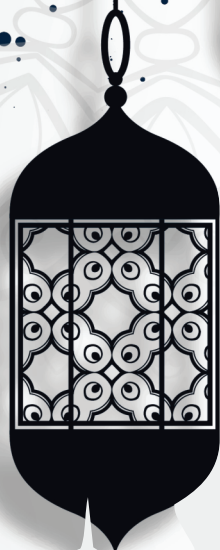




PANDUAN

Penyelenggaraan Qurban
di Tengah Pandemi Covid 19





PRINSIP ASUH

Penyembelihan hewan kurban harus dilakukan dengan prinsip ASUH. Prinsip tersebut ialah:

- a) Aman: Tidak mengandung bahaya biologis, kimiawi dan fisik atau bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan manusia
- b) Sehat: Mengandung bahan-bahan (nutrisi) yang dapat menyehatkan manusia (baik untuk kesehatan)
- c) Utuh: Tidak dikurangi atau dicampur dengan bahan lain
- d) Halal: Disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam

KARAKTERISTIK HEWAN KURBAN YANG SEHAT ATAUPUN SAKIT

Sebelum memilih hewan kurban, pengecekan kesehatan hewan yang akan dipilih menjadi salah satu hal yang penting untuk dilakukan. Hal ini agar hewan kurban yang kita pilih dapat memberikan manfaat bagi yang menerimanya kelak serta tidak akan menimbulkan penyakit. Selain itu memilih hewan yang sehat juga merupakan salah satu persyaratan hewan kurban.

Penyakit pada ternak dapat menimbulkan kerugian ekonomi bagi peternak dan masyarakat luas pada umumnya. Hal ini dikarenakan banyak penyakit ternak yang dapat menular juga ke manusia atau *zoonosis*. Salah satu cara yang paling penting dalam penanganan kesehatan hewan ternak adalah melalui pengamatan terhadap ternak sakit melalui pemeriksaan. Berikut ciri yang dapat dilihat pada ternak sehat apabila dibandingkan dengan ternak sakit:

No.	Kategori	Sehat	Sakit
1.	Pergerakan	Aktif dan lincah	Kurang aktif maupun lincah
2.	Mata	Jernih, tidak buta	Pucat dan sayu, mengalami kebutaan
3.	Bulu	Halus dan bersih	Kasar, berdiri, dan kusam
4.	Nafsu makan	Normal	Berkurang
5.	Lendir pada lubang alami (mulut, mata, telinga, dan anus)	Tidak ada	Ada
6.	Suara napas	Halus, teratur, dan tidak tersengal - sengal	Mendengkur, tidak teratur, dan tersengal – sengal
7.	Gerakan kaki	Bergerak bebas, normal	Pincang, cacat
8.	Telinga	Tegak ke atas, bersih	Terkulai ke bawah, cacat (ada lubang, luka parah, dsb).



UMUR HEWAN UNTUK KURBAN

Syarat hewan untuk kurban dan ciri-cirinya adalah sebagai berikut:

1. untuk **kambing/domba**, umurnya minimal diatas satu tahun. Umurnya dapat diperkirakan dengan melihat gigi seri bagian bawahnya. Bila masih rata semua, domba/kambing belum sampai umur satu tahun. Bila **sepasang** gigi seri bagian tengah sudah menjadi gigi tetap (lebih besar), maka umur diperkirakan sudah lewat 1 tahun. Begitu pula seterusnya, bila **2 pasang**, kira-kira usianya **2 tahun**, **3 pasang** berarti sekitar **3 tahun**, dst.



Gambar 1. Menentukan umur kambing lewat gigi seri. Gambar kiri belum mencapai 1 tahun (gigi masih rata semua), gambar kanan sudah lewat 1 tahun (sepasang gigi seri di tengah sudah menjadi gigi tetap). (Kementan, 2014)

2. Untuk sapi, syaratnya adalah berusia minimal 2 tahun. Cara memperkirakannya hampir sama, yaitu dengan melihat gigi seri bagian bawahnya. Namun pada sapi yaitu ada sedikit perbedaan, dimana jika **sepasang** gigi seri bagian tengah sudah menjadi gigi tetap, usianya diperkirakan sudah melewati **2 tahun**. Selanjutnya, setiap penambahan **sepasang** gigi seri disampingnya, usianya bertambah **1 tahun**.



