

Teknik Penyembelihan Standar Halal Bagi Para Penyembelih (Juru Sembelih) Di Wilayah Samarinda Provinsi Kalimantan Timur

(Halal Slaughtering Standard Techniques for Slaughterers (Juru Sembelih) in the Samarinda Region, East Kalimantan Province)

Ari Wibowo^{1*}, Suhardi¹

¹Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman

ABSTRAK. Ketajaman pisau dan teknik penyembelihan hewan memiliki peran yang sangat vital dalam proses penyembelihan hewan, hal tersebut berkaitan dengan tercapainya kesejahteraan hewan, Kualitas daging yang dihasilkan dan keselamatan kerja dalam proses penyembelihan hewan. Tipe pisau dan teknik penajamannya serta penyembelihan yang salah dapat meningkatkan risiko terjadinya false aneurysm atau penggumpalan darah pada vena jugularis sehingga menyebabkan terhambatnya pengeluaran darah serta tertundanya hilang kesadaran pada hewan yang disembelih yang diikuti dengan rasa sakit yang cukup serius. Program pelatihan teknik penyembelihan standar Halal melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi para penyembelih dan petugas penanganan hewan (Stock person) khususnya penerapan kesejahteraan hewan dalam proses penyembelihan ternak. Kegiatan pelatihan disampaikan dengan metode penyuluhan, sesi tanya jawab dan praktek di Rumah Potong Hewan. Hasil yang dicapai dari program pelatihan ini adalah para penyembelih dan Stock person memiliki pengetahuan tentang tingkah laku ternak untuk penanganan hewan prasembelih dan kompetensi yang mumpuni di bidang penyembelihan hewan standar halal. Kompetensi penyembelih dan petugas penanganan hewan dapat menekan risiko stres dan kesakitan pada ternak pada saat penyembelihan dan pasca penyembelihan.

Kata kunci: penyembelihan standar halal, kesejahteraan hewan.

ABSTRACT. Knife sharpness and animal slaughter techniques have a vital role in the animal slaughter process, this is related to the achievement of animal welfare standard, the quality of the meat yielded and work safety in the slaughtering process. The types of knives and the sharpening technique has been associated to the risk of False aneurysm or blood clots in the jugular vein, causing delays in bleeding and delaying loss of consciousness in slaughtered animals followed by serious pain. The Halal standard slaughter technique training program through community service activities aims to improve the competence of slaughtermen and animal handlers (stock persons), especially the application of animal welfare in the process of livestock slaughter. Training activities were delivered using counselling methods, question and answer sessions and practice at the abattoir. The results achieved from this training program are slaughtermen and stock persons have a knowledge of animal attitude and behaviour for handling pre-slaughter animals and qualified competence in the area of Halal standard slaughtering method. The competence of slaughterers and animal handlers can reduce the risk of stress and pain on livestock during slaughter and post-slaughter..

Keywords: halal slaughtering standard, animal welfare.

PENDAHULUAN

Efektifitas dalam proses penyembelihan dan pengeluaran darah pada pemotongan hewan merupakan kunci utama yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan penyembelihan hewan tanpa pemingsanan (Stunning) (Fuseini et al., 2016), kegagalan proses penerapan teknik penyembelihan dapat menyebabkan terjadinya kasus aneurisma palsu (False aneurysm) yang menyebabkan tersumbatnya vena jugularis sehingga terjadinya penundaan kehilangan kesadaran dan

menyebabkan sakit yang cukup serius pada hewan (Fuseini et al., 2017; Losada-espinoza et al., 2018), dan hal tersebut bertentangan dengan kaedah penerapan kesejahteraan hewan dan perspektif syaria't islam dalam proses pemotongan atau penyembelihan hewan (Alqudsi, 2014; Sabow et al., 2015).

Berdasarkan hasil dari beberapa riset yang telah dilakukan dalam satu dekade terakhir (Costa et al., 2016; Ferguson & Warner, 2008; Gregory et al., 2008) menunjukkan bahwa proses penyembelihan dengan metode religious seperti metode penyembelihan Halal (muslim) dan Sechita (Yahudi) dengan atau tanpa proses pemingsanan sebelum penyembelihan menunjukkan bahwa ditemukannya sisa darah di

