

IMPLEMENTATION OF ASUH PRINCIPLES (SAFE, HEALTHY, WHOLESOME, AND HALAL) IN QURBAN ANIMAL SLAUGHTERING AT SEKOLAH TINGGI MARITIM YOGYAKARTA

Adi Nugraha¹, Muhammad Jefriandi¹, Rio Pebrian Indrata¹, Ningrum Astriawati^{1*}, Benny Hartanto¹, Ardystia Maha Sari²

¹Prodi Transportasi, Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta, Jl. Magelang Km 4.4, Yogyakarta, Indonesia

²Prodi Studi Nautika, Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta, Jl. Magelang Km 4.4, Yogyakarta, Indonesia

Email: ningrumastriawati@gmail.com

Diajukan: 15-04-2026	Diterima: 29-05-2026	Diterbitkan: 30-06-2026
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------

Article History

Received. : 15 April 2026

Revised. : 29 May 2026

Published: 30 June 2026

Key Words:

Islamic Ritual Sacrifice, ASUH (Safe, Healthy, Whole, and Halal), Animal Welfare, Maritime Campus, Halal Slaughterer

Abstract: The slaughtering of sacrificial animals (qurban) on university campuses is an annual activity that holds strategic potential for promoting Islamic jurisprudential education and public veterinary health. However, technical challenges are often encountered, particularly due to limited understanding among student committees and staff regarding animal welfare and hygienic meat handling. This community service activity aimed to assist in the implementation of qurban slaughtering at Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta in accordance with Islamic principles and the ASUH (Safe, Healthy, Wholesome, and Halal) standards, while minimizing environmental impacts. The activities included pre-qurban socialization, Halal Slaughterer (Juleha) training for students, ante-mortem and post-mortem examinations, and qurban waste management. The results demonstrated improved understanding among the organizing committee regarding humane animal handling techniques, effective slaughtering procedures, and the use of environmentally friendly meat containers, such as woven bamboo baskets (besek) and teak leaves, to reduce plastic waste. The findings also indicated that 100% of the sacrificial animals were fit for consumption and free from zoonotic diseases. Overall, the activity successfully established a model for campus-based qurban management that is compliant with Islamic principles, hygienic, and environmentally friendly.

Kata Kunci:

Kurban, ASUH (Aman-Sehat-Utuh-Halal), Animal Welfare, Kampus Maritim, Juru Sembelih Halal

Abstract: Penyembelihan hewan kurban di lingkungan kampus merupakan agenda tahunan yang memiliki potensi strategis dalam edukasi syariat dan kesehatan masyarakat veteriner. Namun, seringkali ditemukan kendala teknis berupa kurangnya pemahaman panitia mahasiswa dan staf mengenai kesejahteraan hewan (*animal welfare*) serta penanganan daging yang higienis. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendampingi pelaksanaan penyembelihan kurban di kampus Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta agar sesuai syariat Islam dan standar kesehatan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal), serta meminimalisir dampak lingkungan. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi pra-kurban, pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) bagi mahasiswa, pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-*

Copyright

© Adi Nugraha, et.al.

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](#).



mortem, serta manajemen limbah kurban. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman panitia dalam teknik handling hewan yang tidak menyakiti, proses penyembelihan yang efektif, serta penggunaan wadah daging ramah lingkungan (besek/daun jati) untuk mengurangi sampah plastik. Ditemukan bahwa 100% hewan kurban layak konsumsi bebas dari penyakit zoonosis. Kegiatan ini berhasil menciptakan model pengelolaan kurban kampus yang syar'i, higienis, dan ramah lingkungan.

