

PRAKTIK HIGIENE DAGING DALAM PENYEMBELIHAN HEWAN QURBAN DI KOTA KUPANG

(Meat Hygiene Practice during Qurban Slaughter in Kupang City)

Aji Winarso^{1*}, Dodi Darmakusuma², Maxs Urias E. Sanam¹

¹Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner,
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Nusa Cendana,
Penfui, Kupang, Nusa Tenggara Timur

²Departemen Kimia, Fakultas Sains dan Tekhnik, Universitas Nusa Cendana,
Penfui, Kupang, Nusa Tenggara Timur

*Korespondensi: ajiwinarso@staf.undana.ac.id (ORCID: orcid.org/0000-0002-5268-346X)

ABSTRACT

The procedure for handling sacrificed animals has been regulated in Regulation of the Minister of Agriculture - Republic of Indonesia No. 114/Permentan/PD.410/9/2014. This research aims to describe the procedure of slaughter of qurban animals in Kupang City in relation to the provision of safe, health, intact, and halal meat (ASUH). This study is a descriptive study conducted through observation and interviews with qurban committee 1438H (2017M) at two mosques in Kupang City. Assessment is done on how to produce ASUH meat. There are fifteen aspects that are qualitatively assessed, 1 point if fulfilled and 0 if not fulfilled. Total of fulfillment points was then made in a percentage. The hygiene and sanitation practice of qurban slaughter at Al Mujahidin Mosque-Penfui and Darul Hijrah Mosque-Kolhua of Kupang City is quite good with a value of 10/15 (66.67%). Some things that need to be improved are the limitation of personnel with trained people. Meat processing facilities that need to be added is table and basket for meat storage.

Keywords: halal slaughter, meat hygiene, qurban

PENDAHULUAN

Daging merupakan bahan makanan yang mudah membusuk. Selain itu, daging juga dapat menjadi sumber foodborne zoonosis. Kualitas dan keamanan daging ditentukan oleh kondisi kesehatan ternak yang dipotong dan proses produksi daging itu sendiri. Proses penanganan ternak dan daging di tempat produksi yang kurang baik dan mengabaikan aspek sanitasi dan higienis, akan berdampak pada mutu, kehalalan

dan keamanan daging yang dihasilkan (Kuntoro et al. 2012).

Pengawasan yang ketat dalam rantai produksi daging dari peternakan hingga ke meja makan mutlak dilakukan dalam rangka penjaminan mutu dan kesehatan daging (Gustiani 2009). Daging yang sampai ke konsumen harus dipastikan adalah daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

Pelaksanaan penyembelihan hewan qurban di lokasi-lokasi insidental tidak dilengkapi dengan sarana-prasarana yang memadai sebagaimana di rumah potong hewan ruminansia (RPH-R). Selain itu sumber daya manusia yang menangani hewan dan daging lebih sering bersifat insidental pula. Menurut Amanda *et al.* (2017) masyarakat kurang terinformasi mengenai pentingnya sanitasi dalam penyembelihan hewan qurban. Oleh karenanya, pelaksanaan penyembelihan hewan di luar RPH berpotensi menimbulkan kontaminasi lingkungan

oleh agen penyakit dari hewan sembelihan, penyebarluasan *foodborne disease*, dan penurunan kualitas serta hygiene daging.

Tata cara penanganan hewan kurban telah diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014. Penelitian ini berusaha mendeskripsikan tata cara pemotongan hewan qurban di Kota Kupang kaitannya dengan penyediaan daging ASUH yang diedarkan.

METODOLOGI

Studi ini merupakan kajian deskriptif yang dilakukan melalui observasi disertai wawancara terhadap panitia qurban 1438H (2017M) pada dua masjid di Kota Kupang. Lokasi penelitian dipilih Masjid Al Mujahidin, Lanud El Tari Penfui (Masjid 1) dan Masjid Darul

Hijrah, Kolhua (Masjid 2). Pada penilaian cara produksi daging ASUH, terdapat lima belas aspek yang dinilai secara kualitatif, 1 poin bila terpenuhi dan 0 bila tidak memenuhi. Jumlah poin pemenuhan kemudian diakumulasi dan dibuat persentase.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum, penanganan daging sudah dilakukan dengan cukup baik. Meskipun bila dilihat dari beberapa aspek masih ada yang belum terpenuhi. Nilai yang diperoleh dari kedua masjid adalah

sama, yaitu 10/15 atau sebesar 66,67% (Tabel 1). Ada banyak titik kritis dalam produksi daging, sehingga perhatian terhadap hygiene dan sanitasi yang baik mutlak diperlukan (Sari *et al.* 2015).

