



pedoman penyelenggaraan

KURBAN

SYAR'I & HIGIENIS

METODE HACCP



JAKARTA
ISLAMIC CENTRE



pedoman penyelenggaraan
KURBAN
SYAR'I & HIGIENIS
METODE HACCP

**PEDOMAN PENYELENGGARAAN KURBAN
SYAR'I DAN HIGIENIS METODE HACCP**

Tim Penyusun

Penasehat:

Kepala Pusat PPIJ - KH. Muhyiddin Ishaq

Wakil Kepala Pusat - Dr. KH. Didi Supandi, Lc, M.A.

Kepala Divisi Umum - Prof. Dr. H. Agus Suradika, M.Pd.

Kepala Divisi Takmir Masjid – KH. Ibnu Abidin, Lc.

Kepala Divisi Sosial, Budaya dan Ekonomi Syariah - Ir. Sukri Kardjono

Kepala Divisi Komunikasi dan Penyiaran - H. Afifuddien, S.HI., M.M.

Penanggung Jawab

Kepala Divisi Pengkajian dan Pendidikan PPIJ

Dr. Ir. H. Rasyidi HY, S.H., S.HI., M.M., M.A., CPA.C.Med

Penulis:

Arief Rahman Hakim, S.Sos, M.Ag.

Dr. Rina Uswatun Hasanah, S.Sos.I, M.M.

(Alm.) drh. Amir Mahmud

Penata Letak/Layout:

Paimun A. Karim , S.Si.

Desain Cover:

Paimun A. Karim, S.Si.

Diterbitkan oleh:

**PUSAT PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN ISLAM JAKARTA
(JAKARTA ISLAMIC CENTRE)**

Jl. Kramat Jaya, Tugu Utara, Koja, Jakarta Utara - 14260

Telp./Fax. 021-2148 7513

www.islamic-center.or.id, e-mail: info@islamic-center.or.id

Cetakan VIII : 2 Juni 2025

Pengantar Kepala Pusat PPIJ (Jakarta Islamic Centre)

Alhamdulillah, dengan mengucapkan syukur ke hadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunianya, sehingga kita terus beriman dan bertaqwa kepada Allah SWT serta senantiasa menjadikan setiap denyut jantung dan nafas kita dalam jalan ketaatan kepada Allah SWT. Shalawat beriring salam semoga selalu dilimpahkan kepada pemimpin dan panutan kita Nabi Muhammad saw juga bagi para keluarga dan sahabatnya serta para pengikutnya yang setia sampai akhir zaman. Aamiin.

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Islam Jakarta (PPIJ) atau yang lebih dikenal dengan Jakarta Islamic Centre, hingga hari ini terus berupaya meningkatkan pelaksanaan pelayanan sosial keagamaan, terlebih dalam aspek peribadatan agar senantiasa dalam koridor manhaj Ahlus Sunnah Wal Jamaah. Tidak terkecuali dalam momentum Idul Adha dan penyembelihan hewan kurban yang merupakan kegiatan rutin tahunan. Meskipun ibadah ini merupakan kegiatan rutin ritual tahunan, namun apabila dicermati secara seksama masih cukup banyak terjadi kesalahan dalam pelaksanaannya sehingga masih dibutuhkan adanya edukasi dan pelatihan terus-menerus terkait praktek penyembelihan hewan kurban yang sesuai syar'i dan higienis.

Penerbitan buku ini dilakukan dalam kerangka ikhtiar PPIJ untuk terus dan tidak henti-hentinya memberikan penyadaran kepada masyarakat muslim tentang pedoman praktis tata cara penyelenggaraan kurban yang sesuai syari'at Islam namun tetap terjaga aspek higienitasnya dengan pendekatan metode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Buku yang sedang Anda baca ini secara komprehensif telah diintegrasikan dengan kegiatan Pelatihan Penyembelihan Hewan Kurban yang diselenggarakan oleh PPIJ sejak tahun 2008 sehingga diharapkan dapat diimplementasikan dengan mudah dan aplikatif. Termasuk sudah disesuaikan juga implementasinya ketika masa pandemi Covid-19 tahun 2020 dan 2021 lalu.

4 – *pedoman penyelenggaraan kurban syar'i dan higienis metode HACCP*

Meskipun masih banyak kekurangan yang perlu disempurnakan, namun kami berharap semoga buku ini dapat terus memberikan manfaat bagi masyarakat luas terutama dalam penyelenggaraan penyembelihan hewan kurban setiap tahunnya.

Jakarta, 2 Juni 2025

KH. Muhyiddin Ishaq

Daftar Isi

Pengantar Kepala Pusat PPIJ -----	3
Kurban Bukti Cinta kepada Allah -----	7
Penerapan Sistem Kader dalam Pelaksanaan Pemotongan Hewan Kurban ----	19
Pendekatan Hygiene dalam Pemotongan Hewan Kurban -----	23
Beberapa Penyakit Zoonosis pada Hewan Ternak -----	27
Persiapan Proses Pemotongan Hewan Kurban -----	33
Pemeriksaan Kesehatan Hewan Kurban -----	37
Proses Pemotongan Hewan Kurban -----	43
Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis pada Proses Pemotongan Hewan Kurban -----	49
Sistem Pelaporan dan Evaluasi -----	55
Penutup -----	59
Daftar Pustaka -----	61
Daftar Lampiran -----	63
1. <i>Diagram Alir Proses Pemotongan Hewan Kurban</i>	
2. <i>Form 1. Formulir Penerimaan Hewan Kurban</i>	
3. <i>Form 2. Formulir Pemeriksaan Ante Motem</i>	
4. <i>Form 3. Formulir Pemeriksaan Pos Mortem</i>	
5. <i>Form 4. Rekapitulasi Pemotongan Hewan Kurban</i>	
6. <i>Form 5. Lembar Kerja Kontrol Ititk Krisis dan Higiene Daging</i>	
7. <i>Perlengkapan Standar HACCP</i>	

6 – *pedoman penyelenggaraan kurban syar'i dan higienis metode HACCP*

Kurban Bukti Cinta kepada Allah

فَصَلِّ لِرَبِّكَ وَانْحَرْ

“Maka laksanakanlah salat karena Tuhanmu, dan berkurbanlah (sebagai ibadah dan mendekatkan diri kepada Allah)”. (QS. al-Kautsar: 2)

Di antara tujuan-tujuan yang paling tinggi dan paling mulia yang diupayakan oleh seseorang di dalam hidupnya ialah memperoleh cinta Allah dan mencapai kesukaan dan keridhaan-Nya.

Apabila Allah ta'ala mencintai seorang manusia, maka Allah akan menunjukinya kepada amal-amal saleh, membantunya untuk mencapai tujuan yang paling tinggi, memberinya pertolongan yang dapat meningkatkan keadaannya dan meninggikan derajatnya, dan menjaganya dari segala keburukan yang menimpanya atau gangguan yang meliputinya.

Di antara sifat orang taat adalah memiliki tekad kuat. Tekad mereka membahana menuju sesuatu yang mulia. Mereka ingin mencapai kedudukan tinggi di dunia dan akhirat. Allah menyuruh dan mendorong mereka kepadanya.

وَلَا تَهِنُوا وَلَا تَحْزَنُوا وَأَنْتُمْ الْأَعْلَوْنَ إِنْ كُنْتُمْ مُؤْمِنِينَ

Dan janganlah kamu (merasa) lemah, dan jangan (pula) bersedih hati, sebab kamu paling tinggi (derajatnya), jika kamu orang beriman

Sebagai bukti cinta dan ekspresi syukur atas limpahan nikmat dan karunia Allah ta'ala, maka menunaikan salat dan berkurban dengan ikhlas hanya untuk Allah semata. Ada yang mengatakan maksudnya adalah salat Idul Adha. An-Nahr adalah

ibadah, hewan sembelihan, atau hewan kurban. Senantiasa menunaikan salat wajib dan sunnah, dengan hati ikhlas karena mengharap ridha Allah.

Salah satu hari besar Islam yang ditetapkan secara resmi oleh Rasulullah saw adalah Idul Adha, atau Idul Kurban, atau Idul Haji. Kaum Muslim mengadakan pengabdian yang tulus ikhlas kepada Allah dengan ruku', sujud dan berdo'a kehadirat-Nya. Mereka juga mengulurkan tangan kepada saudara-saudara seimannya dengan jalan melaksanakan ibadah kurban.

Rasulullah Saw dan kurban

Rasulullah saw bersabda:

“Sembelihlah kurban dan senangkanlah hatimu. Sesungguhnya seorang Mukmin yang menghadapkan hewan sembelihannya ke kiblat, maka darah, tanduk dan bulu hewan itu merupakan amal kebajikan yang akan ditimbang pada hari kiamat”
(HR. al-Baihaqi)

Dalam sejarahnya, Rasulullah saw tak pernah melawatkan ibadah kurban saat berada di Madinah. Beliau selalu memaksakan diri untuk berkorban meskipun sering menghadapi kesulitan, ia sengaja menyiapkan diri sejak beberapa hari bahkan beberapa bulan sebelumnya. Pada saat-saat terakhir kehidupannya, Rasulullah saw pernah berkorban dengan 100 ekor kambing yang sebagiannya beliau potong sendiri.

Kurban yang dilakukan setiap hari raya hanya hanya sekadar seremonial ritual, namun mengandung aspek pendidikan dan pengajaran bagi setiap Muslim tentang pentingnya pengorbanan dalam arti yang lebih luas. Sebenarnya bukan darah dan daging yang dituntut Allah, tetapi manifestasi kepatuhan dan takwa kepada Allah.

لَنْ يَنَالَ اللَّهَ لُحُومُهَا وَلَا دِمَاؤُهَا وَلَكِنْ يَنَالُهُ التَّقْوَىٰ مِنْكُمْ كَذَلِكَ سَخَّرَهَا لَكُمْ لِتُكَبِّرُوا اللَّهَ عَلَىٰ مَا هَدَاكُمْ ۗ وَبَشِّرِ الْمُحْسِنِينَ

“Daging (hewan kurban) dan darahnya itu sekali-kali tidak akan sampai kepada Allah, tetapi yang sampai kepada-Nya adalah ketakwaan kamu. Demi-kianlah Dia menundukkannya untuk-mu agar kamu mengagungkan Allah atas petunjuk yang Dia berikan kepadamu. Dan sampaikanlah kabar gembira kepada orang-orang yang berbuat baik”. **(QS. al-Hajj: 37)**

Definisi kurban

فَهُوَ مَا يُذَكَّى تَقَرُّبًا إِلَى اللَّهِ تَعَالَى فِي أَيَّامِ النَّحْرِ بِشَرَائِطِ مَخْصُوصَةٍ. فَلَيْسَ مِنَ الْأَضْحِيَّةِ مَا يُذَكَّى لِغَيْرِ التَّقَرُّبِ إِلَى اللَّهِ تَعَالَى، كَالذَّبَائِحِ الَّتِي تُذْبَحُ لِلْبَيْعِ أَوْ الْأَكْلِ أَوْ إِكْرَامِ الضَّيْفِ، وَلَيْسَ مِنْهَا مَا يُذَكَّى فِي غَيْرِ هَذِهِ الْأَيَّامِ، وَلَوْ لِلتَّقَرُّبِ إِلَى اللَّهِ تَعَالَى، وَكَذَلِكَ مَا يُذَكَّى بِنِيَّةِ الْعَقِيقَةِ عَنِ الْمُؤَلُودِ، أَوْ جَزَاءِ التَّمَتُّعِ أَوْ الْقِرَانِ فِي النَّسْكِ، أَوْ جَزَاءِ تَرْكِ وَاجِبٍ أَوْ فِعْلٍ مَحْظُورٍ فِي النَّسْكِ

Hewan yang disembelih dalam rangka mendekatkan diri (taqarrub) kepada Allah Ta'ala di hari-hari penyembelihan dengan syarat-sarat yang khusus. Maka, bukan termasuk kurban jika disembelih bukan untuk taqarrub, seperti menyembelih untuk dijualbelikan, dimakan, atau untuk memuliakan tamu. Bukan pula kurban jika disembeluhnya pada selain hari-hari penyembelihan walau niatnya untuk taqarrub. Demikian juga jika disembelih dengan niat aqiqah, atau denda pada haji tamattu' dan qiran, atau denda karena meninggalkan kewajiban atau melanggar saat haji. **(Al Mausu'ah Al Fiqhiyyah Al Kuwaitiyah, 5/73-74)**

Jadi, tiga unsur utama dalam definisi ibadah kurban: jenis hewan, waktu, dan niat. Udhhiyyah dan dhahiyah adalah nama bagi unta, sapi dan kambing yang disembelih pada hari Nahr (10 Dzulhijjah) dan hari-hari Tasyrik (11-13 Dzulhijjah) untuk mendekatkan diri kepada Allah SWT.

