



**MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 147 TAHUN 2022
TENTANG**

**PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN, DAN PERIKANAN GOLONGAN
POKOK PERTANIAN TANAMAN, PETERNAKAN, PERBURUAN, DAN
KEGIATAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN ITU (YBDI) BIDANG
PENYEMBELIHAN HEWAN HALAL**

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 31 Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, perlu menetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Pertanian, Perburuan, dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal;
- b. bahwa Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Pertanian, Perburuan, dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal telah disepakati melalui Konvensi Nasional pada 22-23 Juni 2022 di Depok;

- c. bahwa sesuai surat Kepala Pusat Pelatihan Pertanian, Kementerian Pertanian Nomor 17413/TU.020/I.4/06/2022 tanggal 29 Juni 2022 perihal permohonan Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Pertanian, Perburuan, dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Keputusan Menteri Ketenagakerjaan tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Pertanian, Perburuan, dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal;

- Mengingat :
- 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
 - 2. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573);
 - 3. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2006 tentang Sistem Pelatihan Kerja Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2006 Nomor 67, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4637);
 - 4. Peraturan Presiden Nomor 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 24);
 - 5. Peraturan Presiden Nomor 95 Tahun 2020 tentang Kementerian Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 213);

6. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 21 Tahun 2014 tentang Pedoman Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1792);
7. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 258);
8. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Ketenagakerjaan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 108);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN TENTANG PENETAPAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN, DAN PERIKANAN GOLONGAN POKOK PERTANIAN TANAMAN, PERTANIAN, PERBURUAN, DAN KEGIATAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN ITU (YBDI) BIDANG PENYEMBELIHAN HEWAN HALAL.

KESATU : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Pertanian, Perburuan, dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan Menteri ini.

KEDUA : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

KETIGA : Pemberlakuan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dan penyusunan jenjang kualifikasi nasional

sebagaimana dimaksud dalam Diktum KEDUA ditetapkan oleh Menteri Pertanian dan/atau kementerian/lembaga teknis terkait sesuai dengan tugas dan fungsinya.

KEEMPAT : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU dikaji ulang setiap 5 (lima) tahun atau sesuai dengan kebutuhan.

KELIMA : Pada saat Keputusan Menteri ini mulai berlaku maka Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 196 Tahun 2014 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Jasa Penunjang Perternakan Bidang Penjualan Hewan Halal.

KEENAM : Keputusan Menteri ini mulai berlaku setelah 6 (enam) bulan sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 9 November 2022

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH

LAMPIRAN
KEPUTUSAN MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 147 TAHUN 2022
TENTANG
PENETAPAN KAJI ULANG STANDAR
KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA
KATEGORI PERTANIAN, KEHUTANAN DAN
PERIKANAN GOLONGAN POKOK PERTANIAN
TANAMAN, PETERNAKAN, PERBURUAN DAN
KEGIATAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN
ITU (YBDI) BIDANG PENYEMBELIHAN HEWAN
HALAL

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permintaan produk halal asal hewan saat ini semakin meningkat di seluruh lapisan masyarakat, baik muslim maupun non muslim. Produk halal asal hewan yang diartikan sebagai produk yang telah mendapatkan jaminan halal melalui sertifikasi halal, ternyata makin banyak diminati di pasar global. Konsumen mempunyai berbagai alasan, mengapa harus memilih produk halal. Mulai dari memberikan jaminan halal, berkualitas dan memberikan kenyamanan. Tren masyarakat global yang makin meningkat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk halal ini, disikapi pelaku usaha dengan melakukan sertifikasi halal terhadap hampir setiap produk yang diproduksi. Termasuk di Indonesia, jumlah produk bersertifikat halal makin meningkat dari tahun ke tahun. Apalagi sejak diberlakukannya ketentuan kewajiban produk bersertifikat halal di Indonesia.

Sebagaimana ketentuan kewajiban produk bersertifikat halal yang terdapat dalam pasal 2 ayat 1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal (JPH), produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal, diperlukan langkah-langkah strategis untuk percepatan pelaksanaan ketentuan dimaksud. Implementasi ketentuan pasal 2 ayat 1 tersebut, diberlakukan masa penahapan. Pada Tahun 2024

merupakan batas akhir masa penahapan bagi produk makanan dan minuman.

Dalam penerapan kewajiban produk bersertifikat halal bagi produk makanan dan minuman, ketersediaan bahan-bahan halal menjadi hal yang mutlak, termasuk ketersediaan pangan asal hewan terutama daging yang memenuhi prinsip Halal, Aman, Utuh, dan Sehat (*Halalan Thayyiban*) menjadi mandatori dalam membangun ekosistem kewajiban produk bersertifikat halal.

Daging halal dihasilkan dari sembelihan hewan halal disembelih yang sesuai syariat Islam. Namun dalam menciptakan iklim yang signifikan dengan ekosistem tersebut, perlu penyiapan Juru Sembelih Halal (juleha) yang kompeten dengan jumlah yang proporsional dengan produk yang akan disertifikasi.

Dalam rangka mendukung profesionalisme Sumber Daya Manusia (SDM) juru sembelih halal agar dapat bersaing baik di dalam maupun di luar negeri, perlu dilakukan penyesuaian SKKNI Nomor 196 Tahun 2014 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Golongan Pokok Jasa Penunjang Peternakan Bidang Penyembelihan Hewan Halal.

Kementerian Pertanian menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) sektor pertanian untuk bidang penyembelihan hewan halal sesuai dengan perkembangan regulasi terbaru. Review terhadap SKKNI ini sebagai bentuk adaptasi terhadap perubahan lingkungan strategis yang baru dengan terbitnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang antara lain mengatur pembentukan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Ketetapan pemerintah untuk menerapkan kewajiban sertifikasi halal untuk makanan dan minuman, hasil sembelihan, dan jasa penyembelihan mulai Oktober 2024 yang diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021, serta adanya kebutuhan spesifikasi kompetensi juru sembelih halal sesuai permintaan masyarakat di dalam dan luar negeri.