Gambar 2. Menentukan umur sapi lewat gigi seri. Gambar kiri belum mencapai 2 tahun (gigi masih rata semua), gambar kanan sudah lewat 2 tahun (sepasang gigi seri di tengah sudah menjadi gigi tetap). (Kementan, 2014)

LAIN-LAIN

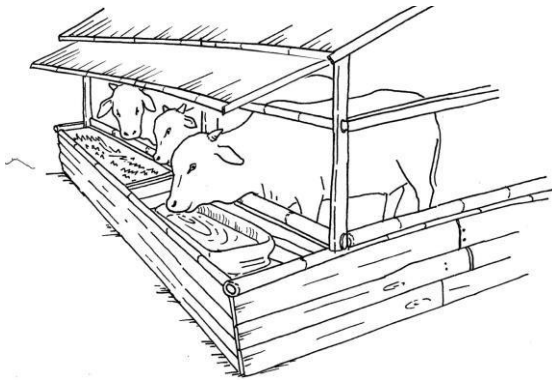
Selain sehat secara fisik dan umur mencukupi, syarat kurban lainnya adalah hewannya harus berkelamin jantan, gemuk, tidak dikebiri, dan testis masih lengkap dan ukurannya simetris/sama.



PERSYARATAN TEMPAT PENAMPUNGAN HEWAN KURBAN

Hewan kurban yang telah dibeli hendaknya diberikan tempat penampungan yang layak sambil menunggu waktu pemotongan tiba. Perilaku ini termasuk ke dalam berbuat baik kepada hewan (ihsan). Jika tidak memungkinkan untuk membuat bangunan semi-permanen yang khusus untuk menampung hewan, penampungan dapat dilakukan di mana saja namun setidaknya tetap harus memenuhi beberapa syarat penting. Adapun hal-hal yang harus diperhatikan saat menyediakan tempat penampungan adalah sebagai berikut.

1. Memiliki atap yang berfungsi untuk membuat hewan teduh dari hujan dan panas matahari. Peneduh dapat berupa atap seng, terpal, maupun dedaunan.
2. Memiliki pembatas/pagar yang tidak membuat hewan terluka atau sakit dan tidak dapat membuat hewan kabur.
3. Memiliki pencahayaan yang baik (tidak gelap), dan ventilasi yang baik pula agar aliran udara lancar.
4. Memiliki tempat pakan dan minum dalam jumlah cukup dan mudah dijangkau oleh hewan.
5. Lantainya tidak licin dan mudah dibersihkan (disarankan tanah).
6. Lempat memiliki luas yang memadai sehingga hewan tidak berdempetan



(Lukman, 2020)

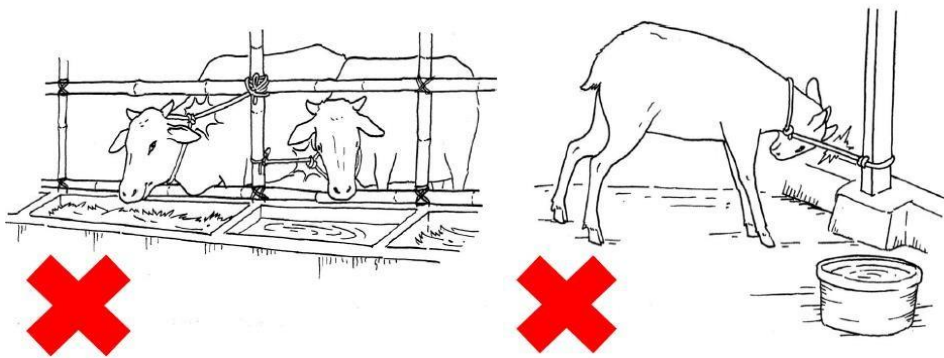
Gambar 3. Contoh tempat penampungan hewan yang ideal. Tersedia atap, pagar, tempat makan serta minum.



