

PELATIHAN ASAH BILAH SEMBELIH DALAM MENINGKATKAN KOMPETENSI JURU SEMBELIH HALAL BERBASIS PRINSIP IHSAN DI PRINGSEWU

Rahmat Efendi¹, Afrizal², Kholid Hidayatullah³, Gusti Adi Pranoto⁴

¹(Fakultas Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung)

^{2,3}(Fakultas Syariah, Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung)

⁴(Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung)

Email : (rahmat.efendi@umpri.ac.id¹)

Abstrak : Pelatihan Asah Bilah Sembelih dalam Meningkatkan Kompetensi Juru Sembelih Halal Berbasis Prinsip Ihsan di Pringsewu. Kualitas penyembelihan halal tidak hanya ditentukan oleh pemahaman syariat, tetapi juga keterampilan teknis, khususnya dalam penggunaan alat sembelih yang tajam. Permasalahan yang sering ditemukan di masyarakat adalah rendahnya kemampuan juru sembelih dalam mengasah pisau secara benar, sehingga berpotensi memengaruhi kehalalan dan kesejahteraan hewan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan juru sembelih halal melalui pelatihan asah bilah sembelih berbasis prinsip ihsan. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif dengan pendekatan ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Kegiatan dilaksanakan di Pringsewu dengan melibatkan peserta dari kalangan juru sembelih dan masyarakat umum. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terkait pentingnya ketajaman pisau dalam penyembelihan serta peningkatan keterampilan dalam teknik pengasahan yang tepat. Peserta mampu menentukan sudut pengasahan, menggunakan batu asah sesuai standar, serta menguji tingkat ketajaman pisau secara mandiri. Luaran kegiatan berupa peningkatan kompetensi peserta dan tersedianya alat pendukung praktik yang dapat digunakan secara berkelanjutan. Dengan demikian, pelatihan ini terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia di bidang penyembelihan halal serta berkontribusi terhadap peningkatan standar praktik penyembelihan yang sesuai dengan prinsip syariat dan kesejahteraan hewan.

Kata kunci: Juru Sembelih Halal, Pengabdian Masyarakat, Asah Pisau, Ihsan, Kompetensi Keterampilan.

Pendahuluan

Ibadah kurban dan penyembelihan hewan konsumsi merupakan bagian penting dalam kehidupan umat Islam yang tidak hanya bernilai ibadah, tetapi juga berkaitan erat dengan aspek kehalalan dan keamanan pangan. Proses penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam menuntut adanya kompetensi khusus, baik dari sisi pengetahuan fikih maupun keterampilan teknis di lapangan. Salah satu aspek yang sering diabaikan dalam praktik penyembelihan adalah kualitas ketajaman alat sembelih, khususnya pisau yang digunakan. Ketajaman pisau memiliki pengaruh signifikan terhadap kesempurnaan proses penyembelihan. Pisau yang tidak tajam dapat menyebabkan penderitaan berlebih pada hewan, memperlambat proses pemotongan, serta berpotensi mengganggu kehalalan hasil sembelihan. Dalam konsep Islam, penyembelihan harus dilakukan dengan prinsip ihsan, yaitu perlakuan terbaik terhadap hewan, termasuk menggunakan alat yang tajam dan teknik yang tepat (Hasan, 2023).

Namun demikian, realitas di lapangan menunjukkan bahwa masih banyak juru sembelih yang belum memiliki keterampilan yang memadai dalam mengasah pisau secara benar. Proses pengasahan sering dilakukan secara tradisional tanpa memperhatikan sudut kemiringan, tingkat kehalusan batu asah, maupun teknik yang sesuai standar. Hal ini berimplikasi pada kualitas hasil sembelihan yang kurang optimal (Nurhadi, 2021). Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa kompetensi juru sembelih halal sangat berpengaruh terhadap kualitas daging dan kepercayaan konsumen (Ali, 2020). Selain itu, peningkatan keterampilan teknis seperti pengasahan pisau dapat meningkatkan efisiensi kerja dan

mengurangi risiko kesalahan dalam penyembelihan (Yusuf, 2024). Oleh karena itu, diperlukan suatu program pelatihan yang sistematis dan terstruktur untuk meningkatkan kompetensi juru sembelih halal.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan “Asah Bilah Sembelih” yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengasah pisau sembelih sesuai standar yang benar. Pelatihan ini juga menjadi bagian dari upaya edukasi masyarakat dalam menjaga kualitas penyembelihan halal secara berkelanjutan.