B. Pengertian

1. Higiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.
2. Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.
3. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
4. Kesehatan masyarakat veteriner adalah segala urusan yang berhubungan dengan hewan dan produk hewan yang secara langsung atau tidak langsung mempengaruhi kesehatan manusia.
5. Kesejahteraan hewan adalah segala urusan yang berhubungan dengan keadaan fisik dan mental hewan menurut ukuran perilaku alami hewan yang perlu diterapkan dan ditegakkan untuk melindungi hewan dari perlakuan setiap orang yang tidak layak terhadap hewan yang dimanfaatkan manusia.
6. Kehalalan pangan adalah status kebolehan pangan untuk dikonsumsi menurut syariat Islam.
7. Hewan halal adalah hewan yang dibolehkan oleh syariat Islam untuk dikonsumsi manusia.
8. Adab adalah kehalusan dan kebaikan akhlak.
9. Juru sembelih halal yang selanjutnya disingkat (juleha) adalah orang yang beragama Islam dan telah memenuhi persyaratan kompetensi sebagai juru sembelih. Juleha dikelompokkan menjadi tiga kategori yaitu juleha ruminansia, unggas, dan mamalia halal lainnya. Seseorang dapat mengambil kompetensi pada salah satu atau keseluruhan kategori.

C. Penggunaan SKKNI

Standar Kompetensi dibutuhkan oleh beberapa lembaga/institusi yang berkaitan dengan pengembangan sumber daya manusia, sesuai dengan kebutuhan masing-masing:

1. Untuk institusi pendidikan dan pelatihan
 - a. Memberikan informasi untuk pengembangan program dan kurikulum.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan penilaian, sertifikasi.
2. Untuk dunia usaha/industri dan penggunaan tenaga kerja
 - a. Membantu dalam rekrutmen.
 - b. Membantu penilaian unjuk kerja.
 - c. Membantu dalam menyusun uraian jabatan.
 - d. Untuk mengembangkan program pelatihan yang spesifik berdasar kebutuhan dunia usaha/industri.
3. Untuk institusi penyelenggara pengujian dan sertifikasi
 - a. Sebagai acuan dalam merumuskan paket-paket program sertifikasi sesuai dengan kualifikasi.
 - b. Sebagai acuan dalam penyelenggaraan pelatihan, penilaian, dan sertifikasi.

D. Komite Standar Kompetensi

Susunan Komite Standar Kompetensi pada Kaji Ulang Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (RSKKNI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal melalui Keputusan Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian (BPPSDMP) Nomor 164/Kpts/SM.250/I/09/17 tanggal 18 September 2017 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Susunan Komite Standar Kompetensi Kaji Ulang SKKNI Bidang Penyembelihan Hewan Halal

NO.	NAMA JABATAN	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Pengarah

NO.	NAMA JABATAN	INSTANSI/LEMBAGA	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
2.	Kepala Pusat Pelatihan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Ketua
3.	Koordinator Bidang Standardisasi dan Sertifikasi Profesi, Pusat Pelatihan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Sekretaris
4.	Sekretaris Direktorat Jenderal Prasarana dan Sarana Pertanian	Direktorat Jenderal Prasarana dan Sarana Pertanian	Anggota
5.	Sekretaris Direktorat Jenderal Tanaman Pangan	Direktorat Jenderal Tanaman Pangan	Anggota
6.	Sekretaris Direktorat Jenderal Perkebunan	Direktorat Jenderal Perkebunan	Anggota
7.	Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura	Direktorat Jenderal Hortikultura	Anggota
8.	Sekretaris Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan	Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan	Anggota
9.	Sekretaris Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian	Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian	Anggota
10.	Sekretaris Badan Ketahanan Pangan	Badan Ketahanan Pangan	Anggota
11.	Sekretaris Badan Karantina Pertanian	Badan Karantina Pertanian	Anggota
12.	Kepala Pusat Pendidikan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Anggota
13.	Kepala Pusat Penyuluhan Pertanian	Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian	Anggota

Tabel 2. Susunan Tim Perumus Kaji Ulang SKKNI Bidang Penyembelihan Hewan Halal

NO.	N A M A	INSTANSI	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Dr. drh. Iskandar Muda, M.Sc.	Balai Besar Pelatihan Pternakan (BBPP) Batu	Ketua
2.	Lady Yulia, S.Si., M.Si.	Pusat Pembinaan dan Pengawasan Produk Halal, Kementerian Agama	Sekretaris
3.	Ali Manshur, S.E., M.E.	Asisten Deputi Penguatan Pasar Dalam Negeri, Kementerian Koordinator bidang Perekonomian	Anggota
4.	Lutfi Mubarak, S.E., M.Si.	Asisten Deputi Penguatan Pasar Dalam Negeri, Kementerian Koordinator bidang Perekonomian	Anggota
5.	Drs. Cecep Kosasih, MM.	Pusat Registrasi dan Sertifikasi Halal, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, Kementerian Agama	Anggota
6.	Muhamad Jamaluddin, S.Ag., M.Pd.I.	Pusat Kerjasama dan Standardisasi Halal, Kementerian Agama	Anggota
7.	drh. Nila Sari Rahayu, M.Si.	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner	Anggota
8.	drh. Devi Yanti Sari, M.Si.	Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner	Anggota
9.	drh. Dwi Windiana, M.Si.	Balai Besar Pelatihan Kesehatan Hewan (BBPKH) Cinagara, Jawa Barat	Anggota
10.	drh. Annisa Putri Cahyani, MP.	Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta Magelang	Anggota
11.	Ir. Nanung Danar Dono, S.Pt., MP., Ph.D., IPM., ASEAN Eng.	Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada (UGM)	Anggota

