

Evaluation of Halal Slaughter-Man And Human Resource Competency In Slaughterhouse Category II

*Zikri Maulina Gaznur¹, Henny Nuraini² dan Rudy Priyanto²

¹Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

²Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, IPB

*Alamat Korespondensi: zikrimaulina@gmail.com

ABSTRACT

This study was conducted to evaluate the performance level of halal slaughter in slaughterhouse category II as center of excellent. The study was performed in October 2015 to February 2016. The evaluation of halal slaughter-man competency and human resources competencies were conducted by observation form according to Indonesian Competency Standard (SKKNI) No 196/2014 and Indonesian Republic's Regulation of Health Ministry No 13/OT.140/2010 regarding Slaughterhouse rules and Meat Cutting Plant Unit. Data obtained was analyzed descriptively. The result of Halal slaughter-man competency had met the Indonesian Competency Standard (SKKNI) and human resources competencies also were around the Regulation of Agriculture Ministry No. 13/2010.

Keywords : slaughter-house, halal slaughter-man, human resources.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan latar belakang penduduk mayoritas muslim. Segala aspek kehidupan erat kaitannya dengan kaidah ajaran agama yang telah dijabarkan dalam Al-quran dan Hadits. Salah satu kegiatan yang menyangkut dengan kesesuaian kaidah agama islam yaitu penyembelihan hewan. Proses pemotongan hewan menjadi daging merupakan tahapan yang harus diperhatikan untuk menghasilkan daging yang sehat dan proses pemotongan secara halal. Daging merupakan salah satu sumber pangan protein hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia oleh karena itu penyembelihan hewan secara syariat harus dilakukan untuk memperoleh daging yang halal dikonsumsi (Dahlan, 2006).

Ada tiga aspek yang harus diperhatikan dalam upaya memperoleh daging penyembelihan yang halal yaitu juru sembelih, alat penyembelihan dan tata cara penyembelihan (Qordhowi, 2007). Juru sembelih harus memenuhi syarat yang telah ditetapkan yaitu beragama islam, berakal dan baliq. Jika

syarat tersebut tidak dapat dipenuhi oleh juru sembelih maka daging hasil penyembelihan tidak halal untuk dimakan. Alat penyembelihan harus tajam agar proses kematian hewan cepat dan hewan tidak merasakan kesakitan yang lama. Syarat-syarat penyembelihan halal yaitu tidak menyiksa ternak sebelum penyembelihan, arah penyembelihan menghadap kiblat dan mengucapkan Bismillah. Penyembelihan hewan secara syariat telah ditetapkan oleh Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang standar sertifikasi penyembelihan halal (MUI, 2009).

Rumah potong hewan (RPH) merupakan lembaga pemerintahan dalam pengadaan ketersediaan daging konsumsi. 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). Kesehatan Masyarakat Veteriner dan kesejahteraan hewan merupakan aspek penting dalam pengadaan ketersediaan daging untuk menunjang sumber daya manusia (SDM).

Juru sembelih yang bertanggung jawab di RPH harus menjalankan standar penyembelihan yang telah ditetapkan, karena RPH merupakan pintu utama ketersediaan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi. Terjaminnya mutu daging ASUH dapat dilakukan dengan menjalankan *standart operasional procedure* (SOP) penyembelihan dan dukungan kelengkapan sarana prasarana di RPH. Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi tingkat pelaksanaan penyembelihan secara halal di RPH Kategori II sebagai RPH percontohan. Diharapkan hasil penelitian bisa menjadi bahan evaluasi untuk RPH lain di Indonesia dalam peningkatan dan pengembangan tata laksana RPH.

MATERI DAN METODE

Waktu dan Tempat

Penelitian ini telah dilaksanakan dari bulan Oktober 2015 sampai Februari 2016 di RPH PT. Elders Indonesia (PTEI) terletak di Jalan Agatis Lingkar Dalam Kampus Institut Pertanian Bogor Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara terhadap Juru Sembelih Halal (JULEHA) dan sumber daya manusia (SDM) di RPH PTEI. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan terhadap peraturan dan/atau standar yang berlaku.