INTRODUCTION

Ibadah kurban adalah salah satu syiar Islam yang rutin dilaksanakan setiap Hari Raya Idul Adha, termasuk di lingkungan perguruan tinggi (Irawan, 2025). Kampus sebagai institusi pendidikan memiliki tanggung jawab moral untuk memberikan contoh pelaksanaan ibadah yang tidak hanya benar secara ritual (syariat), tetapi juga baik secara sosial dan kesehatan thayyib (Susanti, 2024). Dalam perspektif yang lebih luas, penyembelihan hewan kurban bukan sekadar memotong hewan ternak, melainkan sebuah proses produksi pangan asal hewan yang harus memenuhi standar keamanan pangan (Mail et al., 2021). Di Indonesia, kesadaran akan pentingnya teknik penyembelihan yang benar masih perlu ditingkatkan, terutama pada level kepanitiaan lokal atau institusi non-pemerintah (Riyanto, 2025). Hal ini krusial karena daging kurban akan didistribusikan kepada khalayak luas, sehingga prosedur yang tidak higienis dapat memicu risiko kontaminasi mikroba yang membahayakan kesehatan masyarakat penerima manfaat (Bahri et al., 2002).

Di Kampus Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta (STIMARYO), panitia kurban umumnya didominasi oleh mahasiswa dan tenaga kependidikan yang berganti setiap tahunnya. Dinamika kepanitiaan yang selalu baru ini menyebabkan terjadinya kesenjangan pemahaman teknis dan kurangnya keberlanjutan standar operasional prosedur (SOP) (Pratama et al., 2023). Tanpa adanya dokumentasi dan pelatihan yang terstruktur, kesalahan-kesalahan teknis dari tahun sebelumnya cenderung berulang, sehingga edukasi berkelanjutan menjadi hal yang sangat mendesak untuk diterapkan di lingkungan kampus maritim ini (Handojo et al., 2022). Berdasarkan observasi lapangan, ditemukan beberapa permasalahan mitra yang cukup krusial untuk segera dibenahi. Permasalahan pertama berkaitan dengan aspek *animal welfare* atau kesejahteraan hewan, di mana teknik merobohkan sapi masih dilakukan dengan cara-cara yang kasar dan cenderung menyakiti hewan. Selain bertentangan dengan prinsip ihsan dalam penyembelihan, stres pada hewan sebelum disembelih secara ilmiah terbukti menurunkan kualitas daging (pH daging tidak stabil), yang mengakibatkan daging menjadi lebih cepat busuk dan bertekstur keras (Husin et al., 2025). Permasalahan kedua terletak pada manajemen sanitasi dan higiene di lokasi penyembelihan. Seringkali terjadi pencampuran antara area kotor, seperti tempat pembersihan jeroan dan penampungan darah, dengan area bersih yang digunakan untuk penimbangan dan pemotongan daging murni. Kondisi ini memperbesar risiko kontaminasi silang bakteri patogen dari isi perut hewan ke daging yang siap konsumsi. Standarisasi zonasi di lingkungan kampus STIMARYO perlu diperketat untuk memastikan proses pemisahan "barang bersih" dan "barang kotor" berjalan sesuai protokol kesehatan masyarakat veteriner. Masalah ketiga

yang menjadi perhatian serius adalah penggunaan wadah pendistribusian berupa kantong plastik hitam. Secara medis, plastik hitam merupakan hasil daur ulang plastik sampah yang mengandung zat kimia berbahaya dan bersifat karsinogenik (pemicu kanker). Kontak langsung antara daging segar yang masih hangat dengan plastik hitam dapat menyebabkan perpindahan zat kimia tersebut ke dalam daging. Oleh karena itu, pengalihan penggunaan wadah menjadi material yang lebih aman dan ramah lingkungan menjadi target utama dalam program pengabdian ini.

