



## URGENSI SERTIFIKASI JULEHA TERHADAP TEMPAT PEMOTONGAN UNGGAS BEBEK BETON

Khoiriyah<sup>1)</sup>, Moh. Karim<sup>2)</sup>,

<sup>1</sup>Universitas Trunojoyo Madura

Email: 210711100111@student.trunojoyo.ac.id<sup>1</sup>, karim@trunojoyo.ac.id<sup>2</sup>

**Abstrak:** Populasi muslim Indonesia yang besar tentunya, kebutuhan akan daging halal semakin meningkat. Untuk memastikan bahwa daging yang disembelih dilakukan sesuai syariah Islam, maka dibutuhkan JULEHA. Sertifikasi JULEHA sangat penting karena memberikan jaminan kepada konsumen bahwa daging yang dikonsumsi telah diproses sesuai standar halal. Pentingnya sertifikasi JULEHA dalam usaha pemotongan unggas bertujuan bahwa proses penyembelihan unggas sesuai dengan syariat Islam dan mendukung keberlanjutan usaha serta adanya jaminan bahwa bahan baku daging yang telah di proses secara halal sudah terpenuhi. Dengan adanya Sertifikasi JULEHA dapat meningkatkan kualitas produk, menjaga kehalalan, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap tempat pemotongan unggas. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman pentingnya sertifikasi JULEHA dalam industri kuliner dan pelaku usaha pemotongan unggas. Adapun metode yang telah penulis gunakan adalah metode jenis penelitian lapangan (*field research*) dengan menggunakan pendekatan kualitatif yang bertujuan untuk memahami secara mendalam bagaimana pentingnya JULEHA terhadap TPU Bebek Beton. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer dan sumber data sekunder. Teknik pengumpulan data diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa JULEHA yang terdapat di TPU Bebek Beton memiliki sertifikasi kompetensi dan telah memenuhi 13 kompetensi yang tertuang di SKNI. Dimana JULEHA telah mengikuti pelatihan dan pendidikan JULEHA yang diselenggarakan oleh Universitas Airlangga Surabaya.

**Kata Kunci :** *Sertifikasi, JULEHA, Tempat Pemotongan Unggas.*

**Abstract:** The large Muslim population in Indonesia has led to an increasing demand for halal meat. To ensure that the meat is slaughtered in accordance with Islamic law, JULEHA certification is essential. The importance of JULEHA certification lies in its ability to provide consumers with a guarantee that the meat they consume has been processed according to halal standards. This certification in poultry slaughtering aims to ensure that the slaughtering process complies with Islamic law, supports business sustainability, and guarantees that the raw materials used for halal meat processing are met. With the presence of JULEHA certification, the quality of products can be improved, halal integrity maintained, and consumer trust in poultry slaughtering facilities can be enhanced. This research is expected to contribute to the understanding of the importance of JULEHA certification in the culinary industry and among poultry slaughtering entrepreneurs. The method employed in this study is field research, utilizing a qualitative approach aimed at deeply understanding the significance of JULEHA in TPU Bebek Beton. The data sources used in this research include both primary and secondary data. Data collection techniques involved interviews, observations, and documentation. The results of this study indicate that JULEHA at TPU Bebek Beton possesses competency certification and has fulfilled the 13 competencies outlined in the SKNI. JULEHA has participated in training and education programs organized by Universitas Airlangga Surabaya.

**Keywords:** *certification, JULEHA, poultry slaughtering*

## A. Pendahuluan

Indonesia adalah negara dengan jumlah penduduk muslim terbesar di dunia. Berdasarkan laporan dari The Royal Islamic Strategic Studies Center (RISSC), populasi Muslim di Indonesia diperkirakan mencapai 237,56 juta orang<sup>1</sup>. Sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, Indonesia memiliki permintaan yang tinggi terhadap produk daging halal. Untuk menjamin kepatuhan terhadap aturan penyembelihan halal, Indonesia memiliki tenaga profesional yang dikenal sebagai Juru Sembelih Halal, atau sering disebut JULEHA.