*Email Korespondensi: ariwibowo@faperta.unmul.ac.id

Diterima : 17 November 2022

Direvisi : 02 Desember 2022

Disetujui : 28 Desember 2022

DOI : <https://doi.org/10.24815/petamas.v2i2.29047>

sepanjang area trakea. Hal tersebut mengindikasikan bahwa hewan/ternak yang disembelih masih mengalami kesadaran (consciousness) pasca penyembelihan yang disebabkan beberapa factor diantaranya adalah teknik penyembelihan yang kurang sempurna dan ketajaman pisau yang kurang optimal. Standar dalam industri pemotongan hewan harus menerapkan kesejahteraan hewan dimana tujuan utamanya adalah hewan yang disembelih harus tidak mengalami rasa sakit atau kehilangan kesadaran dan kurang atau tidak merasakan sakit (painless) sehingga tidak mengalami penderitaan (Imlan et al., 2020). Salah satu metode untuk mengurangi rasa sakit adalah dengan dicapainya kehilangan fungsi otak melalui penyembelihan pada area leher hewan akibat dari gagalnya suplai darah ke otak dikarenakan darah keluar secara optimal melalui vena jugularis dan arteri carotid pada area leher ternak (Khalid et al., 2015). Selain itu, pisau yang kurang tajam akan berkontribusi negatif dalam proses pemotongan hewan, baik bagi penyembelih (slaughterman) yang akan mengalami cidera pada otot pergelangan tangan (Musculo Skeletal Disorders) ataupun hewan/ternaknya yang mengalami kesakitan pada proses penyembelihan dan pasca penyembelihan (Wibowo et al., 2019).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada tahun 2020 di kota Samarinda, dilaporkan bahwa dari 142 ekor sapi bali yang disembelih menggunakan metode halal tanpa pemingsanan menunjukkan hanya 2,8% atau hanya empat (4) ekor yang mengalami kehilangan kesadaran pasca penyembelihan, sedangkan sebanyak delapan puluh satu (81) ekor sapi bali atau sekitar 57 % masih dalam keadaan sadar dengan indikasi adanya gerakan tubuh atau berusaha berdiri pasca penyembelihan dan sebanyak 21,1% tiga puluh (30) ekor masih memperlihatkan aktifitas pernapasan ritmik pasca penyembelihan (Wibowo et al., 2022). Fenomena tersebut berkaitan dengan kompetensi para penyembelih yang masih kurang pengetahuannya dalam proses penanganan ternak prasembelih, teknik penyembelihan dan pengetahuan tentang tipe/jenis pisau dalam industri pemotongan hewan serta proses penajaman pisau sembelih.

Berdasarkan kondisi yang terjadi diatas maka melalui program kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan program pelatihan

teknik penyembelihan standar halal bagi para penyembelih atau petugas penyembelih hewan di setiap masjid/mushalla yang berada di wilayah Kota Samarinda yang bertujuan untuk penerapan kesejahteraan hewan dalam proses penyembelihan hewan/ternak agar dapat terpenuhinya produk daging yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