Tabel 1. Penerapan praktik hygiene dalam penyembelihan hewan qurban

No	Aspek Higiene Daging	Skor	
		Masjid 1	Masjid 2
1	Adanya pemeriksaan ante-mortem	1	1
2	Adanya pemeriksaan post-mortem	1	1
3	Tersedia lubang galian atau septic tank untuk darah dan kotoran	1	1
4	Tersedia cukup air bersih dan sabun untuk cuci tangan	1	1
5	Lantai bersih atau ada alas bersih untuk menguliti hewan	1	1
6	Tempat pengolahan daging terpisah dari tempat penyembelihan dan pembersihan jeroan	1	1

No	Aspek Higiene Daging	Skor	
		Masjid 1	Masjid 2
7	Kebersihan tempat dan peralatan terjaga	1	1
8	Daging ditempatkan dalam wadah yang bersih (ember/keranjang)	0	0
9	Pencacahan daging dilakukan di atas meja	0	0
10	Personel mengenakan sarung tangan dan masker	0	0
11	Personel yang menangani daging tidak sambil makan, merokok, atau menggaruk anggota tubuh/rambut.	0	0
12	Personel mencuci tangan sebelum dan setelah menangani daging	0	0
13	Daging dikemas terpisah dari jeroan	1	1
14	Kemasan daging dengan bahan <i>food grade</i> /plastik bening	1	1
15	Daging segera disalurkan setelah selesai diolah	1	1
Total Skor		10	10
Persentase skor (%)		66,67	66,67

Keterangan: 1=Ya, 0=Tidak

Pemeriksaan ante mortem dan post mortem pada kedua masjid dilakukan oleh dokter hewan dari Dinas Peternakan Kota Kupang dan FKH Undana (Gambar 1). Pemeriksaan ante mortem penting untuk memastikan hewan sehat sebelum dipotong, sedangkan pemeriksaan post mortem adalah pemeriksaan lanjutan untuk memastikan kesehatan karkas dan organ lainnya (Tolistiawaty *et al.* 2015). Pemeriksaan post mortem yang dilakukan berhasil mendeteksi adanya infeksi sistiserkus pada hati empat ekor kambing (Gambar 2).

Higiene dan sanitasi di areal pemotongan sudah didukung dengan baik dengan tersedianya galian untuk limbah, air bersih, sabun, lantai sembelihan yang mudah dibersihkan, serta adanya terpal untuk alas menguliti hewan. Namun

sedikit catatan bahwa ukuran volume lubang galian limbah perlu diperbesar sesuai jumlah hewan yang dipotong.

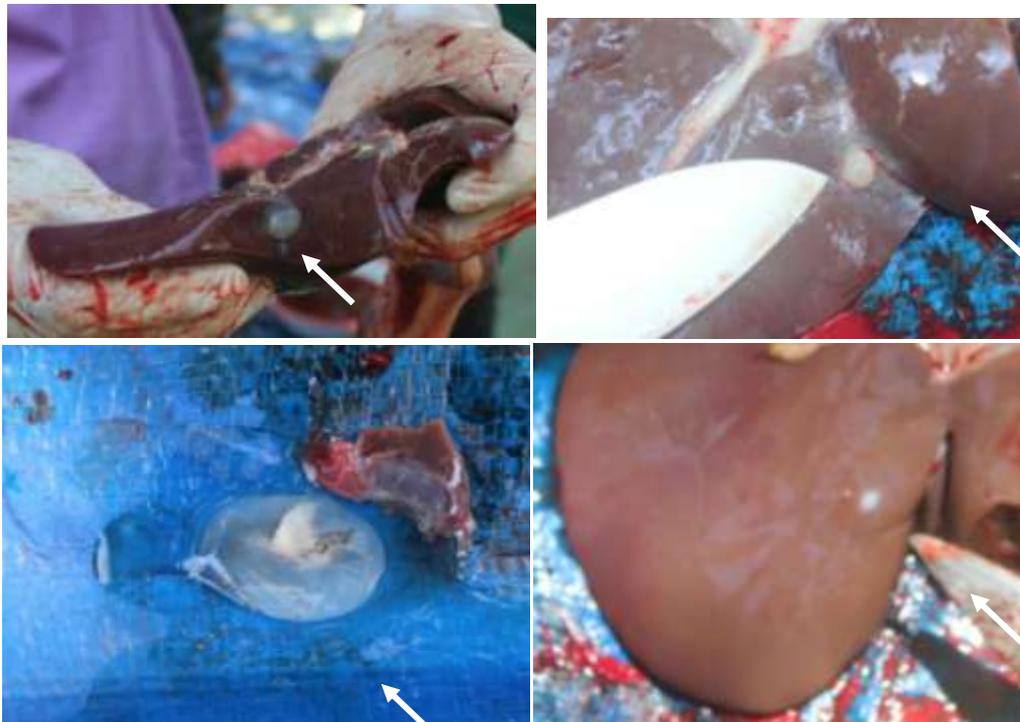
Area penanganan daging terpisah dari tempat pemotongan dan penanganan limbah. Pengemasan daging juga dipisahkan dari kemasan jeroan. Pemisahan daging dengan jeroan mengurangi risiko kerusakan daging (Amanda *et al.* 2017). Kemasan daging dan jeroan yang akan diedarkan juga merupakan plastik bening. Karena tidak ada fasilitas pendingin, daging segera diedarkan untuk menghindari kerusakan/pembusukan (Djaafar dan Rahayu 2007). Hal ini sudah sesuai dengan rekomendasi Permentan No. 114/Permentan/PD.410/9/2014. Uji PH dan daya ikat air daging sapi masih baik hingga 8 jam (Setiawan *et al.* 2017).