Legalitas profesi Juru Sembelih Halal (JULEHA) kini menjadi sangat krusial, karena proses penyembelihan hewan halal adalah tahap awal yang menentukan kehalalan produk daging<sup>2</sup>. Menurut Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (JPH), yang merupakan peraturan pelaksanaan dari Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH), telah mengamanatkan Kementerian Agama melalui eselon 1 yang dimilikinya, yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), agar menyelesaikan sertifikasi halal di seluruh pelosok nusantara<sup>3</sup>. Sesuai yang terdapat pada PP Nomor 39 Tahun 2021 Pasal 140 yang berbunyi:

“Penahapan kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan, minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan sebagaimana dimaksud dalam pasal 139 ayat (2) huruf a dan huruf c dimulai dari tanggal 17 oktober 2019 sampai dengan tanggal 17 oktober 2024”.

Juru Sembelih Halal (JULEHA) dapat melakukan penyembelihan apabila telah memiliki sertifikat kompetensi. Adapun sertifikasi JULEHA adalah seorang juru sembelih halal yang telah berhasil memenuhi semua persyaratan dan standar yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi untuk melakukan penyembelihan hewan secara halal sesuai dengan hukum syariah Islam. Sertifikasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa Juru sembelih memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup untuk melaksanakan penyembelihan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam, sehingga produk daging yang dihasilkan dapat dianggap halal dan layak di konsumsi oleh umat Islam.

Sertifikasi JULEHA memastikan bahwa proses penyembelihan unggas dilakukan sesuai dengan hukum Islam. Hal ini meliputi tata cara penyembelihan, alat yang digunakan, hingga doa yang diucapkan sebelum penyembelihan. Hal ini sangat penting untuk menjaga kehalalan daging unggas yang dikonsumsi oleh umat Muslim. Serta hewan diperlakukan dengan etis selama proses pemotongan, sesuai dengan prinsip-prinsip dalam Islam yang mengutamakan kesejahteraan hewan. Hewan tidak boleh disiksa atau diperlakukan dengan tidak manusiawi, dan proses penyembelihan harus dilakukan dengan cara yang meminimalisir penderitaan hewan.

<sup>1</sup> Fuad Riyadi, “Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam,” *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law* 6, no. 1 (2023): 157, <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>.

<sup>2</sup> Umrah dan Produk Halal Tim Peneliti Bidang Haji, “Membuka Akses Juru Sembelih Memperoleh Sertifikat Kompetensi Juru Sembelih Halal,” *Policy Brief Penelitian “Kompetensi Juru Sembelih Halal Di Indonesia.” MEMBUKA* 2, no. 196 (2019).

<sup>3</sup> Eko Saputro, “Maksimal 17 Oktober 2024: Setiap Jasa Penyembelihan Dan Hasil Sembelihan Wajib Bersertifikat Halal,” *kompasiana.com*, 2023.

Peran Juru Sembelih (JULEHA) tidak hanya sebatas pada penyembelihan hewan ternak sesuai dengan syariat Islam. Proses ini juga memiliki dampak signifikan terhadap Usaha Mikro Kecil dan Menengah, terutama yang bergerak di bidang makanan berbahan dasar daging.<sup>4</sup>

Label pada produk makanan berfungsi sebagai sumber informasi bagi konsumen mengenai produk yang akan mereka beli. Hal terpenting yang paling diperhatikan oleh sebagian besar konsumen adalah sertifikasi halal produk, di antara hal-hal lainnya. Pemerintah telah mengatur dengan regulasi perundang-undangan yang berkaitan dengan standar kualitas produk Indonesia<sup>5</sup>. Sertifikasi halal adalah persyaratan bisnis yang harus dipenuhi oleh produsen sebagai sarana untuk menyediakan produk yang aman dan sehat bagi konsumen. Keinginan pasar akan produk bersertifikat halal semakin meluas. Sebagian besar konsumen memilih produk dengan sertifikasi halal karena produk tersebut cenderung berkualitas tinggi, higienis, dan transparan sepanjang proses produksinya. Sebagian besar produksi daging berasal dari usaha pemotongan unggas karena dilakukan seadanya tanpa memenuhi syarat kehalalan untuk mencapai target produksi. Kondisi ini menyebabkan meningkatnya penyimpangan produk daging di lapangan, antara lain banyak beredarnya kasus produk yang tidak memenuhi syarat keamanan dan kehalalan pangan. Maka dari itu dibutuhkan lah sertifikasi halal bagi usaha pemotongan unggas untuk meningkatkan jaminan kehalalan produk bagi konsumen<sup>6</sup>.

