

PRESS RELEASE

Pelindo Petikemas Siapkan Juru Sembelih Halal Jelang Iduladha Tahun 2025

Surabaya (05/06) - Menyambut perayaan Iduladha 1446 H tahun 2025, PT Pelindo Terminal Petikemas menyiapkan sedikitnya 30 orang juru sembelih halal bersertifikat Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP). Program ini merupakan kerjasama antara perseroan dengan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya (UNUSA). Penyiapan juru sembelih halal dilakukan PT Pelindo Terminal Petikemas agar pihak yang melakukan pemotongan hewan kurban memahami tata cara penyembelihan sesuai aturan agama dan juga aspek teknis lainnya.

Corporate Secretary PT Pelindo Terminal Petikemas Widyaswendra mengatakan penyiapan juru sembelih halal untuk pertama kali dilakukan perseroan di area Surabaya. Secara bertahap hal tersebut juga akan dilakukan di area kerja perseroan yang tersebar di berbagai wilayah di Indonesia.

“Juru sembelih halal atau kami sebut Juleha ini tidak hanya soal pemotongan sesuai aturan agama, tapi juga berkaitan dengan aspek keselamatan, kesehatan, kebersihan sanitasi dan mengkoordinasi seluruh kegiatan,” kata Widyaswendra, Kamis (05/06).

Selain menyiapkan juru sembelih halal, PT Pelindo Terminal Petikemas dan grup usaha juga menyalurkan hewan kurban kepada masyarakat. Untuk tahun ini, perseroan menyiapkan 109 ekor sapi dan 109 ekor kambing. Selanjutnya hewan kurban tersebut disalurkan melalui masjid atau lembaga keagamaan yang ada di lingkungan sekitar perusahaan.

Rektor Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya (UNUSA) Achmad Jazidie menyebut para juru sembelih halal yang disiapkan berasal dari beberapa pesantren yang ada di wilayah Surabaya dan sekitarnya. Mereka memperoleh pelatihan baik secara teori maupun praktik dalam melakukan pemotongan hewan kurban. Selanjutnya mereka mengikuti ujian sesuai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh BNSP untuk profesi juru sembelih halal.

“Ada teorinya dan juga praktik langsung pemotongan hewan kurban. Pemateri juga sesuai dengan bidangnya, ada yang memberikan materi terkait dengan syariat islam terkait pemotongan hewan kurban, ada juga yang memberikan materi sesuai dengan kemampuan teknis yang dimiliki,” kata Achmad Jazidie.

Lebih lanjut, Achmad Jazidie mengatakan untuk menjadi seorang juru sembelih halal bersertifikat BNSP seseorang harus memiliki 13 kompetensi yang terbagi dalam 2 kategori yaitu pengembangan profesionalitas dan pengelolaan penyembelihan. Pada kategori pengembangan profesionalitas terdapat 7 kompetensi yang harus dimiliki yakni melakukan ibadah wajib, menerapkan persyaratan syariat islam, menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja, melakukan komunikasi efektif, mengkoordinasikan pekerjaan, menerapkan higiene sanitasi, dan menerapkan prinsip kesejahteraan hewan.

Selanjutnya pada kategori pengelolaan penyembelihan terdapat 6 unit kompetensi yaitu menyiapkan peralatan penyembelihan, melakukan pemeriksaan fisik hewan, menetapkan kesiapan hewan untuk disembelih, menerapkan teknik penyembelihan hewan, memeriksa kelayakan proses penyembelihan, serta menetapkan status kematian hewan.

“Sebelum para juru sembelih halal yang disiapkan oleh PT Pelindo Terminal Petikemas menerima sertifikat profesi BNSP, kompetensi mereka diuji oleh asesor yang juga telah memiliki sertifikat sebagai asesor juru sembelih halal,” pungkasnya.

Untuk informasi lebih lanjut dapat menghubungi:

Suryo Khasabu

VP Komunikasi Korporasi dan Protokoler

PT Pelindo Terminal Petikemas

HP : 08112841111

Email : info.tpk@pelindo.co.id