NO.	N A M A	INSTANSI	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
12.	Dr. drh. Yatri Drastini, M.Sc.	Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada (UGM)	Anggota
13.	Dr. Ir. Henny Nuraini, M.Si., IPM.	Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor (IPB University)	Anggota
14.	drh. Supratikno, M.Si., PAVet.	Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis, Institut Pertanian Bogor (IPB University)	Anggota
15.	Dr. Ir. Agus Susilo, S.Pt., MP., IPM., ASEAN Eng.	Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya	Anggota
16.	drh. Widi Nugroho, Ph.D.	Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Brawijaya	Anggota
17.	drh. Ratni Ernita	LSP Kesehatan Hewan	Anggota
18.	Ir. Hendra Utama, MM.	Majelis Ulama Indonesia (MUI)	Anggota
19.	Nanda Lendi Irawan, S.E., M.Si.	Asosiasi Perkumpulan Dakwah Sembelih Halal	Anggota
20.	Muh. Ali Subarkah E., S.E.	Asosiasi Juru Sembelih Halal	Anggota
21.	Petrus Hariyanto	Juru Sembelih Halal Indonesia	Anggota
22.	Zaenal Arifin	Rumah Potong Hewan (RPH) PT. Pramana Pangan Utama	Anggota
23.	M. Mujiburrohman	Jaringan Pemotong dan Pedagang Daging Indonesia	Anggota
24.	drh. Akhmad Junaidi, MMA.	Asesor Juru Sembelih Halal (LSP Pertanian Kementerian Pertanian)	Anggota
25.	Hendro Cahyono, S.Pt., MM., M.Sc.	Balai Pelatihan Pertanian dan Perkebunan, NTB	Anggota

Tabel 3. Susunan Komite Verifikasi Kaji Ulang SKKNI Bidang Penjualan Hewan Halal

NO.	NAMA	INSTANSI	JABATAN DALAM TIM
1	2	3	4
1.	Riza Fakhrizal, SE., MM.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Ketua
2.	Sri Pudji Astuti, SE., M.Si.	Badang Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
3.	Hepi Len Rozasih, S.Sos.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
4.	Artinah, A.Md.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
5.	Krisetya Ayunina, SP.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota
6.	Rivan Dwi Prasetya, S.Kom.	Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian	Anggota

BAB II
RANCANGAN STANDAR KOMPETENSI KERJA NASIONAL INDONESIA

A. Pemetaan Standar Kompetensi

TUJUAN UTAMA	FUNGSI KUNCI	FUNGSI UTAMA	FUNGSI DASAR
Penyembelihan hewan halal	Pengembangan profesionalitas	Pengembangan kemampuan religius dan sosial	Menerapkan syariat Islam
			Melakukan koordinasi pekerjaan
		Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), higiene dan sanitasi	Menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja
			Menerapkan higiene dan sanitasi
	Pengelolaan penyembelihan	Persiapan penyembelihan	Menyiapkan peralatan penyembelihan
			Melakukan pemeriksaan fisik hewan
		Pelaksanaan penyembelihan	Menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih
			Menerapkan teknik penyembelihan hewan
		Mengevaluasi penyembelihan	Memeriksa kelayakan proses penyembelihan
			Menetapkan status kematian hewan

B. Daftar Unit Kompetensi

NO.	KODE UNIT	JUDUL UNIT KOMPETENSI
1	2	3
1.	A.01JLH00.001.2	Menerapkan Syariat Islam
2.	A.01JLH00.002.2	Melakukan Koordinasi Pekerjaan
3.	A.01JLH00.003.2	Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja
4.	A.01JLH00.004.2	Menerapkan Higiene dan Sanitasi
5.	A.01JLH00.005.2	Menyiapkan Peralatan Penyembelihan
6.	A.01JLH00.006.2	Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan
7.	A.01JLH00.007.2	Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih
8.	A.01JLH00.008.2	Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan
9.	A.01JLH00.009.2	Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan
10.	A.01JLH00.010.2	Menetapkan Status Kematian Hewan

C. Uraian Unit Kompetensi

KODE UNIT : A.01JLH00.001.2

JUDUL UNIT : Menerapkan Syariat Islam

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk membuktikan seorang juru sembelih halal adalah muslim.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengucapkan dua kalimat syahadat	1.1 Pengucapan dua kalimat syahadat dilakukan dengan benar dan sesuai dengan syariat Islam. 1.2 Makna dua kalimat syahadat dijelaskan sesuai dengan syariat Islam.
2. Mendirikan ibadah sholat wajib	2.1 Syarat wajib, syarat sah, rukun sholat, dan jumlah rakaat sholat dijelaskan dengan benar. 2.2 Wudhu dilakukan sesuai dengan syarat dan rukun. 2.3 Sholat wajib sesuai dengan syarat dan rukun.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel

1.1 Pengucapan dua kalimat syahadat mengabaikan dialek.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Perangkat alat sholat

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Sarana berwudhu

3. Peraturan yang diperlukan

(Tidak ada.)

- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
 - 4.1.1 Al Quran
 - 4.1.2 Al Hadits
 - 4.2 Standar
(Tidak ada.)