Dampak sertifikasi JULEHA terhadap bisnis pemotongan unggas adalah untuk memastikan bahwa proses penyembelihan hewan dilakukan sesuai dengan standar halal. Ketika ada sembelih halal yang terverifikasi, ada jaminan bahwa bahan baku daging yang telah diproses secara halal tidak terkontaminasi lagi<sup>7</sup>.

Salah satu alasan mengapa sertifikasi dan label halal pada produk atau jasa sangat penting adalah untuk melindungi hak konsumen atas informasi yang akurat, jelas, dan jujur mengenai kondisi serta jaminan barang atau jasa tersebut. Dengan demikian, konsumen dapat merasa aman dan terlindungi.<sup>8</sup>. Maka dari itu sertifikasi juru sembelih halal berperan penting untuk menghasilkan produk sesuai standar halal dari awal proses produksi.

Berdasarkan problematika di atas, maka sangat penting di lakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana kebijakan sertifikasi JULEHA yang diterapkan pada Usaha Pemotongan Unggas Bebek Beton Desa Pamurah Kecamatan Tragah. Dengan adanya sertifikasi halal dapat memberikan dampak

---

<sup>4</sup> Bidang IKP, "Juleha Berperan Penting Tingkatkan UMKM Sehat Dan Halal," Portal Berita Pemerintah Provinsi Jawa Tengah, 2022, <https://jatengprov.go.id/publik/juleha-berperan-penting-tingkatkan-umkm-sehat-dan-halal/>.

<sup>5</sup> Moh Karim et al., "Sosialisasi, Edukasi Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Melalui Platform Digital Sihlal Bagi UMKM Di Kecamatan Burneh Bangkalan," *Keris: Journal of Community Engagement* 4, no. 1 (2024): 52–63, <https://doi.org/10.55352/keris.v4i1.894>.

<sup>6</sup> Moh Karim et al.

<sup>7</sup> Moh Ramdhan Kamil; Moh. Karim, "Urgensi Penerapan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Hewan Di Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep," *Jurnal Ekonomi Manajemen (JEKMa) URGENSI* 27, no. 2 (2023): 90–95.

<sup>8</sup> Karim.

yang baik terhadap usaha pemotongan unggas dan juga meningkatkan kepercayaan konsumen karena daging yang di jual sudah jelas kehalalan dan kebersihannya.

## B. Metode Penelitian

Adapun metode yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dilakukan untuk memahami dan mengeksplorasi makna dari sejumlah orang atau kelompok yang berasal dari fenomena atau masalah. Dalam proses penelitian kualitatif menggunakan cara-cara secara umum mulai dari mengajukan pertanyaan terhadap partisipan, observasi, mengumpulkan data dari partisipan, menganalisis data sesuai tema kemudian menafsirkan data tersebut<sup>9</sup>.

Metode penelitian penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*) yang bertujuan untuk mengetahui secara mendalam bagaimana kebijakan sertifikasi juru sembelih halal diterapkan usaha pemotongan unggas serta dampaknya terhadap kepercayaan konsumen dan peningkatan penjualan, khususnya pada studi kasus TPU Bebek Beton.

### Teknik Pengumpulan Data

#### a) Teknik Observasi

Melakukan observasi langsung di lokasi pemotongan unggas, khususnya di TPU Bebek Beton, untuk mengetahui proses pemotongan unggas yang sesuai dengan prinsip halal. Observasi ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi praktik yang memerlukan perbaikan atau penyesuaian agar sesuai dengan standar sertifikasi halal.

#### b) Teknik Wawancara

Wawancara dengan pihak terkait seperti pelaku usaha pemotongan unggas, juru sembelih, dan konsumen untuk menggali pandangan mereka tentang pentingnya sertifikasi JULEHA, serta kendala dan manfaat yang dirasakan dalam penerapannya.

