

## PENDAMPINGAN JURU SEMBELIH HALAL DI RPH PAK PUJI, DESA KARANGBENER, KECAMATAN BAE, KABUPATEN KUDUS

Mochamad Edris<sup>1</sup>, Krisnanda Krisnanda<sup>2\*</sup>, Ahmad Nilnal Munachifdlil'ula<sup>3</sup>, Ahmad Mukhlisin<sup>4</sup>, Ashari Ashari<sup>5</sup>, Ahmad Sholichin<sup>6</sup>  
<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muria Kudus  
Email Correspondence: krisnanda@umk.ac.id

### ABSTRAK

Program pendampingan juru sembelih halal (Juleha) di rumah potong hewan (RPH) merupakan program yang dirancang untuk dapat meningkatkan pemahaman maupun keterampilan (*skill*) para juru sembelih halal (Juleha) dalam menyediakan dan mengimplementasikan produk halal di masyarakat. Adapun tujuan dari program pendampingan ini yaitu untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan (*skill*) juru sembelih halal dan memastikan kehalalan dan kualitas produk terjaga guna memenuhi kebutuhan akan produk halal di masyarakat. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini memberikan pendampingan kepada juru sembelih halal (juleha) di RPH Pak Puji. Dalam implementasi produk halal di RPH akan berdampak pada kualitas dan kehalalan produk yang dihasilkan oleh RPH tersebut yang berujung produk tersebut dikonsumsi oleh masyarakat. Adapun program pendampingan juru sembeli halal (juleha) ini bekerja sama dengan RPH Pak Puji untuk memberikan pendampingan kepada juleha berbasis ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Hasil dari program pendampingan ini dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan para Juleha dalam standar produksi halal, meningkatkan kualitas produk halal, serta memberikan kontribusi bagi masyarakat dalam hal pemenuhan kebutuhan produk halal yang berkualitas di masyarakat. Program pendampingan ini juga dapat memperkuat kepercayaan konsumen terhadap produk halal yang beredar di masyarakat, di mana para juru sembelih halal (juleha) telah memiliki pemahaman dan keterampilan terkait dengan penyediaan dan pengimplementasian produk halal.

**Kata Kunci:** Juleha, Rumah Potong Hewan, ASUH, Produk Halal

### ABSTRACT

*The halal slaughter (Juleha) mentoring program at the Slaughterhouse is designed to enhance the understanding and skills of the Halal Slaughter (Juleha) in providing and implementing halal products within the community. The program aims to improve the knowledge and skills of the Halal Slaughter (Juleha), ensuring the halal status and quality of products are maintained to meet the demand for halal products in the community. This Community Service Program (PkM) provides mentoring to Halal Slaughter (Juleha) in the Pak Puji Slaughterhouse. The implementation of halal products at the slaughterhouse has an impact on the quality and halal status of the products consumed by the community. The collaboration with Pak Puji Slaughterhouse in mentoring Halal Slaughter (Juleha) based on ASUH (Safe, Healthy, Intact, and Halal) principles results in an enhanced understanding of halal production standards, improved quality of halal products, and contributes to meeting the community's demand for high-quality halal products. Furthermore, this mentoring program strengthens consumer trust in halal products circulating in the community, as Halal Slaughter (Juleha) possesses the understanding and skills related to the provision and implementation of halal products.*

**Keywords:** Juleha, Slaughterhouse, ASUH, Halal Product

## PENDAHULUAN

Tren perkembangan industri halal di Indonesia secara keseluruhan terus meningkat dengan hasil yang positif. Berdasarkan laporan *State of the Global Islamic Economy 2022*, Indonesia berhasil mempertahankan peringkat ke-4 dunia dalam ekonomi syariah, setelah Malaysia, Arab Saudi, dan Uni Emirat Arab (DinarStandard, 2022). Dilihat pada perkembangan makanan halal (*halal food*) di Indonesia, terus menunjukkan pencapaian yang baik. Indonesia merupakan negara yang memiliki penduduk mayoritas Muslim. Umat Muslim memiliki tanggung jawab penting untuk selalu memastikan kehalalan makanan sebelum mengonsumsinya, karena hal ini merupakan suatu kewajiban (Nur, 2021).