Syariat kurban

Allah Swt berfirman :

إِنَّا أَعْطَيْنَاكَ الْكَوْثَرَ
فَصَلِّ لِرَبِّكَ وَانْحَرْ
إِنَّ شَانِئَكَ هُوَ الْأَبْتَرُ

“*Sungguh, Kami telah memberimu (Muhammad) nikmat yang banyak. Maka laksanakanlah salat karena Tuhanmu, dan berkurbanlah (sebagai ibadah dan mendekatkan diri kepada Allah). Sungguh, orang-orang yang membencimu dialah yang terputus (dari rahmat Allah)*”. **(QS. al-Kautsar: 1-3)**

وَالْبُدْنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِنْ شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا خَيْرٌ فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافَّ فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا وَأَطِعُوا الْقَنَاعَ وَالْمُعْتَرَّ كَذَلِكَ سَخَّرْنَاهَا لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

“Dan unta-unta itu Kami jadikan untuk-mu bagian dari syiar agama Allah, kamu banyak memperoleh kebaikan padanya. Maka sebutlah nama Allah (ketika kamu akan menyembelihnya) dalam keadaan berdiri (dan kaki-kaki telah terikat). Kemudian apabila telah rebah (mati), maka makanlah sebagiannya dan berilah makanlah orang yang merasa cukup dengan apa yang ada padanya (tidak meminta-minta) dan orang yang meminta. Demikianlah Kami tundukkan (unta-unta itu) untukmu, agar kamu bersyukur”. (QS. al-Hajj: 36)

Keutamaan kurban

‘Aisyah meriwayatkan bahwa Rasulullah saw bersabda:

“Seorang manusia tidak mengerjakan suatu amal pada hari Nahr yang lebih disukai oleh Allah daripada menumpahkan darah. Sesungguhnya binatang kurban itu benar-benar akan datang pada hari Kiamat dengan tanduk-tanduknya, bulu-bulunya, dan kuku-kukunya. Dan sesungguhnya, darahnya benar-benar akan jatuh di sebuah tempat di sisi Allah sebelum jatuh di sebuah tempat di bumi. Maka dari itu, relakanlah ia”. (HR. Tirmidzi)

Hukum kurban

Hukum kurban adalah sunnah muakkadah. Makruh meninggalkannya apabila ada kemampuan untuk melakukannya. Anas meriwayatkan bahwa Nabi Muhammad saw pernah mengurbankan dua ekor kambing kibas yang berwarna putih hitam dan bertanduk. Beliau menyembelih keduanya dengan tangan beliau. Beliau menyebut nama Allah dan bertakbir (HR. Bukhari, Muslim)

Ummu Salamah meriwayatkan bahwa Rasulullah saw bersabda:

“Apabila kalian melihat hilal Dzulhijjah dan seorang dari kalian ingin berkurban maka hendaklah dia tidak memotong rambut dan kuku-kukunya” (HR. Muslim)

Hewan yang dikurbankan

Hewan yang dikurbankan adalah unta, sapi dan kambing yang bersih dari cacat

وَلِكُلِّ أُمَّةٍ جَعَلْنَا مَنْسَكًا لِيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَىٰ مَا رَزَقَهُمْ مِّنْ بَهِيمَةٍ
الْأَنْعَامِ فَالْهُكْمُ لِلَّهِ وَاحِدٌ فَلَهُ أَسْلِمُوا وَبَشِّرِ الْمُخْبِتِينَ

“Dan bagi setiap umat telah Kami syariatkan penyembelihan (kurban), agar mereka menyebut nama Allah atas rezeki yang dikaruniakan Allah kepada mereka berupa hewan ternak. Maka Tuhanmu ialah Tuhan Yang Maha Esa, karena itu berserahdirilah kamu kepada-Nya. Dan sampaikanlah (Muhammad) kabar gembira kepada orang-orang yang tunduk patuh (kepada Allah)”, (QS. al-Hajj : 34)

Yaitu kambing kibas yang telah berumur setengah tahun, kambing kacang berusia setahun, sapi berumur dua tahun, dan unta yang telah berumur lima tahun.

Hewan yang tidak boleh dikurbankan

Hewan yang tidak boleh dikurbankan adalah :

1. Binatang sakit yang jelas penyakitnya
2. Binatang buta sebelah mata yang jelas kebutaannya
3. Binatang pincang yang jelas kepincangannya
4. Binatang kurus yang tidak berotak
5. Binatang yang sebagian besar telinga atau tanduknya hilang
6. Binatang yang gigi depannya tanggal
7. Binatang yang sampul tanduknya pecah
8. Binatang yang hilang salah satu bagian yang bisa dimakan
9. Binatang yang terpotong ekornya

Rasulullah saw bersabda,

“Ada empat yang tidak mencukupi di antara binatang-binatang kurban; binatang buta sebelah mata yang jelas kebutaannya, binatang sakit yang jelas penyakitnya, binatang pincang yang jelas kepincangannya, dan binatang kurus yang tidak berotak” (HR. Tirmidzi)

Berniat

ا تجزئ الأضحية بدون النية؛ لأن الذبح قد يكون للحم، وقد يكون للقربة،
والفعل لا يكون قربة بدون النية

Tidak sah qurban tanpa niat, karena sembelihan itu ada yang menjadi daging, dan ada yang sebagai qurbah (sarana taqarrub), dan aktifitas ini tidak menjadi qurbah tanpa adanya niat. **(Syaiikh Wahbah Az Zuhaili, Al Fiqhul Islami wa Adillatuhu, 1/187)**

Beliau meneruskan:

واشترط الشافعية والحنابلة: أن تكون النية عند ذبح الأضحية؛ لأن
الذبح قربة في نفسه. ويكفيه أن ينوي بقلبه، ولا يشترط أن يتلفظ بالنية
بلسانه؛ لأن النية عمل القلب، والذكر باللسان دليل عليها

Kalangan Syafi'iyah dan Hanabilah mensyaratkan bahwa niat itu ada menjelang penyembelihan, sebab penyembelihan itu sendiri sudah dinilai sebagai qurbah. Niat itu cukup di hati, tidak disyaratkan melafazkan niat, karena niat itu amal hati, dan pengucapan dengan lisan adalah petunjuk atas adanya niat. . **(Syaiikh Wahbah Az Zuhaili, Al Fiqhul Islami wa Adillatuhu, 1/187)**

Waktu penyembelihan

Binatang kurban disembelih setelah matahari terbit pada hari Idul Adha dan telah berlalu waktu yang cukup untuk mengerjakan salat Id. Dan boleh disembelih pada tiga hari setelahnya.

Barra' meriwayatkan bahwa Rasulullah saw bersabda,

“Sesungguhnya yang pertama kali kita lakukan pada hari ini adalah mengerjakan salat. Kemudian kita pulang dan menyembelih kurban. Barang siapa mengerjakan itu maka dia telah mendapatkan sunnah kita. Dan barangsiapa menyembelih sebelum itu maka itu adalah daging yang dipersembahkannya untuk keluarganya dan sama sekali bukan merupakan kurban”. **(HR. Muslim)**

“Barang siapa mengerjakan salat seperti salat kita, menghadap ke kiblat kita, dan berkorban seperti kurban kita maka janganlah dia menyembelih sebelum mengerjakan salat”. **(HR. Muslim)**

Barang siapa menyembelih sebelum salat maka dia hanya menyembelih untuk dirinya sendiri. Dan barang siapa menyembelih setelah salat dan dua khutbah maka dia telah menyempurnakan kurbannya dan mendapatkan sunnah kaum muslimin (HR. Bukhari, Muslim)

كُلُّ أَيَّامِ التَّشْرِيقِ ذَبْحٌ

Semua hari tasyriq adalah hari penyembelihan. (HR. Ahmad No. 16751. Syaikh Syu'aib Al Arnauth mengatakan: "shahih lighairih." (Ta'liq Musnad Ahmad No. 16751)

Juga diterangkan dalam riwayat Jundab Al Bajali Radhiallahu 'Anhu:

شَهِدْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ صَلَّى يَوْمَ أَضْحَى ثُمَّ خَطَبَ فَقَالَ مَنْ كَانَ ذَبْحَ قَبْلَ أَنْ يُصَلِّيَ فَلْيُعِدْ مَكَانَهَا وَمَنْ لَمْ يَكُنْ ذَبْحَ فَلْيَذْبَحْ بِاسْمِ اللَّهِ

"Aku lihat Rasulullah Shallallahu 'Alaihi wa Sallam shalat d hari Idul Adha, lalu berkhotbah: "Siapa yang sudah menyembelih sebelum shalat Id maka kembalilah ke tempatnya, siapa yang belum menyembelih maka sembelihlah dan bacalah bismillah". (HR. Bukhari No. 6674, Muslim No. 1960)

Imam An Nawawi Rahimahullah berkata:

وأما آخر وقتها فاتفقت نصوص الشافعي والاصحاب على أنه يخرج وقتها بغروب الشمس اليوم الثالث من ايام التشريق، واتفقوا على أنه يجوز ذبحها في هذا الزمان ليلا و نهارا لكن يكره عندنا الذبح ليلا في غير الأضحية وفي الأضحية أشد كراهة

Ada pun akhir waktu penyembelihan menurut nash dari Imam asy Syafi'i dan pengikutnya bahwa akhir waktu penyembelihan adalah saat terbenam matahari di hari ke-3 hari tasyriq, mereka sepakat bahwa boleh menyembelihnya di waktu ini baik malam dan siang, tetapi di malam hari itu makruh pada hewan bukan qurban, sedangkan qurban lebih makruh lagi. (Al Majmu' Syarh Al Muhadzdzab, 8/360)

Pembagian daging kurban

Disunnahkan agar pekurban memakan sebagian dari daging kurbannya, menghadiahkan sebagian yang lain kepada para kerabat, dan menyedekahkan sebagian yang lain lagi kepada orang-orang fakir. Rasulullah saw bersabda : *Makanlah, sedekahkanlah, dan simpanlah (HR. Muslim, Abu Daud)*. Para ulama mengatakan bahwa sebaiknya pekurban memakan sepertiga, menyedekahkan sepertiga, dan menyimpan sepertiga

Hikmah ibadah kurban

Hikmah ibadah kurban antara lain:

1. Cermin dari kualitas iman dan segala apa yang ada di diri
2. Merealisasikan kesatuan, persaudaraan dan kesamaan
3. Menolong orang yang lemah
4. Dua aspek ajaran kurban adalah mendekatkan seorang hamba kepada Allah dan mendekatkan orang yang mampu dengan yang kurang mampu
5. Kurban merupakan salah satu rangkaian ibadah pada bulan haji setelah Idul Adha

Higienitas daging kurban

Higienitas daging ialah suatu kondisi dan tindakan untuk memastikan keamanan dan kelayakan daging pada semua tahapan dalam rantai makanan. Makanan yang sehat dan aman itu hak setiap manusia yang harus dihormati, dilindungi, dan dipenuhi.

Ciri kondisi hewan terbilang sehat;

- Bulu hewan bersih dan mengkilap
- Gerak lincah
- Nafsu makan normal
- Cara bernapas normal
- Lubang kumlah bersih dan normal
- Suhu badan 39-40 derajat Celsius
- Tinja dan urin normal

Adapun ciri-ciri hewan dengan dugaan terkena penyakit antraks;

- Bulu kotor dan kusam
- Gerak lemas
- Nafsu makan normal
- Cara bernapas sesak napas
- Lubang kumlah keluar darah hitam (parah)
- Suhu badan lebih dari 40,5 derajat Celsius
- Tinja dan urin berwarna kemerahan

Menjaga kondisi hewan kurban;

- Hewan sebelum dipotong butuh diperiksa
 - Diistirahatkan di tempat teduh agar hewan tenang dan tidak panik
- Hewan yang mengalami stres sebelum penyembelihan akan menurunkan bobotnya maupun kualitas daging

Beberapa hal yang bisa menjadi sumber kontaminasi kuman pada daging;

- Dari hewan itu sendiri seperti kaki, kulit, dan bulu
- Dari kotoran, saluran pencernaan, dan kulit

Sumber kontaminasi dari luar;

- Pisau penyembelihan yang tidak bersih
- Pengulitan dan pembersihan karkas
- Tangan, pakaian, atau peralatan yang kotor dari orang yang mengurus daging

Kontaminasi dari manusia ini berpotensi hingga 50 persen saat mengangkat, memotong, menimbang, dan membungkus daging.

Contoh penyakit yang dapat menular dari hewan ke manusia;

- Bakteri anthrax dan tuberculosis
- Parasit toxoplasmosis
- Virus penyakit sapi gila

Beberapa syarat yang harus dipenuhi selama pengurusan daging.