#### c) Teknik Dokumentasi

Mengumpulkan dan mengkaji dokumen-dokumen terkait seperti sertifikat JULEHA, kebijakan manajemen, prosedur operasi standar (SOP), serta regulasi yang diterapkan dalam proses penyembelihan unggas di usaha pemotongan. Dokumentasi ini juga mencakup data penjualan dan laporan lain yang relevan untuk mengetahui dampak penerapan sertifikasi

### Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, Analisis yang diterapkan adalah teknik deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif berfungsi untuk menggambarkan fakta dan fenomena secara sistematis, faktual, dan akurat. yang terjadi terkait dengan penerapan sertifikasi JULEHA pada usaha pemotongan unggas di TPU Bebek Beton. Penelitian ini juga akan mengkaji bagaimana sertifikasi JULEHA

<sup>9</sup> Ahmad Mustamil Khoiron Adhi Kusumastuti, *Metode Penelitian Kualitatif*, 2019.

mempengaruhi proses pemotongan unggas, kepatuhan terhadap prinsip halal, serta dampak yang dirasakan oleh pelaku usaha dan konsumen terhadap kualitas produk dan kepercayaan pasar.

## C. Hasil Penelitian

### 1. Juru Sembelih Halal

JULEHA didirikan sebagai partner pemerintah untuk menegakkan serta menjaga peraturan terkait, sehingga hewan ruminansia dan unggas yang disembelih dilakukan sesuai dengan prinsip halal dan thayyib<sup>10</sup>. JULEHA adalah organisasi yang menaungi para juru sembelih halal dengan slogan "Siyar Sembelih Halal di Nusantara". Secara de facto, JULEHA telah berdiri sejak tahun 2016, dan secara resmi diakui melalui Akta Notaris Kemenhumham No. AHU-0000118.AH.01.07 pada tahun 2019.

Dalam proses penjaminan produk halal, pelaku usaha diharuskan untuk memisahkan lokasi penyembelihan antara hewan yang halal dan yang tidak halal, sesuai dengan ketentuan yang berlaku sebagai berikut<sup>11</sup>:

Berikut adalah rincian proses yang perlu dipisahkan dalam penanganan hewan untuk produk halal:

- a) Tempat penampungan hewan
- b) Proses penyembelihan hewan
- c) Tahapan pengulitan
- d) Pengeluaran bagian dalam hewan
- e) Ruang untuk pelayuan
- f) Penanganan karkas hewan
- g) Ruang untuk pendinginan
- h) Fasilitas untuk penanganan limbah

Adapun syarat-syarat penyembelihan hewan yang menjadi standar penyembelihan halal di Indonesia adalah:

- a) Penyembelih
  - 1) Penyembelih haruslah seorang Muslim yang berakal, karena proses penyembelihan adalah bagian dari ibadah kepada Allah SWT yang memerlukan niat.<sup>12</sup> Mereka harus beragama Islam dan sudah mencapai akil baligh. Situasi ini tidak akan berlaku jika yang akan membeli adalah orang tua, remaja, atau anak-anak yang belum dewasa.
  - 2) Mengetahui prosedur penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam. Selain beragama Islam dan sudah akil baligh, pemahaman tentang tata cara penyembelihan secara syar'i

<sup>10</sup> Riyadi, "Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam."

<sup>11</sup> Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, "Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal," 2021, 5–10.

<sup>12</sup> Hardi et al., *Pendampingan Sertifikasi Juru Sembelih Halal*, 1st ed. (Malang, 2024).

juga menjadi syarat bagi seorang penyembelih. Hal ini karena status halal atau tidaknya hewan sembelihan ditentukan oleh apakah cara penyembelihannya sesuai dengan syariat Islam.

- 3) Memiliki keterampilan dalam proses penyembelihan.<sup>13</sup>
- b) Alat penyembelihan
- 1) Alat penyembelihan harus dalam keadaan tajam.
  - 2) Alat tersebut tidak boleh berupa kuku, gigi, taring, atau tulang.
  - 3) Kemampuan dalam menggunakan alat yang tajam bertujuan untuk meminimalkan rasa sakit pada hewan. Sementara itu, penggunaan kuku, gigi, atau tulang dilarang karena dianggap sebagai bentuk penyiksaan terhadap hewan.