Selain itu, tantangan lingkungan juga menjadi isu yang tidak kalah penting bagi Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta. Limbah kurban seperti darah dan isi rumen seringkali tidak dikelola dengan sistem drainase yang baik, sehingga menimbulkan bau tidak sedap dan mencemari estetika lingkungan kampus. Sebagai institusi yang mendidik taruna-taruna disiplin, manajemen limbah yang profesional harus menjadi bagian dari citra kampus dalam menjalankan pengabdian masyarakat yang bertanggung jawab terhadap kelestarian lingkungan sekitar. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat (Mardhiah, 'Azizah, & Basrul, 2023) ini dilakukan untuk memberikan pendampingan teknis dan edukasi yang komprehensif bagi civitas akademika STIMARYO. Tujuannya adalah menjamin daging kurban yang didistribusikan kepada sivitas akademika dan masyarakat sekitar memenuhi kriteria ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal). Melalui program ini, diharapkan tercipta model manajemen kurban yang profesional, di mana nilai-nilai spiritual sejalan dengan standar kesehatan ilmiah dan keberlanjutan lingkungan hidup.

METHODS

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di area Hall Kampus pada tanggal 6 Juni 2025 sebagai bagian dari kontribusi institusi dalam mendukung pelaksanaan penyembelihan hewan kurban yang sesuai dengan prinsip kehalalan, kesehatan, dan kebersihan lingkungan. Kegiatan ini dirancang tidak hanya sebagai aktivitas teknis, tetapi juga sebagai sarana edukasi bagi panitia kampus dan masyarakat sekitar agar pelaksanaan kurban berjalan tertib, aman, dan bertanggung jawab. Sasaran utama kegiatan pengabdian ini meliputi panitia penyelenggara kurban di lingkungan kampus serta masyarakat sekitar kampus yang menjadi penerima manfaat berupa daging kurban. Melalui kegiatan ini, diharapkan panitia memiliki pemahaman yang memadai terkait prosedur penyembelihan halal dan higienis, sementara masyarakat penerima memperoleh daging kurban yang aman, sehat, utuh, dan layak konsumsi.

Tahapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahap persiapan yang dilakukan tujuh hari sebelum hari pelaksanaan (H-7). Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan koordinasi intensif dengan panitia pihak kampus guna menyamakan persepsi terkait alur kegiatan, pembagian tugas, serta kesiapan sarana dan prasarana pendukung. Koordinasi ini menjadi dasar penting untuk memastikan kelancaran kegiatan pada hari pelaksanaan. Selain koordinasi, pada tahap persiapan juga dilakukan survei lokasi penyembelihan hewan kurban. Survei ini bertujuan untuk melakukan pemetaan zona bersih dan zona kotor agar aktivitas penyembelihan, pengulitan, pemotongan, dan distribusi daging dapat berjalan sesuai prinsip higiene dan sanitasi. Penataan area yang jelas diharapkan dapat meminimalkan risiko

kontaminasi silang selama proses berlangsung. Tahap selanjutnya adalah edukasi dan pelatihan yang dilaksanakan satu hari sebelum pelaksanaan kegiatan (H-1). Kegiatan ini berupa workshop singkat yang membahas teknik penanganan hewan (handling) yang baik serta teknik penyembelihan halal sesuai standar Juru Sembelih Halal (Juleha) (Qusairi, Abidin, Agil, Ramdhani, & Hanifansyah, 2026). Workshop ini melibatkan praktisi berpengalaman.

Melalui kegiatan edukasi tersebut, panitia dan petugas penyembelihan diberikan pemahaman mengenai prinsip kesejahteraan hewan, tata cara penyembelihan sesuai syariat Islam, serta aspek kebersihan selama proses berlangsung. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan panitia mampu melaksanakan tugasnya secara profesional dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Pada hari pelaksanaan (Hari H), kegiatan diawali dengan pemeriksaan *ante-mortem* terhadap hewan kurban. Pemeriksaan ini dilakukan pada hewan hidup untuk memastikan kondisi fisik dan kesehatannya, seperti kelincahan, kondisi mata, bulu, serta tidak adanya tanda-tanda penyakit menular. Pemeriksaan *ante-mortem* merupakan langkah awal yang penting untuk menjamin kelayakan hewan yang akan disembelih. Selanjutnya, dilakukan pendampingan proses penyembelihan hewan kurban. Tim pengabdian mengawasi secara langsung agar proses penyembelihan memenuhi syarat sah secara syariat, yaitu terputusnya tiga saluran utama meliputi esofagus, trakea, dan pembuluh darah, serta dilakukan dengan alat yang tajam dan bersih. Selain aspek kehalalan, kebersihan area dan peralatan juga menjadi perhatian utama.