PENANGANAN HEWAN KURBAN SEBELUM DISEMBELIH

Hewan kurban harus diurus dan diperlakukan dengan baik sejak sebelum disembelih hingga penyembelihan dilakukan. Sebelum tiba waktu penyembelihan, hewan kurban harus ditangani seperti berikut.

1. Tidak mencampur hewan yang berbeda ras dalam satu tempat. Contohnya tempat untuk kambing dan untuk sapi harus terpisah.
2. Memisahkan hewan yang agresif dengan hewan lainnya karena dikhawatirkan akan melukai hewan yang lain.
3. Jika hewan diikat menggunakan tali, **tali yang digunakan tidak boleh terlalu pendek**. Tali harus cukup panjang sehingga hewan bisa berbaring dan bergerak dengan leluasa.



Gambar 4 dan 5. Tali yang terlalu pendek akan membuat hewan menderita karena tidak leluasa untuk bergerak. (Lukman, 2020)

4. Air minum sebaiknya harus selalu tersedia dan diusahakan bersih dari kotoran.
5. Bila hewan akan ditampung lebih dari **12 jam** sebelum waktunya disembelih, maka **harus dise diakan pakan**. Ketentuannya sebagai berikut:

Sapi: Rumput sebanyak 20 kg/ekor/hari dan atau konsentrat sebanyak 5 kg/ekor/hari.

Kambing/domba: Rumput sebanyak 3 kg/ekor/hari dan atau konsentrat sebanyak 0,5 kg/ekor/hari.

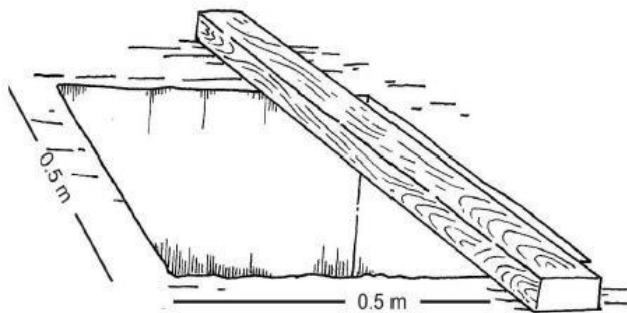
6. Bersihkan tempat setiap hari.
7. Pisahkan hewan yang jatuh sakit dengan yang sehat.
8. Jika ada hewan yang mati, segera lapor ke petugas kesehatan hewan terkait untuk segera dilakukan tindakan.
9. Selama **12 jam** sebelum penyembelihan, hewan **tidak boleh diberi makan (dipuaskan) namun tetap diberi minum agar nanti kotoran didalam saluran pencernaan tidak terlalu banyak**.
10. Hewan yang baru tiba dari perjalanan **jarak jauh**, harus diistirahatkan minimal **12 jam**. Jika **jarak dekat**, minimal **3 jam**.



PERSYARATAN TEMPAT PENYEMBELIHAN

Tempat penyembelihan yang baik harus memenuhi syarat berikut agar pelaksanaan kurban dapat berjalan dengan lancar, aman, baik, dan sehat. Selain itu juga agar hasil daging yang akan dibagikan ke masyarakat menjadi higienis dan aman untuk dimakan. Persyaratannya adalah sebagai berikut.

1. Memiliki penerangan yang cukup, sumber air yang memadai, dan terlindung dari panas dan hujan.
2. Memiliki saluran pembuangan limbah
3. Jaraknya jauh dengan tempat penampungan hewan.
4. Ada matras karet untuk alas merobohkan hewan.
5. Memiliki lubang penampungan darah dengan ukuran panjang, lebar, dan kedalaman:
 - a. **Kambing:** 0,5m x 0,5m x 0,5m /10 ekor
 - b. **Sapi:** 0,5m x 0,5m x 1 m / 10 ekor
6. Memiliki bantalan untuk penyembelihan. Dapat berupa balok kayu, gedebok pisang, papan kayu yang kuat, ataupun tiang besi



(Lukman, 2020)

Gambar 6. Contoh lubang penyembelihan kurban.