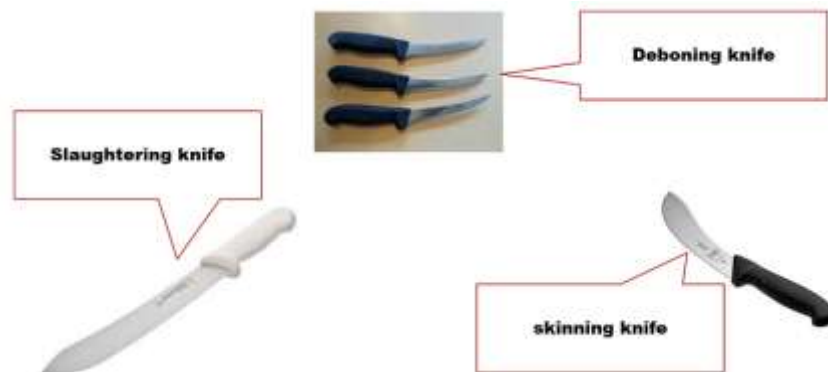
METODE PENGABDIAN

Peserta dan pihak-pihak yang terlibat dalam program pelatihan

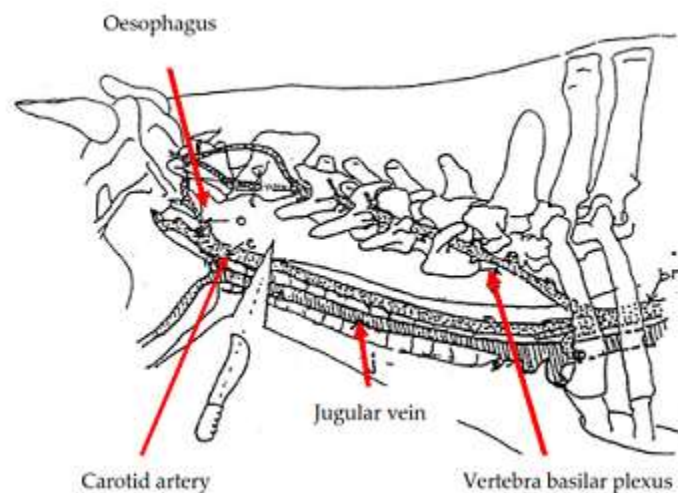
Pelatihan teknik penyembelihan standar halal ini melibatkan para penyembelih/juru sembelih dari masjid dan mushala yang berada di wilayah Kota Samarinda, Adapun pihak lain yang terlibat dalam kegiatan tersebut adalah pihak pengurus masjid dan mushala serta para pemuda masjid yang bertugas sebagai panitia pelaksanaan pemotongan hewan kurban.

Tahapan program pelatihan

- a. Persiapan pelatihan; dalam program pelatihan para peserta mendapatkan pengarahan dan Pendidikan teroris mengenai teknik penanganan ternak/hewan pra sembelih (preslaughter handling) dan tingkah laku ternak.
- b. Penerapan mengenai teknik pemotongan hewan standar halal dan penjelasan mengenai tipe atau jenis-jenis pisau (Gambar.1) dan peralatan penajaman dalam industri pemotongan hewan serta praktek mengenai teknik perawatan serta penajaman pisau. Dalam proses teknik penyembelihan hewan para partisipan mendapat belajar mengidentifikasi area pemotongan berdasarkan posisi atau letak tulang Vertebrae (C1, C2, & C3) (Gambar 2).



Gambar 1. Tipe/ jenis pisau yang digunakan dalam industri pemotongan hewan.



Gambar 2. Area penyembelihan hewan ruminansia besar (sapi) berdasarkan posisi dari vertebrae (Imlan et al., 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini bertempat di Masjid Muhammad Nurrushita yang berlokasi di Kecamatan Lok Bahu, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur. Kegiatan tersebut didukung oleh pihak PT. Bank Kaltimara, ormas Dakwah Sembelih Halal (DSH), Jurusan Peternakan dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Mulawarman- KALTIM. Dalam upaya meningkatkan kompetensi para penyembelih dan petugas penanganan hewan/ternak (stockman) di wilayah Kota Samarinda khususnya maka dilakukan program pelatihan teknik penyembelihan standar Halal bagi para penyembelih (juru sembelih) yang berasal dari masjid dan mushala yang berada di wilayah Kota Samarinda. Dalam proses pelaksanaannya jumlah partisipan/peserta sebanyak lima puluh (50) orang penyembelih dan tiga puluh (30) orang

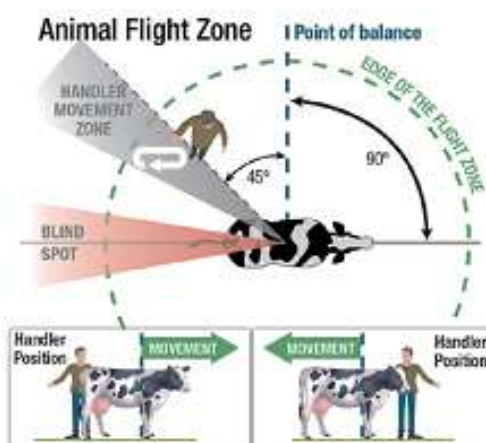
perwakilan panitia kurban dari setiap masjid dan mushala.

Program pelatihan diawali dengan pemberian atau pembekalan materi mengenai tingkah laku ternak dan kesejahteraan hewan, teknik penanganan hewan prasembelih, teknik perobohan hewan, pemilihan tipe dan jenis pisau yang digunakan dalam industri pemotongan hewan, teknik penyembelihan hewan standar Halal dan cara penajaman dan perawatan peralatan penyembelihan. Para peserta terlihat sangat antusias dikarenakan banyak hal-hal baru yang mereka dapatkan melalui materi yang disampaikan sehingga hal tersebut dapat dilihat dari terjadinya dialog interaktif dan tanya jawab dari peserta ke pemateri.

