



PENDAMPINGAN PENYEMBELIHAN HALAL DAN PENERAPAN KESRAWAN PADA PROGRAM GREEN KURBAN SEHATI

Zikri Maulina Gaznur^{*1,2}, Dzarnisa³, Indra Wahyudi^{3,4}, Allaily^{1,2}, Jumadil Akhir⁵, Afdhal Kesuma⁶

¹Program Studi Budidaya Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Indonesia

²Pusat Riset Sapi Aceh dan Ternak Lokal, LPPM, Universitas Syiah Kuala, Indonesia

³Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Indonesia

⁴Pusat Riset Inovasi dan Teknologi Pakan, LPPM, Universitas Syiah Kuala, Indonesia

⁵Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Indonesia

⁶CV. Limo Farm, Banda Aceh, Aceh, Indonesia

*E-mail address: zikrimaulina@usk.ac.id

Abstract

This community service activity aimed to improve community understanding and practical skills regarding halal slaughtering practices and the implementation of animal welfare principles through the Green Kurban program. The activity focused on halal slaughtering techniques, competency strengthening of halal slaughterers, implementation of animal welfare before and during slaughter, hygiene and sanitation during slaughtering processes, and livestock stress management. The program was conducted through counseling, technical training, demonstrations, and direct mentoring involving mosque committees, slaughterers, and the local community. The results showed an increase in participants' knowledge regarding proper halal slaughter procedures, animal handling techniques, and sanitation standards during slaughtering activities. Participants also demonstrated improved awareness regarding the importance of minimizing animal stress to maintain meat quality and comply with animal welfare principles. This activity contributed to strengthening community capacity in implementing halal, safe, hygienic, and environmentally friendly qurban slaughtering practices.

Keywords: Halal Slaughtering, Animal Welfare, Green Kurban, Hygiene Sanitation, Halal Slaughterer.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat terkait penyembelihan halal dan penerapan prinsip kesejahteraan hewan melalui program *Green Kurban*. Fokus kegiatan meliputi teknik penyembelihan halal, penguatan kompetensi juru sembelih halal (Juleha), penerapan animal welfare sebelum dan saat penyembelihan, higiene dan sanitasi proses pemotongan, serta penanganan stres ternak. Kegiatan dilaksanakan melalui penyuluhan, pelatihan teknis, demonstrasi, dan pendampingan langsung kepada panitia kurban, juru sembelih, dan masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai prosedur penyembelihan halal yang benar, teknik penanganan ternak yang baik, serta standar kebersihan selama proses pemotongan. Peserta juga menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap pentingnya meminimalkan stres ternak untuk menjaga kualitas daging dan memenuhi prinsip kesejahteraan hewan. Kegiatan ini berkontribusi dalam mendukung pelaksanaan kurban yang halal, aman, higienis, dan ramah lingkungan di masyarakat.

Kata Kunci: Penyembelihan Halal, Kesrawan, *Green Kurban*, Higiene Sanitasi, Juru Sembelih Halal.

A. PENDAHULUAN

Penyembelihan hewan kurban merupakan bagian penting dalam pelaksanaan ibadah Iduladha yang memiliki aspek syariat, kesehatan masyarakat veteriner, dan kesejahteraan hewan. Pelaksanaan penyembelihan yang tidak sesuai kaidah halal dan prinsip animal welfare dapat menimbulkan stres pada ternak, menurunkan kualitas daging, serta meningkatkan risiko kontaminasi mikroba selama proses pemotongan (Grandin, 2015). Oleh karena itu, peningkatan kapasitas masyarakat mengenai teknik

penyembelihan halal dan kesejahteraan hewan menjadi kebutuhan penting dalam mendukung pelaksanaan kurban yang aman dan sesuai syariat.

Program *Green* Kurban sehat, halal, aman, tepat sasaran dan istimewa (SEHATI) di Rumah Amal Mesjid Jamik Universitas Syiah Kuala merupakan salah satu upaya edukasi masyarakat dalam menerapkan konsep kurban yang halal, sehat, higienis, dan ramah lingkungan. Program ini tidak hanya menekankan aspek syariat penyembelihan, tetapi juga memperhatikan perlakuan terhadap hewan sebelum dan selama proses pemotongan berlangsung. Prinsip kesejahteraan hewan meliputi kebebasan hewan dari rasa lapar dan haus, ketidaknyamanan, rasa sakit, ketakutan, serta kebebasan mengekspresikan perilaku alami (WOAH, 2023).