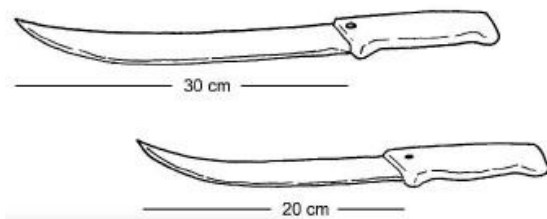
7. Tempat penanganan daging harus terpisah dengan tempat penanganan jeroan agar tidak terjadi pencemaran mikrobial atau bakteri terhadap daging kurban.



PERSYARATAN PERALATAN PENYEMBELIHAN

Peralatan penyembelihan merupakan salah satu aspek penting dalam proses penyembelihan hewan kurban. Peralatan perlu dipastikan dalam keadaan baik agar hewan hanya merasakan rasa sakit yang rendah/minimal dan tidak terlalu membuat kualitas daging menjadi berubah nantinya.

1. Pisau harus terbuat dari bahan anti karat (stainless steel)
2. Pisau harus tajam agar dapat menjamin hewan mati seara cepat dan tidak menyakitkan. Dapat diuji dengan membelah kertas A4 dari atas ke bawah dengan satu kali tebasan.
3. Ujung pisau melengkung ke luar.



(Lukman, 2020)

Gambar 7. Contoh pisau yang sebaiknya digunakan dalam penyembelihan.

4. Pisau harus lebih panjang dari lebar leher hewan. Minimal 1,5 kali lebarnya.



Gambar 8. Panjang minimal pisau yang digunakan. (Lukman, 2020)

PERSYARATAN JURU SEMBELIH

Juru sembelih tidak dapat dipilih dari setiap orang. Ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi. Hal ini agar proses penyembelihan dapat sah dan hasilnya dapat berkah. Persyaratan yang harus dipenuhi oleh juru sembelih adalah sebagai berikut:

1. Beragama Islam.
2. Sehat jasmani dan rohani.
3. Telah aqil baligh, minimal 16 tahun.



4. Taat beribadah.
5. Memahami dan menjalankan proses penyembelihan kurban sesuai syariat Islam.
6. Telah ahli dan telah mengikuti pelatihan juru sembelih halal.

TEKNIK MERUBUHKAN HEWAN

Sebelum menyembelih, hewan harus dalam posisi berbaring terlebih dahulu. Untuk membaringkannya, harus melewati proses merubuhkan. Proses merubuhkan ini penting karena akan mempengaruhi kualitas daging yang akan kita makan nanti. Proses merubuhkan sebaiknya yang tidak membuat hewan stres, namun tetap mudah untuk dilakukan. Dalam prakteknya, dikenal dua teknik untuk merubuhkan hewan ternak besar yang aman dan tidak terlalu membuat stres. Dua teknik tersebut adalah:

- Teknik Rope Squeeze:
 1. Siapkan tali perubuh sepanjang kira kira 6 meter.
 2. Ikat salah satu ujung tali perubuh ke tali penahan sapi di salah satu sisi leher sapi.
 3. Kemudian masukkan tali sisanya dari arah depan ke antara dua kaki depan sapi.
 4. Setelah itu, lingkarkan tali mengelilingi dada sapi, kemudian masukkan melewati celah yang terbentuk.
 5. Kemudian ujung tali di tarik ke belakang lagi dan lingkarkan pada bagian perut lalu masukkan lagi ujung talinya ke celah yang terbentuk.
 6. Terakhir, masukkan ujung tali di antara kaki belakang
 7. Kemudian tarik perlahan-lahan tali ke arah belakang sampai hewan rebah atau roboh.