1. Syarat peralatan.
 - Menggunakan pisau yang tajam, cukup panjang, bersih, dan tidak berkarat.
 - Setelah penyembelihan pastikan hewan sudah benar-benar mati sebelum dilakukan pemisahan kepala dan badan
 - Lubang penampungan darah berukuran 0,5m x 0,5m x 0,5m untuk 10 ekor kambing dan 0,5m x 0,5m x 1 m untuk 10 ekor sapi
 - Tempat penampungan daging jangan dekat-dekat dengan tempat yang kotor
 - Saat pemotongan daging, gunakan alas plastik, wadah, talenan, dan lain-lain yang bersih dan dijaga kebersihannya
 - Penanganan dan pemotongan jeroan harus terpisah dari pemotongan daging
 - Daging dan jeroan juga harus selalu dicegah dari pencemaran
2. Untuk pembagian daging
 - Gunakan plastik bersih berwarna bening atau putih dan terpisah antara daging dan jeroan
 - Usahakan daging dan jeroan tidak tersimpan pada suhu kamar lebih dari 4 jam, sehingga harus segera dibagikan.
 - Sebelum masuk kulkas daging jangan dicuci karena itu justru akan merusak. Kecuali kalau daging ayam, harus dicuci dulu

Yang sebaiknya diberikan kepada pekurban

Bagian daging berkualitas paling tinggi. Berdasarkan ilmu dan teknologi daging, daging yang paling enak dan empuk adalah yang paling dekat dengan tulang dan paling sedikit bergerak selama hewan hidup, yaitu, daging has dalam. Ini yang disebut sirloin atau tenderloin. Terletak di kanan dan kiri punggung.

Penyakit mulut dan kuku

Penyakit mulut dan kuku atau biasa disebut PMK pada hewan ternak kerap dijumpai akhir-akhir ini. Penyakit ini disebabkan oleh virus yang bersifat merusak jaringan sel. Kerugian dari dampak penyakit ini bukan hanya dirasakan oleh peternak, namun juga dapat dirasakan oleh masyarakat luas. Oleh karena itu, edukasi mengenai penyakit mulut dan kuku pada hewan ternak ini penting dilakukan.

Penyakit ini merupakan penyakit akut, cepat, mendadak kemudian sangat menular dan sangat infeksius. Bisa mengenai ruminansia, babi, dan juga sejenis rusa. Selain dapat menginfeksi hewan ternak ruminansia virus juga dapat menginfeksi rusa. Menurut informasi yang diterima, PMK sudah menyebar ke 15 provinsi dalam waktu yang cepat. Virus ini memiliki waktu inkubasi dalam kurun waktu 2-14 hari. Dalam beberapa kasus, tanda gejalanya sudah muncul dalam waktu kurang dari 24 jam setelah virus menginfeksi. Virus ini akan berkembang dalam jaringan faring, kulit, dan menyebar keseluruh tubuh melalui sirkulasi darah kemudian akan terbentuk lepuh pada faring.

Gejala awal akut yaitu hipersalivasi (saliva berlebih), sapi tampak tidak bahagia, demam, dan nafsu makan menurun. Kalau gejala sudah kronik akan terbentuk lepuh, erosi, dan mengelupas. Walaupun banyak sumber yang menyatakan penyakit ini tidak menular ke manusia, tetapi ditemukan beberapa kasus penularan ke manusia. Yaitu pada tahun 1834, manusia terinfeksi dari meminum susu sapi yang terinfeksi PMK serta pada tahun 1966 yang tercatat menjadi kasus infeksi PMK terakhir pada manusia.

Vaksin sebagai upaya pencegahan saat ini pun belum bisa memberikan perlindungan yang baik terhadap hewan. Dalam penanganannya, PMK juga tidak memiliki pengobatan yang spesifik. Obat antibiotik yang diberikan hanya dapat mematikan bakteri sekunder dan tidak dapat untuk mematikan virus. Disamping itu, virus PMK ini akan tetap menetap dalam hewan dalam waktu yang lama.

Di Inggris, penanganan PMK, wajib dipotong dan dimasukan ke insinerator untuk hewan yang sakit atau untuk hewan yang kontak dengan hewan yang sakit. Kemudian pemerintah memberi ganti rugi dana tanggap darurat.

Hal ini merupakan ikhtiar dan tindakan salah satu tindakan terbaik untuk memutus penularan PMK. Harus ada kebijakan yang serius dari lembaga yang berperan dalam sertifikasi halal dan Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia sehingga tidak terjadi penurunan nilai gizi dan degradasi keamanan pangan. Dan kompensasi perlu diberikan kepada petani dan peternak sehingga proses penyerahan hewan yang terinfeksi dapat lebih tertib berjalan.

Referensi:

- Lubabut Tafsir min Ibnil Katsir
- Tafsir Al Munir, Syaikh Wahbah az-Zuhaili
- Fikih Sunnah, Sayid Sabiq
- Islam Kita, Sayid Sabiq
- Kembali ke Islam, Dr. Aidh al-Qarni
- Islam dalam Berbagai Aspeknya, Dr. Miftah Faridl
- Lebih Dekat dengan Ibadah Kurban, Farid Nu'man Hasan
- Pelatihan Penyembelihan Hewan dan Penanganan Daging Qurban yang Higienis di Era Covid-19 Angkatan Ke-6, Prof. Dr. Nurliyani
- Pelatihan Penyembelihan Hewan dan Penanganan Daging Qurban yang Higienis di Era Covid-19 Angkatan Ke-6, Ir. Nanung Danar Dono, Ph.D
- Bincang Desa Appps UGM, Prof. drh. R. Warsito. M.Sc., Ph.D
- ugm.ac.id

Penerapan Sistem Kader dalam Pelaksanaan Pemotongan Hewan Kurban

A. Potensi Bahaya Hewan Kurban

Tak banyak perubahan dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban yang telah berlangsung selama bertahun-tahun di negeri ini. Panitia menerima hewan kurban, memotong dan membagikan kepada masyarakat. Pemotongan dilakukan ditempat dengan sarana dan prasarana apa adanya. Pelaksananya pun mengikuti aturan yang telah berlangsung secara turun temurun.

Pemerintah sendiri sepertinya kurang bersemangat ikut campur mengatur tata cara pemotongan hewan kurban. Seakan semuanya diserahkan begitu saja kepada masyarakat padahal daging sebagai produk akhir pemotongan hewan kurban seperti pisau bermata dua. Satu sisi memiliki peranan penting dalam upaya meningkatkan pemenuhan gizi masyarakat. Di sisi lain daging sangat berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan karena potensi pencemaran secara biologi, terutama dalam menyebarkan penyakit yang menular dari hewan ke manusia (*zoonosis*).

Tingkat pemahaman masyarakat tentang penyakit-penyakit zoonosis masih relatif rendah. Terbukti ketika isu anthrax mencuat menjhelang idul Adha tahun 2001 yang lalu kepanikan massa tampak begitu jelas. Penjualan daging langsung terpengaruh. Pemberitaan mass media juga turut gencar dan kadang membingungkan. Demikian juga ketika tahun 2005 muncul kasus flu burung. Dimana-mana orang takut mengkonsumsi ayam dan telur, karena penyakit zoonosis dipahami secara sepotong-sepotong.

Demikian pula dengan pemahaman tentang hygiene makanan (*food hygiene*) yang di dalamnya terdapat juga hygiene daging (*meat hygiene*). Kasus-kasus

keracunan makanan yang terjadi akibat produk catering juga masih sering terjadi. Yang terakhir sedang banyak dibicarakan adanya formalin dalam produk makanan. Formalin yang lazim dipakai sebagai pengawet mayat digunakan untuk bahan pengawet makanan. Demikian juga pemakaian zat pewarna tekstil untuk pewarna makanan, dan banyak lagi kasus-kasus serupa.

Moment Idul Adha sangat potensial menimbulkan bahaya biologis karena kegiatan ini melibatkan massa yang sangat besar dalam waktu yang hampir bersamaan. Tentu akan sangat merepotkan dan kurang efektif jika control terhadap potensi bahaya hewan kurban hanya mengandalkan peran pemerintah. Apalagi dalam masa otonomi daerah sekarang ini, beberapa daerah tingkat 1 dan tingkat II telah menghilangkan atau melebur Dinas Peternakan sebagai instansi teknis yang paling bertanggung jawab dalam kontrol kesehatan masyarakat veteriner.

B. Memberdayakan Masyarakat dalam Sistem Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet)

Kesehatan masyarakat (kesmavet) adalah tinjauan kesehatan dalam suatu kelompok masyarakat yang melibatkan aspek kesehatan hewan, terutama hewan konsumsi (ternak dan produknya: daging, telur dan susu). Peran aktif masyarakat tentu akan sangat berarti dalam upaya meningkatkan status kesmavet, di samping tentu peran pemerintah sebagai regulator dan peran dokter hewan sebagai profesional di bidang ini.

Kesmavet memang kurang populer, karenanya banyak yang kurang memahami arti penting kesmavet di masyarakat. Untuk itu usaha melibatkan peran aktif masyarakat akan sangat berarti bagi usaha-usaha peningkatan kesehatan masyarakat veteriner.

Dalam sistem pemotongan hewan kurban, hampir tidak ada upaya pembinaan yang sistemik dan terencana baik dari pemerintah maupun dari kalangan profesional (dokter hewan yang dalam hal ini diwakili oleh organisasi profesi PDHI). Pemberdayaan masyarakat berupa usaha meningkatkan pemahaman masyarakat akan arti penting sistem kesmavet dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban. Meningkatkan pemahaman tentang penyakit zoonosis serta penyadaran tentang sanitasi dan hygiene dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban.

Upaya tersebut dapat dilaksanakan melalui dua jalur yaitu jalur formal dan jalur informal:

1. Jalur formal, melibatkan perangkat pemerintah di tingkat kelurahan (desa), Rukun Warga (RW) dan Rukun Tetangga (RT). Koordinasi dilakukan ditingkat kelurahan atau kecamatan.
2. Jalur informal, melalui sistem koordinasi masjid dengan melibatkan pengurus (takmir) dan remaja masjid.

Kedua jalur tersebut diharapkan dapat menyebar secara massif ke tengah masyarakat.

C. Konsep Sistem Kader

Pemikiran ini diilhami oleh keberhasilan system kader dalam POSYANDU (Pos Pelayanan Terpadu) yang digulirkan Departemen kesehatan di era Orde Baru, yaitu dengan membentuk kader-kader kesehatan di tingkat RT-RW yang tergabung dalam kelompok posyandu. Bidan dan dokter Puskesmas terlibat aktif sebagai Pembina. Pelaksanaan vitamin A ataupun imunisasi sepenuhnya dilaksanakan oleh para kader, tentu di bawah pengawasan bidan dan dokter setempat.

Konsep tersebut dapat diadaptasikan ke dalam sistem pemeriksaan kesehatan hewan kurban. Karena pelaksanaan pemotongan hewan kurban akan terus berlangsung secara rutin setiap tahun di hampir seluruh pelosok tanah air (sebagai warga mayoritas pemeluk Islam). Setiap tahun dilaksanakan pelatihan bagi kader-kader yang lama dan baru. Evaluasi dan upaya peningkatan sistem pelaksanaan juga rutin dilakukan setiap tahun.

Pembentukan kader-kader di tingkat RW-RT atau di masjid-masjid melibatkan pengurus dan remaja masjid. Pembinaannya adalah dokter hewan pemerintah dan melibatkan dokter hewan non pemerintah sebagai relawan. Untuk itu koordinasi dengan organisasi profesi PDHI sangat diperlukan. Dokter hewan non pemerintah selama ini perannya terpinggirkan dalam sistem pemotongan hewan kurban. Padahal dokter hewan non pemerintah ini merupakan tenaga profesi yang potensial jika bisa dikelola dengan baik dan kenyataan di lapangan, para dokter hewan ini akan dengan senang hati ikut berperan dalam aktivitas social seperti momen pemotongan hewan kurban yang berlangsung setahun sekali. Sebagai langkah awal, pembentukan kader hanya diterapkan di wilayah-wilayah tertentu dengan jumlah hewan kurban cukup banyak. Cara ini dilakukan sebagai proyek percontohan untuk wilayah-wilayah sekitarnya.

D. Peran Pemerintah

Diharapkan peran pemerintah lebih besar lagi dalam menangani masalah pemotongan hewan kurban. Dalam lingkup bisnis, pemerintah telah menerapkan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) bagi usaha-usaha bidang pengolahan daging seperti Rumah Potong Hewan (RPH), Rumah Potong Unggas (RPU), tempat pemrosesan daging, usaha pengimpor, pengumpul/penampung dan pengedar daging serta hasil olahannya.

NKV diterapkan sebagai jaminan keamanan dan perlindungan masyarakat untuk mendapatkan produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Prinsip umum terhadap penerapan penilaian NKV menuntut kebersihan bangunan, peralatan termasuk kendaraan operasional melalui program sanitasi yang dilakukan secara efektif dan teratur sehingga dapat menghilangkan sisa-sisa makanan/bahan baku serta kotoran lain yang mungkin mengandung bahan penyebab keracunan makanan atau mikroorganisme pembusuk yang dapat menjadi sumber kontaminasi makanan yang diproduksi. Dari sudut pandang sanitasi, maka bersih dapat diartikan sebagai bersih secara kimia, bersih secara fisik dan bersih secara mikrobiologi.

Mungkin suatu saat akan diterapkan NKV Khusus terhadap tempat-tempat pemotongan hewan kurban. Tentu dengan melakukan pembinaan dan bimbingan secara aktif di masyarakat. Dengan demikian masyarakat mendapat kepastian jaminan bahwa daging yang diperoleh dari pemotongan hewan kurban adalah produk yang benar-benar ASUH (aman, sehat, utuh dan halal).