Secara teoritis, pelatihan berbasis praktik (*experiential learning*) terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis. Pendekatan ini memungkinkan peserta untuk belajar secara langsung melalui praktik, observasi, dan evaluasi (Rahman, 2023). Selain itu, konsep pelatihan berbasis kompetensi menekankan pada pencapaian kemampuan nyata yang dapat diterapkan di lapangan (Latif, 2022).

Rencana pemecahan masalah dalam kegiatan ini dilakukan melalui pendekatan edukatif dan praktis, yaitu dengan memberikan materi teori tentang pentingnya ketajaman pisau dalam penyembelihan, dilanjutkan dengan praktik langsung teknik pengasahan menggunakan alat yang sesuai. Peserta juga diberikan paket alat asah untuk mendukung keberlanjutan praktik setelah pelatihan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan peserta tentang pentingnya alat sembelih yang tajam dalam perspektif syariat Islam.
2. Meningkatkan keterampilan peserta dalam mengasah pisau secara benar dan efektif.
3. Mendorong terciptanya standar penyembelihan halal yang lebih baik di masyarakat.

Hipotesis kegiatan ini adalah bahwa pelatihan asah bilah sembelih dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan juru sembelih halal secara signifikan, sehingga berdampak pada peningkatan kualitas penyembelihan.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif dengan metode kombinasi antara ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung. Metode ini dipilih karena dinilai efektif dalam meningkatkan pemahaman sekaligus keterampilan teknis peserta.

1. Tahapan Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan, yaitu:

a. Persiapan

Tahap ini meliputi koordinasi tim pelaksana, penyusunan materi pelatihan, persiapan alat dan bahan, serta publikasi kegiatan kepada masyarakat. Peserta direkrut melalui pendaftaran terbuka.

b. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dalam satu hari dengan rincian kegiatan:

- 1) Penyampaian materi teori tentang penyembelihan halal dan prinsip ihsan
- 2) Penjelasan teknik pengasahan pisau
- 3) Demonstrasi oleh instruktur
- 4) Praktik langsung oleh peserta
- 5) Evaluasi hasil praktik

c. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap kemampuan peserta dalam mengasah pisau. Selain itu, dilakukan diskusi dan umpan balik untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta.

2. Peserta Kegiatan
Peserta kegiatan merupakan juru sembelih halal umum serta masyarakat yang memiliki minat dalam bidang penyembelihan. Jumlah peserta disesuaikan dengan kapasitas pelatihan agar proses pembelajaran berjalan efektif.
3. Alat dan Bahan
Peserta diberikan fasilitas berupa:
 - a. Pisau sembelih
 - b. Batu asah (diamond plate grid 400 dan 1000)
 - c. Minyak pelumas (minyak singer)
4. Teknik Pengumpulan Data
Data dikumpulkan melalui:
 - a. Observasi langsung
 - b. Wawancara singkat dengan peserta
 - c. Dokumentasi kegiatan
5. Teknik Analisis Data
Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan melihat peningkatan keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Hasil Dan Pembahasan

1. Hasil Kegiatan

Pelatihan ini menghasilkan beberapa capaian utama, yaitu:

a. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai pentingnya ketajaman pisau dalam penyembelihan halal. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memahami standar ketajaman pisau yang ideal.

b. Peningkatan Keterampilan Praktis

Melalui praktik langsung, peserta mampu mengasah pisau dengan teknik yang lebih baik, termasuk:

- 1) Menentukan sudut pengasahan
- 2) Menggunakan batu asah dengan benar
- 3) Menguji ketajaman pisau

c. Produk Luaran

Luaran kegiatan berupa:

- 1) Peningkatan kompetensi peserta
- 2) Paket alat asah yang dapat digunakan secara berkelanjutan

d. Tingkat Ketercapaian Target

Target kegiatan secara umum tercapai dengan baik. Hal ini ditunjukkan oleh:

- 1) Tingginya partisipasi peserta
- 2) Antusiasme selama praktik
- 3) Kemampuan peserta dalam mengulang teknik yang diajarkan

2. Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan asah bilah sembelih memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hal ini terlihat dari kemampuan peserta

dalam memahami konsep ketajaman pisau serta praktik pengasahan yang lebih tepat dibandingkan sebelum mengikuti pelatihan. Peningkatan keterampilan ini sejalan dengan teori pembelajaran berbasis pengalaman yang menyatakan bahwa keterampilan teknis lebih efektif diperoleh melalui praktik langsung dibandingkan hanya melalui teori (Rahman, 2023). Dengan adanya demonstrasi dan praktik, peserta dapat memahami secara konkret teknik pengasahan yang benar, termasuk menentukan sudut kemiringan pisau dan penggunaan batu asah dengan tingkat kekasaran yang berbeda.