ROPE SQUEEZE METHOD

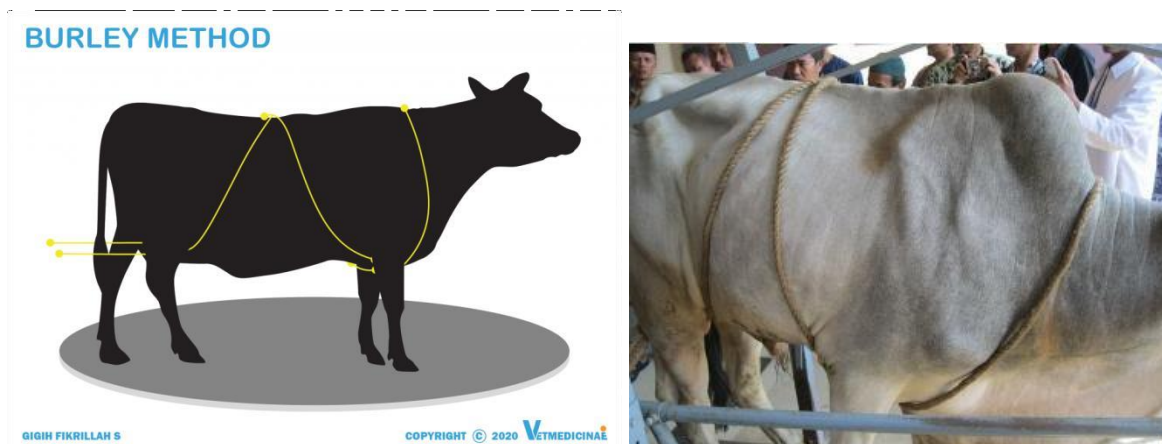


Gambar 9 dan 10. Contoh pengaplikasian teknik rope squeeze. (Fikrillah, -) dan (Lukman, 2020)

Untuk video praktiknya dapat mencari di Youtube dengan kata kunci “**cara merobohkan sapi dengan metode rope squeeze**”



- Teknik Burley:
 1. Siapkan tali tambang yang kuat dengan panjang sekitar 6 m
 2. Bagi sama panjang (tapi tidak dipotong)
 3. Tali kemudian dililitkan dengan kedua ujung tali melalui leher bagian belakang sapi kemudian disilangkan di antara kaki depan
 4. Kedua ujung tali kemudian ditarik keatas dan disilangkan di punggung (usahakan pada titik keseimbangan ternak)
 5. Kemudian kedua ujung tali ditarik ke bawah melalui selangkangan kiri dan kanan ternak (tali lurus jangan disilangkan), dan tarik perlahan-lahan ke belakang sampai ternak rebah atau roboh



Gambar 11 dan 12. Contoh pengaplikasian teknik rope squeeze. (Fikrillah, -) dan (Lukman, 2020)

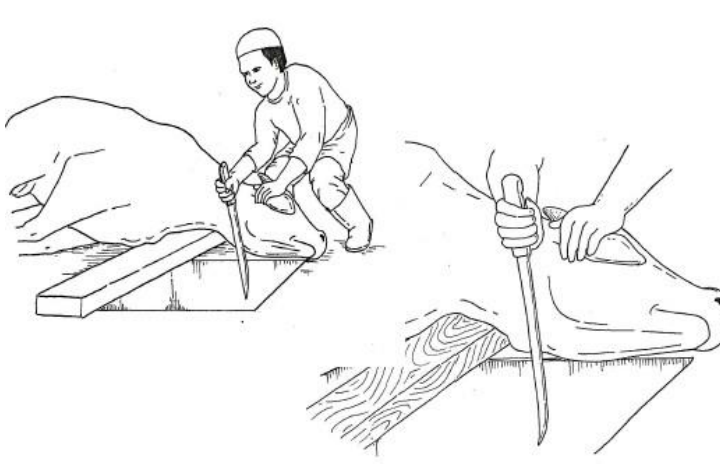
Untuk video praktiknya dapat mencari di Youtube dengan kata kunci “**cara merobohkan sapi dengan metode burley**”



TATA CARA PENYEMBELIHAN

Penyembelihan hewan kurban berprinsip “sebisa mungkin meniadakan rasa sakit yang dirasakan hewan kurban”. Selain melalui peralatan yang tajam dan baik, prinsip tersebut juga dicapai dengan proses penyembelihan yang baik dan benar. Berikut ini adalah tata cara penyembelihan yang baik dan benar.