Pendekatan Hygiene Dalam Pemotongan Hewan Kurban

A. HACCP

Dalam industri pangan telah diterapkan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* sebagai sistem jaminan keamanan pangan. HACCP atau analisa bahaya dan pengendalian titik kritis adalah suatu pendekatan ilmiah, rasional dan sistematis untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya selama produksi, processing, manufacturing, penyiapan dan penggunaan.

HACCP dalam industri pangan harus melibatkan dan mendapat komitmen dari seluruh sumber daya manusia di industri. Tersebut. Komitmen dari *top management* sampai pada tingkat bawah.

Konsep HACCP awalnya digunakan dalam produksi dan penelitian pangan bagi program ruang angkasa Amerika Serikat tahun 1959. Sejak tahun 1985 HACCP direkomendasikan oleh National Academic Science (NAS) untuk industri pangan.

Saat ini penerapan HACCP dalam rangka keamanan pangan telah menjadi kebutuhan yang esensial. Beberapa alasan diantaranya ialah:

1. Penyakit yang ditularkan oleh bahan pangan (*foodborne disease*) masih merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat di dunia, dan merupakan salah satu penyebab kerugian ekonomi.
2. Meningkatnya insiden beberapa penyakit yang ditularkan bahan pangan, misalnya *salmonellosis* di beberapa Negara.
3. Industrialisasi dan produksi masal pangan yang dapat mengakibatkan peningkatan resiko kontaminasi pada makanan serta besarnya jumlah konsumen yang dapat terkena wabah penyakit.

B. Manfaat HACCP

Sistem HACCP dapat mengatasi beberapa keterbatasan dari pendekatan tradisional terhadap pengawasan keamanan pangan. Sistem ini juga memiliki potensi untuk mengidentifikasi semua bahaya-bahaya yang mungkin muncul, walaupun belum pernah ada sebelumnya.

Keberhasilan dan efektivitas dalam penerapan sistem HACCP terletak pada pendidikan dan pelatihan tim HACCP dan seluruh personal yang terlibat dalam rantai produksi pangan. Hal-hal yang perlu diketahui oleh setiap orang dalam industri pangan tersebut adalah:

1. Apakah HACCP itu?
2. Mengapa HACCP dibutuhkan serta apa keuntungan penerapan HACCP?
3. Siapa yang akan dilibatkan dalam pelatihan dan tingkat pelatihan yang dibutuhkan?
4. Perubahan apa yang diharapkan dibandingkan dengan cara yang sampai saat ini dipakai?
5. Kontrol titik kritis merupakan hal yang pasti, tidak bisa ditawar-tawar.
6. Komitmen manajemen terhadap keamanan produk pangan yang dihasilkan sangatlah penting.
7. Pemahaman terhadap good manufacturing Practice (GMP) atau cara produksi makanan baik (CPMB) dan Standar Operasional Prosedur Sanitasi (SSOP) merupakan pra syarat terhadap efektivitas sistem ini. CPMB umumnya berkaitan dengan praktek-praktek pemeliharaan bangunan sehubungan dengan keamanan dan mutu makanan yang meliputi perlengkapan umum, bangunan dan fasilitas, peralatan dan pengendalian produksi dan proses.

C. Adaptasi HACCP Dalam Pemotongan Hewan Kurban

Penerapan sepenuhnya sistem HACCP dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban mungkin suatu hal yang mustahil untuk kondisi saat sekarang. Namun penerapan secara parsial disesuaikan dengan kondisi di lapangan masih sangat mungkin untuk diterapkan. Tidak saja bagi proses pemotongan hewan kurban yang hanya setahun sekali, sistem ini juga sangat cocok diadaptasikan dalam industri catering yang merupakan industri rumahan.

Kasus-kasus keracunan makanan dari catering masih sering terjadi. Penyebabnya terutama karena kontaminasi mikroba yang berasal dari manusia. Ini menunjukkan buruknya hygiene dalam proses produksi catering.

Adaptasi HACCP dalam pemotongan hewan kurban mungkin akan banyak mengabaikan syarat-syarat GMP karena pemotongan dilakukan di lapangan. Juga sedikit mengabaikan prinsip-prinsip HACCP dalam penetapan prosedur verifikasi dan penetapan prosedur sistem pencatatan dan dokumen (prinsip-prinsip 6 & 7 sistem HACCP)

Prinsip-prinsip HACCP menurut *codex Alimentarius Commission (1997)* adalah sebagai berikut:

- Prinsip 1 : Analisa bahaya
- Prinsip 2 : identifikasi kontrol titik kritis (Critical Control Point = CCP)
- Prinsip 3 : Penetapan batas kritis
- Prinsip 4 : penetapan prosedur pemantauan CCP
- Prinsip 5 : penetapan tindakan koreksi
- Prinsip 6 : penetapan prosedur verifikasi
- Prinsip 7 : penetapan prosedur sistem pencatatan dan dokumentasi.

Dan yang paling penting adalah komitmen seluruh personel terutama panitia pelaksana pemotongan hewan kurban dalam mengadaptasi sistem ini. Sosialisasi dan pelatihan secara rutin dan terus menerus sangat penting bagi keberhasilan penerapan sistem ini. Pelatihan tidak hanya bagi penerapan adaptasi sistem HACCP namun juga bagi tenaga kader kesehatan hewan kurban. Kader-kader inilah yang nantinya melaksanakan pemeriksaan kesehatan hewan kurban (*ante mortem* dan *pos mortem*) dengan mengisi formulir yang telah disediakan. Hasilnya dikonsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab di wilayah tersebut.

D. Pelatihan

Pelatihan kader kesehatan hewan dan adaptasi HACCP untuk pemotongan hewan kurban dilakukan secara terpadu. Artinya hanya membentuk satu tim (3-5 orang) untuk kedua hal tersebut. Peserta pelatihan sebagai calon kader haruslah berbadan sehat (tidak mengidap penyakit menular seperti tbc, hepatitis dll), tidak buta warna dan tidak cacat, dengan pendidikan minimal setingkat SMU. Materi pelatihan meliputi teori pemeriksaan kesehatan hewan kurban, teori adaptasi HACCP untuk pemotongan hewan kurban serta praktek pelaksanaan pemotongan hewan kurban. Setiap periode pelatihan diikuti 5-10 tim dengan masa pelatihan selama 3 hari, 2 hari untuk pemahaman teori dan sehari praktek di lapangan.

Tujuan pelatihan bagi kader adalah:

1. Membentuk kader kesehatan hewan kurban di setiap kelompok masyarakat (RT, RW, masjid atau unit-unit pemotongan hewan).
2. Mempersiapkan kader dengan bekal pengetahuan dan keterampilan teknik dan cara pemeriksaan kesehatan hewan kurban secara umum (dasar).
3. Membantu menyeleksi dan menyiapkan hewan kurban yang layak untuk dipotong dari sisi kesehatan hewan.
4. Membantu menyeleksi dan menyiapkan daging hewan kurban yang aman, sehat dan layak untuk dibagikan dan dikonsumsi masyarakat.
5. Menanamkan kesadaran kepada masyarakat bahwa kesehatan hewan dan bahan pangan asal hewan (khususnya daging) sangat penting artinya bagi kesehatan manusia.

Dokter hewan yang terlibat dalam pemotongan hewan kurban hendaknya juga mendapatkan pelatihan khusus untuk menyamakan persepsi, standard operasional procedure, sistem pelaporan serta hal-hal praktis yang mungkin terjadi di lapangan.

Sosialisasi penerapan kedua hal tersebut dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban dilakukan sebelum pelaksanaan pelatihan. Sosialisasi ditujukan kepada beberapa tempat (masjid) yang memiliki jumlah hewan kurban terbanyak dengan mengundang seluruh panitia kurban dan takmir masjid setempat.

Beberapa Penyakit Zoonosis pada Hewan Ternak

Penyakit *zoonosis* adalah penyakit yang dapat menular dari hewan ke manusia. Ada banyak penyakit yang termasuk dalam kelompok penyakit zoonosis ini. Berikut beberapa penyakit zoonosis yang lazim ditemukan pada ternak kambing, domba dan sapi.

1. ANTHRAX

- Penyebab : bakteri *bacillus anthracis*
- Hewan terserang : sapi, kambing, domba, babi dan burung onta.
- Gejala : demam tinggi, nafsu makan hilang, gemeteran, nafas ngos-ngosan, bengkak-bengkak, keluar darah dari lubang-lubang alami (telinga, hidung, mulut, anus & kemaluan) kemudian diikuti kematian. Organ limpa membengkak dan berwarna gelap.
- Penularan : melalui makanan (mulut), pernafasan dan kontak kulit.
- Pemotongan : hewan terserang anthrax dilarang untuk dipotong.

2. BRUCELLOSIS (keluron Menular)

- Penyebab : bakteri *Brucella abortus*
- Hewan terserang : sapi, kambing.

- Gejala : keguguran pada hewan bunting, perdatangan testis (buah pelir) pada hewan jantan.
- Penularan : melalui saluran makanan, kelamin, selaput lender dan luka oleh air kencing, air ketuban, susu dan daging hewan penderita.
- Pemotongan : dilakukan di rumah Potong Hewan (RPH) dengan pengawasan ketat oleh dokter hewan. Bekas tempat pemotongan disucihamakan.

3. LEPTOSPIROSIS

- Penyebab : bakteri *leptospira sp*
- Hewan terserang : sapi, anjing, kerbau, babi, tikus.
- Gejala : demam, nafsu makan turun, sesak nafas, loyo, selaput lender kekuningan (*ictus*), air kencing lebih pekat dan berwarna kuning. Ginjal membengkak dan berwarna gelap.
- Penularan : makanan dan minuman (daging, organ ginjal dan susu) yang tercemar bakteri leptospira. Juga oleh air kencing hewan penderita atau genangan air yang tercemar air kencing penderita, lewat selaput lender dan luka.
- Pemotongan : hewan penderita leptospirosis tidak boleh dipotong (dikonsumsi)

4. SALMONELLOSIS (Diare menular)

- Penyebab : bakteri *salmonella sp*
- Hewan terserang : sapi, Domba, kambing, babi, ayam.
- Gejala : diare disertai lendir, kadang berdarah.
- Penularan : daging, telur dan susu merupakan sumber penularan. Juga kotoran penderita yang mencemari makanan, minuman dan alat-alat.

Pemotongan : hewan penderita tidak boleh dipotong.

5. TUBERCULOSIS

Penyebab : bakteri *mycobacterium tuberculosis*

Hewan terserang : sapi, babi, kuda, domba, kambing, kerbau, anjing dan kucing.

Gejala : tidak terlalu jelas. Kadang batuk yang tidak sembuh-sembuh. Paru-paru terdapat benjolan-benjolan putih (tuberkel). Dalam keadaan berat tuberkel menyebar ke seluruh bagian tubuh.

Penularan : lewat saluran pencernaan dan pernafasan oleh percikan batuk hewan penderita.

Pemotongan : apabila ditemukan tuberkel pada satu organ saja, daging boleh dikonsumsi. Hanya organ yang bersangkutan diafkir (dimusnahkan/dibakar). Jika tuberkel ditemukan pada banyak organ, maka harus diafkir seluruhnya. Dibakar dan ditanam.

6. ORF

Penyebab : virus parapox

Hewan terserang : kambing dan domba

Gejala : peradangan pada kulit, kemudian melepuh dan terbentuk keropeng. Bagian yang sering dijumpai adanya keropeng yaitu kulit yang jarang ditumbuhi bulu misalnya sekitar mulut, mata, alat kelamin dan ambing.

Penularan : kontak langsung dengan bahan-bahan yang mengandung virus tersebut.

Pemotongan : tidak boleh dipotong atau boleh dipotong dibawah pengawasan dokter hewan.

7. SISTISERKOSIS (cacing pita)

- Penyebab : cacing pita taenia saginata
- Hewan terserang : Sapi & kerbau
- Penularan : makanan yang tercemar telur cacing pita dari kotoran manusia. Penderita (cacing pita dewasa hanya hidup di saluran pencernaan manusia).
- Gejala : tidak menunjukkan gejala nyata. Terdapat gelembung-gelembung seperti butiran beras pada beberapa bagian daging atau organ dalam.
- Pemotongan : bila infestasi merata yaitu disetiap irisan daging terdapat kista, maka semuanya harus diafkir/dimusnahkan. Apabila infestasi ringan/tidak merata, daging boleh dikonsumsi setelah dimasak secara matang atau dibekukan -10°C selama 6 hari.

8. TOXOPLASMOSIS

- Penyebab : protozoa bersel tunggal *Toxoplasma gondii*
- Hewan terserang : sapi, kambing, domba, kerbau, babi, unggas, anjing, kucing.
- Gejala : tidak ada gejala yang nyata. Apabila kista berada di otak akan menunjukkan gejala epilepsi. Kista yang berada di retina maka penderita akan mengalami kebutaan.
- Penularan : melalui saluran pencernaan lewat makanan (daging, buah, sayuran), minuman, tangan dan alat yang tercemar telur toxoplasma maupun kistanya. *Toxoplasma* hanya berkembang biak didalam saluran pencernaan kucing penderita.
- Pemotongan : boleh dipotong karena secara fisik (visual) sulit mendeteksi adanya kista *toxoplasma*. Disarankan untuk selalu mengkonsumsi daging yang telah dimasak secara baik.