Observasi kompetensi JULEHA dan SDM merujuk pada borang Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia No 196/2014 (SKKNI 2014) dan Peraturan Menteri Pertanian No 13/OT.140/2010 (Permentan 2010) tentang Persyaratan RPH-R dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*). Borang penyembelihan halal mengacu pada Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan

dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) HAS 23103 (2012) tentang Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di RPH. Borang evaluasi kompetensi juru sembelih halal dan sumber daya manusia yang digunakan sesuai dengan Seputra (2015). Pemberian nilai bobot (B) dan skor (S) adalah hasil evaluasi yaitu 3 jika sesuai dengan persyaratan, 2 jika kurang sesuai dengan persyaratan, 1 jika tidak sesuai dengan persyaratan, dan 0 jika tidak ada atau tidak dilaksanakan, dihitung dengan persamaan :

$$NK = \sum_{a=1}^n (B \times S)$$

Keterangan:

NK = nilai kesesuaian

B = bobot

S = skor

HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi Juru Sembelih Halal dan Sumberdaya Manusia

Rumah potong hewan harus memiliki 4 kompetensi sumber daya manusia berdasarkan Permentan No 13/2010 Bab VII Pasal 41-42, yaitu juru sembelih halal, dokter hewan berwenang, dokter hewan pelaksana dan penanggungjawab teknis dan tenaga pemeriksa daging (*keurmaster*). JULEHA wajib memiliki kompetensi tidak hanya dari aspek syari'at Islam, namun juga dari aspek teknis kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan. Menurut Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) No 196/2014, kompetensi utama JULEHA adalah harus mampu mengembangkan kemampuan religius, berinteraksi sosial, menjamin terlaksana prinsip keamanan pangan dan kesejahteraan hewan, kesiapan dalam penyembelihan, pelaksanaan penyembelihan dan evaluasi penyembelihan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa RPH PTEI sudah memenuhi

standar karena memiliki 4 orang juru sembelih halal yang sudah tersertifikasi sebagai petugas penyembelih. Menurut MUI (2012) **JULEHA harus mengikuti pelatihan** penyembelihan halal yang diadakan oleh lembaga sertifikasi halal Islam yang bekerjasama dengan instansi teknis terkait guna pelaksanaan sertifikasi (memperbaharui sertifikat) per lima tahun. Pelatihan penyegaran kompetensi JULEHA diberikan per enam bulan. Jenis pelatihan yang diberikan yaitu kesadaran pentingnya kehalalan, hukum halal-haram dalam Islam terkait bahan pangan,

pengertian dan pemahaman sistem produksi halal, pelatihan sistim dokumentasi dan audit halal.

Hasil penelitian Prastowo (2014) mengatakan bahwa dalam konsep Islam dan Badan Kesehatan Hewan Dunia, pengetahuan dan keterampilan JULEHA sangat menentukan dalam menjalankan tugasnya terkait kehalalan penyediaan daging. JULEHA wajib dilakukan oleh muslim yang memahami syariat Islam. Peta kompetensi JULEHA dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Peta kompetensi juru sembelih halal

Tujuan utama	Fungsi kunci	Fungsi utama	Fungsi dasar	JULEHA
Penyembelihan hewan halal	Pengembangan profesionalitas	Mengembangkan kemampuan religius	1. Melakukan ibadah wajib 2. Menerapkan persyaratan syari'at Islam	√ √
		Mengembangkan interaksi sosial	1. Menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja 2. Melakukan komunikasi efektif 3. Mengkoordinasikan pekerjaan	√ √ √
		Menjamin terlaksananya prinsip keamanan pangan dan kesejahteraan hewan	1. Menerapkan higien sanitasi 2. Menerapkan prinsip kesejahteraan hewan	√ √
		Persiapan penyembelihan	1. Menyiapkan peralatan penyembelihan 2. Melakukan pemeriksaan fisik hewan	√ √
	Pengelolaan penyembelihan	Pelaksanaan penyembelihan	1. Menetapkan kesiapan hewan untuk disembeli 2. Menerapkan teknik penyembelihan hewan	√ √
		Mengevaluasi penyembelihan	1. Memeriksa kelayakan proses penyembelihan 2. Menetapkan status kematian hewan	√ √