Juru sembelih halal (Juleha) memiliki peran penting dalam memastikan proses penyembelihan dilakukan sesuai standar halal dan kesejahteraan hewan. Kompetensi Juleha mencakup pemahaman syariat penyembelihan, keterampilan teknis penggunaan pisau, teknik restraining ternak, serta penerapan hygiene sanitasi selama proses pemotongan (MUI, 2021). Namun, pada pelaksanaan kurban di tingkat masyarakat masih ditemukan berbagai kendala seperti teknik penyembelihan yang kurang tepat, penanganan ternak yang kasar, sanitasi lokasi pemotongan yang rendah, dan kurangnya pemahaman terkait penanganan stres ternak.

Stres pada ternak sebelum penyembelihan dapat memengaruhi kondisi fisiologis dan kualitas daging, seperti terjadinya daging yang *dark*, *firm*, dan *dry* (DFD) akibat penurunan glikogen otot (Terlouw et al., 2016). Penanganan ternak yang baik sebelum penyembelihan diperlukan untuk meminimalkan rasa takut dan cedera pada hewan. Selain itu, penerapan hygiene dan sanitasi selama proses penyembelihan sangat penting untuk mencegah kontaminasi bakteri patogen pada karkas dan lingkungan sekitar.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pendampingan penyembelihan halal dan penerapan kesejahteraan hewan pada Program *Green* Kurban SEHATI dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melaksanakan penyembelihan kurban yang sesuai syariat, memenuhi prinsip animal welfare, serta memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi.

B. PELAKSAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 27 Mei 2026 di lapangan Rumah Amal Mesjid Jamik Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh. Program *Green* Kurban SEHATI dengan melibatkan panitia kurban, juru sembelih halal (Juleha), mahasiswa, dan masyarakat sekitar. Kegiatan dilakukan melalui pendekatan edukatif dan praktik langsung di lokasi penyembelihan hewan kurban.

Metode pelaksanaan terdiri dari beberapa tahapan:

a. Identifikasi masalah

Tahap awal dilakukan melalui observasi lokasi penyembelihan dan diskusi bersama panitia kurban terkait kendala dalam pelaksanaan penyembelihan halal, penanganan ternak, serta aspek kebersihan lingkungan pemotongan.

b. Penyuluhan dan sosialisasi

Peserta diberikan materi mengenai:

- c. Teknik penyembelihan halal sesuai syariat Islam
- d. Kompetensi dasar Juru Sembelih Halal (Juleha)
- e. Prinsip animal welfare sebelum dan saat penyembelihan
- f. Hygiene dan sanitasi proses pemotongan
- g. Penanganan stres ternak sebelum penyembelihan
- h. Materi disampaikan menggunakan metode ceramah interaktif dan diskusi kelompok

c. Demonstrasi Teknik dan Praktik Pupuk

Tim pelaksana memberikan demonstrasi langsung terkait:

- Teknik restraining ternak yang baik
- Pemeriksaan kondisi hewan sebelum disembelih
- Teknik penggunaan pisau yang benar dan tajam
- Posisi penyembelihan sesuai syariat
- Teknik pemotongan vena jugularis, arteri karotis, trakea, dan esofagus
- Prosedur sanitasi alat dan area pemotongan

Peserta dilibatkan langsung dalam praktik penyembelihan di bawah supervisi tim pendamping.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan penyembelihan halal dan penerapan kesejahteraan hewan pada Program *Green* Kurban SEHATI berlangsung dengan partisipasi aktif dari panitia kurban dan masyarakat. Kegiatan meliputi penyuluhan teori, demonstrasi lapangan, dan praktik penyembelihan secara langsung. Banyak masyarakat yang belum memahami secara menyeluruh mengenai teknik penyembelihan halal dan prinsip kesejahteraan hewan. Dengan adanya kegiatan pelatihan, diharapkan peningkatan pemahaman peserta terhadap prosedur penyembelihan halal, sanitasi pemotongan, dan penanganan ternak. Peningkatan pengetahuan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik efektif dalam meningkatkan kompetensi masyarakat terkait pelaksanaan kurban sesuai syariat dan standar kesejahteraan hewan. Menurut Grandin (2015), edukasi teknis kepada pelaksana pemotongan dapat meningkatkan kualitas penanganan ternak dan mengurangi risiko stres sebelum penyembelihan.