9. SCABIES

Penyebab	: parasit sarcoptes scabiei
Hewan terserang	: sapi, Kerbau, kambing, domba, babi, anjing, kucing dan kelinci
Gejala	: peradangan dan gatal-gatal pada kulit sekitar mulut, mata, telinga, kaki dan ekor, diikuti kerontokan bulu dan penyebaran ke bagian kulit lainnya.
Penularan	: kontak langsung dengan penderita.
Pemotongan	: diijinkan dengan mengafkir kulit. Daging diperiksa apakah masih layak untuk dikonsumsi.

10. RINGWORM

Penyebab	: cendawan trycophyton dan microsporum
Hewan terserang	: sapi, kambing, domba, unggas, anjing, kucing, kuda
Gejala	: bercak-bercak merah, berranah, bulu rontok terutama kulit bagian muka, leher dan punggung.
Penularan	: kontak langsung
Pemotongan	: hewan penderita boleh dipotong dan dagingnya boleh dikonsumsi. Kulit diafkir dan dibakar.

Persiapan Proses Pemotongan Hewan Kurban

A. Data

Persiapan data-data yang diperlukan dengan baik dan lengkap.

Form 1, formuir penerimaan hewan kurban, sudah disiapkan terlebih dahulu, penanggung jawab pemotongan akan mengecek dan mengatur urutan pemotongan sesuai daftar yang ada. Daftar ini juga digunakan untuk mengkomunikasikan data si pemilik kepada petugas jagal dalam kaitannya dengan pengucapan niat saat memotong.

Identifikasi hewan kurban telah dilakukan dengan baik. Banyak cara untuk melakukan identifikasi seperti memberikan kalung berisi kode identitas, member tanda dengan cat pada tanduk, member tanda dengan cat pada kulit badan atau yang lebih praktis dengan menggunakan *ear tag* (anting) yang dapat dibeli di toko perlengkapan peternakan.

Form 2. Formulir pemeriksaan ante mortem telah dipersiapkan oleh petugas kesehatan hewan kurban. Pelaksanaan pemotongan juga memperhatikan komentar dokter hewan penanggung jawab terhadap hasil pemeriksaan ante mortem terhadap masing-masing hewan kurban. Perhatian lebih, terutama untuk hewan yang lolos bersyarat pada pemeriksaan ante mortem.

Data penerima hewan kurban juga telah dipersiapkan dengan baik terutama menyangkut jumlah dan lokasi serta petugas yang akan melaksanakan distribusi untuk masing-masing lokasi.

B. Personal

Seluruh personal yang terlibat dalam proses pemotongan dari penerimaan sampai pendistribusian sudah siap serta memahami tugas dan tanggung jawab masing-masing. Perencanaan dan sosialisasi telah dilakukan beberapa hari sebelumnya. Bila memungkinkan berikan pelatihan khusus kepada panitia dan petugas yang terlibat paling tidak 2 minggu sebelumnya, dan untuk mengingatkan kembali dapat dilakukan *briefing* sebelum proses pemotongan.

Pembagian tugas setiap personal untuk tiap titik proses harus jelas. Misalnya siapa yang bertanggung jawab pada tahap pengulitan. Tahap pengemasan, tahap disitribusi dan seterusnya berserta para anggotanya. Penanggung jawab proses/tahap bertugas melakukan pengawasan sesuai dengan standar prosedur yang telah disepakati bersama.

Personal yang tugasnya berhubungan langsung dengan daging dan jerohan harus dalam keadaan sehat dan tidak mengidap penyakit menular. Sebelum menjalankan tugasnya, petugas telah mandi dengan bersih dan mengenakan pakaian yang bersih dan tertutup. Cuci tangan dengan sabun sebelum memulai bekerja.

C. Tempat

Seperti yang tergambar pada diagram alir proses, pelaksanaan di lapangan hendaknya berjalan searah dari proses satu ke proses selanjutnya. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari kontaminasi balik. Tempat-tempat pemrosesan telah dibicarakan dan disepakati bersama dan dibuatkan denah (*lay out*) sesuai dengan kondisi lapangan.

Tempat untuk masing-masing proses disiapkan dalam keadaan bersih, beratap dan aman. Air bersih tersedia cukup untuk proses pembersihan jerohan hijau, tindakan koreksi dan sanitasi. Ketersediaan air bersih ini meliputi volume air, tingkat kebersihan, sistem pengaliran, sistem pembuangan, jaringan pada sistem pengaliran (pipa-pipa) serta sistem kelistrikan apabila menggunakan pompa air listrik. Siapkan pula cadangan unit pompa air dan unit pembangkit listriknya untuk mengantisipasi apabila sewaktu-waktu terjadi gangguan.

D. Perlengkapan dan Peralatan

Cek jumlah dan kelayakan alat serta perlengkapan yang dibutuhkan, sesuai dengan jumlah dan jenis hewan kurban yang akan dipotong. Kambing dan sapi misalnya tentu membutuhkan jenis dan jumlah alat yang berbeda. Perlengkapan dan alat yang dibutuhkan misalnya:

1. Pisau, berbagai macam dan ukuran pisau yang benar-benar tajam.
2. Ember untuk menampung jerohan
3. Balok-balok kayu sebagai alas memotong daging dan tulang.
4. Tali temali untuk mengikat kaki hewan saat pemotongan, pengulitan dan untuk kebutuhan lainnya.
5. Besi pengait berbentuk huruf S untuk menggantung kertas, berikut tiang-tiang tempat untuk menggantungkannya.
6. Alas plastik (terpal) yang cukup kuat dan bersih.
7. Sumber air dan seluruh sistem jaringan pengalirannya, saluran pembuangan, lubang pembuangan darah dan limbah padat.
8. Tenda, untuk melindungi dari panas dan hujan
9. Kantong-kantong plastik berbagai ukuran untuk kemasan/atau pembungkus daging, jerohan dan tulang.
10. Kartu identifikasi yang kedap air untuk identitas karkas dan atau jerohan.
11. Masker, sarung tangan, sabun, lap pel & cairan pembersih lantai (karbol) untuk sarana kebersihan dan tempat pemrosesan.
12. Sarana transportasi untuk distribusi berupa mobil, motor, sepeda, becak dll. Termasuk wadah-wadah untuk menempatkan kemasan daging yang siap didistribusikan.

Buat daftar (*check list*) kebutuhan alat untuk masing-masing proses, termasuk jenis, ukuran, kegunaan, jumlah dan sebagainya.

Pemeriksaan Kesehatan Hewan Kurban

Pemeriksaan kesehatan ini dilakukan oleh dokter hewan atau tenaga terlatih dibawah pengawasan dokter hewan. Tahapan ini dimaksudkan untuk menyingkirkan (mengeliminasi) kemungkinan-kemungkinan terjadinya penularan penyakit dari hewan ke manusia. Proses ini juga bermanfaat untuk menjamin tersedianya daging dan produk ikutannya dengan mutu yang baik dan sehat.

Dua tahap proses pemeriksaan kesehatan hewan yaitu pemeriksaan **ante mortem** dan pemeriksaan **pos mortem**. Pemeriksaan ante mortem dilakukan sebelum hewan dipotong atau saat hewan masih hidup. Sebaliknya pemeriksaan ante mortem dilakukan sore atau malam hari menjelang pemotongan keesokan harinya. Pemeriksaan pos mortem dilakukan setelah hewan dipotong.

A. Pemeriksaan Ante Mortem

Pemeriksaan ini meliputi pemeriksaan fisik dan perilaku:

1. Pemeriksaan perilaku

Lakukan pengamatan dan cari informasi dari orang yang merawatnya. Gali informasi sebanyak-banyaknya, namun informasi yang diterima jangan langsung dipercaya 100% cek kembali kondisi di lapangan.

1) Nafsu makan.

Hewan yang sehat nafsu makannya baik. Hewan yang sakit nafsu makannya berkurang atau bahkan hilang sama sekali.

2) Cara bernafas

Hewan sehat nafasnya teratur, bergantian antara gerakan dada dan gerakan perut. Sesak nafas, ngos-ngosan, nafas pendek berate hewan sakit.

3) Cara berjalan.

Hewan sehat jalannya teratur, rapi, bergantian antara keempat kakinya. Pincang, loyo, atau bahkan tak bisa berjalan menunjukkan hewan sedang sakit.

4) Buang kotoran.

Cara buang kotoran dan kencingnya lancar tanpa menunjukkan gejala kesakitan. Konsistensi kotoran (feses) padat.

2. Pemeriksaan fisik

1) Suhu tubuh (temperature)

Gunakan termometer badan (digital atau air raksa). Masukkan ujung termometer kedalam anusnya sampai terdengar bunyi biip (termometer digital) atau sampai air raksa berhenti mengalir (termometer air raksa). Suhu tubuh sapi normal berkisar antara 38,5-39, 2° C.

2) Mata

Bola mata bersih, bening dan cerah. Sedikit kotoran di sudut mata masih normal. Kelopak mata bagian dalam (conjunctiva) berwarna kemerahan (pink) dan tidak ada luka. Kelainan yang bisa dijumpai pada mata yaitu adanya kotoran berlebih sehingga mata tertutup, kelopak mata bengkak, warna merah, kekuningan (icterus) atau cenderung putih (pucat).

3) Mulut

Bibir bagian luar bersih, mulus dan agak lembab. Bibir dapat menutup dengan baik. Selaput lendir rongga mulut warnanya merata kemerahan (pink), tidak ada luka. Air liur cukup membasahi rongga mulut. Lidah warna kemerahan merata, tidak ada luka dan dapat bergerak bebas. Adanya keropeng di bagian bibir, air liur berlebih atau perubahan warna selaput lendir (merah, kekuningan atau pucat) menunjukkan hewan sakit.

4) Hidung

Tampak luar agak lembab cenderung basah. Tidak ada luka, kotoran, leleran atau sumbatan. Pencet bagian hidung, apabila keluar cairan berarti terjadi peradangan pada hidung. Cairan hidung bisa bening, keputihan, kehijauan, kemerahan, kehitaman atau kekuningan.

5) Kelenjar getah bening

Kelenjar getah bening yang mudah diamati adalah yang berada di daerah bawah telinga, daerah ketiak dan selangkangan kiri dan kanan. Raba bagian kulitnya dan temukan bentuk benjolan. Dalam keadaan normal tidak terlalu mencolok kelihatan. Apabila ada peradangan kemudian membengkak, tanpa diraba akan terlihat jelas pembesaran di daerah dimana kelenjar getah bening berada.

6) Kulit dan bulu

Bulu teratur, rapi, bersih dan mengkilat. Kulit mulus, tidak ada luka, keropeng dsb. Bulu kusam, tampak kering dan acak-acakan menunjukkan hewan kurang sehat.

7) Daerah anus

Bersih tanpa kotoran, darah dan luka. Apabila hewan diare, kotoran akan menempel pada daerah sekitar anus.

Isi dan lengkapi form 2, formulir pemeriksaan ante mortem. Konsultasikan hasilnya dengan dokter hewan penanggung jawab. Dokter hewan penanggung jawab wajib mengisi komentar di kolom komentar dan menandatangani form 2. Hasil pemeriksaan ante mortem terdiri atas 3 kelompok yaitu, kelompok yang lolos (sehat,), tidak lolos (sakit) dan lolos bersyarat (dicurigai sakit atau sakit yang tidak berbahaya).

Hewan yang tidak lolos dari pemeriksaan ante mortem dipisah dan jangan dipotong. Perhatian lebih ditujukan untuk hewan-hewan yang lolos bersyarat. Hewan dalam kelompok ini mendapat perhatian dalam pemeriksaan pos mortem.

B. Pemeriksaan Pos Mortem

Setelah hewan dipotong (disembelih) lakukan pemeriksaan pos mortem dengan teliti pada bagian-bagian sbb:

1. Karkas

Karkas sehat tampak kompak dengan warna merah merata dan lembab. Bentuk-bentuk kelainan yang sering dijumpai seperti adanya butiran-butiran menyerupai beras (beberasan – Bali), bercak-bercak pendarahan, lebam-lebam, berair dsb.

2. Paru-paru

Paru-paru sehat berwarna *pink*, jika diremas terasa empuk dan teraba gelembung udara, tidak lengket degnan bagian tubuh lain, tidak bengkak dengan kondisi tepi-tepi yang tajam. Ditemukan benjolan-benjolan kecil pada rabaan paru-paru atau terlihat adanya benjolan-benjolan keputihan (tuberkel) patut diwaspadai adanya kuman tbc.

3. Jantung

Ujung jantung terkesan agak lancip, bagian luarnya mulus tanpa ada bercak-bercak perdarahan. Belah jantung untuk mengetahui kondisi bagian dalamnya.