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.
- 2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
- 3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Rukun Iman
 - 3.1.2 Rukun Islam
 - 3.1.3 *Fiqih Ubudiyah* (syarat wajib, syarat sah, rukun sholat, dan jumlah rakaat sholat)

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengucapkan dua kalimat syahadat dengan benar
- 3.2.2 Menjelaskan makna dua kalimat syahadat
- 3.2.3 Melaksanakan wudhu dengan benar
- 3.2.4 Melaksanakan sholat dengan benar

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Istiqomah dalam menjalankan ibadah wajib

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam melafazkan dua kalimat syahadat
- 5.2 Ketepatan dalam melakukan wudhu sesuai dengan syarat dan rukun
- 5.3 Ketepatan dalam melakukan sholat wajib sesuai dengan syarat dan rukun

KODE UNIT : A.01JLH00.002.2

JUDUL UNIT : Melakukan Koordinasi Pekerjaan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam melakukan koordinasi pekerjaan dan komunikasi efektif.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengkoordinasikan pekerjaan	1.1 Proses penyembelihan hewan dijelaskan sesuai dengan prosedur kerja. 1.2 Kebutuhan kerja diidentifikasi sesuai dengan jenis hewan yang akan disembelih. 1.3 Kebutuhan kerja dikoordinasikan dengan mitra kerja. 1.4 Tata hubungan kerja dengan mitra kerja dilaksanakan untuk mencapai efektivitas dan efisiensi kerja.
2. Mengkomunikasikan pekerjaan	2.1 Faktor-faktor yang mempengaruhi komunikasi di tempat kerja dijelaskan sesuai dengan tujuan komunikasi. 2.2 Karakter komunikan diidentifikasi sesuai dengan tujuan penyampaian pesan. 2.3 Tahapan kerja dikomunikasikan kepada mitra kerja dengan pesan, metode dan bahasa yang tepat.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk mengkoordinasikan pekerjaan agar berjalan dengan efektif.
 - 1.2 Unit ini berlaku untuk melakukan komunikasi disesuaikan dengan target komunikan dan bahasa yang digunakan.
 - 1.3 Kebutuhan kerja meliputi sumber daya manusia, peralatan, dan prosedur kerja.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat komunikasi
 - 2.1.2 Alat Tulis Kantor (ATK)

2.2 Perlengkapan
(Tidak ada.)

3. Peraturan yang diperlukan
(Tidak ada.)

4. Norma dan standar

4.1 Norma

4.1.1 Etika berkomunikasi baik

4.2 Standar

4.2.1 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan

4.2.2 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal

4.2.3 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas

4.2.4 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan
Ruminansia

4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Komunikasi

3.1.2 Istilah-istilah teknis di Rumah Potong Hewan (RPH)

3.2 Keterampilan

3.2.1 Berkoordinasi dalam pekerjaan

3.2.2 Menggunakan media komunikasi

3.2.3 Berkomunikasi efektif

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Komunikatif

4.2 Responsif

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan dalam melaksanakan tata hubungan kerja dengan mitra sesuai dengan tujuan

5.2 Ketepatan dalam mengidentifikasi karakter komunikan

5.3 Ketepatan dalam melakukan komunikasi dengan pesan yang jelas

KODE UNIT : A.01JLH00.003.2

JUDUL UNIT : Menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada saat melakukan pekerjaan sebagai seorang juru sembelih halal.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mempersiapkan cara kerja aman dan sehat	1.1 Alat pelindung diri diidentifikasi sesuai standar minimal. 1.2 Perlengkapan kerja dan material dipilih sesuai standar. 1.3 Material berbahaya dan bahaya lain yang berdampak pada pelaksanaan pekerjaan di area kerja diidentifikasi secara tepat.
2. Menerapkan cara kerja aman dan sehat	2.1 Peralatan pelindung digunakan sesuai spesifikasi dan standar. 2.2 Cara kerja aman dan sehat dilaksanakan untuk mengendalikan risiko sesuai instruksi kerja.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit ini berlaku untuk mempersiapkan dan menerapkan cara kerja aman dan sehat, yang digunakan untuk mencapai keselamatan dan kesehatan kerja.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Alat pelindung diri
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan dan Kesehatan Kerja

- 3.2 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 50 Tahun 2012 tentang Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja
- 3.3 Peraturan Menteri Tenaga Kerja Nomor Per.05/Men/1996 tentang Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.3 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas
 - 4.2.4 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi,

verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

3.1.1 Tingkah laku hewan (*animal behaviour*)

3.1.2 Risiko kerja

3.1.3 Prinsip kesejahteraan hewan

3.2 Keterampilan

3.2.1 Memberikan pertolongan pertama kecelakaan kerja

4. Sikap kerja yang diperlukan

4.1 Disiplin dalam menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja

4.2 Sigap dalam menangani kecelakaan kerja

5. Aspek kritis

5.1 Ketepatan melaksanakan cara kerja aman untuk mengendalikan risiko sesuai instruksi kerja aman

KODE UNIT : A.01JLH00.004.2

JUDUL UNIT : Menerapkan Higiene dan Sanitasi

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menerapkan higiene dan sanitasi pada saat proses penyembelihan hewan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Mengidentifikasi standar higiene dan sanitasi	1.1 Aspek higiene diidentifikasi sesuai dengan ketentuan . 1.2 Aspek sanitasi diidentifikasi sesuai dengan ketentuan.
2. Melakukan tindakan higiene dan sanitasi	2.1 Tempat, alat, dan bahan disiapkan sesuai standar. 2.2 Prosedur dan tata cara penerapan higiene dan sanitasi dilakukan sesuai standar higiene dan sanitasi.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk menerapkan tindakan higiene dan sanitasi untuk petugas, hewan yang disembelih, peralatan, dan lingkungan kerja di unit Rumah Potong Hewan (RPH).
 - 1.2 Ketentuan yang dimaksud adalah peraturan yang berlaku dan hasil kajian ilmiah.
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Penyemprot air bertekanan (*water sprayer*)
 - 2.1.2 Alat pelindung diri
 - 2.1.3 Alat pengering
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Sabun
 - 2.2.2 Air panas
 - 2.2.3 Bahan penyuci hama (*sanitizer*)

- 2.1.4 Tempat pencuci tangan
- 2.1.5 Bak penyuci hama (*sanitizer*)

3. Peraturan yang diperlukan

- 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
- 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
- 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
- 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
- 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
- 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
- 3.7 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Produk yang Wajib Bersertifikat Halal
- 3.8 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

4. Norma dan standar

- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
- 4.2 Standar
 - 4.2.1 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.3 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas

4.2.4 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia

4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

- 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
- 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
- 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.
- 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio, dan wawancara serta metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Higiene pangan
- 3.1.2 Sanitasi peralatan dan lingkungan
- 3.1.3 Prinsip kesejahteraan hewan

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Membersihkan diri, alat dan lingkungan secara higienis

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dalam melakukan pembersihan diri, alat, dan lingkungan secara higienis
- 4.2 Tertib dalam menerapkan higiene dan sanitasi

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan melakukan prosedur dan tata cara pelaksanaan penerapan higiene dan sanitasi

KODE UNIT : A.01JLH00.005.2

JUDUL UNIT : Menyiapkan Peralatan Penyembelihan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan dalam menyiapkan peralatan penyembelihan hewan yang memenuhi aspek kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan, dan syariat Islam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memilih peralatan penyembelihan	1.1 Persyaratan peralatan penyembelihan hewan diidentifikasi sesuai dengan syariat Islam. 1.2 Jenis peralatan yang dibutuhkan untuk proses penyembelihan hewan diidentifikasi sesuai peruntukannya. 1.3 Jenis peralatan penyembelihan hewan dipilih sesuai dengan jenis hewan yang akan disembelih.
2. Mengasah pisau	2.1 Spesifikasi alat pengasah pisau untuk menyembelih dipilih sesuai dengan persyaratan. 2.2 Teknik mengasah pisau dilakukan sesuai kondisi pisau dan spesifikasi alat asah. 2.3 Uji ketajaman pisau penyembelihan dilakukan sesuai dengan metode pengujian.
3. Membersihkan peralatan penyembelihan	3.1 Prosedur pembersihan peralatan penyembelihan dijelaskan sesuai spesifikasi penggunaan. 3.2 Teknik pembersihan peralatan penyembelihan dilakukan sesuai persyaratan higiene dan sanitasi.
4. Menyimpan peralatan penyembelihan	4.1 Kesiapan tempat penyimpanan diperiksa sesuai ketentuan. 4.2 Penyimpanan peralatan penyembelihan dilakukan sesuai dengan prosedur.

BATASAN VARIABEL

1. Konteks variabel
 - 1.1 Unit kompetensi ini berlaku untuk juru sembelih halal unggas, ruminansia, dan mamalia lainnya.

- 1.2 Persyaratan yang dimaksud harus memenuhi persyaratan teknis dan persyaratan syariat Islam.
 - 1.3 Metode pengujian ketajaman pisau menggunakan kertas HVS baru.
 - 1.4 Pembersihan peralatan penyembelihan dilakukan sebelum, selama, dan sesudah proses penyembelihan hewan.
-
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Berbagai jenis, ukuran, dan tingkat ketajaman pisau
 - 2.1.2 Batu asah dengan berbagai tingkat kehalusan
 - 2.1.3 *Honing* atau *sharpening steel*
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Bahan uji ketajaman (kertas HVS baru)
 - 2.2.2 Sabun
 - 2.2.3 Sikat
 - 2.2.4 Air bersih
 - 2.2.5 Air panas 80°C
 - 2.2.6 Penyuci hama (*sanitizer*)
 - 2.2.7 Bak penyuci hama (*sanitizer*)
 - 2.2.8 Alat pelindung diri
-
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian

- 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
 - 3.7 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Produk yang Wajib Bersertifikat Halal
 - 3.8 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.9 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal
4. Norma dan standar
- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.2 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.3 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas
 - 4.2.4 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.5 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen asesi harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas

asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

- 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.
- 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan

3.1 Pengetahuan

- 3.1.1 Persyaratan peralatan penyembelihan hewan sesuai dengan syariat Islam
- 3.1.2 Sanitasi peralatan dan lingkungan
- 3.1.3 Kesejahteraan hewan
- 3.1.4 Spesifikasi pisau
- 3.1.5 Spesifikasi alat asah pisau

3.2 Keterampilan

- 3.2.1 Mengidentifikasi jenis dan bahan pisau
- 3.2.2 Mengasah pisau

4. Sikap kerja yang diperlukan

- 4.1 Cermat dalam memilih jenis peralatan penyembelihan
- 4.2 Teliti dalam mengasah pisau
- 4.3 Teliti dalam membersihkan peralatan penyembelihan
- 4.4 Teliti dalam menyimpan peralatan penyembelihan

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan mengidentifikasi peralatan penyembelihan sesuai dengan fungsinya
- 5.2 Ketepatan dalam mengasah pisau
- 5.3 Ketepatan dalam membersihkan dan menyimpan peralatan penyembelihan

KODE UNIT : A.01JLH00.006.2

JUDUL UNIT : Melakukan Pemeriksaan Fisik Hewan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan dalam melakukan pemeriksaan fisik hewan yang memenuhi aspek kesehatan hewan, kesejahteraan hewan, dan syariat Islam sebelum proses penyembelihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menentukan kelayakan hewan yang akan disembelih	1.1 Persyaratan hewan yang akan disembelih diidentifikasi sesuai dengan ketentuan syariat Islam dan perundang-undangan. 1.2 Persyaratan penyembelihan ritual diidentifikasi sesuai syariat Islam. 1.3 Hewan sembelih diidentifikasi sesuai syarat layak penyembelihan. 1.4 Tata cara pemeriksaan hewan dilakukan sesuai dengan prinsip kesejahteraan hewan. 1.5 Hewan yang layak sembelih ditetapkan sesuai dengan urutan prioritas dengan penerapan kesejahteraan hewan. 1.6 Hewan yang layak sembelih dikoordinasikan dengan mitra kerja.
2. Mengenali persyaratan tanda-tanda kehidupan (<i>hayatul mustaqiroh</i>) pada hewan sembelihan	2.1 Organ-organ yang menjadi indikator hewan masih hidup diidentifikasi. 2.2 Tanda-tanda hewan hidup dan mati diperiksa sesuai dengan ciri-ciri fisiologis.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini dilaksanakan sesaat sebelum disembelih.
 - Ruang lingkup unit kompetensi ini hanya terbatas di area penyembelihan.
 - Unit kompetensi ini berlaku untuk ruminansia, unggas dan mamalia lainnya.