Saat digunakan untuk menyembelih, gigi dan kuku hanya berfungsi untuk mencekik hewan, bukan untuk mengalirkan darah. Hewan yang tercekik akan mengalami penderitaan. Sebaliknya, alat yang tajam dan mampu memotong urat leher, tenggorokan, serta kerongkongan dianggap sebagai metode penyembelihan yang lebih manusiawi dan efisien.<sup>14</sup>

- c) Tata cara penyembelihan
- 1) Menurut Amin penyembelihan dilaksanakan dengan niat dan menyebut asma Allah SWT. Hal tersebut berdasar pada QS. Al-An'am ayat 12

قُلْ لِمَنْ مَا فِي السَّمَوَاتِ وَالْأَرْضِ قُلْ لِلَّهِ كَتَبَ عَلَى نَفْسِهِ الرَّحْمَةَ لِيَجْمَعَنَّكُمْ إِلَى يَوْمِ الْقِيَامَةِ لَا رَيْبَ فِيهِ الَّذِينَ  
خَسِرُوا أَنْفُسَهُمْ فَهُمْ لَا يُؤْمِنُونَ

*“Katakanlah (Nabi Muhammad), “Milik siapakah apa yang di langit dan di bumi?”  
Katakanlah, “Milik Allah.” Dia telah menetapkan (sifat) kasih sayang pada diri-Nya. Sungguh,  
Dia pasti akan mengumpulkan kamu pada hari Kiamat yang tidak ada keraguan padanya.  
Orang-orang yang merugikan dirinya, mereka itu tidak beriman”.*

- 2) Proses mempersiapkan makanan halal melibatkan penghilangan partikel makanan dengan memotong saluran makanan (esofagus), saluran pernapasan/tenggorokan (hulqum/trakea), dan dua pembuluh darah (vena jugularis dan arteri karotis).

Selama proses penyembelihan, disarankan untuk memotong keempat bagian leher yang disebutkan sebelumnya karena ini akan mempermudah penghilangan bagian yang kasar dari tubuh. Tindakan ini dikatakan sebagai bentuk perlindungan bagi hewan yang disembelih, yang menyoroti ketidaknyamanan hewan selama proses penyembelihan<sup>15</sup>.

- a) Penyembelihan dilakukan dengan sekali tebasan secara cepat..

<sup>13</sup> Hardi et al.

<sup>14</sup> Hardi et al.

<sup>15</sup> Hardi et al.

- b) Menjamin adanya aliran darah dan/atau pergerakan hewan sebagai indikasi bahwa hewan tersebut masih hidup (hayah mustaqirrah).
- c) Memastikan bahwa hewan tersebut mati akibat proses penyembelihan yang dilakukan.

## 2. Gambaran Umum Tempat Pemotongan Unggas Bebek Beton

TPU Bebek Beton terletak di Desa Pamorah Kecamatan Tragah merupakan salah satu dari dua TPU yang terdapat di kecamatan Tragah. TPU ini merupakan TPU terbesar yang ada di Kecamatan Tragah dan sudah memiliki sertifikasi JULEHA. Latar belakang didirikannya TPU Bebek Beton karena banyaknya warung makan dan banyaknya permintaan daging di daerah tersebut. Tujuan di didirikannya agar kebutuhan terhadap permintaan daging bisa terpenuhi. Fasilitas sarana dan prasarana yang terdapat di TPU Bebek Beton terbilang cukup bersih dan layak. Alat penunjang penyembelihan masih terbilang cukup sederhana karena penyembelihan yang dilakukan masih terbilang penyembelihan secara tradisional. Juru sembelih yang bertugas setiap harinya terdapat 10 orang yang terdiri dari masyarakat sekitar daerah Desa Pamorah. Jumlah bebek yang disembelih setiap harinya berjumlah sekitar 1000 ekor bebek. Waktu pelaksanaan penyembelihan sapi dilakukan saat dini hari mulai dari sekitar pukul 05.00 – 10:00 WIB. Tujuan dilaksanakan penyembelihan pada pagi hari karena bebek diekspor dari luar kota dan pengirimannya paling lambat dini hari dan daging yang sudah disembelih diambil pada dini hari supaya daging yang tersedia masih dalam keadaan segar, sehingga nanti para konsumen bisa mendapatkan pelayanan yang maksimal. Pembersihan limbah setelah penyembelihan dilakukan, limbah dibuang dengan cara dialiri air pada saluran pembuangan limbah. Tujuan pengelolaan pembuangan agar kebersihan pada TPU di Bebek Beton tetap terjaga.