4. Hati

Warna merah agak gelap secara merata dengan kantong empedu yang relative kecil. Konsistensi kenyal dengan tepi-tepi yang cenderung tajam. Sayat beberapa bagian untuk mengetahui kondisi didalamnya, kelainan yang sering ditemui adalah adanya cacing hati (*fasciola hepatica* atau *fasciola gigantica* – pada sapi). Konsistensi rapuh atau mengeras.

5. Limpa

Ukuran limpa kecil daripada ukuran hati, dengan warna merah keunguan. Pada penderita anthrax keadaan limpa membengkak hebat.

6. Ginjal

Keadaan ginjal tampak luar keadaannya mulus dengan bentuk dan ukuran relative simetris. Adanya benjolan, bercak-bercak pendarahan, pembengkakan atau perubahan warna merupakan kelainan pada ginjal. Belah menjadi dua bagian untuk mengetahui keadaan bagian dalamnya.

7. Lambung dan Usus

Bagian luar dan bagian dalam tampak mulus. Lekukan-lekukan bagian dalamnya teratur rapi. Penggantung usus dan lambung bersih. Tidak ditemukan benda-benda asing yang menempel atau bentukan-bentukan aneh pada kedua sisi lambung dan usus. Pada lambung kambing sering dijumpai adanya cacing yang menempel kuat yang berwarna kemerahan.

Pemeriksaan pos mortem dilakukan secara hati-hati dan teliti. Diperlukan latihan dan keterampilan untuk melakukan pemeriksaan ini, terutama untuk mengenali organ-organ dalamnya (mana hati, limpa, ginjal dsb).

Hasil akhir pemeriksaan pos mortem adalah baik (sehat), tidak baik (sakit/rusak) dan baik sebagian. Kategori baik sebagian karkas/organ dapat dikonsumsi dengan menghilangkan bagian tertentu yang tidak baik. Kategori tidak baik harus diafir semua organ/karkas yang rusak atau seluruh hewan tersebut.

Isi dan lengkapi form 3. Formulir Pemeriksaan Pos Mortem. Konsultasikan hasilnya dengan dokter hewan penanggung jawab. Dokter hewan penanggung jawab wajib memberikan komentar di kolom komentar dan menandatangani hasil pemeriksaan pos mortem.

Proses Pemotongan Hewan Kurban

A. Penampungan

1. Hewan diistirahatkan paling tidak 12 jam sebelum dipotong. Tempatkan hewan dilokasi yang aman dan nyaman. Berikan atap untuk melindungi dari panas dan hujan agar kondisinya benar-benar fit sebelum dipotong.
2. Berikan pakan dan air minum secukupnya, setelah itu puaskan selama 10-12 jam sebelum dipotong. Hewan yang terlalu banyak makan (kenyang) akan menyulitkan pada proses pemotongan dan pembersihan jerohan.
3. Apabila memungkinkan tubuh hewan dibersihkan (dimandikan) sebelum dipotong. Saat dipotong hewan dalam keadaan bersih sehingga memperkecil kemungkinan kotoran tubuh mengenai daging.

B. Pemeriksaan Ante Mortem

Lakukan pemeriksaan kesehatan dengan seksama. Hanya hewan-hewan yang sehat yang layak dipotong. Konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab. (lihat Bab Pemeriksaan Ante Mortem). Sebaiknya pemeriksaan dilakukan malam hari menjelang dipotong atau minimal 4 jam setelah kedatangan hewan.

C. Pemotongan

1. Upayakan darah keluar dengan segera secara total dari tubuh hewan. Untuk itu posisi leher saat dipotong haruslah lebih rendah daripada posisi badan.
2. Pisau sebagai alat potong haruslah benar-benar tajam sehingga dalam proses pemotongan dapat dengan segera memutus pembuluh darah (*vena & arteri*

Jugularis), kerongkongan (*oesophagus*) dan batang tenggorok (*trachea*) hewan juga tidak mengalami kesakitan yang berkepanjangan.

3. Ucapkan niat dan asma Allah sebagai pra syarat pemotongan halal. Konsultasikan dengan ahli agama tentang syarat-syarat pemotongan halal.

D. Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

1. Proses ini dilakukan dengan cara menggantung hewan pada kedua kaki belakangnya dengan posisi terbuka. Petugas menghadap bagian dada-perut hewan (ventral). Sayatan ini dimulai dari sepanjang garis tengah perut-dada dan garis tengah keempat kaki bagian dalam. Untuk hewan besar (sapi & kerbau) proses pengulitan dapat dilakukan dengan cara ditidurkan di atas alas bersih, apabila tidak memungkinkan menggantungnya. Jika demikian waspada dengan kotoran dari tanah dan alas kaki petugas yang berpotensi mencemari karkas.
2. Sebelumnya potong terlebih dahulu kepala dan keempat kaki sebatas persendian tumit. Ini dilakukan untuk menghindari jatuhnya kotoran yang akan mencemari daging.
3. Setelah proses pengulitan selesai, sayat dinding perut untuk mengeluarkan jerohan. Letakkan ember atau wadah lain dibawahnya untuk menampung jerohan. Ikat kedua ujung saluran pencernaan (kerongkongan/oesophagus dan saluran pembuangan/rectum) dengan tali rapih agar isi saluran cerna tidak tumpah mencemari karkas. Potong bagian penggantung jerohan dengan tubuh disekitar tulang belakang,sekat rongga dada (diafragma), sampai penggantung jeohan yang ada di rongga dada.Lakukan dengan hati-hati agar pisau tidak merobek jerohan, terutama lambung dan usus, agar isi lambung tidak mencemari daging. Berikan label penanda identifikasi pada jerohan dan karkas jika perlu.

E. Pemeriksaan Pos Mortem

Lakukan pemeriksaan pos mortem secara teliti dan seksama pada semua bagian, kulit, karkas, kelenjar-kelenjar limpa, dan semua bagian jerohan. Konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab. Apabila tidak dapat segera dilakukan pemeriksaan pos mortem, bisa segera dilanjutkan dengan proses pemisahan kulit dan jerohan. Beri label penanda identifikasi hewan pada masing-masing bagian yang belum diperiksa dan disisihkan.

Demikian juga untuk karkas, kulit dan jerohan yang mencurigakan dari hasil pemeriksaan *pos mortem*, sisihkan dan beri label identifikasi.

F. Kulit

1. Dari hasil pemeriksaan *ante mortem*, apabila ada bagian kulit yang harus diafkir, segera lakukan pengafkiran sebelum kulit diproses lebih lanjut. Hasil afkiran dibakar dan ditanam.
2. Apabila kulit akan segera diproses di pabrik penyamakan kulit, lakukan pengemasan kulit dengan rapi. Lipat-lipat ke arah bagian dalam sampai membentuk lipatan yang praktis, kemudian diikat kuat.
3. Apabila kulit akan diproses sendiri segera bentangkan di atas papan dengan bagian dalam kulit berada di atas. Tancapkan beberapa paku pada daerah pinggir agar bentangan menjadi kencang. Jemur sampai kering.

G. Karkas

1. Karkas adalah bagian tubuh hewan yang telah dipotong setelah dikuliti, dikurangi kepala, kaki dan jerohan.
2. Potong karkas menjadi beberapa bagian (menjadi 2,3 atau 4) sesuai keadaan. Gantung potongan kertas dengan besi penggantung (bentuk S) untuk selanjutnya dilakukan pemisahan daging dan tulang. Gantung karkas minimal 50 cm di atas permukaan lantai/tanah.
3. Apabila memungkinkan, lakukan proses pelayunan selama 8-12 jam untuk mendapatkan tekstur daging yang lebih empuk. Karkas digantung dalam ruangan bersuhu 4° C.

H. Pemisahan Tulang dan Daging

1. Lakukan pemisahan daging dengan tulang dalam keadaan karkas tergantung. Untuk karkas hewan besar (sapi & kerbau) apabila tidak memungkinkan digantung, dapat dilakukan di bawah dengan meletakkannya di atas alas yang bersih. Hati-hati jangan sampai ada kotoran dari tanah, kaki atau alat lainnya mencemari karkas.
2. Potongan daging dapat diletakkan dalam wadah yang bersih atau dilantai dengan melapisi alas plastik yang bersih. Selanjutnya daging dipotong kecil-kecil untuk dibagi.

3. Petugas yang terlibat dalam proses pemotongan hewan kurban disarankan untuk tidak makan dan merokok saat bekerja memproses daging. Lebih baik lagi jika petugas mengenakan masker penutup mulut dan hidung serta sarung tangan plastik. Sebelum memulai bertugas hendaknya petugas membersihkan diri (mandi) dan mengenakan pakaian bersih.

I. Jerohan

1. Periksa jerohan dengan seksama. Jantung, paru-paru, hati, limpa. Ginjal, lambung, dan usus. Konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab apabila ditemukan kelainan.
2. Pisahkan masing-masing organ. Jerohan merah (jantung, paru-paru, hati, limpa dan ginjal) diproses sendiri, terpisah dari jerohan hijau (lambung dan usus).
3. Tempat pengolahan jerohan dilakukan terpisah dari tempat pengolahan daging agar tidak saling mencemari.

J. Jerohan Merah

Jerohan merah yang telah lolos dari pemeriksaan dapat dipotong-potong untuk selanjutnya dibagi-bagi dan dikemas tersendiri.

K. Jerohan Hijau

1. Setelah dipisahkan dari jerohan merah, jerohan hijau memasuki tahap pembersihan.
2. Siapkan tulang untuk menampung isi lambung (limbah padat).
3. Sayat bagian lambung dan tumpahkan semua isi lambung kedalam lubang yang telah dipersiapkan. Sayat juga sepanjang usu untuk mengeluarkan isinya. Penyayatan usus dapat menggunakan pisau kecil atau kulit bambu yang tajam.
4. Di beberapa daerah, jerohan hijau tidak dimanfaatkan untuk konsumsi. Jika memang demikian seluruh jerohan hijau dapat langsung dimasukkan lubang pembuangan limbah padat kemudian ditanam. Proses pembersihan jerohan hijau dapat diabaikan.

L. Pembersihan Jerohan Hijau

1. Cuci jerohan dengan air mengalir sampai bersih.
2. Amati bagian-bagian lambung dan usus. Apabila ditemukan cacing bersihkan dengan hati-hati. Atau jika ditemukan kelainan lain konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab.
3. Setelah dicuci bersih, tiriskan.

M. Pembagian

1. Dalam proses ini daging dan jerohan dipotong-potong kecil untuk memudahkan pembagian dan pengemasannya.
2. Ukuran potongan disesuaikan dengan keadaan dan kebiasaan setempat.
3. Proses pembagian dilakukan ditempat terpisah antara daging, tulang, jerohan merah dan jerohan hijau.

N. Pengemasan

1. Sebaiknya pengemasan jerohan hijau dipisah dari daging, tulang dan jerohan merah.
2. Daging, tulang dan jerohan yang akan dikemas hendaknya benar-benar bersih dan tidak tercemar kotoran.
3. Kemasan bisa menggunakan apa saja asalkan bahannya tidak mudah lengket bersih dan kuat. Kantong plastik transparan yang cukup tebal lebih praktis dan higienis. Hendaknya kantong kemasan adalah kantong yang benar-benar untuk kemasan makanan (*food grade*)
4. Penyimpanan dan transportasi bahan pengemas harus dijauhkan dari bahan-bahan lain untuk menghindari terjadinya pencemaran secara kimia, fisik dan biologi.

O. Distribusi

1. Tempatkan kemasan daging, jerohan, tulang di tempat yang aman dan teduh. Hindari sinar matahari langsung dan air hujan.
2. Segera distribusikan daging yang susah dikemas. Idealnya sejak proses pemisahan daging dan tulang sampai distribusi tidak lebih dari 4 jam.
3. Distribusi yang cepat akan mempercepat daging tersebut diolah (dimasak). Ini akan memutus perkembangan bakteri yang mencemari daging.

4. Apabila waktu distribusi melebihi 4 jam sebaiknya daging disimpan dalam kulkas atau direbus terlebih dahulu untuk memperpanjang daya tahan daging.

Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis pada Proses Pematangan Hewan Kurban

Yang dimaksud bahaya dalam pengolahan daging (dan bahan pangan lainnya) adalah bahan biologis, kimia atau fisik yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan bagi konsumen. Semua bahaya yang mungkin muncul pada proses produksi ditabulasi dan dideskripsikan, termasuk tindakan pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut.

Bahaya biologis: pencemaran mikroba. Mikroba akan berkembang dengan baik pada media yang kandungan proteinnya tinggi (daging, susu dan telur). Faktor lain yang mempengaruhi pertumbuhan bakteri yaitu waktu, temperature, tingkat keasaman (pH), kadar garam, udara dsb.

Bahaya fisik : pencemaran benda-benda asing seperti serpihan kayu, batu, potongan besi, kawat, plastik, pecahan kaca, tanah, rambut, potongan kuku, binatang kecil (semut, lalat, kecoa, belalang dll), potongan rumput, daun dsb.

Bahaya kimia :

- Zat yang sengaja ditambahkan; pewarna, pemutih, pengawet dsb
- Residu obat, hormone dan racun, (toxin) yang terkandung didalam bahan pangan.
- Zat yang secara tidak sengaja mencemari karena proses pengolahan yang buruk; racun serangga, pestisida, racun tikus, cat, minyak tanah dsb.