- 1.4 Penyembelihan ritual meliputi penyembelihan hewan qurban dan aqiqah.
 - 1.5 Syarat layak harus memenuhi persyaratan syariat Islam, kesehatan dan kesejahteraan hewan, kecuali pada pemotongan darurat harus dikoordinasikan dengan dokter hewan atau petugas yang berwenang. Pemotongan darurat meliputi hewan yang memiliki luka terbuka dan hewan dalam keadaan ambruk, serta hewan yang harus disembelih dengan syarat tertentu.
 - 1.6 Organ-organ yang diperiksa sebagai indikator hewan masih hidup didasarkan pada perlakuan sebelum penyembelihan (*stunning* dan *non stunning*).
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.2.1 Hewan/alat peraga hewan
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat pelindung diri
 - 2.2.2 Data hewan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

- 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
 - 3.7 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Produk yang Wajib Bersertifikat Halal
 - 3.8 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.9 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal
-
4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Manual terrestrial animal health code: World Organization for Animal Health (WOAH)*
 - 4.2.2 *General Guideline For Use The Term “Halal”: Codex Alimentarius Commission Guidelines 24 (CAC/GL 24-1997)*
 - 4.2.3 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.4 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.5 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas
 - 4.2.6 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.7 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

- 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.
 - 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penentuan Hewan Halal sesuai syariat Islam
 - 3.1.2 Kesejahteraan hewan
 - 3.1.3 Anatomi hewan
 - 3.1.4 Fisiologi hewan
 - 3.1.5 Perilaku hewan
 - 3.1.6 Kesehatan hewan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menangani hewan
 - 3.2.2 Menilai fisik hewan
 - 3.2.3 Komunikasi efektif
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam menilai fisik hewan
 - 4.2 Sigap dalam menangani hewan
 - 4.3 Komunikatif dalam berkoordinasi dengan rekan kerja

5. Aspek kritis

- 5.1 Ketepatan dalam mengidentifikasi perbedaan hewan hidup dan mati
- 5.2 Ketelitian dalam mengidentifikasi hewan untuk penyembelihan ritual sesuai syariat Islam

KODE UNIT : A.01JLH00.007.2

JUDUL UNIT : Menetapkan Kesiapan Hewan untuk Disembelih

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan oleh juru sembelih halal dalam menetapkan kesiapan hewan sebelum proses penyembelihan.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Menetapkan posisi hewan	1.1 Posisi hewan yang akan disembelih diidentifikasi sesuai persyaratan, jenis hewan dan berbagai fasilitas penyembelihan. 1.2 Tata cara menangani hewan dilakukan sesuai syariat Islam dengan memperhatikan adab/sunnah, makruh, serta kesehatan dan kesejahteraan hewan. 1.3 Tata cara perlakuan memposisikan hewan dilakukan sesuai persyaratan syariat Islam, higiene sanitasi, dan kesejahteraan hewan.
2. Menetapkan lokasi sayatan penyembelihan	2.1 Bagian leher hewan terkait penyembelihan diidentifikasi dengan lokasi penyayatan sesuai jenis hewan. 2.2 Lokasi sayatan ditetapkan sesuai ketentuan dan jenis hewan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit kompetensi ini disesuaikan dengan kompetensi yang akan diambil asesi untuk jenis hewan ruminansia, unggas, dan/atau mamalia lainnya.
 - Adab/sunnah meliputi berpakaian menutup aurat, menghadap ke arah kiblat, tidak mengasah pisau di dekat hewan yang akan disembelih, dan tidak memperlihatkan hewan yang disembelih di hadapan hewan yang lain.

2. Peralatan dan perlengkapan

2.1 Peralatan

2.1.1 Hewan/alat peraga hewan

2.1.2 Alat pengendali hewan (tali, *ring*, *restrain box*, *cone slaughter*, *conveyor*, dll)

2.2 Perlengkapan

2.2.1 Alat pelindung diri

3. Peraturan yang diperlukan

3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal

3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)

3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan

3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian

3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya

3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya

3.7 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Produk yang Wajib Bersertifikat Halal

3.8 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)

3.9 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.1.1 *Manual terrestrial animal health code: World Organization for Animal Health (WOAH)*

4.1.2 *General Guideline For Use The Term “Halal”: Codex Alimentarius Commission Guidelines 24 (CAC/GL 24-1997)*

4.1.3 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan

4.1.4 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal

4.1.5 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas

4.1.6 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia

4.1.7 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Syariat Islam (Adab Penyembelihan)
 - 3.1.2 Kesejahteraan hewan
 - 3.1.3 Anatomi hewan
 - 3.1.4 Fisiologi hewan
 - 3.1.5 Perilaku hewan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menangani hewan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Cermat dalam memposisikan hewan yang akan disembelih
 - 4.2 Hati-hati dalam menangani hewan yang akan disembelih
 - 4.3 Teliti dalam menetapkan lokasi sayatan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan melakukan tata cara perlakuan memposisikan hewan sesuai jenis hewan
 - 5.2 Ketepatan menetapkan lokasi sayatan sesuai jenis hewan