1. Baringkan kepala ternak menghadap ke arah kiblat. Kepala di selatan, keempat kaki di sebelah barat, dan penyembelih (jagal) berada di sebelah timur kepala hewan yg disembelih.
2. Baca Basmallah, Sholawat, Takbir, dan Doa. Apabila orang lain yang menyembelihkan, maka si penyembelih menyebutkan nama-nama orang yang berqurban.
3. Hewan disembelih dengan sekali gerakan (dan dengan gerakan yang tidak berlama-lama) tanpa mengangkat pisau dari leher, yang lang memotong 3 saluran sekaligus, yaitu:
 - a. Saluran Nafas (tenggorokan; *hulqum*),
 - b. Saluran Makanan (kerongkongan; *mari'*), dan
 - c. Pembuluh Darah (Arteri Karotis & Vena Jugularis; *wajadain*).



Gambar 13. Cara menyembelih ternak. (Lukman, 2020)



PERLAKUAN SESUDAH PENYEMBELIHAN

Sesudah hewan disembelih, sebelum dibawa untuk diproses, ada beberapa tahap yang harus dilakukan. Tahap-tahap tersebut ialah:

1. Periksa kesadaran hewan dengan mendekatkan jari ke matanya. Apabila tidak berkedip, berarti hewan telah mati.
2. Longgarkan tali pengikat agar hewan mati dalam keadaan rileks.
3. Luka bekas sayatan tidak boleh bersentuhan.
- 4. Sebelum hewan dipastikan mati, jangan: menyiram air terutama di luka sembelihan, menyeret/menggantung/memindahkan hewan, menguliti dan memisahkan kepalanya.**

PENANGANAN DAGING KURBAN

Ada beberapa tahap khusus dalam menangani daging yang harus diingat agar tidak membahayakan penerimanya nanti. Berikut adalah diantaranya.

1. Gantung ternak yg telah mati pada kedua kaki belakangnya. Lihat letak/posisi tulang kakinya
2. Ikan saluran makanan dan anus agar isi lambung dan usus tidak mencemari daging
3. Hewan dikuliti secara menyeluruh
4. Keluarkan isi rongga dada dan rongga perut secara hati-hati
5. Periksa keadaan organ dalam tersebut. Hati-hati bila terdapat keadaan yang tidak wajar pada organ dalam. Apabila panitia menemukan ada ketidakberesan, sebaiknya hubungi ahli kesehatan ternak (dokter hewan)
6. Pisahkan pisahkan jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, ginjal, lidah) dengan jeroan hijau (lambung, usus, esofagus, dan lemak)
7. Pindahkan kaPrkas ke tempat khusus untuk penanganan lebih lanjut

PENANGANAN KULIT DAN KEPALA QURBAN

1. Kulit dan kepala utamanya **DISEDEKAHKAN** ke lembaga sosial (Dapat dialokasikan ke: panti asuhan, pesantren, panti wreda dll)
2. Jika dirasa justru malah akan merepotkan pihak penerima, panitia qurban boleh **MEMBANTU** menjualkannya
3. Kulit dan kepala qurban **BOLEH** dijual, jika uang hasil penjualannya tidak dikembalikan kepada shohibul qurban
4. Uang hasil penjualan kulit dan kepala boleh dibelikan daging dan atau hewan hidup, lalu disembelih dan dibagikan ke masyarakat



ASPEK KEBERSIHAN YANG HARUS DIPERHATIKAN

Dalam menangani daging dan jeroan, aspek kebersihan harus selalu dijaga demi keamanan dan kesehatan hasil kurban tersebut. Berikut adalah hal—hal yang harus dicermati:

- a. Orang yang menangani daging, peralatan, proses, dan tempat harus senantiasa dijaga. Jeroan hijau (lambung, usus, esofagus, dan lemak) dicuci dengan air bersih dan limbah cucian tidak dibuang pada selokan atau sungai, tetapi ke septitank
 - b. Tersedia air bersih yang cukup.
 - c. Tangan harus selalu dicuci dengan air bersih.
 - d. Daging harus selalu terpisah dari jeroan dan selalu dijaga dari pencemaran
- a. Daging yang telah dipisahkan, dibawa ke tempat pembagian daging.
- b. Daging jangan diletakkan di lantai, tetapi harus diberi alas bersih dan tidak diinjak injak oleh orang ataupun bisa juga dimasukkan ke wadah/boks/baskom terlebih dahulu.**



Gambar 13, 14, dan 15. Contoh penanganan daging yang salah. Alas daging diinjak oleh sandal yang kotor. (Lukman, 2020)



Gambar 16 dan 17. Contoh penanganan daging yang benar. (Lukman, 2020).