Pada tahapan penyampaian materi tentang hubungan antara tingkah laku ternak dengan penanganan ternak peserta telah mendapat pengetahuan baru tentang teknik penanganan

ternak (sapi) menggunakan penerapan teori flight zone (Gambar 3) yang mana memudahkan para petugas penanganan hewan/ternak dalam proses penggiringan ternak dari kandang tunggu (lairage) menuju area pemotongan ternak. Dimana pada sebelumnya para petugas ataupun panitia kurban

melakukan penarikan secara paksa terhadap ternak sehingga hewan mengalami stres dan menjadi temperamental sehingga sulit untuk dikendalikan atau ditangani sebelum proses penyembelihan.



Gambar 3. *Flight zone* pada ternak untuk proses penanganan dan penggiringan ternak.

Pengenalan materi tipe, jenis pisau dan bentuk mata pisau juga telah membuka wawasan terhadap para penyembelih/juru sembelih sehingga para partisipan mengetahui jenis pisau untuk proses penyembelihan, pengulitan, eviserasi dan pelepasan daging dari tulang yang dapat memberikan dampak positif terutama dalam hal keselamatan kerja dan ergonomis dalam pelaksanaan kegiatan pemotongan hewan/ternak, selain itu pengenalan bentuk mata pisau convex juga telah memberikan pengetahuan kepada para peserta yang sebelumnya menggunakan tipe mata pisau berbentuk flat, dalam standar industri pemotongan hewan mata pisau yang digunakan adalah berbentuk convex hal tersebut berkaitan dengan kemudahan proses penyembelihan dikarenakan area luka akan lebih mudah terbuka dan mengurangi risiko melekatnya jaringan lemak dan otot pada badan pisau yang menyebabkan

gerakan menyentak (flinching) pada hewan yang disembelih. Penjelasan materi mengenai teknik penyembelihan standar Halal juga memberikan kontribusi positif terhadap pengetahuan kepada para penyembelih/juru sembelih mengenai hubungan atau interaksi antara posisi atau area penyembelihan pada Cervical vertebrae dengan kecepatan kehilangan kesadaran pada hewan yang disembelih, dimana posisi C1 dan C2 dari Cervical vertebrae merupakan daerah atau area penyembelihan yang tepat sehingga pisau lebih mudah dan cepat mencapai dan memutus Vena jugularis, Carotid arteries, Esophagus dan Trachea sehingga kesempurnaan penyembelihan dapat tercapai secara optimal atau dicapainya penerapan kesejahteraan hewan dalam proses penyembelihan. Kondisi dan suasana pelatihan disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Pelatihan teknik penyembelihan standar halal bagi para penyembelih (juru sembelih).

Teknik Penyembelihan Standar Halal Bagi Para Penyembelih (Juru Sembelih) Di Wilayah Samarinda Provinsi Kalimantan Timur. (Ari Wibowo dan Suhardi.)

Teknik penajaman pisau dan perawatan pisau merupakan materi yang turut berkontribusi positif bagi para peserta, dimana sebelumnya para peserta masih banyak yang belum memahami teknik pengasahan pisau menggunakan batu asah dan diikuti dengan proses pengasahan pisau pada baja (steel/honing). Tujuan pengasahan pisau menggunakan batu asah bertujuan untuk membentuk mata pisau serta meningkatkan ketajaman pisau, setelah dilakukan pengasahan menggunakan batu asah maka diikuti dengan proses honing atau pengasahan mata pisau menggunakan baja (steel) yang bertujuan untuk

menghilangkan mata bilah/pisau yang bentuknya belum sempurna sehingga ketajaman mata pisau bisa lebih lama (long lasting cut). Pelatihan teknik penajaman pisau diikuti dengan praktek pengasahan pisau dan penyembelihan hewan/ternak di RPH (Rumah Potong Hewan) yang ada di Kota Samarinda. Dalam praktek tersebut para partisipan/peserta mempraktekan tentang teknik penyembelihan standar halal, sekitar 85% peserta telah berhasil atau bisa melaksanakan prosesi penyembelihan standar halal secara optimal, suasana praktek disajikan pada (Gambar 5).



Gambar 5. Peserta melakukan praktek pengasahan pisau dan penyembelihan hewan

Proses penyembelihan secara ritual atau metode penyembelihan halal tanpa pemingsanan perlu didukung dengan petugas penyembelih/juru sembelih yang kompeten, pengetahuan yang cukup mumpuni mengenai tingkah laku ternak, teknik penyembelihan serta peralatan penyembelihan yang memenuhi syarat atau standar pemotongan hewan. Hal tersebut bertujuan untuk tercapainya penerapan kesejahteraan hewan dalam proses penyembelihan hewan sehingga dapat menghasilkan daging atau produk daging dengan kualitas yang baik atau ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).