Titik kendali kritis adalah tahapan, titik atau prosedur dimana pengendalian dapat dilaksanakan untuk mencegah atau mengeliminasi bahaya atau menurunkan bahaya tersebut sampai tingkat yang aman.

Titik kendali kritis dalam proses pemotongan hewan kurban adalah:

1. Tahap pengulitan dan pemisahan jerohan
2. Tahap pembersihan jerohan hijau
3. Tahap pengemasan
4. Tahap distribusi

A. Identifikasi Bahaya

1. Tahap Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

- 1) Saluran pencernaan robek sehingga isinya mencemari karkas (bahaya fisik dan biologi)
- 2) Kantong empedu robek/pecah/bocor, sehingga cairan empedu mencemari karkas dan atau bagian jerohan lainnya (bahaya kimia)
- 3) Kotoran yang menempel pada tubuh hewan jatuh dan mencemari karkas dan atau jerohan (bahaya fisik dan biologi)
- 4) Kotoran lain yang berasal dari luar tubuh hewan (tanah, daun, abu rokok, ingus, batu dll) karena sesuatu (orang bersin, anign, terciprat dll) bisa mencemari karkas dan atau jerohan (bahaya fisik dan biologi)
- 5) Karkas dan atau jerohan jatuh ke tanah (bahaya fisik)

2. Tahap Pembersihan Jerohan Hijau

- 1) Ember tempat penampungan jerohan kotor (bahaya fisik, kimia dan biologi)
- 2) Masih ada cacing dan kotoran lainnya pada lambung yang menempel (bahaya biologi)
- 3) Jerohan yang sudah dicuci jatuh ke tanah (bahaya fisik)

3. Tahap Pengemasan

- 1) Tercampurnya jerohan hijau dengan daging, tulang dan atau jerohan merah (bahaya fisik dan biologi)
- 2) Kantong kemasan kotor (bahaya fisik, biologi dan kimia)
- 3) Masuknya benda-benda asing dari luar (batu, tanah, rumput, potongan besi, kayu dll) selama proses pengemasan (bahaya fisik, biologi dan kimia)
- 4) Tercampurnya bagian-bagian daging, tulang dan jerohan yang sudah diafkir.
- 5) Potongan-potongan kayu yang berasal dari balok kayu bantalan (telenan) untuk pemotongan daging dan tulang (bahaya fisik)
- 6) Masuknya kotoran lain yang berasal dari manusia seperti rambut, ingus, ludah dll (bahaya fisik dan biologi)

4. Tahap Distribusi

1. Kantong kemasan bocor/robek/pecah selama masa distribusi (bahaya fisik, kimia dan biologi)
2. Masa distribusi (Sejak dipisahkan tulang dan daging sampai diterima masyarakat) melebihi waktu 4 (empat) jam (bahaya biologi)
3. Transportasi dan tempat penyimpanan untuk distribusi melebihi suhu 35° C (bahaya biologi)

B. Tindakan Koreksi

1. Tahap Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

- 1) Apabila ada bagian saluran pencernaan yang pecah/robek/bocor, sisihkan karkas dan jerohan merah. Bagian yang tercemar isi lambung dipisahkan, AFKIR.
- 2) Apabila cairan empedu bocor, ambil bagian yang tercemar, AFKIR.
- 3) Apabila tercemar kotoran (berasal dari tubuh hewan, orang dan diluar itu), ambil kotorannya, bilas dengan air bersih sampai benar-benar bersih. Posisi karkas tetap tergantung.
- 4) Apabila karkas jatuh ke tanah, segera angkat, bersihkan kotorannya, bilas dengan air bersih sampai benar-benar bersih, sisihkan (digantung)

2. Tahap Pembersihan Jerohan Hijau

- 1) Apabila ember kotor, ambil jerohan dan ulangi proses pembersihan. Ember dibilas sampai bersih.
- 2) Apabila masih ditemukan cacing atau kotoran yang menempel pada bagian lambung, ulangi proses pembersihan. Jika gagal, AFKIR.
- 3) Apabila jerohan jatuh ke tanah, angkat dan ulangi proses.

3. Tahap Pengemasan

- 1) Apabila tercampur jerohan hijau dengan daging dan bagian lain, pisahkan, bilas dengan air bersih, tiriskan (sisihkan)
- 2) Jika didapati kantong kemasan kotor, afkir kemasan jika belum dipakai. AFKIR kemasan dan isinya jika sudah dipakai.
- 3) Apabila ditemukan benda-benda asing. Kemudian bilas sampai bersih, sisihkan.
- 4) Apabila tercampur dengan bagian-bagian yang diafkir, AFKIR seluruhnya (dalam satu kemasan)

4. Tahap Distribusi

- 1) Kemasan bocor, ganti dengan kemasan baru
- 2) Masa distribusi melebihi 4 jam, simpan di dalam kulkas atau lakukan proses pemanasan (direbus)
- 3) Apabila ditempat penyimpanan selama masa distribusi melebihi suhu 35° C, segera percepat waktu distribusi, atau simpan dalam lemari es, atau direbus.

C. Tindakan Pencegahan

1. Tahap Pengulitan Dan Pemisahan Jerohan

- 1) Bahaya pada point 1 & 2 dapat dicegah dengan melakukan proses secara hati-hati oleh tenaga terlatih. Pelatihan sebelumnya sangat diperlukan.
- 2) Untuk menghindari jatuhnya kotoran dari tubuh hewan, potong bagian kepala dan kaki sebelum proses pengulitan.
- 3) Untuk menghindari jatuhnya kotoran dari luar. Lakukan proses ditempat yang bersih dan beratap. Orang yang melakukan proses haruslah orang-orang yang benar-benar sehat dan tidak mengidap penyakit menular. Pakailah masker yang menutup mulut dan hidung, topi penutup kepala dan rambut serta kenakan pakaian yang bersih. Bersihkan badan (mandi) sebelum bekerja.
- 4) Agar kulkas tidak terjatuh, lakukan secara hati-hati dengan tenaga kerja yang cukup lakukan proses di tempat yang aman dan bersih.

2. Tahap Pembersihan Jerohan

- 1) Cek dan cuci ember sebelum dipakai.
- 2) Lakukan pembersihan bagian-bagian lambung dengan baik dan teliti oleh tenaga terlatih.
- 3) Lakukan proses pembersihan di tempat yang aman dan bersih dengan tenaga kerja yang cukup.

3. Tahap Pengemasan

- 1) Untuk menghindari tercampurnya jerohan hijau dengan bagian lain, lakukan proses pengemasan jerohan hijau terlebih dahulu ditempat terpisah secara tegas.
- 2) Cek kembali kantong-kantong kemasan sebelum dipergunakan. Tempatkan kantong kemasan pada tempat yang aman dan jauh dari bahan-bahan pencemar.

- 3) Kontrol proses pembagian. Pastikan proses pembagian dilakukan dengan baik ditempat yang aman dan bersih. Gunakan alas kayu (telenan) dari bahan kayu yang kuat dan bersih.
- 4) Untuk menghindari tercampurnya bagian yang telah diafkir dengan bagian lain, tempatkan bagian afkir ditempat khusus dan terpisah secara tegas. Beri tanda/tulisan afkir dengan jelas.

4. Tahap Distribusi

- 1) Untuk menghindari kemasan bocor, pakailah kemasan dari bahan yang kuat. Berikan kantong kemasan rangkap (kemasan luar dan kemasan dalam). Hati-hati menangani kemasan, hindarkan bahan-bahan yang runcing dan tajam. Siapkan kemasan cadangan.
- 2) Untuk menghindari waktu distribusi yang terlalu lama, rencanakan seluruh proses dengan baik dan matang. Dahulukan distribusi ditempat yang paling jauh dengan kendaraan yang berfungsi baik dan orang yang memahami kondisi jalan dengan baik. Siapkan sarana komunikasi untuk mengantisipasi apabila terjadinya sesuatu ditengah jalan.
- 3) Penempatan kemasan hindari tempat-tempat yang panas. Saat transportasi jauhkan kemasan dari mesin. Apabila tidak memungkinkan beri alas yang cukup tebal untuk meredam panas.

D. Batas-Batas Keamanan & Sistem Kontrol

1. Tahap Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

Hasil akhir dari proses ini yang dapat diterima adalah karkas dalam keadaan bersih dari kotoran, terutama kotoran dari isi lambung dan usus yang berpotensi menimbulkan pencemaran mikroba. Lakukan kontrol dengan pengawasan bahwa semua sistem berjalan dengan baik. Petugas pelaksana menerapkan aturan dan disiplin yang disyaratkan seperti mengenakan masker penutup mulut dan hidung dengan baik, tidak makan, minum dan merokok selama bertugas dsb. Periksa karkas sebagai hasil akhir proses ini dengan seksama (pengamatan visual). Apakah ada kotoran yang mencemari.

2. Tahap Pembersihan Jerohan Hijau

Seluruh isi lambung dan usus harus terbuang dengan baik. Tidak ada lagi sisa kotoran atau cacing yang masih menempel. Kontrol dilakukan dengan

melihat (pengamatan visual) dan meraba seluruh bagian lambung dan usus secara hati-hati dan teliti.

3. Tahap Pengemasan

Kantong kemasan, jika menggunakan kantong plastik, harus bersih dan tidak boleh bocor. Jerohan hijau dikemas tersendiri terpisah dari jerohan merah, daging dan tulang. Lebih baik jika menggunakan kemasan rangkap yaitu kemasan dalam dan kemasan luar.

Pengawasan selama proses dilakukan untuk menyakinkan bahwa proses yang berlangsung dalam tahap ini berjalan dengan baik. Cek kembali setiap kemasan (isi dan kantongnya) yang sudah siap untuk didistribusikan.

4. Tahap Distribusi

Selama proses distribusi kantong-kantong kemasan tidak boleh bocor. Cek kembali setiap kemasan sesaat sebelum dibagikan ke penerima. Kontrol waktu dan temperature tempat penyimpanan saat distribusi tidak melebihi 4 jam dan 35° C.

Sistem Pelaporan dan Evaluasi

A. Laporan

Materi laporan meliputi dua bagian yaitu laporan tentang pemeriksaan kesehatan hewan (ante mortem dan pos mortem) dan laporan tentang pengendalian titik kritis pada proses pemotongan hewan. Laporan dibuat dengan mengisi formulir yang telah ada yaitu form 1 sampai 5. Cara pengisian form laporan:

Form 1. Formulir Penerimaan Hewan Kurban

Form ini diisi untuk masing-masing jenis hewan.

- | | |
|------------------------|--|
| No | : Diisi dengan nomor urut 1,2,3 dst |
| ID | : Diisi dengan kode identitas hewan yang ada pada hewan, bisa dengan kode huruf, angka, kombinasi huruf dan angka, nama pemilik atau nama hewan. |
| Jenis kelamin | : Bisa ditulis JANTAN atau BETINA . |
| Warna dan cirri | : Sesuai dengan warna dan ciri-ciri yang melekat misalnya, tali biru, tanduk, melengkang, ear tag kuning dsb. Untuk memudahkan mencari terutama jika jumlah hewan kurban cukup banyak. |
| Grade | : Sesuai dengan keterangan dibagian bawah misalnya Grade A untuk kambing seharga Rp.8.000.000,-. Atau menggunakan kriteria berat badan. |
| Pemilik | : cukup jelas |
| Alamat | : cukup jelas |
| Telepon | : cukup jelas |

Form 2. Formulir pemeriksaan Ante Mortem

Form ini diisi untuk masing-masing jenis hewan

- No** : Diisi dengan nomor urut 1,2,3 dst
- ID** : Diisi dengan kode identitas hewan (lihat keterangan form 1)
- T° C** : Diisi dengan angka penunjuk pada thermometer
- Mata** : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
- Mulut & hidung** : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
- Kulit & bulu** : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
- Anus** : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
- Nafsu makan** : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
- Nafas** : Diisi dengan symbol seperti keterangan dibagian bawah tabel
- Perilaku** : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
- Komentar Dokter Hewan** : SEHAT, TIDAK SEHAT, SEHAT BERSYARAT, (misalnya : KEPALA AFKIR, KULIT AFKIR, CEK POS MORTEM dsb)

Form 3. Formulir Pemeriksaan Pos Mortem

Form ini diisi untuk masing-masing jenis hewan

- No** : Diisi dengan nomor urut 1,2,3 dst
- ID** : Diisi dengan kode identitas hewan (lihat keterangan form 1)

Karkas	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Paru-paru	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Jantung	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Hati	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Limpa	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Lambung & usus	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Kelenjar getah bening	: diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Komentar Dokter Hewan	: BAIK, TIDAK BAIK (AFKIR), BAIK SEBAGIAN (AFKIR BAGIAN YANG TIDAK BAIK)

Form 4. Rekapitulasi Pematangan Hewan Kurban

Form ini diisi dengan angka-angka sesuai dengan kondisi. Pengisian kolom-kolom cukup jelas.