Setelah proses penyembelihan, dilakukan pemeriksaan *post-mortem* terhadap organ dalam hewan kurban, seperti hati, paru-paru, dan limpa. Pemeriksaan ini bertujuan untuk mendeteksi adanya penyakit, termasuk infestasi cacing hati (*Fasciola hepatica*) atau kelainan lainnya yang dapat memengaruhi keamanan daging. Organ yang tidak layak konsumsi dipisahkan dan ditangani sesuai prosedur. Tahap akhir dari kegiatan ini adalah manajemen limbah hasil penyembelihan. Limbah berupa darah dan isi rumen (jeroan hijau) tidak dibuang ke saluran air atau selokan kampus, melainkan dikuburkan pada lubang biopori atau septik tank khusus yang telah disiapkan. Pengelolaan limbah ini dilakukan sebagai bentuk kepedulian terhadap kebersihan lingkungan kampus serta upaya pencegahan pencemaran dan gangguan kesehatan masyarakat sekitar.

RESULTS AND DISCUSSION

3.1 Tahap Perencanaan: Koordinasi Strategis dan Pemetaan Zonasi Fasilitas

Tahap perencanaan merupakan fase awal dalam metodologi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memastikan kesiapan teknis, administratif, dan lingkungan sebelum pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini, pendekatan yang digunakan adalah koordinasi partisipatif dengan pemangku kepentingan utama. Koordinasi dilakukan pada H-7 dengan pihak keamanan kampus sebagai bentuk identifikasi kebutuhan lapangan dan mitigasi risiko. Kegiatan koordinasi ini berfungsi sebagai proses pengumpulan data awal (initial assessment) terkait kondisi lokasi dan potensi permasalahan yang mungkin timbul. Berdasarkan hasil koordinasi tersebut, ditetapkan bahwa area penyembelihan terpusat di halaman belakang kampus. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada kriteria metodologis berupa ketersediaan sumber air bersih, keterpisahan dari jalur lalu lintas utama kampus, serta

kemudahan pengawasan selama kegiatan berlangsung. Sebagai bagian dari tahap perencanaan, tim pengabdian melakukan pemetaan zonasi fasilitas penyembelihan dengan mengacu pada standar kesehatan masyarakat veteriner dan prinsip ASUH. Pemetaan ini merupakan bentuk perancangan teknis lapangan sebelum intervensi dilakukan.

Zona Merah ditetapkan sebagai area kotor yang mencakup penampungan hewan, penyembelihan, dan pengulitan. Dalam metodologi, zona ini diklasifikasikan sebagai area dengan risiko biologis tinggi sehingga perlu pembatasan akses dan pengendalian aktivitas secara ketat. Zona Kuning ditetapkan sebagai area transisi untuk pembersihan jeroan hijau dan pencucian organ dalam. Zona ini berfungsi sebagai area kontrol antara zona berisiko tinggi dan zona bersih, serta dilengkapi fasilitas penampungan limbah cair sementara. Zona Putih ditetapkan sebagai area bersih yang digunakan untuk penimbangan, pencacahan daging murni, dan pengemasan. Penetapan zona ini menjadi indikator kesiapan lapangan dalam mendukung keamanan pangan berbasis pendekatan preventif. Perancangan zonasi ini menunjukkan adanya perbaikan sistematis dibandingkan pelaksanaan tahun sebelumnya yang masih bercorak komunal.

