dan memakai atribut sebagai juru sembelih tetapi kompetensi yang dimiliki belum cukup bahkan tidak terpenuhi. Juru sembelih halal (JULEHA) inilah yang berperan dalam memberikan edukasi penyembelihan. Karena keterampilan dalam penyembelihan hewan ternak secara halal tidak cukup hanya dengan

menyembelih dan memotong dagingnya saja. Setidaknya ada 13 kompetensi yang harus dimiliki oleh Juru Sembelih Halal (JULEHA) untuk mendapatkan sertifikat profesional sebagai JULEHA.

JULEHA berperan memberikan edukasi kepada masyarakat perihal tatacara penyembelihan hewan yang sesuai dengan syariah. Tentunya yang ihsan, halal, dan thoyib. "Mengingat daging hasil pemotongan itu akan dimakan secara aman, sehat, higienis dan tanpa ragu-ragu. Termasuk tersedianya sepatu safty, pisau yang tajam, sarung pisau yang aman, memakai kopiah, kuasai ilmu fikih tentang penyembelihan."

Dalam rangka mendukung kinerja sumber daya manusia (SDM), agar mampu bersaing baik di dalam negeri maupun di luar negeri, Kementerian Pertanian menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) pada tahun 2014 sektor pertanian untuk bidang penyembelihan hewan halal. Penyusunan SKKNI bidang penyembelihan hewan halal bertujuan untuk memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja JULEHA yang profesional. Dalam mendukung salah satu profesionalisme, dibutuhkan pemahaman dan aplikasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dari JULEHA dan pekerja.(Dayana et al., 2019)

Arie Bagus salah satu pengelola asosiasi Juru Sembelih Halal Yogyakarta dalam acara penandatanganan kerja sama antara Fakultas Peternakan dan JULEHA Jogja pada Selasa (26/04), menyatakan "*kita di SKKNI JULEHA itu kita punya 13 kompetensi yang harus dikuasai dan itu wajib semuanya. Jadi yang namanya kompetensi itu ya, satu tidak kompeten maka tidak kompeten semuanya*".

Mayoritas peminat sertifikasi halal berasal dari aktivis dakwah dan pengurus masjid. Kedepan JULEHA menjangkau para profesional juru sembelih di rumah-rumah potong terkhusus rumah potong ayam karena kapasitasnya sangat besar. Sertifikasi JULEHA memberikan jaminan kepada masyarakat muslim bahwa produk daging yang dikonsumsi telah melalui proses pemotongan sesuai syariat Islam. (Ari Bagus)

Menurut keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI. No. 196 tahun 2014 tentang standar kompetensi kerja nasional Indonesia kategori pertanian, kehutanan, dan perikanan golongan pokok jasa penunjang peternakan bidang penyembelihan hewan halal mensyaratkan bahwa seorang penyembelih harus mempunyai kompetensi yang tertuang SKKNI Juru Sembelih Halal (Kemnakertrans, 2014).(Mulyono et al., 2020) Standar Kompetensi adalah perumusan tentang kemampuan yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan yang didasari atas pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja sesuai dengan unjuk kerja yang dipersyaratkan.(Kemnakertrans, Nomor 196 Tahun 2014)

Sedangkan Kompetensi adalah suatu kemampuan menguasai dan menerapkan pengetahuan, keterampilan/keahlian, dan sikap kerja tertentu di tempat kerja sesuai dengan kinerja yang dipersyaratkan (KEMNAKERTRANS, Nomor 196 Tahun 2014). Kompetensi tersebut

terbagi menjadi dua kategori besar yaitu pengembangan profesionalitas dan pengelolaan penyembelihan. Pada kategori pengembangan profesionalitas ada tujuh kompetensi yang harus dimiliki yang mencakup melakukan ibadah wajib, menerapkan persyaratan syari'at Islam, menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja, melakukan komunikasi efektif, mengkoordinasikan pekerjaan, menerapkan hygiene sanitasi, dan menerapkan prinsip kesejahteraan hewan. Adapun pada kategori pengelolaan penyembelihan ada 6 hal yang perlu dikuasai yaitu menyiapkan peralatan penyembelihan, melakukan pemeriksaan fisik hewan, menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih, menerapkan teknik penyembelihan hewan, memeriksa kelayakan proses penyembelihan, serta menetapkan status kematian hewan, antara lain sebagai berikut:

1. Melakukan Ibadah Wajib

Kehalalan Binatang sembelihan berbanding lurus dengan kesalehan juru sembelihnya. Ketekunan dalam beribadah terutama menjalankan shalat 5 waktu menjadi dasar utama mental spiritual JULEHA. Shalat adalah prosesi spiritual untuk mengingat Allah, dan mengingat Allah merupakan pintu masuk untuk membuat hati yang tenang dan damai. (Hayati, 2020) Dan shalat sendiri menjadi *'imad ad din* dan pertanda keislaman seorang. Shalat sebagai Sarana Pemecah Masalah Kesehatan Mental. Jika ditinggalkan berdampak besar pada status Juru Sembelih. Imam Ahmad rh. mengatakan, "Orang yang meninggalkan shalat adalah kafir dengan kekufuran yang menyebabkan dia keluar dari Islam, dia diancam hukuman mati, jika tidak bertaubat dan tidak mengerjakan shalat." Imam Abu Hanifah rh., Imam Mâlik rh. dan Imam Syâfi'i rh. mengatakan, "Orang yang meninggalkan shalat adalah orang fasik dan tidak kafir", namun, mereka berbeda pendapat mengenai hukumannya. Menurut Imam Mâlik rahimahullah dan Syâfi'i rahimahullah, "Orang yang meninggalkan shalat diancam hukuman mati sebagai hadd", sedangkan menurut Imam Abu Hanifah rahimahullah, "dia diancam hukuman sebagai ta'zîr (peringatan), bukan hukuman mati." Demikian halnya dengan kewajiban ibadah lainnya seperti puasa wajib di bulan Ramadhan, menunaikan zakat bagi yang sudah sampai nishab dan menunaikan ibadah haji bagi yang mampu.

2. Menetapkan Persyaratan Syariat Islam

Dalam syariat Islam, proses penyembelihan diawali dengan membaca 'bismillah' dan ini harus menjadi kebiasaan Juru Sembelih Halal. Dalam Fatwa MUI Nomor 12 tahun 2009 tentang Standar Penyembelihan Halal dijelaskan bahwa Standar Proses Penyembelihan. Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah. (Majelis Ulama Indonesia, 2009) Al Quran melarang umat Islam memakan binatang yang disembelih dengan tidak menyebut nama Allah, "Dan janganlah kamu memakan binatang-binatang yang tidak disebut nama Allah ketika menyembelihnya. Sesungguhnya perbuatan yang semacam itu adalah

suatu kefasikan". QS. al-An'am [6]: 121. Dikuatkan dengan hadis Nabi saw.: Apa saja yang mengalirkan darah dan disebut nama Allah, maka makanlah (HR. Bukhari: 5498, Muslim: 1968)

Jumhur ulama seperti mazhab Hanafi, Maliki dan Hanafi menetapkan bahwa membaca basmalah merupakan syarat sah penyembelihan. Ini adalah pendapat yang paling kuat. Dikuatkan oleh sekelompok ahli ilmu dari kalangan sahabat dan tabi'in. Lihat Tafsir Ibnu Katsir 3/324. Pendapat ini pula yang dipilih oleh Ibnu Taimiyyah dalam Majmu Fatawa 35/239, Ibnu Utsaimin dalam Syarh al-Arbain hal.190, Sholih al Fauzan dalam al-Ath'imah hal.132.(Lukman, 2021) Sehingga hewan yang pada saat penyembelihan tidak dibacakan atas nama Allah atau diucapkan basmalah, baik karena lupa atau karena sengaja, bertentangan dengan syariah dan hukumnya tidak sah. Berbeda dengan Madzhab Syafi'i yang membolehkan mengkonsumsi daging yang disembelih orang Isam baik membaca basmallah ataupun tidak membacanya.