Sertifikasi halal merupakan sebuah bukti atau jaminan yang menunjukkan bahwa suatu produk telah mematuhi prinsip-prinsip syariah Islam dan dianggap halal untuk dikonsumsi, termasuk dalam proses penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, distribusi, penjualan, dan penyajian produk tersebut. Dalam konteks sertifikasi halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) memiliki perhatian khusus, karena sertifikasi halal dianggap sebagai pilar penting dalam membangun ekosistem halal di Indonesia (Republik Indonesia, 2014). Terlebih yang paling penting, di samping sertifikasi halal pada produk, perlu juga sertifikasi penyembelihan halal (Solek, 2018).

Kesadaran masyarakat tentang pentingnya menjaga kehalalan dalam makanan dan minuman yang mereka konsumsi semakin meningkat seiring berjalannya waktu. Hal ini disebabkan oleh peningkatan motivasi dan keyakinan masyarakat terhadap produk berlabel halal. Produk atau makanan yang memiliki label halal merupakan salah satu produk yang dapat dikonsumsi oleh umat Muslim untuk memenuhi kebutuhan hidup (Amini et al., 2022). Kenaikan permintaan terus-menerus terhadap produk halal telah mendorong pentingnya sertifikasi halal sebagai jaminan atas kehalalan produk (Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah, 2019). Oleh karena itu, permintaan akan produk halal yang terus meningkat ini harus dapat diimbangi dengan penawaran akan produk halal di masyarakat agar kebutuhan tersebut dapat terpenuhi.

Bagi umat Islam, penting untuk mendapatkan makanan, obat-obatan, dan kosmetik yang sesuai dengan aturan halal dan memiliki kualitas yang baik. Mengonsumsi produk halal adalah kewajiban bagi seorang Muslim. Sementara itu, bagi non-Muslim, produk halal dianggap memiliki kualitas yang sangat baik (Rohman, 2012). Rumah potong hewan (RPH) adalah tempat penting dan sebagai pintu utama untuk memastikan pemotongan hewan menjadi produk halal yang baik. Beberapa masyarakat belum familiar dengan sertifikasi halal, masih kurangnya juru sembelih halal (Juleha), dan SDM di TPA yang memiliki pengetahuan teknis yang terbatas, sehingga perlu adanya pelatihan tambahan (Kholis et al., 2022). Oleh karena itu, perlu meningkatkan pemahaman dan keterampilan orang yang melakukan pemotongan di RPH agar sesuai dengan prinsip produk halal. Pendampingan bagi juru sembelih dengan pendekatan ASUH (aman, sehat, utuh, halal) telah terbukti mampu meningkatkan

produktivitas dan kepuasan pelanggan yang mencari produk halal di RPH (Krisnanda et al., 2023).

Berdasarkan informasi tersebut, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan yang memadai tentang pemotongan hewan yang sesuai dengan prinsip kehalalan sangat penting untuk Rumah Potong Hewan (RPH) guna memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar halal. Oleh karena itu, kegiatan PkM ini memiliki nilai penting. Kami mengidentifikasi salah satu pemilik RPH, yaitu RPH Pak Puji, memiliki pengetahuan yang terbatas tentang penyembelihan halal.

Hasil survei menunjukkan bahwa RPH Pak Puji belum memiliki sertifikat halal, kurang memahami proses penyembelihan halal, dan belum pernah menerima pelatihan resmi dari pemerintah atau akademisi. RPH Pak Puji dianggap sebagai kandidat yang tepat untuk program pendampingan ini, mengingat kapasitas produksi mereka mencapai sekitar 100 ekor ayam per hari, yang dapat memenuhi permintaan pemotongan hewan untuk masyarakat. Selama pandemi COVID-19, RPH Pak Puji mengalami penurunan penjualan yang signifikan. Namun, setelah pandemi, permintaan terhadap produk dari RPH ini kembali meningkat seiring dengan pemulihan ekonomi.

RPH Pak Puji juga dinilai belum memiliki keunggulan dalam pemasaran produknya. Metode pemasaran masih menggunakan metode penjualan secara offline sehingga perlu pendampingan untuk dapat memasarkan produknya melalui media online yang dinilai dapat membantu meningkatkan jangkauan pasar yang lebih luas sehingga dampaknya meningkatkan penjualan produk dari RPH Pak Puji.

Program PKM ini, memberikan pendampingan kepada juru sembelih halal dalam implementasi produk halal di rumah potong hewan dari berbagai aspek yang dinilai dapat meningkatkan kualitas produk dan layanan. Hasil dari program ini dapat meningkatnya pemahaman dan keterampilan juru sembelih terkait dengan kehalalan dan standar produksi, meningkatkan kualitas produk halal yang dihasilkan, dan memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan produk halal yang berkualitas.