3.2 Tahap Implementasi Edukasi: Workshop Juru Sembelih Halal (Juleha)

Tahap implementasi edukasi dalam metodologi kegiatan ini dilakukan melalui intervensi berupa workshop singkat pada H-1. Workshop ini dirancang sebagai upaya peningkatan kapasitas sumber daya manusia yang terlibat langsung dalam kegiatan penyembelihan. Peserta workshop berjumlah 25 orang yang terdiri dari Taruna STIMARYO dan staf kependidikan. Pemilihan peserta didasarkan pada teknik *purposive sampling*, yaitu individu yang memiliki peran langsung dalam proses penyembelihan dan pengolahan daging. Materi workshop difokuskan pada dua variabel utama, yaitu teknik penanganan hewan (*handling*) dan teknik penyembelihan halal sesuai standar Juleha. Pendekatan yang digunakan bersifat demonstratif dan partisipatif untuk meningkatkan pemahaman praktis peserta. Pada sesi *handling* hewan, tim pengabdian mempragakan metode *Rope Casting* (metode *Burley*) sebagai teknik merobohkan sapi yang memenuhi prinsip kesejahteraan hewan. Observasi awal menunjukkan bahwa sebelum intervensi, sebagian peserta masih menggunakan metode tarikan paksa.

Melalui pelatihan ini, terjadi transfer pengetahuan mengenai hubungan antara stres hewan sebelum penyembelihan dengan kualitas daging pasca-sembelih. Hewan yang lebih tenang terbukti menghasilkan proses pengeluaran darah yang lebih optimal (*perfect bleeding*). Secara ilmiah, pengeluaran darah yang sempurna berkontribusi terhadap penurunan aktivitas air dalam jaringan otot, sehingga menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Temuan ini memperkuat dasar teoritis pentingnya penerapan animal welfare dalam praktik kurban. Pada aspek penyembelihan halal, peserta diberikan simulasi penggunaan pisau yang sangat tajam dengan ukuran minimal 1,5 kali lebar leher hewan. Simulasi ini bertujuan memastikan pemutusan trakea, esofagus, dan pembuluh darah utama dalam satu kali irisan.

3.3 Tahap Implementasi Teknis: Pemeriksaan Kesehatan Hewan

Tahap implementasi teknis dilaksanakan pada Hari H melalui pemeriksaan kesehatan hewan kurban. Pemeriksaan ini menjadi bagian dari kontrol mutu biologis dalam metodologi kegiatan. Pemeriksaan ante-mortem dilakukan terhadap dua ekor sapi dengan parameter

kondisi fisik, responsivitas, umur (kupak gigi), dan ketiadaan cacat. Seluruh hewan dinyatakan memenuhi syarat kesehatan dan kelayakan sebagai hewan kurban.

Setelah penyembelihan, pemeriksaan post-mortem dilakukan pada organ dalam untuk mendeteksi adanya kelainan patologis atau penyakit zoonosis. Tahap ini berfungsi sebagai validasi keamanan daging sebelum didistribusikan.



Gambar 1. Tim Pengabdian Melaksanakan Pemeriksaan Kesehatan Hewan

3.4 Tahap Implementasi Kesejahteraan Hewan (*Animal Welfare*)

Penerapan prinsip kesejahteraan hewan menjadi variabel penting dalam tahap implementasi. Mahasiswa mampu menerapkan metode *Rope Casting* secara tepat sehingga proses perobohan sapi berlangsung tanpa kekerasan dan tanpa menimbulkan stres berlebih. Secara empiris, hewan yang tidak stres menghasilkan daging dengan pH normal dan terhindar dari kondisi DFD (*Dark, Firm, Dry*). Hal ini menunjukkan keberhasilan intervensi edukatif dalam memengaruhi kualitas hasil penyembelihan.