3. Menerapkan Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Rutinitas bekerja dalam Islam sangat dianjurkan, tetapi dalam prinsip Maqashid al Syariah, keselamatan jiwa tetap wajib diperhatikan, bahkan secara urutan menempati urutan kedua setelah kewajiban memelihara agama. Dalam sebuah hadis yang diriwayatkan Ibnu Majah, Rasulullah memberikan penekanan terkait kewajiban menjaga keselamatan jiwa. "Dari Ubadah bin ash-Shamit, ia berkata: Rasulullah Saw. Telah memutuskan bahwa tidak boleh mendatangkan bahaya pada diri sendiri dan tidak boleh pula mendatangkan bahaya pada orang lain dan beliau juga memutuskan bahwa tidak ada hak hidup bagi akar zalim." (Maryam & Maloko, 2022)

Menjaga jiwa atau keselamatan merupakan keharusan bagi setiap orang, dan jika dicermati, makna dan muatan hadis tersebut sangat relevan untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam urusan pekerjaan. Menjaga jiwa menjadi kewajiban bersama antara pekerja, pemberi kerja atau perusahaan, dan pemerintah.

Pekerjaan JULEHA dan pekerja penuh dengan risiko, karena kasus kecelakaan yang sering terjadi di RPH merupakan kecelakaan industri (industrial accident) yaitu kecelakaan yang terjadi di tempat kerja karena adanya sumber bahaya atau bahaya kerja. Jika tidak ada pengendalian, maka bisa terjadi hal-hal yang tidak diinginkan seperti alat yang dipakainya, yakni pisau atau peralatan lainnya bahkan faktor lingkungan dapat menyebabkan kecelakaan kerja. Jika tidak berhati-hati, organ tubuh bisa tergores bahkan tertusuk (Dayana et al., 2019).

Elemen kompetensi kriteria unjuk kerja mencakup; 1. Mempersiapkan cara kerja aman, a. Alat pelindung diri diidentifikasi sesuai standar minimal, b. Perlengkapan kerja dan material dipilih sesuai standar, c. Material berbahaya dan bahaya lain yang berdampak pada pelaksanaan pekerjaan di area kerja diidentifikasi secara tepat.

Ada berbagai cara dalam mengurangi kemungkinan kecelakaan kerja. Salah satunya dapat dilakukan dengan meningkatkan frekuensi penggunaan alat pelindung diri (APD) pada bagian produksi. Tingkat penggunaan APD sangat berpengaruh pada tingkat keselamatan kerja. Semakin rendah frekuensi penggunaan APD, maka semakin besar kesempatan terjadinya kecelakaan kerja. Terciptanya kondisi yang aman dari kemungkinan kecelakaan akan memperlancar kinerja perusahaan serta menjaga kesehatan dan keselamatan kerja JULEHA dan pekerja. (Dayana et al., 2019). APD JULEHA mencakup Helm / Hairnet / Peci, Safety Goggles, Masker / Faceshield, Apron / Celemek Anti Air, Resistant Cut Gloves / Chain Gloves, Scabbard / Sarung Pisau dan Sepatu Boot (Eri Gunarto, Pelatihan JULEHA di Kudus)

4. Melakukan Komunikasi Efektif

Dalam KBBI komunikasi adalah pengiriman dan penerimaan pesan atau berita antara dua orang atau lebih sehingga pesan yang dimaksud dapat dipahami; hubungan; kontak. (<https://kbbi.web.id/komunikasi>). JULEHA harus memiliki komunikasi yang efektif dengan berbagai pihak. Menjalinkan komunikasi yang solid dan erat dengan pihak lain akan melahirkan chemistry atau kepaduan. Semakin meningkat intensitasnya, maka semakin membuat JULEHA lebih dekat dan kompak. Sehingga semua pekerjaan yang bergaitan dengan JULEHA dapat berjalan dan diselesaikan dengan baik.

Menurut (Hartini et al, 2021) dalam Gusrianto, dalam melakukan komunikasi kita menciptakan persamaan persepsi, ide, pemikiran, dan sikap perilaku kita terhadap orang lain Menjadi komunikator dan komunikasi ada menyamakan kesepakatan agar dapat membuat pemahaman yang sama. Dapat disebut seseorang tersebut saling melakukan komunikasi bila ada pesan yang disampaikan kepada orang (Nur Asni Gani, 2020). (Gusrianto & Hasri, 2023)

Pada dasarnya, para JULEHA yang ditemui baik di rumah potong milik pemerintah maupun swasta dapat berkomunikasi dengan baik. Paling tidak, selama penelitian berlangsung, para JULEHA dapat menerima kedatangan peneliti dan bersedia melakukan wawancara dengan peneliti. Mereka juga memahami, bahwa profesinya bukan tanpa pengamatan dan pengawasan termasuk di pihak luar. Karena itu mereka responsif dan tampak membangun komunikasi yang efektif dengan pihak lain.

JULEHA dengan profesinya mampu menyampaikan pesan-pesan keislaman dengan menggunakan prinsip-prinsip komunikasi yang efektif melalui pelatihan-pelatihan penyembelihan. Komunikasi Islam yang menekankan pada unsur pesan (message), yakni risalah atau nilai-nilai Islam, dan cara (how), dalam hal ini tentang gaya bicara dan penggunaan bahasa (retorika) dapat terakomodir dalam pelatihan-pelatihan yang diadakan JULEHA.

5. Mengkoordinasikan Pekerjaan

Koordinasi adalah sebuah proses dalam menyatukan dan mengintegrasikan kepentingan bersama. Fungsi koordinasi yaitu untuk mencapai tujuan bersama dengan cara yang efektif dan efisien. JULEHA mampu mengimplementasikan tiga fungsi penting dalam koordinasi dalam sebuah organisasi. Dengan Koordinasi yang baik akan berdampak terhadap efisiensi, menghindarkan suatu organisasi menghabiskan biaya, tenaga, dan materi yang berlebihan serta output yang tetap maksimal. Koordinasi ini juga berdampak terhadap moral organisasi JULEHA. Hal ini sangat berkaitan dengan leadership seorang pemimpin. Seorang pemimpin perlu memiliki jiwa kepemimpinan yang baik agar mampu melakukan koordinasi untuk anggotanya. Dampak nyata dapat dilihat perkembangan personal dalam organisasi. Unsur pengendalian personal selalu ada dalam koordinasi.

6. Menerapkan Higiene Sanitasi

Berdasarkan PERMENKES Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari makanan, orang, tempat dan peralatan agar makanan aman untuk di konsumsi. Terdapat enam prinsip dalam penerapan higiene sanitasi makanan, yaitu 1) Pemilihan bahan makanan, 2) Penyimpanan bahan makanan, 3) Pengolahan makanan, 4) Penyimpanan makanan jadi/ masak, 5) Pengangkutan makanan dan 6) Penyajian makanan.

Islam mengajar kebersihan dan kesucian, bahkan dalam kitab fiqih apapun Bab Thaharah menjadi pembahasan dasar sebelum mengkaji bentuk-bentuk ibadah lainnya. Karena kebersihan dan kesucian perkara yang dicintai Allah. Hal itu secara tegas disebutkan di surat Al-Baqarah Ayat 222 "Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang bertaubat dan menyukai orang-orang yang mensucikan diri"

7. Menerapkan Prinsip Kesejahteraan Hewan

JULEHA harus memperhatikan betul-betul hak hidup binatang. Manusia juga harus memperlakukan dengan baik binatang. Imam An-Nawawi dalam syarah sahih Muslim-nya mengatakan, Hal itu selaras dengan perintah Nabi saw. Nabi saw. sangat menganjurkan umatnya untuk menyayangi binatang bukan menyakiti, bahkan saat disembelihpun tetap harus dengan perlakuan yang baik. Ketika Hisyam bin Zaid bersama Anas menemui al-Hakam bin Ayyub, mereka melihat sekumpulan orang sedang mengikat ayam yang masih hidup kemudian dilempari sampai mati. Lalu kemudian Anas menyampaikan bahwa Nabi melarang hal tersebut. Larangan Nabi dalam menyakiti binatang ini menurut al-Syawkani, merupakan larangan yang bersifat haram, bahkan menurut sebagian ulama adalah salah satu dosa besar.(Fatahuddin, 2017) Nabi saw secara tegas melarang menjadikan binatang sebagai bulan-bulanan. Beliau bersabda, Artinya, "Dari Ibnu 'Abbas RA, ia berkata, Nabi Muhammad SAW bersabda, 'Jangan kalian menjadikan binatang bernyawa sebagai sasaran bulan-bulanan,'" (HR Muslim).

8. Menyiapkan Peralatan Penyembelihan

JULEHA juga harus menyiapkan peralatan penyembelihan dengan baik. Mencakup lubang penampungan darah, peralatan yang digunakan untuk menyembelih berupa pisau atau golok yang tajam, tali untuk mengikat kaki Binatang, batang pisang jika dibutuhkan untuk menancapkan tanduk agar Binatang tidak banyak bergerak kepalanya ditekan ke bawah agar tanduknya menancap ke batang pisang atau tanah.

Khusus untuk alat pemotong harus diperhatikan betul. Jika teiris kulit menjadi lambat karena tumpulnya alat pemotong menyebabkan tempo pemotongan saat itu menjadi lama dan lama juga rasa sakit itu dialami oleh binatang, hal ini sama dengan menyiksa hewan yang akan dipotong.

Dalam hadis diriwayatkan Syaddad bin Aus dia berkata, Dua perkara yang selalu saya ingat dari Rasulullah Saw., beliau bersabda: Sesungguhnya Allah telah mewajibkan supaya selalu bersikap baik terhadap setiap sesuatu, jika kamu membunuh maka bunuhlah dengan cara yang baik, jika kamu menyembelih maka sembelihlah dengan cara yang baik, tajamkan pisaumu dan senangkanlah hewan sembelihanmu.

Kandungan hadis di atas mengajarkan untuk tetap berbuat baik kepada siapapun, apapun, termasuk binatang, bahkan dalam hal penyembelihan pun tetap mempunyai syarat-syarat yang harus ditempuh. hadis ini bisa dipahami bahwasannya hadis ini berlaku temporal yaitu ketika kita hendak menyembelih binatang hendaknya kita mempertajam alat potong, karena jika alat itu tumpul tentu susah untuk mengiris sesuatu yang dalam hal ini leher dan urat binatang yang akan disembelih dan tentunya sakitnya lebih lama dibandingkan alat yang tajam yang irisannya hampir tidak terasa sakitnya begitu cepat dan tajamnya dalam memotong kulit. (Fatahuddin, 2017)

Maka JULEHA harus memahami benar jenis pisau yang beraneka ragam bentuk dan ukuran pisau yang mana masing-masing mempunyai kegunaan yang spesifik Selain itu harus bersih, tajam, memenuhi syarat hygiene dan sanitasi. Untuk pisau yang telah dibersihkan/ dicuci kemudian disimpan di tempat yang aman.

9. Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan.

Kondisi fisik hewan sembelihan harus diperhatikan dengan baik, baik untuk kurban atau konsumsi sehari-hari. JULEHA dianjurkan memahami kondisi hewan apakah sedang sakit atau sehat. Lebih baik jika diperiksa oleh dokter hewan, dan tugas JULEHA hanya menyembelih sesuai syariah saja. Khusus untuk Binatang kurban harus memenuhi syarat-syarat tertentu yang tidak boleh dilanggar.

Cacat pada hewan kurban ada dua macam; Pertama; Cacat yang haram. Cacat semacam ini akan mempengaruhi keabsahan ibadah kurban, seperti; buta yang sangat jelas, sakit yang sangat jelas, pincang yang sangat jelas dan yang sudah terlalu tua. Kedua; Cacat yang dibenci, yaitu cacat

pada hewan kurban yang tidak menghalangi sahnya hewan kurban, seperti; telinganya putus, tanduknya patah, ekornya hilang, kemaluannya hilang, sebagian giginya tanggal dan lain sebagainya. (Lukman, 2021)

Bagi JULEHA harus mengidentifikasi hewan yang akan dijadikan kurban yang baik dan bagus, bagus sifat fisik dan warnanya, tidak ada cacatnya, karena berkorban adalah Upaya taqarrub kepada Allah swt, maka taqarrub kepada Allah tidak pantas dengan sesuatu yang jelek.