Pelaku usaha RPH Pak Puji ini memiliki berbagai macam permasalahan, diantaranya adalah masih kurangnya pengetahuan tentang penyembelihan halal dan bagaimana mendapatkan sertifikat halal untuk usaha mereka. Usaha RPH Pak Puji sebenarnya memiliki potensi pengembangan yang baik karena dilihat dari tempat usaha yang strategis yaitu berada dekat dengan pusat keramaian serta padat penduduk. Dengan demikian, akses masyarakat terhadap produk dari RPH tersebut lebih mudah dan potensi untuk berkembang didukung oleh kondisi tersebut. Hanya saja untuk menambah kepercayaan konsumen dan memperluas pasar, maka permasalahan yang dihadapi perlu diberikan solusi penyelesaiannya.

Berdasarkan hasil survei kebutuhan, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh RPH Pak Puji yang dapat dilihat pada tabel berikut:

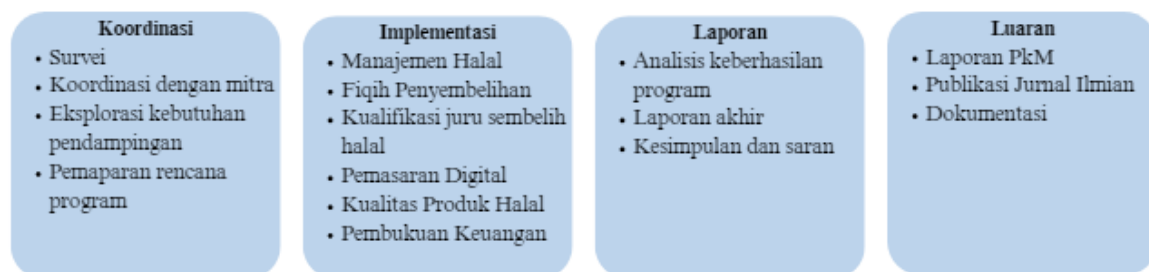
**Tabel 1.** Identifikasi Permasalahan Mitra

Masalah	Identifikasi Masalah
Manajemen halal	Belum memiliki manajemen produk halal untuk memperluas pasar dan pengembangan bisnis
Fiqih Penyembelihan	Belum memiliki pengetahuan tentang fiqih penyembelihan
Kualifikasi Juleha	Belum memiliki kualifikasi untuk Juleha
Pemasaran Digital	Belum menggunakan teknologi dalam pemasaran jasa/produk
Kualitas Produk Halal	Belum memahami pentingnya sertifikasi halal yang berujung pada kualitas produk
Pembukuan Keuangan	Belum memiliki pencatatan keuangan

## METODE

Metode dan langkah - langkah pendampingan juru sembelih halal (juleha) di RPH dalam kegiatan PkM ini agar sesuai dengan yang diharapkan sesuai dengan diagram alur pada gambar berikut:

### Diagram Alur Pengabdian



(Gambar 1. Diagram Alur Pengabdian)

#### 1. Tahap I: Persiapan dan Identifikasi

Tahapan ini mencakup kegiatan yaitu melakukan survei kebutuhan peningkatan terhadap pemahaman dan keterampilan juru sembelih halal (juleha) dalam praktik sembelih halal dan melakukan wawancara dengan mitra untuk menemukan solusi atas masalah yang dihadapi. Selain itu dilakukan juga kesepakatan tentang jadwal kegiatan PkM ini untuk menyesuaikan dengan kesediaan mitra dalam proses pendampingan. Adapun tujuan dari tahap ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan juru sembelih halal (juleha) dalam memastikan aman, sehat, utuh, dan halalnya proses sembelih hewan di Rumah Potong Hewan Pak Puji.

## 2. Tahap II: Penyampaian Materi

Tahap ini mencakup kegiatan untuk menambah pengetahuan dan wawasan mitra terkait dengan industri halal. Adapun materi yang akan disampaikan yaitu:

1. Manajemen halal.
2. Fiqih penyembelihan.
3. Kualifikasi juru sembelih halal.
4. Pemasaran digital.
5. Kualitas produk halal.
6. Pembukuan keuangan.

## 3. Tahap III: Diskusi/*Focus Group Discussion*

Tahap ini dilakukan dengan membuka forum diskusi/*focus group discussion* (FGD) kepada Juru sembelih halal (juleha) yang membahas dan mendapatkan tambahan wawasan dari topik-topik dan kasus-kasus di lapangan terkait penyembelihan halal dan pengelolaan Rumah Potong Hewan. Adapun tujuan pada tahapan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan Juru Sembelih Halal (juleha) di RPH Pak Puji.