## 3. Kompetensi sertifikasi Juru Sembelih Halal Terhadap Tempat Pemotongan Unggas

Berdasarkan Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI No. 196 tahun 2014 tentang standar kompetensi kerja nasional Indonesia dalam sektor pertanian, kehutanan, dan perikanan, khususnya dalam jasa penunjang peternakan di bidang penyembelihan hewan halal, ditetapkan bahwa seorang penyembelih harus memenuhi kompetensi yang diatur dalam SKKNI Juru Sembelih Halal. Standar Kompetensi adalah penjabaran mengenai kemampuan yang perlu dimiliki seseorang untuk menjalankan tugas atau pekerjaan, yang didasarkan pada pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Sedangkan kompetensi merupakan kemampuan untuk menguasai dan menerapkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja tertentu di lingkungan kerja sesuai dengan kinerja yang ditetapkan. Kompetensi ini terbagi menjadi dua kategori utama, yaitu pengembangan profesionalisme dan pengelolaan penyembelihan<sup>16</sup>. Setidaknya ada 13 kompetensi yang harus dimiliki JULEHA untuk

---

<sup>16</sup> Yusuf Setiawan and Auliya Lathifah, "Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan ( Studi Kasus Juru Sembelih Halal U . D . Dragon Broiler Dan Sinar Raya Abadi )" 10, no. 1 (2024): 113–27, <https://doi.org/10.37567/alwatzikhoebillah.v10i1.2275>.

mendapatkan sertifikat profesionalitas sebagai JULEHA. TPU Bebek Beton memiliki 10 juru sembelih, tetapi hanya satu yang memiliki sertifikat kompetensi dan sudah memenuhi uji kompetensi yang tertuang di SKNI. Adapun 13 kompetensi tersebut adalah:

- a) Melaksanakan ibadah wajib
- b) Menerapkan ketentuan syariat Islam
- c) Mengimplementasikan kesehatan dan keselamatan kerja
- d) Melakukan komunikasi yang efektif
- e) Mengkoordinasikan pekerjaan
- f) Menerapkan higiene dan sanitasi
- g) Mengedepankan prinsip kesejahteraan hewan
- h) Menyiapkan alat penyembelihan
- i) Melakukan pemeriksaan fisik pada hewan
- j) Menentukan teknik penyembelihan hewan
- k) Memeriksa kelayakan proses penyembelihan
- l) Menentukan status kematian hewan.

#### 4. Urgensi JULEHA Terhadap Tempat Pemotongan Unggas

Sertifikasi Juru Sembelih Halal (JULEHA) memiliki peran yang sangat penting dalam pengelolaan tempat pemotongan unggas, terutama dalam konteks memenuhi kebutuhan konsumen Muslim akan daging halal. Berikut adalah beberapa poin utama mengenai urgensi JULEHA:

##### a) Jaminan Kehalalan

JULEHA di TPU Bebek Beton memastikan bahwa proses penyembelihan hewan dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Hal ini mencakup tata cara penyembelihan, penggunaan alat yang sesuai, serta pelaksanaan doa sebelum penyembelihan, yang semuanya penting untuk menjamin kehalalan daging.

##### b) Meningkatkan Kepercayaan Konsumen

Dengan adanya sertifikasi JULEHA, konsumen merasa lebih percaya bahwa daging yang mereka konsumsi telah diproses secara halal. Kepercayaan ini sangat penting dalam industri kuliner, di mana banyak konsumen mencari jaminan akan kualitas dan kehalalan produk.

##### c) Dukungan terhadap Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

Dengan sertifikasi JULEHA, TPU Bebek Beton dapat meningkatkan daya saing mereka di pasar. Produk bersertifikat halal cenderung lebih diminati oleh konsumen, yang dapat meningkatkan penjualan dan keberlanjutan usaha.

##### d) Pengelolaan Limbah yang Baik

Sertifikasi juga mencakup pengelolaan limbah yang dihasilkan selama proses pemotongan, yang membantu menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan sekitar.

Secara keseluruhan, urgensi JULEHA di TPU Bebek Beton adalah untuk memastikan bahwa semua proses berjalan sesuai dengan prinsip halal, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan mendukung keberlangsungan usaha, sehingga dapat memenuhi permintaan daging halal yang terus meningkat.