JULEHA juga memastikan bahwa hewan yang dipotong adalah sapi atau kerbau atau kambing yang jelas masih hidup (masih bernapas) dan bukan binatang haram untuk dipotong.

10. Menetapkan Kesiapan Hewan Untuk Disembelih

Hewan memiliki perasaan atau instink sebagaimana manusia. Ketika JULEHA menjadi ancaman bagi hewan sembelihan, mereka akan merasa stress dan ketakutan. Indikator nyata adalah ekornya yang terus digerak-gerakkan dan suara auman yang cukup keras. Tentu ini akan menjadi hal yang tidak baik dalam proses penyembelihan.

Ibnu Abbas ra. berkata, "Rasulullah pernah menegur seseorang yang mengasah pisau di depan hewan sembelihan. *Nabi Muhammad bersabda: "Mengapa engkau tidak menajamkannya sebelumnya? Apakah engkau membuatnya mati dua kali?"* (HR. Baihaqi dan Thabrani). (Lukman, 2021)

11. Menetapkan Teknik Penyembelihan Hewan

Skill yang melekat pada JULEHA adalah memiliki teknik yang baik dalam mengeksekusi hewan. Untuk teknik penyembelihan sapi, hewan direbahkan pada posisi bagian kiri dan di-sunnahkan menghadap kiblat, keempat kaki diikat, membaca basmalah, menyembelih bagian leher di belakang jakun dan memotong tiga saluran (saluran pernafasan, makanan, pembuluh darah) dengan satu kali sayatan tanpa mengangkat pisau. Para JULEHA kemudian memeriksa kelayakan proses penyembelihan dengan memastikan tiga saluran terputus.

12. Memeriksa Kelayakan.

Proses Penyembelihan Umumnya, setelah pemotongan selesai, juru sembelih tidak berperan lagi pada kelayakan penyembelihan. Untuk proses selanjutnya, ranah pekerjaan sudah dilakukan oleh para pekerja dari jagal yang ada.

13. Menetapkan Status Kematian Hewan.

Menurut Nanung Danar Dono, S.Pt., M.P., Ph.D Dosen Fakultas Peternakan UGM, menyatakan, Tampak sedikit perbedaan pada hewan ternak dan unggas. Jika pada hewan ternak dipastikan betul bahwa hewan telah mati. Hewan bisa dipastikan mati dengan cara mengecek salah satu dari tiga reflek berikut: *reflek mata, reflek kuku, reflek ekor.*

Pertama, reflek mata. setelah disembelih dan tidak bergerak lagi, gunakan ujung jari kita untuk menyentuh pupil mata alias orang-orangan mata. Jika masih ada bereaksi atau berkedip, maka artinya saraf-sarafnya masih aktif dan hewannya masih hidup. "Namun jika sudah tidak bereaksi lagi, maka artinya hewan telah mati," katanya.

Kedua, reflek ekor. Ekor sapi adalah salah satu tempat berkumpulnya ujung-ujung saraf yang sangat sensitif. Setelah hewan disembelih dan tidak bergerak lagi, coba kita pencet batang ekornya. Jika masih bereaksi, maka artinya sarafnya masih aktif dan hewannya masih hidup. "Namun jika dipencet-pencet batang ekornya diam saja dan tidak bereaksi, maka artinya ia sudah mati," jelasnya.

Ketiga, reflek kuku. Sapi, kerbau, unta, kambing, dan domba adalah hewan berkuku genap atau ungulata. Di antara kedua kuku kakinya terdapat bagian yang sangat sensitif. Tusuk pelan bagian tersebut dengan menggunakan ujung pisau yang runcing. "Jika masih bereaksi, artinya hewannya masih hidup. Namun, jika sudah tidak bereaksi alias diam saja, artinya hewannya telah mati," katanya (<https://ugm.ac.id/id/berita/14530-pakar-ugm-daging-kurban-harus-asuh/>).