## 4. Tahap IV: Pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha)

Tahap ini dilakukan program pelatihan khusus bagi juru sembelih halal (juleha) yang ada di RPH Pak Puji yang tujuannya untuk meningkatkan pemahaman serta keahlian para juleha dalam melaksanakan praktik sembelih halal berbasis ASUH yaitu aman, sehat, utuh, dan halal di Rumah Potong Hewan Pak Puji.

## 5. Tahap V: Evaluasi Kegiatan dan *Feedback*

Tahap ini dilakukan untuk mengukur dampak dari pendampingan pada RPH terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan juru sembelih dan memberikan *feedback* serta tindak lanjut.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh RPH Pak Puji, maka tim pelaksana PkM akan memberikan beberapa solusi dalam menyelesaikan permasalahan Mitra diantaranya yaitu:

1. Memberikan bantuan dalam pendampingan terkait manajemen halal pada usaha RPH.
2. Menyampaikan materi tentang fiqih penyembelihan dan materi relevan lain yang berkaitan dengan juru sembelih halal.
3. Membantu mengklasifikasikan juru sembelih halal.
4. Membantu dalam melakukan pemasaran digital untuk memperluas pasar.
5. Membantu meningkatkan kualitas produk halal.
6. Memberikan penjelasan tentang pembukuan keuangan yang sesuai pada RPH Pak Puji yang dapat menambah pemahaman serta membantu dalam pengembangan bisnis Mitra yang berujung pada kesejahteraan masyarakat dan terpenuhinya kebutuhan produk halal di masyarakat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam Islam, agama ini memberikan pedoman dan ajaran yang komprehensif untuk membimbing kehidupan manusia dengan baik dan teratur. Ajaran ini meliputi berbagai aspek kehidupan, termasuk ibadah yang didasarkan pada dalil dan aturan yang telah ditetapkan. Selain itu, Islam juga memberikan pedoman dalam menyusun hidangan, dengan tujuan agar makanan yang dikonsumsi memenuhi standar halal dan berkualitas (*halalan thayyiba*). Makanan dapat dikonsumsi secara islami, bersih dan menyehatkan (Dewi & Agustina, 2021), sehingga makanan mengandung standar keamanan untuk dikonsumsi (Deuraseh & Darussalam, 2020).

Rumah Potong Hewan Pak Puji secara umum, telah mengelola proses pemotongan hewan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dengan baik. Para pelaksana pemotongan hewan (*juleha*) di RPH Pak Puji telah memiliki pemahaman yang memadai mengenai proses penyembelihan yang sesuai dengan prinsip halal. Meskipun begitu, tetap diperlukan pendampingan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam proses penyembelihan hewan yang sesuai dengan prinsip halal dan dalam manajemen aspek kehalalan. Pendekatan pendampingan ini merupakan langkah penting untuk memastikan bahwa RPH Pak Puji tetap mematuhi prinsip-prinsip halal secara ketat, dan juga untuk menjaga mutu serta keberlanjutan dalam produksi produk halal yang berkualitas. Hal ini membantu memastikan bahwa masyarakat dapat dengan yakin mengonsumsi produk yang halal dan berkualitas.

Kesadaran tentang pentingnya produk halal secara alami mendorong perlunya para pemilik RPH memiliki pemahaman yang lebih dalam mengenai standar halal. Hal ini mencakup seluruh proses, mulai dari metode penyembelihan hewan hingga pengolahan dan distribusi daging ke pasar atau konsumen akhir. Salah satu RPH yang menghadapi tantangan dalam hal ini adalah RPH Pak Puji. Oleh karena itu, perlu ada langkah-langkah untuk memastikan bahwa RPH ini dapat memenuhi permintaan pasar dan mematuhi prinsip-prinsip halal dengan baik. Adapun langkah-langkah yang dapat dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Memberikan bantuan teknis dalam bentuk pendampingan manajemen halal. Ini melibatkan bantuan dan konsultasi untuk memastikan bahwa seluruh proses produksi di RPH Pak Puji sesuai dengan standar halal yang berlaku. Termasuk melakukan peninjauan prosedur penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi untuk memastikan bahwa produk akhir memenuhi kriteria halal;
2. Memberikan pelatihan dan materi teknis mengenai penyembelihan halal kepada juru sembelih halal yang bekerja di RPH Pak Puji. Pelatihan ini akan membantu mereka memahami prinsip-prinsip penyembelihan halal, termasuk tata cara yang harus dilakukan dan yang tidak boleh dilakukan;
3. Membantu mengidentifikasi dan mengklasifikasikan juru sembelih halal di RPH Pak Puji. Ini akan membantu dalam meningkatkan pemahaman dan kemampuan para juru sembelih halal, serta dapat memfasilitasi

pengembangan bisnis mitra dengan menghadirkan juru sembelih yang terampil dan berpengalaman;