KODE UNIT : A.01JLH00.008.2

JUDUL UNIT : Menerapkan Teknik Penyembelihan Hewan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan dalam melakukan penyembelihan hewan dengan menerapkan aspek kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan dan syariat Islam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memposisikan diri untuk menyembelih	1.1 Syarat teknis posisi juru sembelih diidentifikasi sesuai prinsip penyembelihan. 1.2 Posisi menyembelih ditentukan sesuai dengan faktor keselamatan dan posisi sembelih hewan.
2. Melakukan penyembelihan	2.1 Niat dan doa dilafazkan sesuai syariat Islam. 2.2 Pisau diposisikan pada lokasi sayatan penyembelihan berdasarkan kesejahteraan hewan dan syariat Islam. 2.3 Bacaan Tasmiyyah sebelum menyembelih dilafazkan dengan tepat dan benar sesuai syariat Islam. 2.4 Pisau dioperasikan sesuai dengan persyaratan teknik penyembelihan halal dan prinsip kesejahteraan hewan.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Unit ini berlaku untuk ruminansia, unggas dan mamalia lainnya.
 - Niat dan doa dapat disampaikan dengan bahasa yang bisa dipahami.
 - Makruh meliputi makan, minum, merokok dan meludah dalam menyembelih serta menyembelih sampai putus leher hewan yang disembelih.
 - Lokasi sayatan penyembelihan berdasarkan syariat Islam dan kesejahteraan hewan yaitu di bawah jakun sesuai dengan jenis hewan yang akan disembelih.

- 1.5 *Tasmiyyah* (membaca *Bismillahi Allahu Akbar*) wajib dilafazkan sebelum menyembelih (satu persatu secara manual untuk hewan ruminansia dan mamalia lainnya, sedangkan untuk unggas dapat dijamak pada penyembelihan yang bersifat kontinu).
2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Hewan sembelihan
 - 2.1.2 Pisau
 - 2.1.3 Pengasah pisau
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat pelindung diri
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
 - 3.7 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Produk yang Wajib Bersertifikat Halal

- 3.8 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.9 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal
4. Norma dan standar
- 4.1 Norma
(Tidak ada.)
 - 4.2 Standar
 - 4.2.1 *Manual terrestrial animal health code: World Organization for Animal Health (WOAH)*
 - 4.2.2 *General Guideline For Use The Term “Halal”: Codex Alimentarius Commission Guidelines 24 (CAC/GL 24-1997)*
 - 4.2.3 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan
 - 4.2.4 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal
 - 4.2.5 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas
 - 4.2.6 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia
 - 4.2.7 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

- 1. Konteks penilaian
 - 1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.
 - 1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

- 1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.
 - 1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portfolio, dan wawancara serta metode lain yang relevan.
2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Penyembelihan Hewan Halal sesuai syariat Islam
 - 3.1.2 Kesejahteraan hewan
 - 3.1.3 Anatomi hewan
 - 3.1.4 Fisiologi hewan
 - 3.1.5 Perilaku hewan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Menangani hewan sesuai jenis hewan
 - 3.2.2 Mengoperasikan alat sembelih sesuai jenis hewan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Hati-hati dan sigap dalam menangani hewan
 - 4.2 Cermat dalam mengoperasikan alat sembelih
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan dalam memposisikan pisau pada lokasi sayatan penyembelihan
 - 5.2 Ketepatan dalam melafadzkan *Tasmiyyah* sebelum menyembelih
 - 5.3 Ketepatan dalam melakukan penyembelihan

KODE UNIT : A.01JLH00.009.2

JUDUL UNIT : Memeriksa Kelayakan Proses Penyembelihan

DESKRIPSI UNIT : Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan dalam memeriksa kelayakan proses penyembelihan yang memenuhi aspek kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan dan syariat Islam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa penampang sayatan penyembelihan	1.1 Persyaratan wajib penyembelihan diidentifikasi sesuai syariat Islam. 1.2 Penampang sayatan diidentifikasi sesuai syarat teknis penyembelihan. 1.3 Tindakan koreksi terhadap penampang sayatan dilakukan sesuai dengan hasil identifikasi.
2. Memeriksa proses pengeluaran darah	2.1 Aliran darah penyembelihan hewan diidentifikasi sesuai syarat teknis penyembelihan. 2.2 Tindakan koreksi dilakukan berdasarkan hasil pemeriksaan aliran darah.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Pemeriksaan penampang sayatan penyembelihan dilakukan untuk memastikan saluran nafas, saluran makanan, dan pembuluh darah (sepasang arteri dan sepasang vena) telah terpotong sempurna.
 - Pemeriksaan proses pengeluaran darah dilakukan untuk memastikan kelancaran proses pengeluaran darah (hanya berlaku untuk hewan ruminansia dan mamalia lainnya).
- Peralatan dan perlengkapan
 - Peralatan
 - Pisau sembelih sesuai dengan jenis hewan
 - Hewan yang disembelih

- 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat pelindung diri
- 3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
 - 3.7 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Produk yang Wajib Bersertifikat Halal
 - 3.8 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.9 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal
- 4. Norma dan standar
 - 4.1 Norma
(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Manual terrestrial animal health code: World Organization for Animal Health (WOAH)*

4.2.2 *General Guideline For Use The Term “Halal”: Codex Alimentarius Commission Guidelines 24 (CAC/GL 24-1997)*

4.2.3 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan

4.2.4 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal

4.2.5 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas

4.2.6 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia

4.2.7 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi

(Tidak ada.)

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Syarat wajib penyembelihan sesuai dengan syariat Islam
 - 3.1.2 Kesejahteraan hewan
 - 3.1.3 Anatomi hewan
 - 3.1.4 Fisiologi hewan
 - 3.1.5 Higiene dan sanitasi
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Mengidentifikasi kesempurnaan hasil penyembelihan dan aliran darah
 - 3.2.2 Mengoreksi hasil penyembelihan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam mengidentifikasi penampang sayatan pada leher hewan
 - 4.2 Tepat dalam melakukan tindakan koreksi
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketelitian mengidentifikasi penampang sayatan pada leher dan aliran darah hewan yang disembelih
 - 5.2 Ketepatan mengoreksi hasil sembelihan dan aliran darah hewan yang disembelih

KODE UNIT : A.01JLH00.010.2

JUDUL UNIT : Menetapkan Status Kematian Hewan

DESKRIPSI UNIT: Unit kompetensi ini berhubungan dengan sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dibutuhkan dalam menetapkan status kematian hewan yang memenuhi aspek kesehatan masyarakat veteriner, kesejahteraan hewan dan syariat Islam.