Regulasi Juru Sembelih Halal

Legalitas profesi Juru Sembelih Halal (JULEHA) saat ini menjadi sangat penting karena titik kritis kehalalan produk daging diawali dari penyembelihan hewan halal. Kehalalan tersebut hanya bisa terjamin jika penyembelihan dilakukan oleh JULEHA, apalagi JULEHA yang telah tersertifikasi. (Tim Peneliti Bidang Haji, 2019)

Persoalan ketentuan produk halal sudah cukup lama ada di negara kita. Dalam PP No. 69 tahun 1999 pasal 1, pangan halal adalah pangan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, baik menyangkut bahan baku pangan, bahan bantu dan bahan penolong lainnya termasuk bahan pangan yang diolah melalui proses rekayasa genetika dan irradiasi pangan dan pengelolaannya dilakukan sesuai dengan ketentuan hukum agama Islam. Keputusan bersama Menkes dan Menag No.427/ me.kes/VIII/1985 dan No. 68 tahun 1985 pasal 1 menyebut makanan yang halal adalah semua jenis makanan yang tidak mengandung unsur atau bahan yang terlarang/haram dan atau diolah/diproses menurut agama Islam.(Maulida, 2013)

Selain memenuhi standar MUI Daging juga harus memenuhi standar ASUH, yaitu daging yang memiliki kriteria Aman (tidak mengandung bahaya biologik, kimia dan fisik yang dapat menyebabkan penyakit serta mengganggu kesehatan manusia), Sehat (memiliki zat-zat yang dibutuhkan dan berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh), Utuh (tidak dicampur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain), Halal (dipotong dan ditangani sesuai dengan syariat agama Islam). (Solek, 2018)

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Pematangan Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant), setiap RPH-R wajib memiliki seorang JULEHA yang memiliki kompetensi dari segi aspek

teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.(Dayana et al., 2019)

Didasari adanya amanat Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang dijelaskan secara langsung mengenai standar-standar yang harus dipenuhi agar suatu produk dapat dikategorikan sebagai produk halal. Undang-undang ini memberikan kepastian dan jaminan hukum kepada masyarakat Muslim atas kehalalan produk yang beredar di Indonesia, termasuk daging yang disembelih di RPH-R/U ataupun Tempat Pemotongan Hewan/Unggas (TPH/U).

KESIMPULAN

Berdasarkan Pembahasan diatas, bahwa JULEHA memiliki peran yang sangat signifikan dalam menjaga kehalalan Binatang sembelihan dengan memberikan edukasi kepada juru sembelih di berbagai tempat seperti masjid, RPH, perusahaan, dan tempat lainnya. Edukasi yang diberikan JULEHA berupa pelatihan-pelatihan kepada masyarakat. Untuk mendukung kinerja sumber daya manusia (SDM), agar mampu bersaing baik di dalam negeri maupun di luar negeri, Kementerian Pertanian menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) pada tahun 2014 sektor pertanian untuk bidang penyembelihan hewan halal. Penyusunan SKKNI bidang penyembelihan hewan halal bertujuan untuk memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja JULEHA yang profesional. Kompetensi JULEHA dalam pengembangan profesionalitas dan pengelolaan penyembelihan JULEHA ini relevan dengan Hukum Islam

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Azwar, S. (2004). *Metode Penelitian*. Pustaka Pelajar.
- Lexy J Moloeng. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Lukman, A. A. S. F. Bin. (2021). *Fikih Praktis Ibadah Kurban*.
- Majelis Ulama Indonesia. (2009). *Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal*.