Gambar 1. Pemeriksaan antemortem dan postmortem terhadap hewan qurban

Beberapa hal yang masih kurang dalam pelaksanaan penyembelihan hewan qurban pada masa penelitian ini adalah perilaku personel dan penjagaan higiene penanganan daging yang kurang baik. Hal ini masih terjadi meskipun penyuluhan dan pelatihan mengenai higiene telah dilakukan. Hal ini sangat besar kemungkinan dikarenakan oleh

jumlah personel yang jumlahnya sangat meningkat dibandingkan dengan peserta pelatihan. Menurut panitia, panitia sulit untuk mengontrol antusiasme warga yang ingin berperan dalam penanganan hewan dan daging qurban. Pengetahuan, kesadaran dan kepedulian warga mengenai cemaran mikroba harus ditingkatkan (Gustiani, 2009).



Gambar 2. Temuan-temuan patologis pada jeroan hewan qurban. Tanda panah menunjukkan sistiserkus (larva cacing pita)

Faktor lain yang diduga menjadi penyebabnya adalah jumlah hewan sembelihan yang banyak dan ingin diselesaikan dalam satu hari, sehingga terburu-buru dengan mengesampingkan aspek higiene. Sedangkan kebersihan terpal tempat pengulitan hewan sembelih dan penanganan daging sulit terjaga karena tidak adanya meja, sehingga daging dan pijakan personel berada pada level yang sama. Hal ini mungkin dapat mengakibatkan kontaminasi dari daging ke personel dan sebaliknya dari personel ke daging (Collins dan Huey 2015). Bahan makanan mudah tercemar dari

lingkungan termasuk tanah, debu, udara, air dsb. (Aerita *et al.* 2014).

Titik kritis penyembelihan diantaranya pelepasan kulit, pengeluaran jeroan dan pengemasan (Tolistiawaty *et al.* 2015). Akibat kurang baiknya perhatian pada titik kritis penyembelihan, RPH/TPH di Kabupaten Sigi dilaporkan memiliki tempat penyembelihan, penampungan darah, penggunaan alat pelindung diri, pengerjaan karkas, pengeluaran jeroan, dan pengemasan daging dan jeroan dalam kondisi yang tidak baik (Tolistiawaty *et al.* 2015).

SIMPULAN

Praktik higiene dan sanitasi penyembelihan hewaan qurban di Masjid Al Mujahidin-Penfui dan Masjid Darul Hijrah-Kolhua Kota Kupang sudah cukup baik dengan nilai 10/15 (66.67%).

Beberapa hal yang perlu ditingkatkan adalah pembatasan personel dengan orang-orang terlatih. Fasilitas pengolahan daging yang perlu ditambah berupa meja dan keranjang daging.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini merupakan bagian dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang didanai oleh Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat - Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi melalui skema Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Tahun 2017 (No Kontrak LPM Undana:

282/UN15.20/PM/2017). Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada LPM dan FKH Undana serta kedua mitra PKM, yaitu DKM Al Mujahidin, Lanud El Tari, Penfui dan DKM Darul Hijrah/Yayasan Darul Hijrah Madani, Kolhua.

DAFTAR PUSTAKA

Aerita AN, Pawenang ET, Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi Salmonella pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*; 3(4): 9-16.

Amanda TDR, Razali, Ferasyi TR, Daud R, Karmil TF, Rastina. 2017. Analisis Data tentang Aspek Sanitasi Penyembelihan Sapi Kurban di Kota Banda Aceh Tahun 2015. *JIMVET*; 1(2): 235-242.

- Collins DS, Huey RJ. 2015. *Gracey's Meat Hygiene*. West Sussex: Wiley & Sons.
- Djaafar TF, Rahayu S. 2007. Cemarannya Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *J Litbang Pertanian*; 26(2): 67-75.
- Gustiani E. 2009. Pengendalian Cemarannya Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan. *J Litbang Pertanian*; 28(3): 96-100.
- Kuntoro B, Maheswari RRA, Nuraini H. 2012. Hubungan Penerapan Standard Sanitation Operasional Procedure (SSOP) terhadap Mutu Daging Ditinjau dari Tingkat Cemarannya Mikroba. *J Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*; 15(2): 70-80.
- Sari AI, Mulyadi A, Afandi D. 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Pedagang dengan Kontaminasi Salmonella pada Daging Ayam Potong di Pasar Tradisional Pekanbaru. *J Ilmu Lingkungan*; 9(2): 173-182.
- Setiawan SY, Swacita IBN, Suada IK. 2017. Kualitas Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Pesanggaran Ditinjau dari Uji pH dan Daya Ikat Air. *Bull Vet Udayana*; 9(1): 16-21.
- Tolistiawaty I, Widjaja J, Isnawati R, Lobo LT. 2015. Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *J Vektor Penyakit*; 9(2): 45-52.