KESIMPULAN

Prosesi penyembelihan ritual atau religius telah lama dilakukan baik untuk hari besar keagamaan seperti hari raya kurban ataupun pemotongan hewan untuk penyediaan daging atau produk daging Halal yang dibutuhkan konsumen muslim baik di tingkat global, nasional maupun regional daerah. Namun demikian, kurang kompetensinya penyembelih atau juru sembelih dan petugas penanganan hewan prasembelih dapat

berkontribusi negatif terhadap kesejahteraan hewan, produk daging yang dihasilkan serta keselamatan kerja dalam proses penyembelihan. Sehingga melalui program pelatihan teknik penyembelihan standar Halal ini para penyembelih dan petugas penanganan hewan memiliki pengetahuan tentang proses penanganan ternak dan penyembelihan hewan berbasis penerapan kesejahteraan hewan untuk menekan risiko stres pada hewan dalam pelaksanaan pemotongan dari tahapan penggiringan ternak hingga proses penyembelihan di area pemotongan hewan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kesuksesan pelaksanaan kegiatan program pelatihan teknik pemotongan hewan standar Halal ini didukung oleh berbagai pihak yang terlibat diantaranya adalah pihak pengelola masjid dan mushala di seluruh wilayah kota Samarinda, organisasi Dakwah Sembelih Halal (DSH) kota Samarinda, Jurusan Peternakan-Universitas Mulawarman, Bank Kaltimara serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

(LP2M) Universitas Mulawarman yang telah
DAFTAR PUSTAKA

- Fuseini, A., Knowles, T. G., Hadley, P. J., & Wotton, S. B. 2016. Halal stunning and slaughter: Criteria for the assessment of dead animals. *Meat Science*. 119. 132–137.
- Fuseini, A., Wotton, S. B., Hadley, P. J., & Knowles, T. G. 2017. The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for Halal production : The views of UK Islamic scholars and Halal consumers. *MESC*. 123. 143–150.
- Gregory, N. G., von Wenzlawowicz, M., Alam, R. M., Anil, H. M., Yeşildere, T., & Silva-Fletcher, A. 2008. False aneurysms in carotid arteries of cattle and water buffalo during shechita and halal slaughter. *Meat Science*. 79 (2): 285–288.
- Imlan, J. C., Kaka, U., Goh, Y. M., Idrus, Z., Awad, E. A., Abubakar, A. A., Ahmad, T., Quaza Nizamuddin, H. N., & Sazili, A. Q. 2020. Effects of slaughter knife sharpness on blood biochemical and electroencephalogram changes in cattle. *Animals*, 10 (4): 1-17.
- Khalid, R., Knowles, T. G., & Wotton, S. B. 2015. A comparison of blood loss during the Halal slaughter of lambs following Traditional Religious Slaughter without stunning, Electric Head-Only Stunning and Post-Cut berkontribusi untuk pendanaan kegiatan tersebut Electric Head-Only Stunning. *Meat Science*. 110. 15–23.
- Losada-espinosa, N., Villarroel, M., & María, G. A. 2018. Pre-slaughter cattle welfare indicators for use in commercial abattoirs with voluntary monitoring systems : A systematic review. *Meat Science*. 138. 34–48.
- Sabow, A. B., Sazili, A. Q., Zulkifli, I., Goh, Y. M., Ab Kadir, M. Z. A., Abdulla, N. R., Nakyinsige, K., Kaka, U., & Adeyemi, K. D. 2015. A comparison of bleeding efficiency, microbiological quality and lipid oxidation in goats subjected to conscious halal slaughter and slaughter following minimal anesthesia. *Meat Science*. 104. 78–84.
- Wibowo, A., Ardhani, F., Safitri, A., Suhardi, S., Inestika, V., Anindyasari, D., & Indana, K. 2022. The Impact of Pre-Slaughter and Slaughter Procedure on Animal Welfare and Behavior Changes in Cattle at Local Abattoir in Samarinda-Indonesia. *Proceedings of the International Conference on Tropical Agrifood, Feed and Fuel (ICTAFF 2021)*, 17(Ictaff 2021), 236–239.
- Wibowo, A., Panpipat, W., Kim, S. R., & Chaijan, M. 2019. Characteristics of Thai native beef slaughtered by traditional Halal method. *Walailak Journal of Science and Technology*. 16 (7): 443–453.