ELEMEN KOMPETENSI	KRITERIA UNJUK KERJA
1. Memeriksa tanda-tanda kematian hewan	1.1 Organ-organ yang menjadi indikator kematian diidentifikasi. 1.2 Pemeriksaan organ yang terkait dengan tanda tanda kematian hewan dilakukan sesuai dengan prinsip kesejahteraan hewan.
2. Memastikan kematian hewan	2.1 Kondisi organ-organ yang mengindikasikan tanda-tanda kematian dianalisis berdasarkan hasil pemeriksaan. 2.2 Kematian hewan sempurna ditetapkan berdasarkan tanda kematian klinis. 2.3 Status kematian hewan dikoordinasikan dengan mitra kerja.

BATASAN VARIABEL

- Konteks variabel
 - Organ hewan ruminansia dan mamalia lainnya yang diamati meliputi pernafasan yakni gerakan pernafasan di dada dan perut serta hembusan udara dari ujung trakea yang terpotong, mata yakni reflek kornea dan berhentinya aliran darah sesuai dengan irama denyut jantung.
 - Organ hewan unggas yang diamati meliputi pernafasan yakni gerakan pernafasan di perut, reflek kornea dan berhentinya aliran darah sesuai dengan irama denyut jantung.
 - Reflek kornea tidak dijadikan sebagai indikator kematian pada hewan yang dipingsankan (*stunning*).

2. Peralatan dan perlengkapan
 - 2.1 Peralatan
 - 2.1.1 Hewan yang disembelih
 - 2.2 Perlengkapan
 - 2.2.1 Alat pelindung diri
 - 2.2.2 Data hewan
3. Peraturan yang diperlukan
 - 3.1 Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal
 - 3.2 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 13 Tahun 2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (*Meat Cutting Plant*)
 - 3.3 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan
 - 3.4 Peraturan Menteri Pertanian Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Usaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian
 - 3.5 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 413 Tahun 1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya
 - 3.6 Keputusan Menteri Pertanian Nomor 306 Tahun 1994 tentang Pemotongan Unggas dan Penanganan Daging Unggas serta Hasil Ikutannya
 - 3.7 Keputusan Menteri Agama Nomor 748 Tahun 2021 tentang Produk yang Wajib Bersertifikat Halal
 - 3.8 Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Nomor 57 Tahun 2021 tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)
 - 3.9 Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

4. Norma dan standar

4.1 Norma

(Tidak ada.)

4.2 Standar

4.2.1 *Manual terrestrial animal health code: World Organization for Animal Health (WOAH)*

4.2.2 *General Guideline For Use The Term “Halal”: Codex Alimentarius Commission Guidelines 24 (CAC/GL 24-1997)*

4.2.3 SNI 01-6159 tentang Rumah Potong Hewan

4.2.4 SNI 99001 tentang Sistem Manajemen Halal

4.2.5 SNI 99002 tentang Pemotongan Halal Pada Unggas

4.2.6 SNI 99003 tentang Pemotongan Halal Pada Hewan Ruminansia

4.2.7 SNI 6160 tentang Rumah Potong Hewan Unggas

PANDUAN PENILAIAN

1. Konteks penilaian

1.1 Penilaian/asesmen kompetensi pada unit ini dapat dilakukan di tempat kerja atau pada tempat yang disimulasikan serta dapat diterapkan secara individu maupun sebagai bagian dari suatu kelompok.

1.2 Peserta/asesi dalam pelaksanaan asesmen harus dilengkapi dengan peralatan/perlengkapan, dokumen, bahan serta fasilitas asesmen yang dibutuhkan serta dilakukan pada tempat kerja/Tempat Uji Kompetensi (TUK) yang aman.

1.3 Perencanaan dan proses asesmen ditetapkan dan disepakati bersama dengan mempertimbangkan aspek-aspek tujuan dan konteks asesmen, ruang lingkup, kompetensi, persyaratan peserta, sumber daya asesmen, tempat asesmen serta jadwal asesmen.

1.4 Metode asesmen yang dapat diterapkan meliputi kombinasi metode tes lisan, tes tertulis, observasi tempat kerja/demonstrasi/simulasi, verifikasi bukti/portofolio dan wawancara serta metode lain yang relevan.

2. Persyaratan kompetensi
(Tidak ada.)
3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan
 - 3.1 Pengetahuan
 - 3.1.1 Kesejahteraan hewan
 - 3.1.2 Anatomi hewan
 - 3.1.3 Fisiologi hewan
 - 3.2 Keterampilan
 - 3.2.1 Memeriksa organ hewan
4. Sikap kerja yang diperlukan
 - 4.1 Teliti dalam memeriksa organ
 - 4.2 Cermat dalam menentukan status kematian klinis
 - 4.3 Objektif dalam menganalisis dan menetapkan status kematian sempurna hewan
5. Aspek kritis
 - 5.1 Ketepatan memeriksa organ yang mengindikasikan kematian hewan
 - 5.2 Ketepatan dalam menetapkan status kematian hewan

BAB III PENUTUP

Dengan ditetapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Golongan Pokok Pertanian Tanaman, Pertanian, Perburuan, dan Kegiatan Yang Berhubungan Dengan Itu (YBDI) Bidang Penyembelihan Hewan Halal, maka SKKNI ini menjadi acuan dalam penyusunan jenjang kualifikasi nasional, penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan serta sertifikasi kompetensi.

MENTERI KETENAGAKERJAAN
REPUBLIK INDONESIA,



IDA FAUZIYAH