- c. Peralatan untuk memotong daging harus berbeda dengan yang digunakan untuk memotong jeroan.
- d. Gunakan plastik yang bersih dan usahakan transparan untuk mengemas daging dan jeroan. Plastik untuk daging dan jeroan harus terpisah.
- e. Seluruh proses dari awal penyembelihan hingga membagikan daging sebaiknya dilakukan secara cepat. Daging sebaiknya diedarkan ke mustahik paling lama 8 jam sejak dipotong.



PROTOKOL PENYEMBELIHAN HEWAN SAAT COVID

Penyelenggaraan kurban tahun 2021 masih berada di tengah pandemi Covid-19. Agar tetap aman, berikut beberapa hal yang harus diperhatikan.

- a. Sampai saat ini **belum ada** bukti yang mengatakan bahwa hewan ternak dapat menularkan virus Covid-19 ke manusia, dapat tertular, maupun dapat menulari sesama hewan lainnya.
- b. Jumlah orang yang berada di tempat penyembelihan sebisa mungkin dikurangi/dibatasi.
- c. Tempat pemotongan hewan kurban menyediakan fasilitas cuci tangan dilengkapi sabun cair dan hand sanitizer (alkohol 70%).
- d. Panitia menyediakan alat pelindung diri (APD) bagi petugas pemotong dan petugas yang menangani daging/jeroan.
- e. Wajib memakai masker untuk setiap orang. Penggunaan sarung tangan dan celemek juga sangat dianjurkan.
- f. Jarak antar orang juga harus dijaga minimal 1,5 m. Panitia mengawasi dan memastikan jalannya proses penyembelihan kurban mengikuti protokol kesehatan yang berlaku.
- g. Bagi warga yang memiliki gejala demam, bersin-bersin, sesak napas, dan batuk, sebaiknya tidak mengikuti/melihat jalannya proses kurban.
- h. Membatasi atau mengurangi jumlah panitia kurban.
- i. Membatasi atau mengurangi jumlah ternak yang akan disembelih.
- j. Membagi waktu penyembelihan menjadi 3 sampai 4 hari (Manfaatkan kesempatan di Hari Tasyriq).
- k. Membagi lokasi penyembelihan menjadi 3 sampai 4 tempat.



Daftar Pustaka

- Astiti, L. G. S. 2010. Petunjuk Praktis Manajemen Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Pada Ternak Sapi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian NTB, Narmada. < <http://ntb.litbang.pertanian.go.id/pu/psds/Penyakit.pdf> >. Diakses 13 Juli 2021.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat dan Pascapanen. 2014. Pedoman Seleksi & Penyembelihan Hewan Kurban yang Halal & Baik. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Fikrillah S., G. -. Teknik Merobohkan Sapi dengan Tali. Diakses melalui: <https://vetmedicinae.com/teknik-merobohkan-sapi-dengan-tali/>.
- Lukman, D. W. 2020. Penanganan hewan kurban yang ihsan dan daging kurban yang sehat dan bersih (PPT). IPB University.
- Prastowo, Y. 2014. Pedoman Memperoleh Daging Segar. < <http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/regulasi-2/category/11-pedoman?download=47:pedoman-memperoleh-daging-segar> >. Diakses 14 Juli 2021.
- Zulfikar, M. 2012. Gambaran penyakit infeksius pada ternak sapi dan cara pencegahannya. Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi 1: 1 – 8. < <https://media.neliti.com/media/publications/144999-ID-gambaran-penyakit-infeksius-pada-ternak.pdf> >. Diakses 13 Juli 2021.
- <http://instagram.com/diskominfo.majalengka>.



KKN-PPM UGM 2021

TANJUNGSARI, GUNUNGKIDUL