

## TATA LAKSANA PEMOTONGAN HEWAN KURBAN

Pemotongan hewan kurban di Indonesia pada umumnya masih dilakukan secara tradisional, serba darurat, apa adanya dan kurang memperhatikan aspek higienis sanitasi, kesejahteraan hewan dan kesehatan lingkungan serta aspek zoonosis. Sementara disisi yang lain kesadaran dan niat berkorban umat muslim di Indonesia semakin meningkat, hal ini menyebabkan jumlah pemotongan hewan kurban setiap tahunnya meningkat yang diikuti dengan munculnya tempat-tempat pemotongan hewan darurat seperti halaman masjid, halaman sekolah, pinggir jalan, lapangan dan tempat-tempat terbuka lainnya.

Permasalahan lain yang timbul adalah ketersediaan tenaga juru sembelih yang tidak sebanding dengan jumlah hewan yang akan dipotong. Hal ini disebabkan karena pada saat kurban tempat pemotongan sangat banyak dan waktu pemotongan yang serentak. Sehingga muncul juru sembelih-juru sembelih baru yang tidak dibekali dengan pengetahuan dan ketrampilan yang memadai, memungkinkan timbulnya permasalahan baru terutama dari aspek kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan. Dalam rangka menjamin pangan asal hewan yang beredar di masyarakat agar dapat memenuhi kriteria aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), diperlukan pembinaan dan edukasi terhadap juru sembelih baru melalui penataan pemotongan hewan kurban baik dari aspek kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.

Berikut kami sajikan penataan pemotongan hewan kurban sesuai dengan aspek kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan yang dapat diterapkan disekitar lingkungan tempat tinggal kita, yaitu :

### A. Tahap Persiapan :

- Kandang penampungan sementara sebelum pelaksanaan kurban harus bersih, kering, terhindar dari panas matahari, hujan ataupun angin kencang.
- Tersedia cukup air minum dan pakan selama hewan di penampungan
- Tempat penyembelihan hendaknya kering, terpisah dari sarana umum, tempat penjualan makanan dan minuman. Dibuat lubang seluas 1 meter persegi dengan kedalaman 1 meter untuk menampung darah penyembelihan.

- Peralatan : pisau/golok dan lainnya hendaknya diasah tajam, bersih dan tidak berkarat. Setiap pergantian penyembelihan pisau harus dibersihkan.
- Tersedia air bersih yang cukup untuk pembersihan tempat dan peralatan selama proses berlangsung.
- Tersedia tempat khusus untuk penanganan daging dan pengemasan yang selalu terjaga kebersihannya.

#### B. Tahap Penyembelihan :

Penyembelihan dilakukan sesuai Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) tentang penyembelihan hewan dan berdasarkan persyaratan teknis higienis sanitasi, sebagai berikut :

- Hewan direbahkan dengan menghadap kearah qiblat
- Membaca Basmalah (Bismillahu Allahu Akbar)
- Memutuskan 3 saluran, yaitu saluran makanan (oesophagus), saluran pembuluh darah (arteri dan vena) dan saluran nafas (trachea)
- Hewan dipotong dengan sekali tekan, menggunakan pisau tajam, tanpa mengangkat pisau dari leher ( kepala tidak langsung dipisahkan )
- Setelah hewan tidak bergerak lagi (mati) dan pengeluaran darah sempurna, kepala dipisahkan dari badan terlebih dahulu baru kaki.
- Penanganan proses lebih lanjut, sebaiknya dilakukan pada posisi hewan digantung untuk memudahkan penanganan dan menyempurnakan pengeluaran darah yang masih tersisa serta untuk mencegah kontaminasi silang.
- Sebelum proses pengulitan dilakukan pengikatan saluran makanan (oesophagus) dan anus agar isi lambung dan usus tidak mencemari daging.
- Pengulitan dilaksanakan secara hati-hati dan bertahap diawali dengan membuat sayatan pada bagian tengah sepanjang kulit dada dan perut dilanjutkan dengan sayatan pada medial kaki.
- Selanjutnya dilakukan pengeluaran jeroan dan kemudian dipisahkan antara jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, limpa,

ginjal, lidah) dengan jeroan hijau (lambung, usus, oesophagus, dan lemak)

- Penyucian jeroan merah dan jeroan hijau dilakukan secara terpisah dengan pengelolaan daging.

Sumber : Seksi Kesmavet – Bidang Veteriner  
Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan  
Provinsi Jawa Tengah

*Edit by:admin*

[dismakkeswan.jatengprov.go.id](http://dismakkeswan.jatengprov.go.id)