4. Membantu dalam peningkatan pemahaman tentang pemasaran dan pembukuan secara digital. Ini akan membantu RPH Pak Puji dalam memasarkan produknya dengan lebih efektif, serta membantu dalam menjalankan operasi mereka dengan lebih efisien dan transparan.

### **1. Pendampingan Manajemen Halal**

Pada PkM pendampingan ini memberikan pemahaman dan panduan terkait manajemen halal kepada RPH Pak Puji. Adapun meteri yang diberikan tersebut disesuaikan dengan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) Nomor 13 Tahun 2010 yang mendefinisikan RPH sebagai sebuah bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan persyaratan khusus yang digunakan untuk pemotongan hewan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat umum. RPH memiliki peran yang sangat penting karena harus menjaga kualitas daging, termasuk tingkat kebersihan dan kesehatannya agar layak dikonsumsi (Bhaskara et al., 2015). Terlebih lagi, fasilitas dan infrastruktur di RPH memainkan peran kunci dalam memastikan bahwa daging yang dihasilkan memenuhi standar keamanan, kesehatan, integritas, dan kehalalan (ASUH). Hal ini bertujuan agar masyarakat tidak perlu meragukan kualitas daging yang mereka konsumsi (Dayana et al., 2019).

Berdasarkan ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 yang mengatur Persyaratan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging, disyaratkan bahwa setiap RPH-R wajib memiliki seorang juru sembelih atau Juleha yang mempunyai kompetensi keahlian dan pengetahuan yang memadai, terutama dalam hal aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan (Dayana et al., 2019). Oleh karena itu, sebagai bagian dari program pendampingan ini, kami mengusulkan agar RPH Pak Puji memiliki setidaknya satu individu yang memiliki keahlian sebagai juru sembelih yang mematuhi standar halal dan memiliki kompetensi teknis yang mencukupi dalam bidang kesehatan masyarakat. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa RPH Pak Puji memiliki personil yang berkualifikasi dan memiliki pengetahuan mendalam dalam proses pemotongan hewan yang sesuai dengan prinsip halal serta memahami aspek kesehatan masyarakat. Dengan juleha yang berkualitas, RPH ini dapat menjaga standar kehalalan dan kualitas daging yang dihasilkan, sehingga masyarakat dapat dengan percaya mengonsumsi produk yang diproses oleh RPH Pak Puji.

Di RPH Pak Puji, terdapat beberapa karyawan atau pekerja yang memiliki tanggung jawab masing-masing dalam proses pemotongan hewan. Pada kegiatan PkM ini juga telah mengidentifikasi berbagai sarana dan prasarana pendukung di RPH Pak Puji. Ini meliputi fasilitas seperti ruang sembelih dan tempat penyimpanan daging. Di lihat dari lokasi RPH Pak Puji ini terletak jauh dari pemukiman warga untuk menjaga keamanan dan kebersihan dan memiliki instalasi pengelolaan air limbah (IPAL) untuk menjaga

lingkungan sekitar dan menjalankan prinsip kesehatan dan keselamatan kerja (K3) (Tim Peneliti Bidang Haji, 2019).

## 2. Pelatihan Teknis Juru Sembelih Halal

Juru sembelih Halal (Juleha) punya peran penting untuk menjaga kehalalan terhadap hewan yang disembelih dengan memberikan edukasi kepada juru sembelih di berbagai tempat (Riyadi, 2023). Dalam upaya pendampingan juru sembelih halal berbasis ASUH pada PkM ini, aspek pendampingan berikutnya adalah memberikan pelatihan teknis kepada para juru sembelih halal yang beroperasi di RPH Pak Puji. Pelatihan ini disertai dengan pemberian materi yang sesuai dengan prinsip-prinsip fikih penyembelihan (Adinata, 2020). Dalam pelatihan ini, terdapat penekanan pada prasyarat-prasyarat yang harus dipatuhi dalam proses penyembelihan. Beberapa di antaranya meliputi (Cahyadi, 2019):