Permentan No 13/2010 menyatakan bahwa dokter hewan berwenang dan dokter hewan pelaksana dan penanggung jawab teknis adalah dokter hewan pemerintah yang ditunjuk oleh Bupati/Walikota untuk melakukan pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner. Berdasarkan pengamatan RPH PTEI tidak memiliki dokter hewan yang ditunjuk oleh Bupati/Walikota, karena perusahaan ini milik swasta sehingga bukan berada di bawah wewenang Dinas Peternakan Kabupaten Bogor. Namun, dokter hewan ditunjuk oleh manajemen RPH yang dapat

bertanggungjawab dalam pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem* serta pengawasan di bidang kesehatan masyarakat veteriner.

Kualitas daging yang dihasilkan menjadi perhatian utama RPH PTEI. Hal ini dibuktikan dengan menugaskan 2 orang dokter hewan sebagai dokter hewan berwenang dan pelaksana untuk mengawasi kesehatan ternak sebelum dan sesudah dipotong, di bawah *divisi quality control* yang dikepalai oleh drh. Syari Wulan dan membawahi drh. Restroka

Adhi G, dengan 1 orang tenaga pemeriksa daging (*keurmaster*).

Rumah potong hewan harus memiliki peraturan khusus seperti menempatkan tenaga kerja berdasarkan kompetensi dan area kerja masing-masing. Hal ini sejalan dengan BSN (2009) yang menyatakan bahwa daerah kotor atau daerah bersih hanya diperkenankan dimasuki oleh karyawan, dokter hewan dan petugas pemeriksa daging berwenang.

Para karyawan tersebut berperan penting dalam menjaga keamanan, kebersihan, keutuhan dan kehalalan daging yang dihasilkan.

Nilai kesesuaian (NK) persyaratan juru sembelih halal dan SDM RPH PTEI berjumlah 99 sehingga termasuk kategori sesuai (S) menurut ketentuan Permentan Nomor 13/2010. Hasil evaluasi persyaratan SDM RPH PTEI secara lengkap disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 Matriks evaluasi persyaratan sumber daya manusia RPH PTEI

Kompetensi	B	Hasil pengamatan	S	NK	Tindakan koreksi
Dokter Hewan					
Dokter hewan pengawas					
1. RPH harus dibawah pengawasan dokter hewan berwenang di bidang kesehatan masyarakat veteriner yang ditunjuk oleh Bupati/Walikota	3	Berada di bawah pengawasan dokter hewan ditunjuk oleh presiden direktur PT. Elders Indonesia	3	9	-
Sub total	3		3	9	-
Dokter Hewan pelaksana dan penanggung jawab teknis					
1. RPH harus mempekerjakan paling kurang satu orang dokter hewan sebagai pelaksana dan penanggung jawab teknis pengawasan kesehatan masyarakat veteriner di RPH	3	Memiliki dua orang dokter hewan, yaitu Ibu Drh. Syari Wulan dan Bapak Drh. Restroka Adhi	3	9	-
2. Mempunyai keahlian di bidang <i>meat inspector</i> yang diakui oleh organisasi profesi dokter hewan dan diverifikasi oleh Otoritas Veteriner	3	Memiliki keahlian di bidang <i>meat inspector</i> yang diakui oleh Perhimpunan Dokter Hewan Indonesia	3	9	-
3. Mempunyai keahlian di bidang reproduksi yang diakui oleh organisasi profesi dokter hewan dan diverifikasi oleh Otoritas Veteriner	3	Memiliki keahlian di bidang reproduksi	3	9	-

Tabel 2 Matriks evaluasi persyaratan sumberdaya manusia RPH PTEI (lanjutan 1)