Jurnal

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 16(2), 291-306. <https://doi.org/10.15408/Ajis.V16i2.4459>
- Chairunnisyah, S. (2018). Peran Majelis Ulama Indonesia Dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Kosmetika. *Jurnal Edutech*, 3(2), 10-27.
- Dayana, A. A. P. I., Rudyanto, M. D., & Suada, I. K. (2019). Aplikasi Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) Pada Juru Sembelih Halal Dan Pekerja Pemotong Daging Di Rumah Pemotongan Hewan Mambal Dan Pesanggaran. *Indonesia Medicus Veterinus*, 8(1), 99. <https://doi.org/10.19087/Imv.2019.8.1.99>
- Fatahuddin, S. (2017). Larangan Menyiksa Binatang. *Jurnal Tahdis*, 8, 60-67.
- Gaznur, Z. M., Nuraini, H., & Priyanto, D. R. (2020). Evaluation Of Halal Slaughter-Man And Human Resource Competency In Slaughterhouse Category II. *Jurnal Medika Veterinaria*, 14(2), 106-110. <https://doi.org/10.21157/J.Med.Vet..V14i2.18586>
- Gusrianto, D., & Hasri, S. (2023). Urgensi Komunikasi Efektif Dalam Organisasi. 10(1), 45-59.
- Hayati, A. M. U. (2020). Shalat Sebagai Sarana Pemecah Masalah Kesehatan Mental (Psikologis). *Spiritualita*, 4(2). <https://doi.org/10.30762/Spr.V4i2.2688>
- 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>
- Maryam, B. N., & Maloko, M. T. (2022). Keselamatan Kerja Dalam Perspektif Maqashid Al Syariah. *Siyasatuna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Siyasa Syar'iyah*, 3(2), 233-248.
- Mat Razali, H., & Mohd Yunus, A. (2018). Prinsip Islam Dalam Sembelihan Di Rumah Sembelihan Gong Badak. *BITARA International Journal Of Civilizational Studies And Human Sciences*, 1(3), 98-109.
- Maulida, R. (2013). Urgensi Regulasi Dan Edukasi Produk Halal Bagi Konsumen. *Justicia Islamica*, 10(2).

- <https://doi.org/10.21154/Justicia.V10i2.153>
Melly, C., Febrian, D., & Hadi, N. (2023). *Urgensi Konsep Makanan Halal Untuk Konsumsi Masyarakat*. 2, 1-6.
- Mulyono, A., Farida, K. A., Fauziah, Abidin, Z., Rosidi, F. M. A., & Selamat. (2020). *Juru Penyembelihan Halal (JULEHA) Di Indonesia*.
- Rahmi, M. (2021). *Maqasid Syariah Sertifikasi Halal*. Bening Media Publishing.
- Rusdiana, S. (2019). Fenomena Kebutuhan Pangan Asal Daging Dapat Dipenuhi Melalui Peningkatan Usaha Sapi Potong Di Petani. *SOCA: Jurnal Sosial, Ekonomi Pertanian*, 13(1), 61. <https://doi.org/10.24843/Soca.2019.V13.I01.P06>
- Setiawan, H. (2020). Karakteristik Makanan Halalan Thayyiban Dalam Al-Qur'an. *Halalan Thayyiban*, 3(2), 40-54. <https://journal.iainsambas.ac.id/index.php/halalanthayyiban/article/view/318/247>
- Solek, M. (2018). Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC). *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*, 17(2), 297. <https://doi.org/10.21580/Dms.2017.172.2431>
- Tim Peneliti Bidang Haji, U. Dan P. H. (2019). *Membuka Akses Juru Sembelih Memperoleh Sertifikat Kompetensi Juru Sembelih Halal*. 2(196).

Perundang-Undangan

Keputusan Menteri Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 196 Tahun 2014 Tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan Dan Perikanan Golongan Pokokjasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan , 1 (2014).

Website/Internet

- <https://ugm.ac.id/id/berita/14530-pakar-ugm-daging-kurban-harus-asuh/>
- <https://jatengprov.go.id/publik/JULEHA-berperan-penting-tingkatkan-umkm-sehat-dan-halal/>
- <https://rejogja.republika.co.id/berita/r2t8uj399/mengejar-ribuan-JULEHA-di-jawa-tengah>
- <https://khazanah.republika.co.id/berita/rd9sph423/mengenal-JULEHA-si-penentu-kehalalan-produk-daging>