Gambar 2. Mahasiswa Menerapkan Metode *Rope Casting* Saat Proses Perobohan Sapi

3.5 Tahap Evaluasi Sanitasi dan Higiene Daging

Tahap evaluasi difokuskan pada penerapan sanitasi dan higiene selama proses pengolahan daging. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap kepatuhan panitia terhadap zonasi dan penggunaan alat pelindung diri. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pemisahan zona merah dan zona putih telah diterapkan secara konsisten. Daging tidak

bersentuhan langsung dengan tanah karena penggunaan alas plastik tebal di area pencacahan.. Dengan demikian, seluruh tahapan metodologi telah terlaksana secara sistematis dan mendukung pencapaian tujuan kegiatan pengabdian.



Gambar 3. Tahap Evaluasi Sanitasi dan Higiene Daging

Novelty yang dapat ditonjolkan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pengembangan model manajemen kurban berbasis kampus yang mengintegrasikan empat dimensi secara simultan, yaitu kepatuhan syariat, *animal welfare*, keamanan pangan ASUH, dan keberlanjutan lingkungan. Berbeda dari pelaksanaan kurban yang umumnya berfokus pada aspek ritual dan distribusi daging, kegiatan di STIMARYO menempatkan kampus sebagai ruang edukasi dan praktik terpadu melalui pelatihan Juleha, penerapan *Rope Casting* untuk penanganan hewan yang lebih berwelfare, pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem*, penerapan zonasi hygiene, serta pengelolaan limbah penyembelihan. Integrasi tersebut menghasilkan suatu model pengelolaan kurban kampus yang preventif, partisipatif, dan dapat direplikasi, sekaligus menjadikan mahasiswa tidak hanya sebagai panitia kegiatan keagamaan, tetapi sebagai aktor yang memperoleh kompetensi praktis dalam penyembelihan halal, kesehatan masyarakat veteriner, dan pengelolaan lingkungan. Pendekatan ini menjadi nilai kebaruan karena menghubungkan dimensi ritual keagamaan dengan standar kesehatan dan keberlanjutan dalam satu kerangka pengabdian berbasis institusi pendidikan.

CONCLUSIONS

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta (STIMARYO) menunjukkan bahwa pendampingan teknis dan edukasi mampu meningkatkan kualitas pelaksanaan penyembelihan hewan kurban yang selaras dengan prinsip syariat Islam, *animal welfare*, keamanan pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal), serta kebersihan lingkungan. Penerapan *Rope Casting*, pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem*, serta pelatihan Juru Sembelih Halal (Juleha) memberikan penguatan kapasitas kepada mahasiswa dan panitia dalam menangani hewan secara lebih tepat dan manusiawi. Selain itu, penerapan zonasi area kotor, transisi, dan bersih serta penggunaan alas pada area pencacahan mendukung penerapan hygiene dan sanitasi serta mengurangi risiko kontaminasi silang.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menghasilkan model pengelolaan kurban kampus yang lebih sistematis, preventif, dan partisipatif dengan mengintegrasikan dimensi

keagamaan, kesejahteraan hewan, kesehatan masyarakat veteriner, dan lingkungan. Model tersebut berpotensi menjadi praktik yang dapat direplikasi di lingkungan perguruan tinggi, terutama melalui keberlanjutan SOP, pelatihan berkala bagi kepanitiaan baru, dan evaluasi setiap pelaksanaan kurban. Dengan demikian, kegiatan kurban tidak hanya diposisikan sebagai pelaksanaan ibadah tahunan, tetapi juga sebagai media pembelajaran dan penguatan kompetensi sivitas akademika dalam mewujudkan penyelenggaraan kurban yang syar'i, higienis, aman, dan bertanggung jawab terhadap lingkungan.