1. Pemotongan dilakukan pada hewan yang masih hidup, dengan proses pemotongan secara manual, satu ekor per ekor, dengan menyebut asma Allah Ta'ala atau *Bismillah*.
2. Dalam proses penyembelihan, digunakan alat potong atau pisau yang tajam dan mampu memutuskan urat pernapasan (*Hulqum*) dan saluran makanan (*Mari'*) pada hewan.
3. Proses pemotongan dilaksanakan pada leher hewan dengan penjaminan pemutusan urat pernapasan, saluran makanan, dan urat nadi.
4. Pisau yang digunakan dalam proses pemotongan tidak boleh diangkat dari leher hewan sebelum semua urat yang telah disebutkan terputus.
5. Sebelum memulai proses pemotongan, hewan tidak boleh diberikan air minum secara berlebihan.

Dalam pelaksanaan PkM di RPH Pak Puji ini, tim telah memastikan juleha di RPH Pak Puji telah sesuai dan memenuhi prasyarat dalam proses penyembelihan tersebut.



**Gambar 2.** Pelaksanaan Pendampingan Juru Sembelih Halal



### 3. Bantuan Klasifikasi Juleha

PkM ini melakukan kegiatan dalam membantu RPH Pak Puji untuk mengklasifikasikan juru sembelih halal yang dimiliki. Dimana kegiatan PkM tersebut menggunakan ketentuan yang diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Pemotongan Hewan Ruminansia (RPH-R) dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Setiap RPH-R wajib memiliki setidaknya satu Juleha yang memiliki kompetensi dalam aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan (Dayana et al., 2019).

Dalam pelaksanaan PkM ini, dilakukan identifikasi dan pengklasifikasian juru sembelih yang memenuhi persyaratan ini. RPH Pak Puji memastikan bahwa setiap Juleha yang bekerja di RPH tersebut memiliki pengetahuan dan keterampilan yang sesuai dengan standar, sehingga proses pemotongan hewan di RPH Pak Puji tetap mematuhi aturan dan prinsip halal yang berlaku. Klasifikasi ini mencakup beberapa kriteria yang harus dipenuhi, sebagai berikut:

1. Juru sembelih harus memiliki pemahaman yang mendalam dan mampu mempraktikkan prinsip-prinsip fikih penyembelihan dengan benar.
2. Setiap juru sembelih utama diharuskan memegang sertifikasi halal yang sah.
3. Mereka harus memiliki kompetensi dasar dalam aspek kesehatan masyarakat yang minimal.
4. Juru sembelih utama diwajibkan memahami dan mematuhi aturan-aturan keselamatan dan kecelakaan kerja (K3).

Dalam pelaksanaannya, pendamping tidak hanya melakukan klasifikasi, tetapi juga memberikan pelatihan serta pendampingan kepada juru sembelih utama di RPH Pak Puji untuk mendapatkan sertifikat halal dan memiliki kemampuan dan pengetahuan dasar dalam aspek kesehatan masyarakat dan K3.

### 4. Pemasaran dan Pembukuan Digital

PkM ini juga melakukan pendampingan kepada RPH Pak Puji dalam aspek pemasaran dan pembukuan digital. Di mana pemasaran dan pembukuan digital ini merupakan aspek penting dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional usaha RPH Pak Puji. Pendampingan dalam aspek pemasaran digital ini tujuannya yaitu untuk memperluas jangkauan pasar untuk RPH Pak Puji. Dengan menerapkan pemasaran digital RPH Pak Puji bisa melakukan promosi produk atau jasa menjadi lebih luas, selain itu juga dapat memperkuat hubungan antara RPH Pak Puji dengan pelanggannya. Selain itu, penggunaan pemasaran digital memiliki dampak positif pada pengurangan biaya promosi dan dapat memperluas jangkauan pasar (Usulu et al., 2023).

Strategi pemasaran harus dapat dikuasai untuk bisa menarik para konsumen (Saputra et al., 2022). Tim PkM melakukan pendampingan dalam pemasaran digital mencakup memberikan materi dalam pembuatan profil media sosial untuk RPH Pak Puji dan bagaimana pemasaran dapat dilakukan dengan menggunakan media sosial tersebut. Media sosial sebagai media untuk pemasaran digital adalah Facebook, WhatsApp dan Instagram yang dinilai sering digunakan oleh mitra. Kegiatan pemasaran

melalui media social seperti Instagram, maka para pelaku UMKM tidak lagi mengalami kesulitan dalam memasarkan produknya di pasar yang lebih luas (Widiati et al., 2021)

Selain pemasaran melalui media sosial, tim PkM juga melakukan pendampingan dalam pencatatan keuangan dengan aplikasi digital yang sudah tersedia di *smartphone* atau android untuk memudahkan dalam pencatatan pendapatan, pengeluaran, dan keuangan bisnis secara lebih terstruktur. Pembukuan digital ini dapat membantu RPH Pak Puji dalam memantau arus kas mengelola keuangan, sehingga dapat mengidentifikasi pos - pos mana saja yang dapat dilakukan efisiensi finansial atau pengambilan keputusan keuangannya.

Pada saat pendampingan, tim menemukan bahwa RPH Pak Puji hanya melakukan pencatatan manual dan sering terjadi kesalahan dalam perhitungan. Dengan menggunakan pembukuan secara digital ini dapat membantu dan meringankan RPH Pak Puji dalam mengurangi kesalahan pencatatan transaksi keuangannya. Dengan kata lain, pelaku usaha sudah lebih efisien dalam pembukuan keuangannya dengan menggunakan bantuan aplikasi digital.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Keseluruhan kegiatan pengabdian yang dilakukan telah berjalan sesuai dengan harapan. Hasil pengabdian ini mengungkapkan bahwa melalui program pendampingan, juru sembelih di RPH Pak Puji mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam proses penyembelihan yang halal dan aman. Ini bukan hanya memberikan manfaat kepada para juru sembelih dalam meningkatkan kualitas layanan mereka, tetapi juga memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk daging yang dihasilkan sesuai dengan standar halal dan higienis. Selain itu, program ini juga memberikan dampak positif pada masyarakat Desa Karangbener dengan meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi daging halal dan produk yang aman.

Di sisi lain, pemanfaatan media digital sebagai alat bantu dalam pengembangan bisnis baik pada pemasaran produk dan pembukuan, telah diketahui dan dijalankan secara efektif dan efisien. Hal tersebut dikarenakan mitra PkM telah memiliki dan terbiasa dalam menggunakan *smartphone* untuk komunikasi sehari - hari. Tim PkM menemukan satu hal menarik yaitu peningkatan pemahaman dan keterampilan juru sembelih dalam proses penyembelihan yang halal dan aman.

Dalam pengabdian ini, kami berhasil melihat peningkatan yang nyata dalam kualitas layanan penyembelihan hewan di RPH Pak Puji. Hal ini mencakup pemahaman yang lebih baik tentang prinsip-prinsip halal, praktik-praktik keamanan pangan, serta pengawasan dan pengendalian yang lebih ketat dalam proses penyembelihan. Hal ini sangat penting karena tidak hanya berdampak positif pada RPH Pak Puji sebagai tempat penyembelihan, tetapi juga pada masyarakat Desa Karangbener yang menerima produk daging yang lebih berkualitas dan aman. Maka perlu adanya pengembangan program

serupa kedepannya, baik di daerah yang sama maupun di tempat lain dalam memastikan penyembelihan yang halal, aman, utuh, dan sehat.

### Saran

Berdasarkan keterbatasan PkM ini, program selanjutnya disarankan untuk meningkatkan pendampingan juru sembelih (juleha) dengan fokus untuk meningkatkan *skill* tertentu melalui mentoring. Monitoring dilakukan secara berkelanjutan yang nantinya tidak hanya dapat meningkatkan *skill* julehanya saja, namun dapat secara berkelanjutan memastikan bahwa kualitas dan kehalalan produknya terjamin. Selain itu, media digital sebagai alat penunjang usaha perlu terus *up to date* dan tidak hanya mengandalkan salah satu media digital dari pihak ketiga saja yang sewaktu – waktu dapat berubah kebijakannya. Sehingga mitra disarankan untuk terus meningkatkan pengetahuan dalam pemasaran produk maupun pembukuan usahanya melalui platform digital.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian kepada Masyarakat mengungkapkan rasa terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Universitas Muria Kudus (LPPM UMK) atas pendanaan yang telah diberikan untuk mendukung seluruh aktivitas pada program Pengabdian kepada Masyarakat ini. Rasa terima kasih pula kami sampaikan kepada mitra Pengabdian kepada Masyarakat yaitu Rumah Potong Hewan Pak Puji, Desa Karangbener, Kecamatan Bae, Kabupaten Kudus dan seluruh pihak yang terlibat mendukung terlaksananya kegiatan PkM ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, K. I. (2020). Pengkajian Evaluasi Pelatihan Vokasi Juru Sembelih Halal di Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu Jawa Timur Tahun 2020. *Tropical Animal Science*, 2(2), 33–42. <https://doi.org/10.36596/tas.v2i2.435>
- Amini, A., Fasa, M. I., & Suharto, S. (2022). URGENSI HALAL FOOD DALAM TINJAUAN KONSUMSI ISLAMI. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 2(2), 1–14. <https://doi.org/10.15575/likuid.v2i2.16031>
- Bhaskara, Y., Adam, M., Nasution, I., Lubis, T. M., Armansyah, T., & Hasan, M. (2015). TINJAUAN ASPEK KESEJAHTERAAN HEWAN PADA SAPI YANG DIPOTONG DI RUMAH PEMOTONGAN HEWAN KOTAMADYA BANDA ACEH (Study of the Animal Welfare Aspect on Cattle Slaughtered in Slaughter house in Banda Aceh). *Jurnal Medika Veterinaria*, 9(2). <https://doi.org/10.21157/j.med.vet..v9i2.3806>
- 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*. 6(2), 235–248.