Kompetensi	B	Hasil pengamatan	S	NK	Tindakan koreksi
4. Mendapatkan pelatihan penyegaran kompetensi	3	Mendapat pelatihan seperti HACCP minimal enam bulan sekali	3	9	-
Sub total	12		12	36	
Tenaga pemeriksa daging (<i>keurmaster</i>)					
1. RPH mempunyai paling kurang satu orang tenaga pemeriksa daging (<i>keurmaster</i>) dibawah pengawasan dokter hewan penanggung jawab teknis	3	Pemeriksa daging ditangani oleh <i>keurmaster</i> di bawah pengawasan dokter hewan	3	9	-
2. Harus memenuhi persyaratan paling kurang mempunyai sertifikat sebagai juru uji daging yang mengacu pada pedoman yang ditetapkan oleh Otoritas Veteriner	3	Mempunyai sertifikat sesuai dengan kompetensi	3	9	-
3. Mendapatkan pelatihan penyegaran kompetensi	3	Mendapat pelatihan penyegaran kompetensi minimal enam bulan sekali	3	9	-
Sub total	9		9	27	

Tabel 2 Matriks evaluasi persyaratan sumberdaya manusia RPH PTEI (lanjutan 2)

	Kompetensi	B	Hasil pengamatan	S	NK	Tindakan koreksi
D	Juru sembelih halal					
	1. Setiap RPH wajib mempekerjakan paling kurang satu orang juru sembelih halal	3	Memiliki empat orang juru sembelih halal	3	9	-
	2. Harus memenuhi persyaratan paling kurang mempunyai sertifikat sebagai juru sembelih halal yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang	3	Keempatnya sudah memiliki sertifikat yang dikeluarkan oleh MUI	3	9	-
	3. Mendapatkan pelatihan penyegaran kompetensi	3	Pelatihan penyegaran kompetensi minimal enam bulan sekali	3	9	-
	Sub total	9		9	27	
	Total	3		33	99	

KESIMPULAN

Tata laksana proses penyembelihan di RPH Kategori II (PT. Elders Indonesia) sudah sesuai memenuhi persyaratan syariat Islam berdasarkan Halal Assurance System (HAS) 23103 Majelis Ulama Indonesia (MUI). Kualifikasi juru sembelih halal sudah memenuhi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia No 196/2014 dan sumber daya manusia sudah memenuhi Peraturan Menteri Pertanian No 13/2010.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1999. SNI 01-6159-1999. SNI Rumah Potong Hewan (RPH), Rumah Potong Unggas (RPU) dan HACCP. Jakarta
- Dahlan, A. A. 2006. Ensiklopedi Hukum Islam, Jilid 6, Cetakan 7. PT. Ichtiar Baru Van Hoeve, Jakarta.
- Dayana, A. A. P. I., Rudyanto, D. J., and Ketut, S. I. 2019. Aplikasi kesehatan dan keselamatan kerja (k3) pada juru sembelih halal dan pekerja pemotong daging di rumah potong hewan mambal dan pesarangan. *Indonesia Medicus Veterinus*. 8(1):99-105
- [Kemennakertrans] Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2014.

Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor: 196/2014 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Jasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan Hewan Halal. Jakarta (ID): Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia.

- [Kementan] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (Meat Cutting Plant). Jakarta (ID): Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- [LPPOM-MUI] Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2012. Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan. HAS 23103. Jakarta (ID): MUI.
- [MUI] Majelis Ulama Indonesia. 2009. Fatwa MUI Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Hewan. Jakarta (ID): MUI.
- Prastowo Y. 2014. *Harmonisasi Penyembelihan Ternak Halal dalam Syariat Islam dengan Standar Kesejahteraan Hewan*. Medik Veteriner Madya: Direktorat Kesmavet dan Pascapanen.
- Qordhowi, Y. 2007. Halal dan Haram dalam Islam. Diterjemahkan oleh Tim Kuadran dari Halal wal Haram fi Islam. Jabal, Bandung
- Seputra, HS. 2015. Kajian Teknis Operasional dan Lingkungan Rumah Potong Hewan Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.