Acknowledgments

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Sekolah Tinggi Maritim Yogyakarta (STIMARYO) atas dukungan kelembagaan yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Dukungan tersebut meliputi fasilitasi sarana dan prasarana, keterlibatan sivitas akademika, serta izin penggunaan area kampus sehingga seluruh rangkaian kegiatan dapat terlaksana dengan tertib, aman, dan sesuai dengan perencanaan. Penghargaan dan apresiasi juga disampaikan kepada pimpinan STIMARYO, panitia kampus, Taruna, serta seluruh pihak terkait yang telah berperan aktif dalam mendukung kelancaran kegiatan, baik pada tahap perencanaan, pelaksanaan, maupun evaluasi. Sinergi dan kolaborasi yang terbangun menunjukkan komitmen STIMARYO dalam mendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berorientasi pada penerapan ilmu pengetahuan, nilai keagamaan, serta kepedulian terhadap kesehatan dan keselamatan lingkungan

REFERENCES

- Bahri, S., Indraningsih, W. R., Murdiati, T., & Maryam, R. (2002). Keamanan pangan asal ternak: Suatu tuntutan di era perdagangan bebas. *Jakarta: Wartazoa*, 12(2), 47-64.
- Handojo, B., Astriawati, N., Wibowo, W., Sartini, S., & Ingesti, P. S. V. (2022). Pengaruh Pelatihan Ism Code Dan Motivasi Belajar Taruna Terhadap Kompetensi Taruna Stimaryo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Maritim*, 23(1), 65-78. <https://doi.org/10.33556/jstm.v2i2.167>
- Husin, H., Maryati, S., Febriansyah, M. I., Rahmi, S., & Puteri, N. E. (2025). Edukasi Penyembelihan Hewan Secara Halal di Gampong Suak Ribee, Aceh Barat. *JURNAL PENGABDIAN PEMBANGUNAN PERTANIAN DAN LINGKUNGAN (JP3L)*, 2(2), 19-24. <https://doi.org/10.62671/jp3l.v2i2.74>
- Irawan, P. R. (2025). Penerapan Nilai Amanah dan Halal dalam Prosedur Penyembelihan Qurban di Lingkungan Yayasan Pertiwi Global Rawamangun: Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 3705-3711. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2191>
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20-38. <https://doi.org/10.12962/j22759970.v1i1.33>
- Pratama, H. A., Pratama, W., Wibowo, W., & Astriawati, N. (2023). Online Learning Evaluation of Moodle-Based Quality Assurance Management on Self-Regulated Learning Capabilities. *Asian Journal of Management, Entrepreneurship and Social Science*, 3(04), 1044-1057. <https://doi.org/10.63922/ajmesc.v3i04.534>

- Riyanto, R. (2025). Peningkatan Kapasitas Masyarakat dalam Proses Penyembelihan Hewan Sesuai Syariat Islam. *Madaniya*, 6(1), 503–510.
- Susanti, N. (2024). Peran Dayah Sebagai Pilar Pembentukan Karakter Mahasiswa Yang Berkualitas Dan Berakhlak Mulia Di Kampus. *TADBIRUNA*, 4(1), 160–165. <https://doi.org/10.51192/jurnalmanajemenpendidikanislam.v4i1.1510>
- Mardhiah, A., 'Azizah, N., & Basrul. (2023). Peningkatan Soft Skill Mahasiswa FEBI IAIN Lhokseumawe Melalui Microsoft Office Practice. Malik Al-Shalih: Jurnal Pengabdian Masyarakat , 25-33. <https://doi.org/10.52490/malikalshalih.v1i1.1783>
- Qusairi, A., Abidin, Z., Agil, A. A., Ramdhani, D., & Hanifansyah, N. (2026). Pelatihan Standardisasi Juru Sembelih Halal (Juleha) Berbasis Fikih dan Animal Welfare. *Filantropis:Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 50-65. <https://doi.org/10.38073/filantropis.v2i1.5056>

Copyright Holder :

© Adi Nugraha,et.al (2026).

First Publication Right :

© Malik Al-Shalih: Jurnal Pengabdian Masyarakat

This article is under:

