

## **PRAKTIK HIGIENE DAN SANITASI DALAM PEMOTONGAN HEWAN KURBAN SAAT WABAH PMK**

### **HYGIENE AND SANITATION PRACTICES IN ANIMAL QURBAN SLAUGHTER IN FMD OUTBREAK**

**Annisa Rahmi<sup>1</sup>, Ristika Handarini<sup>1</sup>, Ahmad Faqih<sup>2</sup>, Dani Mulyana<sup>2</sup>, Desta Dwi Kurniasih<sup>2</sup>, Muhamad Yuri Gagarin<sup>2</sup>, Pirda Parida Permadani Pertiwi<sup>2</sup>, Restu Gumelar<sup>2</sup>, Abdullah Baharun<sup>1a</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No.1 Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

<sup>2</sup> Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No.1 Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

<sup>a</sup> Korespondensi: Abdullah Baharun, E-mail: [abdullah.baharun@unida.ac.id](mailto:abdullah.baharun@unida.ac.id)  
(Diterima: 30-01-2022; Ditelaah: 10-02-2022; Disetujui: 20-11-2022)

#### **ABSTRACT**

Hygiene and sanitation aspects are important requirement in slaughtering animals qurban at foot and mouth disease (FMD) outbreak situation in Indonesia. This community service aims to provide guarantees to the public that the meat from animals qurban was ASUH (safe, health, intact, and halal), and doing the assessment for hygiene and sanitation apractices in slaughtering process. Antemortem and postmortem examinations conducted on 19 cows and 2 sheeps. Ante-mortem examination includes examination of general condition, age, body temperature, eyes mucosa, oral mucosa, and signs of disease. Postmortem examination carried on digestive tract organs, heart, lungs, liver, kidneys, spleen, head, and carcass. The application of hygiene and sanitation practices in slaughtering process were assessed with qualitatively assessment, 1 point for fulfilled and 0 for unfulfilled. Total points were summed and presented as a percentage. The results of postmortem examination show a case of fasciolosis in a cow's liver, and 85% hygiene and sanitation aspects were fullfilled.

*Keywords:* hygiene, sanitation, qurban, FMD, fasciolosis

#### **ABSTRAK**

Aspek higienitas dan sanitasi dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban menjadi syarat mutlak saat kegiatan pemotongan hewan kurban di tengah wabah penyakit mulut dan kuku (PMK) di Indonesia. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan jaminan kepada masyarakat bahwa daging kurban yang dibagikan saat hari raya Idul Adha merupakan daging yang memenuhi kriteria ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal), serta menilai penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pemotongan di tengah wabah PMK. Pemeriksaan antemortem dan postmortem dilakukan pada 19 ekor sapi dan 2 ekor domba. Pemeriksaan antemortem meliputi pemeriksaan terhadap keadaan umum, umur, suhu tubuh, mukosa mata, mukosa mulut, dan tanda-tanda penyakit. Pemeriksaan postmortem dilakukan pada organ saluran pencernaan, jantung, paru-paru, hati, ginjal, limpa, kepala, dan karkas. Penerapan praktik higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan penyembelihan hewan kurban dinilai secara kualitatif melalui dua puluh aspek, 1 poin jika terpenuhi dan 0 jika tidak terpenuhi. Total poin dijumlahkan dan disajikan dalam persentase. Hasil pemeriksaan post-mortem ditemukan kasus fasciolosis pada organ hati satu ekor sapi, dan sebanyak 85% dari aspek penerapan higiene dan sanitasi dalam penyembelihan hewan kurban di situasi wabah PMK sudah terpenuhi.

*Kata Kunci:* higiene, sanitasi, kurban, PMK, fasciolosis.

---

A. Rahmi., R. Handarini., A. Faqih., D. Mulyana., D. D. Kurniasih., M. Y. Gagarin., P. P. P. Pertiwi., R. Gumelar., A. Baharun (2022). Pratik higiene dan sanitasi dalam pemotongan hewan kurban saat wabah PMK. *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(3) 223-228.

---

## PENDAHULUAN

Kurban berasal dari bahasa Arab “Qurban” yang berarti dekat. Berdasarkan ajaran agama islam kurban disebut juga al-udhhiyyah dan adh-dhahiyah yang berarti binatang sembelihan, seperti unta, sapi, kerbau, dan kambing yang disembelih pada hari raya Idul Adha dan hari-hari *tasyriq* sebagai bentuk mendekatkan diri kepada Allah (Abdullah, 2016). Ternak sebagai hewan kurban harus memenuhi beberapa persyaratan, seperti cukup umur, memiliki fisik yang sempurna dan sehat. Munculnya wabah penyakit mulut dan kuku (PMK) di Indonesia yang ditetapkan oleh Menteri Pertanian melalui Surat Keputusan (SK) Menteri Pertanian (Mentan) Nomor 403/KPTS/PK.300/M/05/2022 yaitu ditetapkannya daerah wabah PMK di beberapa wilayah provinsi Jawa Timur, dan SK Mentan Nomor 404/KPTS/PK.300/M/05/2022 tentang penetapan daerah wabah PMK pada Kabupaten Aceh Tamiang. Tamiang. Hal ini menandakan secara resmi pemerintah mendeklarasikan bahwa PMK telah memasuki wilayah Indonesia.

Penyakit mulut dan kuku merupakan penyakit yang disebabkan oleh virus genus *Aphthovirus*, keluarga *Picornaviridae*, yang bersifat akut dan sangat menular pada hewan berkuku genap atau belah seperti sapi, kerbau, kambing, domba, dan babi (WOAH, 2012). Meskipun PMK bukan merupakan penyakit zoonosis, akan tetapi penyakit ini menimbulkan dampak ekonomi yang besar bagi negara yang terkena. Kecepatan penularan dari hewan yang terinfeksi kepada hewan rentan sangat tinggi. Kontaminasi virus ke lingkungan dapat menjadi salah satu media penyebaran virus penyebaran penyakit mulut dan kuku. Darah, feses, urin, dan ekskreta lainnya dari hewan yang terinfeksi merupakan sumber penyebaran virus penyebab PMK kepada

hewan yang rentan (Rianto dan Purbowati, 2010)

Pelaksanaan pemotongan hewan kurban di luar lokasi rumah potong hewan ruminansia (RPH-R) menjadi konsen bagi pemerintah dalam mencegah penyebaran PMK. Tata cara pemotongan hewan kurban dalam situasi wabah penyakit mulut dan kuku diatur oleh pemerintah yang tertuang di dalam Surat Edaran Nomor 03/SE/PK.300/M/05/2022 tentang pelaksanaan kurban dan pemotongan hewan dalam situasi wabah PMK. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan jaminan rasa aman kepada masyarakat yang menerima daging kurban dari hewan yang dipotong oleh Universitas Djuanda merupakan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) melalui penerapan aspek higiene dan sanitasi dalam proses pemotongan.

## MATERI DAN METODE

### Lokasi dan Waktu Kegiatan Pengabdian

Kegiatan ini merupakan salah satu program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Djuanda yang dilaksanakan pada tanggal 10-11 Juli 2022. Kegiatan pengabdian berupa pengawasan terhadap tatalaksana pemotongan hewan kurban dalam rangka Idul Adha 1443H (2022M).

Kegiatan dilaksanakan di dua lokasi, yaitu di tempat pemotongan hewan Kampung Domba, Desa Ciburayut, Kecamatan Cigombong, Kabupaten Bogor dan di Lingkungan Universitas Djuanda. Pada lokasi pertama dilakukan kegiatan pemeriksaan ante-mortem, pengawasan penyembelihan, post-mortem, dan perebusan organ seperti jantung, paru, limpa, hati, dan ginjal. Selain itu bagian kepala, ekor, dan kaki juga melalui proses perebusan. Karkas dan bagian tubuh

yang telah direbus selanjutnya dibawa ke lokasi Universitas Djuanda untuk proses pencacahan, pengemasan, dan distribusi. Pada penilaian cara produksi daging ASUH, terdapat dua puluh aspek yang dinilai secara kualitatif, 1 poin bila terpenuhi dan 0 bila tidak memenuhi. Jumlah poin pemenuhan kemudian diakumulasi dan dibuat persentase.

### PEMBAHASAN

Secara umum praktik higiene dan sanitasi di tempat pemotongan hewan kurban telah dilaksanakan dengan baik sesuai ketentuan. Hal ini dibuktikan dengan terpenuhinya 85% aspek penilaian higiene dan sanitasi dalam kegiatan pemotongan hewan kurban saat terjadinya wabah PMK (Tabel 1). Poin penting dalam pembelian ternak kurban yang dilengkapi dengan Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH) adalah usaha untuk mendapatkan ternak yang sehat. Surat ini berisikan informasi mengenai kondisi kesehatan hewan yang hanya dikeluarkan oleh otoritas veteriner tingkat kabupaten atau pun kota (Sania *et al.*, 2020). Selanjutnya untuk memastikan kondisi kesehatan hewan kurban dilakukan pemeriksaan antemortem. Pemeriksaan antemortem merupakan pemeriksaan hewan saat masih hidup dan telah berada di kandang penampungan di lokasi penyembelihan (Apritya *et al.*, 2021). Adapun tujuan utama dari pemeriksaan antemortem antara lain: untuk memberikan jaminan keamanan dan kesehatan hewan kurban yang akan dikonsumsi oleh masyarakat, serta memantau kesehatan dan kesejahteraan hewan. Widyastuti *et al.*, (2021) melaporkan bahwa kegiatan pemeriksaan antemortem harus dilakukan sebelum hewan dipotong, maksimal 24 jam sebelumnya. Pemeriksaan antemortem dilakukan 8 jam sebelum ternak kurban dipotong. Secara keseluruhan hasil pemeriksaan antemortem adalah hewan kurban berada dalam kondisi sehat dan diperbolehkan untuk dipotong.

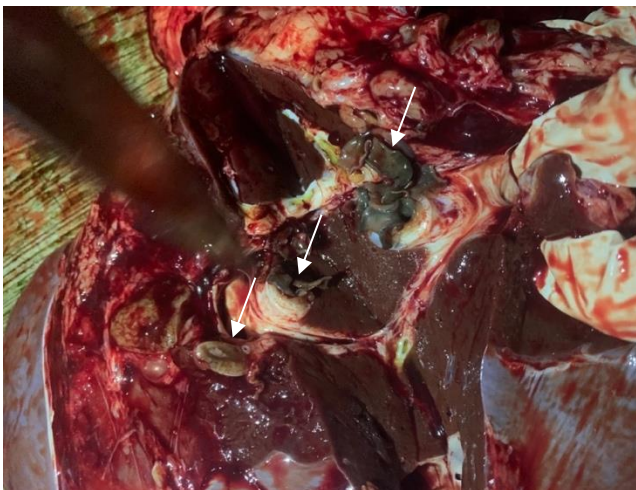
Ketersediaan lubang penampung darah dan kotoran, air bersih yang mencukupi dan

sabun cuci tangan, kebersihan lantai yang selalu terjaga menjadi poin pemenuhan aspek higiene dan sanitasi. Proses pengulitan dilakukan di atas lantai yang bersih dan beralaskan kulit hewan yang dipotong, sehingga karkas tidak langsung menyentuh lantai. Setelah hewan kurban mati sempurna, dilakukan pemisahan bagian kepala, ekor, dan kaki. Karkas dibagi menjadi empat bagian (*quarter*).

Tabel 1 Penerapan praktik higiene dan sanitasi dalam penyembelihan hewan kurban di situasi wabah PMK

No	Aspek Higiene Daging	Skor
1	Hewan kurban dilengkapi dengan Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH)	1
2	Adanya pemeriksaan antemortem	1
3	Adanya pemeriksaan postmortem	1
4	Ketersediaan lubang darah atau <i>septic tank</i> sebagai tempat penampungan darah dan kotoran	1
5	Ketersediaan air bersih yang mencukupi serta sabun untuk cuci tangan	1
6	Kebersihan area lantai atau ketersediaan alas dalam proses menguliti hewan	1
7	Pemisahan tempat pengolahan daging, tempat penyembelihan, dan pembersihan jeroan	1
8	Menjaga kebersihan tempat dan peralatan	1
9	Tempat penyimpanan daging sementara dengan menggunakan wadah yang bersih berupa ember	1
10	Kegiatan pencacahan daging dilakukan tidak langsung di atas lantai, melainkan di atas meja	0
11	Panitia yang kontak dengan daging mengenakan sarung tangan dan masker	0
12	Panitia yang menangani daging dalam bekerja tidak sambil makan atau merokok.	1
13	Panitia yang kontak dengan daging selalu menjaga kebersihan tangan	1
14	Dilakukan perebusan terhadap jeroan pada suhu 100°C selama 30 menit	1
15	Daging dikemas terpisah dari jeroan	1
16	Daging dikemas dengan menggunakan plastik bening/ <i>food grade</i>	1
17	Daging disalurkan langsung setelah proses selesai	1
18	Membersihkan dan mendesinfeksi ulang tempat pemotongan dan peralatan yang digunakan	1
19	Dilakukan sosialisasi kepada panitia kurban tentang peraturan pemerintah terkait pemotongan hewan kurban di masa wabah PMK	1
20	Dilakukan sosialisasi penanganan daging kurban dan kemasan bekas daging yang benar kepada mustahik	0
Total Skor		17
Persentase Skor (%)		85

Pemeriksaan selanjutnya adalah pemeriksaan postmortem. Pemeriksaan postmortem adalah pemeriksaan yang dilakukan terhadap organ dalam, jeroan, maupun karkas (daging) setelah hewan disembelih. Adapun tujuan dari pemeriksaan postmortem adalah mendeteksi dan mengeliminasi kelainan-kelainan pada daging dan jeroan, meneguhkan diagnosa antemortem, serta menghasilkan daging dan jeroan yang aman atau layak konsumsi (Widyastuti *et al.*, 2021). Hasil pemeriksaan postmortem ditemukan adanya kasus fasciolosis atau infestasi cacing hati *Fasciola gigantica* pada organ hati satu ekor sapi (Gambar 1). Tindakan yang diambil adalah mengafkir organ hati yang mengalami kecacingan pada bagian lobus hati yang tidak layak untuk dikonsumsi. Pemeriksaan antemortem dan postmortem pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan oleh dokter hewan dibawah koordinasi dokter hewan dari Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Bogor dan Perhimpunan Dokter Hewan Indonesia (PDHI) Jawa Barat 2.



Gambar 1 Fasiolosis pada organ hati sapi

Setelah pemeriksaan post-mortem, bagian kepala, ekor, kaki, dan jeroan direbus pada air mendidih selama 30 menit. Sesuai anjuran pemerintah yang tertuang dalam pedoman kesiagaan darurat veteriner terkait pemotongan hewan dalam kondisi wabah PMK, dilakukan perebusan terlebih dahulu untuk jeroan, kepala, kaki, dan ekor pada suhu 100°C selama 30 menit.

Pada kedua lokasi yaitu, Universitas Djuanda dilakukan pencacahan daging, pengemasan, dan distribusi daging kurban kepada masyarakat. Personel yang menangani daging menjaga kebersihan mereka dengan cara mencuci tangan sebelum dan setelah kontak dengan daging, tidak makan/ minum/ merokok sambil menangani daging. Namun, sedikit catatan bahwa personil yang menangani daging tidak memakai sarung tangan walaupun sudah memakai sarung penutup kaki. Terpisah area penanganan daging dengan area pemotongan dan penanganan limbah menjadi catatan baik dalam penerapan hygiene dan sanitasi saat pemotongan hewan kurban. Pemisahan pengemasan daging dan jeroan juga tak luput dilakukan, serta plastik yang digunakan adalah plastik bening dengan jenis *food grade*. Pemisahan pengemasan daging dan jeroan dilakukan untuk menjaga kualitas daging agar daging tidak cepat busuk. Amanda *et al.* (2017) menyatakan bahwa tindakan pemisahan pengemasan daging dan jeroan dapat mengurangi risiko kerusakan pada daging akibat kontaminasi silang dari jeroan.

Pada akhir kegiatan pemotongan hewan kurban, seluruh peralatan dan lokasi didesinfeksi dengan menggunakan larutan sodium hipoklorit 3%. Kadurugamuwa dan Shaheen (2011); Harada *et al.* (2015) menyatakan bahwa penggunaan sodium hipoklorit 3% efektif saat outbreak PMK di Miyazaki Jepang tahun 2010. Terdapat berbagai jenis desinfektan yang efektif terhadap virus penyebab PMK, antara lain asam sitrat 0,2-2%, glutaraldehid 1-2%, sodium karbonat 4%, formaldehid 8%, hidrogen peroksida 35%, dan sodium hipoklorit 3% (Shirai, 2012; Kim *et al.*, 2013). Terpenuhinya 85% dari aspek penerapan praktik hygiene dan sanitasi dalam penyembelihan hewan kurban di situasi wabah PMK ini tidak terlepas dari peran aktif panitia kurban dalam menerapkan himbuan pemerintah terkait tata laksana penyelenggaraan pemotongan hewan kurban saat wabah PMK.

Perlu dilaksanakan sosialisasi atau transfer ilmu kepada masyarakat yang menerima daging hewan kurban/mustahik mengenai cara penanganan daging kurban dan plastik bekas daging kurban yang baik dan benar sesuai anjuran pemerintah terkait pencegahan penyebaran PMK. Sehingga diharapkan tidak timbul kepanikan dalam masyarakat mengenai isu PMK. Beberapa tips mengenai cara penanganan daging segar dan jeroan pada situasi wabah PMK antara lain: pertama, tidak mencuci daging terlebih dahulu sebelum diolah, akan tetapi langsung dilakukan perebusan dengan menggunakan air mendidih minimal selama 30 menit. Kedua, ketika daging tidak langsung dimasak atau ingin disimpan di dalam *freezer*, maka daging bersama kemasannya harus disimpan terlebih dahulu di suhu dingin (*chiller*) selama minimal 24 jam, kemudian setelah itu baru bisa dipindahkan untuk disimpan di dalam *freezer*. Ketiga, pastikan memilih jeroan yang telah direbus, jika jeroan yang diterima masih dalam kondisi mentah, maka harus dilakukan perebusan terlebih dahulu selama minimal selama 30 menit pada suhu air mendidih untuk kemudian dapat disimpan di dalam kulkas atau diolah menjadi makanan siap saji. Keempat, bekas kemasan daging tidak dibuang secara langsung, akan tetapi harus didesinfeksi terlebih dahulu dengan cara direndam pada larutan deterjen ataupun pemutih pakaian/cuka dapur untuk membunuh virus PMK sehingga mencegah virus mencemari lingkungan (KEMENTAN-Leaflet PMK-seri17, 2022).

### KESIMPULAN DAN SARAN

Praktik penerapan aspek higiene dan sanitasi dalam pemotongan hewan kurban sudah dilaksanakan secara baik dengan nilai 17/20 (85%). Beberapa aspek yang perlu ditingkatkan adalah melengkapi personel dengan sarung tangan saat bekerja, dan pekerjaan pengolahan daging dilakukan di atas meja. Selain itu, perlu melakukan transfer ilmu kepada masyarakat mengenai cara penanganan daging kurban dan kemasan bekas daging terutama saat

penyelenggaraan pemotongan hewan kurban dalam situasi wabah PMK.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas Djuanda atas dukungan dana sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah M. 2016. Qurban: Wujud kedekatan seorang hamba dengan tuhan. *Jurnal Pendidikan Agama Islam-Ta'lim*, 14(1):109-116.
- Apritya D, Yanestria SM, Hermawan IP. 2021. Deteksi kasus Fasciolosis dan Eurytrematosis pada pemeriksaan antemortem dan postmortem hewan kurban saat masa pandemi Covid 19 di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1):41-45.
- Harada Y, Lekcharoensuk P, Furuta T, Taniguchi T. 2015. Inactivation of foot-and-mouth disease virus by commercially available disinfectants and cleaners. *Biocontrol Science*, 20(3):205-208.
- Jamal SM, Belsham GJ. 2013. Food-and-mouth disease: past, present, and future. *Veterinary Research*, 44:116.
- Kementerian Pertanian RI. 2022. Mengenal penyakit mulut dan kuku (PMK). Diunduh 15-07-2022 dari [bbuskp.karantina.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2022/06/Infografis-PMK-Full.pdf](https://bbuskp.karantina.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2022/06/Infografis-PMK-Full.pdf).
- Kim H, Shim I, Baek Y, Han H, Kim P, Choi K. 2013. Investigation of disinfectants for foot-and-mouth disease in the Republic of Korea. *Journal of Infection and Public Health*, 6(5):331-338.
- Kudurugamuwa JL, Shaheen E. 2011. Inactivation of human enterovirus 71 and coxsackie virus A16 and hand, foot, and mouth disease. *American Journal of Infection Control*, 39(9):788-789.

- Sania, Priyanto H, Yulianti. 2020. Sistem informasi lalu lintas ternak (studi kasus dinas pertanian dan peternakan Kayong Utara). *Jurnal Sistem dan Teknologi Informasi*, 8(1):58-67.
- Shirai J. 2012. Disinfection against the outbreaks of foot and mouth disease (FMD). *Journal of Disaster Research*, 7(3):264-273.
- Widiastuti T, Lukman DW, Supratikno, Setiaji G, Dewi S, Juwinto T, Safitri V, Aptriana CD, Herwinarni, Anggaraeni D. 2021. *Buku Saku Pelaksanaan Pemotongan Hewan Kurban dalam Masa Pandemi COVID-19*. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.
- Winarsih WH. 2018. Penyakit ternak yang perlu diwaspadai terkait keamanan pangan. *Jurnal Litbang Kebijakan*, 12(2):208-221.
- World Organization Animal Health. 2012. *Terrestrial Animal Health Code*. OIE, Paris.