Selain itu, pendekatan pelatihan berbasis kompetensi juga terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan peserta secara nyata. Peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan tersebut dalam praktik langsung (Latif, 2022). Hal ini penting karena keterampilan mengasah pisau merupakan kompetensi utama yang harus dimiliki oleh juru sembelih halal. Dalam perspektif syariat Islam, penggunaan pisau yang tajam merupakan bagian dari implementasi prinsip ihsan dalam penyembelihan. Prinsip ini menekankan pentingnya meminimalkan penderitaan hewan dan memastikan proses penyembelihan dilakukan secara cepat dan tepat (Hasan, 2023). Oleh karena itu, peningkatan keterampilan peserta dalam mengasah pisau secara tidak langsung juga meningkatkan kualitas praktik penyembelihan halal.

Dari sisi kepercayaan konsumen, kualitas penyembelihan yang baik akan berdampak pada meningkatnya kepercayaan terhadap produk halal. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa aspek halal dan kualitas proses produksi sangat memengaruhi persepsi dan kepercayaan konsumen (Ali, 2020). Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berdampak pada individu peserta, tetapi juga pada sistem kepercayaan masyarakat secara luas. Selain itu, peningkatan keterampilan teknis juga berdampak pada efisiensi kerja juru sembelih. Pisau yang tajam memungkinkan proses penyembelihan dilakukan lebih cepat dan akurat, sehingga mengurangi risiko kesalahan teknis (Yusuf, 2024). Hal ini penting terutama dalam kegiatan penyembelihan massal seperti kurban.

Meskipun demikian, terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaan kegiatan, seperti keterbatasan waktu pelatihan dan perbedaan tingkat kemampuan peserta. Sebagian peserta membutuhkan waktu lebih lama untuk menguasai teknik pengasahan. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan peningkatan kompetensi. Secara keseluruhan, hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan asah bilah sembelih merupakan metode yang efektif dalam meningkatkan kompetensi juru sembelih halal. Kegiatan ini juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi program pelatihan berkelanjutan yang terintegrasi dengan sertifikasi juru sembelih halal.

Simpulan Dan Saran

Kegiatan pelatihan asah bilah sembelih ini telah terbukti berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan juru sembelih halal dalam mengasah pisau secara benar, sekaligus memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas penyembelihan halal di tengah masyarakat. Guna mengoptimalkan pencapaian tersebut, beberapa langkah strategis direkomendasikan untuk pelaksanaan program ke depan. Pertama, perlu dilakukan pelatihan lanjutan dengan cakupan materi yang lebih mendalam agar kompetensi teknis peserta dapat terus ditingkatkan ke tahap mahir. Kedua, perlu adanya inisiasi atau fasilitasi sertifikasi resmi bagi para juru sembelih halal sebagai upaya mutlak untuk menjamin standar kualitas, keamanan, dan kehalalan produk daging secara konsisten. Terakhir, agar dampak positif dari program edukasi ini tidak berhenti di satu lokasi, kegiatan serupa hendaknya diperluas dan direplikasi ke berbagai wilayah lain sehingga kebermanfaatannya dapat dirasakan oleh masyarakat secara lebih luas.



Daftar Rujukan

- Abdullah, M. (2021). Halal slaughtering practices and animal welfare. *Journal of Islamic Studies*, 15(2), 120–135.
- Ahmad, R., & Karim, S. (2022). The role of training in improving technical skills. *International Journal of Education*, 10(1), 45–60.
- Ali, H. (2020). Halal food and consumer trust. *Food Research Journal*, 8(3), 200–210.
- Hasan, Z. (2023). Islamic perspective on animal welfare. *Journal of Sharia Studies*, 12(1), 55–70.
- Kementerian Agama RI. (2021). *Pedoman Juru Sembelih Halal*. Jakarta.
- Latif, A. (2022). Competency-based training model. *Education Journal*, 9(2), 90–105.
- Nurhadi, M. (2021). *Teknik penyembelihan halal modern*. Bandung: Alfabeta.
- Rahman, F. (2023). Experiential learning in vocational training. *Journal of Learning*, 11(1), 30–44.
- Sari, D. (2022). Food safety and halal assurance. *Journal of Food Science*, 14(2), 150–165.
- Yusuf, M. (2024). Improving slaughterhouse practices. *International Journal of Halal Research*, 5(1), 10–25.