Form 5. Lembar Kerja Kontrol Titik Kritis dan Higiene Daging

Form ini diisi untuk masing-masing tahap/proses yang merupakan titik kritis (pengulitan dan pemisahan jerohan, pembersihan jerohan hijau, pengemasan dan distribusi)

Penilaian	: Diisi dengan symbol (\checkmark) pada kolom yang sesuai
Penyimpangan	: Kesalahan yang seharusnya tidak boleh terjadi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi.
Tindakan koreksi	: Tindakan yang telah dilakukan terhadap penyimpangan yang terjadi untuk meminimalkan kontaminasi.
Komentar	: Diisi oleh penanggung jawab hygiene daging.

Formulir isian yang telah diisi lengkap dan ditandatangani dikumpulkan menjadi satu (dijilid) sebagai arsip dan evaluasi untuk langkah kerja pada pelaksanaan pemotongan hewan kurban tahun berikutnya. Lebih baik jika laporan disertai dengan foto-foto yang mewakili untuk setiap tahapan proses.

B. Evaluasi

Evaluasi sebaiknya dilakukan pemerintah (Dinas Peternakan), organisasi profesi atau lembaga keagamaan (semisal MUI) di tiap-tiap wilayah (kecamatan, kabupaten atau propinsi). Evaluasi ini dapat dipakai sebagai sarana control dan acuan untuk melakukan pembinaan selanjutnya.

Penutup

Setiap Idul Adha di Jakarta atau di daerah lainnya, bermunculan para penyembelih amatir. Mereka adalah panitia kurban atau pemilik hewan kurban yang pekerjaan sehari-harinya sangat jauh dari urusan penyembelihan. Tidak adanya orang yang ahli, keterbatasan dana, dan ingin mengikuti sunnah adalah beberapa alasan mereka turun tangan melakukan penyembelihan pada ritual tahunan ini. Beruntung, jika ada ustadz atau ulama yang mendampingi sehingga penyembelihan dapat dilakukan sesuai tuntunan syari`at dan sesuai adab yang diajarkan Islam. Namun jika tidak, sering terjadi kesalahan walaupun secara kasat mata penyembelihan terlihat sesuai syari`at tetapi sebenarnya tidak. Contoh sederhana yang sering terjadi adalah hewan kurang sehat dan cacat menurut syari`at, hewan tidak diarahkan ke arah qiblat ketika disembelih begitu pula dengan penyembelohnya, alat potong yang digunakan kurang tajam atau penyembelihan tidak memutus secara keseluruhan jalan nafas dan jalan makan minum sehingga hewan yang telah disembelih masih berstatus *hayyatan mustaqirroh* (bergerak-gerak secara berlebihan).

Hal ini tentu saja sangat memperhatikan, karena ibadah yang mulia ini ternyata masih dilaksanakan dengan ala kadarnya minim ilmu dan kayfiat atau tata cara penyelenggaraannya. Inti dari persoalan di atas adalah pada persoalan ilmu dan manajemen. Para penyelenggara kurban yang nota bene adalah pengurus masjid, harus diberikan bekal ilmu yang memadai tentang seluk beluk kurban dan hewan kurban dan juga keterampilan mengelola (manajemen) penyelenggaraan kurban sejak dari perencanaan, pengadaan, pemeliharaan, pemotongan, pengepakan, sampai kepada pendistribusian.

Metodologi untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang ilmu dan manajemen tersebut dapat diwujudkan dengan pembentukan kader-kader baru di masjid-masjid yang melaksanakan pemotongan hewan kurban melalui Pelatihan Manajemen Kurban. Di dalamnya peserta dibekali dengan kajian fiqh kurban dan tata

cara (kayfiat) praktis tentang penyelenggaraan ibadah kurban, sebagaimana layaknya pembekalan untuk penyelenggaraan jenazah.

Apa yang digagas oleh Jakarta Islamic Centre ini diharapkan dapat menjadi model yang bagus dalam upaya peningkatan pelaksanaan ibadah-ibadah maghdah oleh masyarakat muslim pada umumnya dan masjid-masjid di seluruh Indonesia pada khususnya sehingga memiliki cara pandang baru yang sesuai syari'at namun lebih terjaga aspek higienitasnya.

Daftar Pustaka

- .. 2001. Optimalisasi Tugas dan Fungsi kesmavet Dalam Penerapan Jaminan Keamanan Produk Peternakan di Wilayah DKI Jakarta. Dinas Peternakan Prop. DKI Jakarta.
- .. 1993. Pedoman Pengendalian Penyakit Hewan Menular. Direktorat Bina Kesehatan Hewan. Direktorat Jendral Peternakan. Departemen Pertanian. Jilid 1-5
- .. 1996. Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan yang baik. Dirtektorat Pengawasan Makanan dan MInuman. Direktorat Jendral Pengawasan obat dan makanan Departemen Kesehatan RI.
- Bachtiar Moerad. 2001. Nomor Kontrol Vetriner (NKV) sebagai persyaratan Dasar Penarapan HACCP di industri pangan Asal Hewan. Direktorat Kesmavet. Dirjen Bina Produksi Peternakan). Deptan RI
- Betty Sri Laksmi jennie. 2001. Sanitation Standard Operating Procedure. FKH – IPB
- Darmoyono. 2001. 15 penyakit menular dari Binatang ke Manusia. Milenia Populer. Jakarta.
- Deni Wijaya Lukman. 2001. Bahaya-bahaya Kimia dan Fisik pada Makanan. FKH – IPB
- Denny Wijaya Lukman. 2001. Kepentingan-kepentingan dan Definisi-definisi dalam HACCP. FKH – IPB
- Eko Sugeng Pribadi. 2001. Bahaya-bahaya biologis pada Bahan Pangan. Bakteri dan Cendawan. FKH – IPB.
- Fachrian H. Pasaribu. 2001. Ekologi dan faktor-faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroorganisme. FKH – IPB

Soeharsono. 2002. Zoonosis Penyakit Menular dari Hewan ke Manusia. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

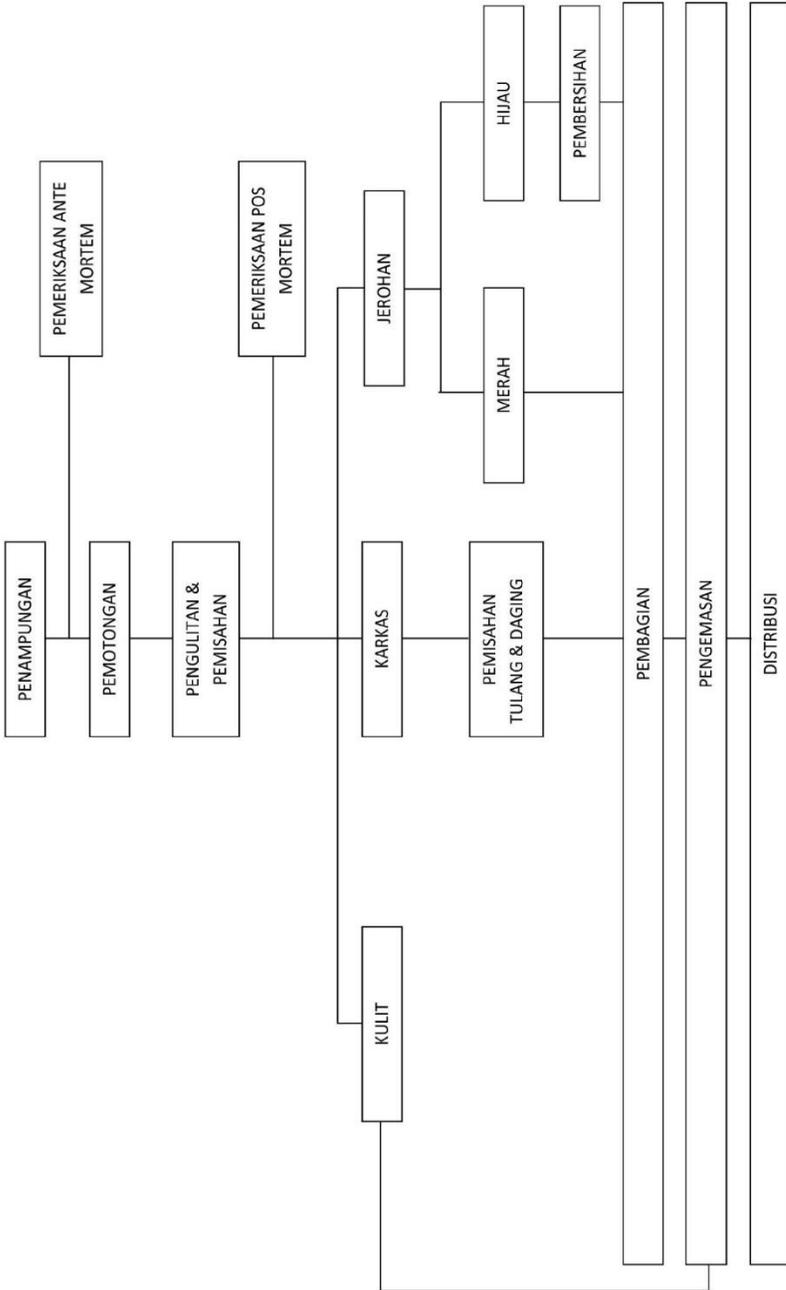
Surono. 2001. Penyusunan Rencana Kerja Jaminan Mutu. Pusat Standarisasi dan Akreditasi Badan Agribisnis. Departemen Pertanian. RI.

Trioso Purnawarman. 2001. Tahapan HACCP. FKH – IPB

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.

DIAGRAM ALIR PROSES
PEMOTONGAN HEWAN QURBAN



Lampiran 5.

FORM. 4

REKAPITULASI PEMOTONGAN HEWAN QURBAN

LOKASI :
TANGGAL :

NO	JENIS HEWAN	JUMLAH		PEM. ANTE MORTEM			PEM. POS MORTEM			JUMLAH		LAIN-LAIN	KETERANGAN
		JANTAN	BETINA	TTL	LOLOS	TIDAK LOLOS	LOLOS DG CATATAN	LOLOS	TIDAK LOLOS	LOLOS DG CATATAN	KEMASAN		
1	SAPI												
2	KERBAU												
3	KAMBING												
4	DOMBA												
	JUMLAH												

DOKTER HEWAN
PENANGGUNG JAWAB

PANITIA PELAKSANA

(())

(())

Lampiran 6.

FORM 5

LEMBAR KERJA PENGENDALIAN TITIK KRITIS & HIGIENIS DAGING

LOKASI :
TANGGAL :

No	Parameter	Penilaian				Penyimpangan	Tindakan koreksi	Komentar
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang Buruk			
I	Personel :							
	1. Disiplin							
	2. Cara Kerja							
II	Tempat :							
	1. Kebersihan							
	2. Keamanan dari kontaminasi							
III	Alat :							
	1. Kecukupan							
	2. Kelayakan							
	3. Kebersihan							
IV	Hasil akhir :							
	1. Kebersihan							
	2. Kerapihan							
	Pembuangan limbah							

Pengawas :

Pengawas

Tim Proses :

- 1.
- 2.
- 3.

Penanggung Jawab

Lampiran 7. Perlengkapan Standar HACCP

Perlengkapan Standar HACCP*
Petugas Pemotong Hewan Qurban

Masker
Melindungi bakteri dari mulut. Sebagai antisipasi jika bersin, virus tidak langsung terkena pada daging

Penutup Kepala
Melindungi agar rambut tidak terjatuh di daging.

Sepatu Booth
Melindungi kaki agar tidak terkena dengan darah, ds.

Sarung Tangan
Melindungi daging terkena bakteri yang ada pada tangan

*Hazard Analysis & Critical Control Point

JICA
1952 km
@radiojic

Pusat Pengkajian dan Pengembangan Islam Jakarta (PPIJ) atau yang lebih dikenal dengan Jakarta Islamic Centre, hingga hari ini terus berupaya meningkatkan pelaksanaan pelayanan sosial keagamaan, terlebih dalam aspek peribadatan agar senantiasa dalam koridor manhaj Ahlus Sunnah Wal Jamaah. Tidak terkecuali dalam momentum Idul Adha dan penyembelihan hewan kurban yang merupakan kegiatan rutin tahunan. Meskipun ibadah ini merupakan kegiatan rutin ritual tahunan, namun apabila dicermati secara seksama masih cukup banyak terjadi kesalahan dalam pelaksanaannya sehingga masih dibutuhkan adanya edukasi dan pelatihan terus-menerus terkait praktek penyembelihan hewan kurban yang sesuai syar'i dan higienis.

Oleh karenanya, PPIJ setiap tahun senantiasa memberikan penyadaran kepada masyarakat muslim melalui pelatihan tentang pedoman praktis tata cara penyelenggaraan kurban yang sesuai syari'at Islam namun tetap terjaga aspek higienitasnya dengan pendekatan metode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).



Jl. Kramat Jaya, Tugu Utara, Koja, Jakarta Utara - 14260
Website: www.islamic-center.or.id
E-mail: info@islamic-center.or.id
Telp. / Fax. 021-2148 7513