- 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*, 99. <https://doi.org/10.19087/imv.2019.8.1.99>
- Deuraseh, N., & Brunei Darussalam, N. (2020). Review of Halal Food Standard PBD24: 2007 in Negara Brunei Darussalam towards Quality and Safety Food. *KnE Social Sciences*, 123–140. <https://doi.org/10.18502/kss.v4i9.7321>
- Dewi, N. Y. S., & Agustina, A. (2021). Halalan Toyyiban: Theory and Implementation of Food Products Consumers. *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics (IIJSE)*, 4(1), 179–189. <https://doi.org/10.31538/ijse.v4i1.1425>
- DinarStandard. (2022). *State of the Global Islamic Economy Report*. DinarStandard. <https://salaamgateway.s3.us-east-2.amazonaws.com/special-coverage/sgie22/pdf/State%20of%20the%20Global%20Islamic%20Economy%20Report%202022%20-%20Eng.%20Summary%20-.pdf>
- Kholis, N., Ahsan, A., Veruswati, M., Rusdijati, 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>
- Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah. (2019). *Ini Dia yang Mendorong Tumbuhnya Tren Industri Halal di Dunia*. <https://knks.go.id/berita/14/ini-dia-yang-mendorong-tumbuhnya-tren-industri-halal-di-dunia?category=2>
- Krisnanda, K., Munachidilil 'Ula, A. N., & Mukhlisin, A. (2023). Pendampingan Juru Sembelih Halal Berbasis ASUH di RPH Putra Barokah Jetis Kapuan Kudus. *Communnity Development Journal*, 4(3), 6159–6163.
- Nur, F. (2021). JAMINAN PRODUK HALAL DI INDONESIA TERHADAP KONSUMEN MUSLIM. *Jurnal Likuid*, 1(1).
- Republik Indonesia. (2014). *UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 33 TAHUN 2014 TENTANG JAMINAN PRODUK HALAL*.
- Riyadi, F. (2023). Peran dan Kompetensi Juru Sembelih Halal (JULEHA) Perspektif Hukum Islam. *TAWAZUN: Journal of Sharia Economic Law*, 6(1), 157–174. <https://doi.org/10.21043/tawazun.v6i1.21254>
- Rohman, A. (2012). *Pengembangan dan Analisis Produk Halal*. Pustaka Pelajar.
- Saputra, E., Yudiastika, N., Safitri, D., Meri, M., Mayyoan, V., Sapitry, S., & Handayani, R. (2022). PELATIHAN PEMASARAN SECARA ONLINE HASIL RAJUT UMKM IBU – IBU PKK KABUPATEN BELITUNG. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 4(2), 68–74. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v4i2.622>
- Solek, M. (2018). Juru Sembelih Halal Berbasis Pada Walisongo Halal Research Center (WHRC). *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan*, 17(2), 297–312. <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. *Policy Brief Penelitian 'Kompetensi Juru Sembelih Halal Di Indonesia'*, 2(196).
- Usulu, R. Q., Adisubagja, B. D., Febrianti, D., Azhar, A., Prehanto, A., & Nuryadin, A. (2023). PENERAPAN PEMASARAN DIGITAL PADA USAHA MIKRO KECIL DI KOTA TASIKMALAYA. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 6(1), 34–40. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v6i1.1241>
- Widiati, E., Levyda, L., & Ratnasari, K. (2021). OPTIMALISASI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM DALAM AKTIVITAS BISNIS BAGI UMKM DI BANGKA BELITUNG. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 4(2), 84–90. <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v4i2.628>