1. Penerapan Teknik Penyembelihan Halal

Peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya penggunaan pisau tajam dan teknik pemotongan yang cepat untuk meminimalkan rasa sakit pada hewan. Penyembelihan dilakukan dengan memotong saluran pernapasan, saluran makanan, serta pembuluh darah utama sesuai ketentuan syariat Islam. Teknik restraining ternak dilakukan secara hati-hati untuk menghindari perlakuan kasar yang dapat meningkatkan stres hewan. Menurut MUI (2021), penyembelihan halal harus dilakukan dengan memperhatikan aspek ihsan terhadap hewan serta memastikan hewan tidak mengalami penderitaan berlebihan.



Gambar 1. Teknik Penyembelihan Halal

2. Penerapan Animal Welfare dan Penanganan Stres Ternak

Penerapan prinsip kesejahteraan hewan dilakukan dengan menyediakan waktu istirahat ternak sebelum penyembelihan, akses air minum, dan menghindari penanganan kasar. Ternak juga dipisahkan dari area penyembelihan agar tidak melihat proses pemotongan hewan lain. Penanganan stres ternak yang baik penting untuk menjaga kualitas daging dan menurunkan risiko kerusakan karkas. Terlouw et al. (2016) menyatakan bahwa stres sebelum penyembelihan dapat menyebabkan perubahan metabolisme otot yang berdampak negatif terhadap mutu daging.

3. Higiene dan Sanitasi Proses Pemotongan

Kegiatan juga menekankan pentingnya kebersihan alat, penggunaan air bersih, sanitasi lokasi pemotongan, dan pengelolaan limbah darah serta isi rumen. Area pemotongan dipisahkan dari area distribusi daging untuk meminimalkan kontaminasi silang. Penerapan higiene sanitasi yang baik mampu meningkatkan keamanan pangan asal hewan dan menjaga kebersihan lingkungan sekitar lokasi kurban. Prinsip sanitasi ini sejalan dengan konsep aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) dalam penyediaan pangan hewani).

4. Tantangan dan Tindaklanjut

Beberapa kendala yang ditemukan meliputi keterbatasan fasilitas sanitasi, minimnya alat *restraining* modern, dan masih rendahnya jumlah Juleha bersertifikat di tingkat masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan berkelanjutan dan pembentukan tim Juleha lokal untuk mendukung pelaksanaan kurban yang lebih profesional. Pendampingan lanjutan juga diperlukan agar masyarakat mampu menerapkan standar kesejahteraan hewan dan higiene sanitasi secara konsisten pada kegiatan kurban berikutnya.

D. PENUTUP

Simpulan

Kegiatan pendampingan penyembelihan halal dan penerapan kesejahteraan hewan pada Program *Green* Kurban SEHATI berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait teknik penyembelihan halal, kompetensi Juleha, penerapan animal welfare, higiene sanitasi, dan penanganan stres ternak. Pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan edukasi dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan kualitas pelaksanaan kurban yang halal, aman, higienis, dan ramah lingkungan. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung terbentuknya budaya penyembelihan kurban yang lebih profesional dan sesuai standar kesejahteraan hewan di masyarakat.

Saran

Sebaiknya lebih sering dibuatkan pelatihan seperti agar dapat mendorong peningkatan kemahiran juleha dalam menyediakan daging yang ASUH sehingga terjamin produksi secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Direktur Rumah Amal Masjid Jamik Universitas Syiah Kuala yang sudah mengizinkan pelaksanaan kegiatan ini

E. DAFTAR PUSTAKA

- Grandin, T. (2015). *Improving Animal Welfare: A Practical Approach*. Wallingford: CABI Publishing.
- Majelis Ulama Indonesia (MUI). (2021). *Pedoman Penyelenggaraan Juru Sembelih Halal*. Jakarta: LPPOM MUI.
- Rahman, M., & Hidayat, T. (2022). Penerapan kesejahteraan hewan pada penyembelihan kurban di masyarakat. *Jurnal Veteriner Indonesia*, 14(2), 88–96.
- Soeparno. (2019). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Terlouw, E. M. C., Arnould, C., Auperin, B., et al. (2016). Pre-slaughter conditions, animal stress and welfare: current status and possible future research. *Animal*, 2(10), 1501–1517.
- WOAH. (2023). *Terrestrial Animal Health Code: Animal Welfare and Slaughter of Animals*. Paris: World Organisation for Animal Health.
- Yusuf, M., & Wahyuni, S. (2020). Higiene dan sanitasi pemotongan hewan kurban terhadap kualitas karkas. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Veteriner*, 5(1), 34–41.