## 5. Implementasi Sertifikasi Juru Sembelih Halal Terhadap Usaha Pemotongan Di TPU Bebek Beton

TPU Bebek Beton memiliki satu JULEHA yang sudah memiliki sertifikat kompetensi. Mengikuti pelatihan dan pendidikan JULEHA di Universitas Airlangga Surabaya. menjalani pelatihan yang mengajarkan keterampilan dan pengetahuan yang diperlukan untuk melakukan penyembelihan dengan cara yang sesuai. Informasi ini didapatkan dari Dinas Peternakan yang mengadakan sosialisasi tentang pentingnya sertifikat halal bagi jasa penyembelihan dan hasil penyembelihan. Adapun yang menguji kompetensi adalah bapak Hafid, beliau adalah pengelola asosiasi JULEHA di Jawa Timur. Warung makan sinjay mengakomodir biaya pendidikan dan pelatihan tersebut selaku supplier tetap Bebek Beton. Yang mengeluarkan sertifikat tersebut adalah Lembaga Sertifikasi Profesi Pertanian Jakarta pada tanggal 26 Juli 2023. Di TPU Bebek Beton hanya satu JULEHA yang memiliki sertifikasi kompetensi.

## D. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa TPU Bebek Beton telah memenuhi standar sertifikasi, meskipun hanya satu juru sembelih yang memiliki sertifikat kompetensi sesuai SKNI. Dan telah memenuhi 13 kompetensi yang tertuang di SKNI. Sertifikasi JULEHA tidak hanya menjamin kehalalan produk daging, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen. JULEHA di TPU Bebek Beton telah menjalani pelatihan yang memadai, meskipun terdapat kebutuhan untuk lebih banyak juru sembelih bersertifikat di lokasi tersebut. Dengan demikian, sertifikasi JULEHA berperan vital dalam menjamin kehalalan dan kualitas daging unggas, serta mendukung perkembangan industri kuliner yang sesuai dengan prinsip halal.

## E. Daftar Kepustakaan

- Adhi Kusumastuti, Ahmad Mustamil Khoiron. *Metode Penelitian Kualitatif*, 2019.
- Hardi, Sujono, Adi Sutanto, and Istis Baroh. *Pendampingan Sertifikasi Juru Sembelih Halal*. 1st ed. Malang, 2024.
- IKP, Bidang. "Juleha Berperan Penting Tingkatkan UMKM Sehat Dan Halal." Portal Berita Pemerintah Provinsi Jawa Tengah, 2022. <https://jatengprov.go.id/publik/juleha-berperan-penting-tingkatkan-umkm-sehat-dan-halal/>.
- Karim, Moh Ramdhan Kamil; Moh. "Urgensi Penerapan Sertifikasi Halal Pada Rumah Potong Hewan Di Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep." *Jurnal Ekonomi Manajemen (JEKMa) URGENSI* 27,

no. 2 (2023): 90–95.

Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. “Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal,” 2021, 5–10.

Moh Karim, Busro Karim, Mohammad Hasan, Moh Ramdhan Kamil, and Rifda Elliza Ramadhani. “Sosialisasi, Edukasi Dan Pendampingan Sertifikasi Halal Melalui Platform Digital Sihlal Bagi UMKM Di Kecamatan Burneh Bangkalan.” *Keris: Journal of Community Engagement* 4, no. 1 (2024): 52–63. <https://doi.org/10.55352/keris.v4i1.894>.

Riyadi, Fuad. “Peran Dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam.” *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law* 6, no. 1 (2023): 157. <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>.

Saputro, Eko. “Maksimal 17 Oktober 2024: Setiap Jasa Penyembelihan Dan Hasil Sembelihan Wajib Bersertifikat Halal.” *kompasiana.com*, 2023.

Setiawan, Yusuf, and Auliya Lathifah. “Ekosistem Halal Rumah Potong Hewan ( Studi Kasus Juru Sembelih Halal U . D . Dragon Broiler Dan Sinar Raya Abadi )” 10, no. 1 (2024): 113–27. <https://doi.org/10.37567/alwatzikhoebillah.v10i1.2275>.

Tim Peneliti Bidang Haji, Umrah dan Produk Halal. “Membuka Akses Juru Sembelih Memperoleh Sertifikat Kompetensi Juru Sembelih Halal.” *Policy Brief Penelitian “Kompetensi Juru Sembelih Halal Di Indonesia.” MEMBUKA* 2, no. 196 (2019).