

Penerapan Aspek Higienis Daging pada Penyembelihan Hewan Qurban di Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan

Alfinus dan Dini Marmansari

Balai Besar Veteriner Maros

Abstrak

Penyembelihan hewan qurban merupakan salah satu ibadah bagi umat Islam yang mampu dalam berqurban dan itu dilaksanakan setiap Hari Raya Idul Adha 10 Dzulhijjah. Pada Tahun 1441 H atau 2002 M, di tahun 2020 M ini pelaksanaan penyembelihan hewan qurban dilaksanakan dalam masa pandemi Covid 19 sehingga dalam pelaksanaan menerapkan protokol kesehatan. Kabupaten Maros di tahun 2020 ini menetapkan 5 lokasi yaitu Lokasi 1 (H. Hafid); Lokasi 2 (H. Pacong); Lokasi 3 (Puskesmas); Lokasi 4 (Mesjid Agung Maros) dan Lokasi 5 (Mesjid Al Markaz Al Islami Maros) Pengulisan kali ini membahas penerapan aspek higienes perlu dilakukan dan mengetahui ada atau tidak adanya cemaran mikroba atau kontaminasi mikroorganismes pada produk pangan asal hewan tersebut (daging). Hasil pengamatan terhadap penerapan aspek higienes bahwa di lokasi 1 10/16 atau sebesar 62,50%, Lokasi 2 11/16 atau sebesar 68,75%, Lokasi 3 14/16 atau sebesar 87,50%, Lokasi 4 13/16 atau sebesar 81,25 dan Lokasi 5 15/16 atau sebesar 93,75%, sedangkan hasil pengujian laboratorium bahwa di lokasi 1, 2 dan 4 masih terdapat cemaran mikroba atau kontaminasi mikroorganismes *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* sehingga dapat disimpulkan bahwa dengan semakin tingginya persentase penerapan aspek higienes maka semakin kecil kemungkinan produk pangan asal hewan tersebut terkontaminasi mikroorganismes sehingga dapat memberikan jaminan mutu pangan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Kata Kunci : Qurban, Covid 19, Cemaran mikroba dan higienes.

Pendahuluan

Sehubungan dengan pelaksanaan Hari Raya Idul Adha 1441 H (2020 M) dimana Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Qurban telah diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban. Pada tahun ini berbagai negara di dunia pada umumnya dan Indonesia pada khususnya dalam situasi bencana non alam wabah Corona Virus Disese (COVID-19) maka Pemerintah dalam hal ini Direktorat Jenderal Peternakan Kesehatan Hewan mengeluarkan Surat Edaran Direktorta Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Nomor : 0008/SE/PK.320/F/06/23020 Tentang Pelaksanaan Kegiatan Qurban Dalam Situasi Wabah Bencana Nonalam Corona Virus Disease (Covid 19), Surat edaran ini bertujuan agar kegiatan kurban berjalan hikmah dan optimal dengan memperhatikan protokol kesehatan untuk pencegahan penularan atau penyebaran COVID-19 yang telah ditetapkan oleh Pemerintah maupun pemerintah daerah.

Daging merupakan bahan pangan yang bersifat mudah rusak dan memiliki potensi mengandung bahaya biologis, kimiawi dan atau fisik jika tidak ditangani dengan baik,

sehingga diperlukan penanganan yang baik dengan memperhatikan aspek hygiene sanitasi dan keamanan pangan. Banyak sekali sumber kontaminasi pangan mulai dari peralatan tidak bersih, bahan pangan mentah, proses pemasakan tidak sempurna, kebersihan diri sendiri yang mengolah makanan, sampai dengan kondisi lingkungan yang tidak bersih (Lukman dan Denny, 2010).

Higiene adalah semua kondisi dan upaya yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kelayakan bahan makanan (daging) pada setiap tahapan proses penanganan daging kurban. Bahan berbahaya dalam daging dapat berasal dari hewan yang sakit, tangan yang kontak langsung dengan daging, lalat, serangga, peralatan yang kontak dengan daging, air yang kotor, lantai/ tanah, dan lainnya yang ada disekitar tempat penanganan daging. Pada umumnya terdapat 2 aspek yang berhubungan dengan higienes daging yaitu: 1. Aspek petugas (hygiene personal), untuk mencegah kontaminasi diperlukan ketentuan prosedur diantaranya 1). Petugas yang menangani daging harus dalam kondisi sehat. 2). Menjaga kebersihan diri, dengan memakai pakaian yang bersih, memakai celemek, tutup kepala. 3). Selalu mencuci tangan dengan menggunakan sabun dan/atau sanitaiser sebelum dan sesudah menangani daging, terutama setelah dari toilet atau setelah memegang bahan/barang lain. 4). Tidak melakukan tindakan yang dapat mengkontaminasi daging /produk (merokok, meludah, bersin, batuk, rambut diusahakan tertutup, tidak memakai asesoris dan parfum, tidak memegang muka, rambut, hidung, mulut, dan telinga) ketika menangani daging. 5). Setiap tahap proses penanganan dilakukan petugas khusus. 6). Tersedianya ruangan/tempat dan petugas khusus untuk memotong dan membungkus daging yang akan didistribusikan. 7). Menjaga kebersihan lingkungan sekitar proses penanganan daging kurban. Dan kedua yaitu Aspek peralatan, dimana peralatan yang digunakan untuk penanganan daging harus senantiasa dijaga kebersihannya dan memenuhi persyaratan teknis antara lain : Peralatan terbuat dari bahan yang tidak mencemari daging (misal stainless steel, dihindari menggunakan peralatan yang terbuat dari kayu/ sebaiknya menggunakan telenan polypropilane, terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berkarat, dan tidak beracun)

Tujuan penulisan ini adalah untuk melihat gambaran umum penerapan aspek higienes daging dan ada atau tidak adanya cemaran mikroba/kontaminasi mikroorganisme produk pangan asal hewan tersebut di beberapa lokasi penyembelihan hewan qurban di Kabupaten Maros, Propinsi Sulawesi Selatan.

Metodologi

Studi ini merupakan kajian deskripsi yang dilakukan melalui observasi atau pengamatan dilapangan terhadap aspek higiene dan hasil pengujian laboratorium terhadap sampel daging yang diperoleh dari setiap lokasi penyembelihan hewan qurban (diasumsikan sebagai unit usaha produk hewan) dengan jumlah sampel setiap lokasi sebanyak 5 sampel yang diperoleh secara acak sederhana yaitu Lokasi 1 (H. Hafid); Lokasi 2 (H. Pacong); Lokasi 3 (Puskesmas); Lokasi 4 (Mesjid Agung Maros) dan Lokasi 5 (Mesjid Al Markaz Al Islami Maros). Parameter pengujian berdasarkan Pedoman Program Monitoring Residu dan Mikroba Tahun 2018 yang disesuaikan dengan kapasitas pengujian Laboratorium Kesmavet Balai Besar Veteriner Maros dengan parameter pengujian *Escherichia coli*; *Staphylococcus aureus*; *Salmonella* dan Residu obat (*screening antibiotik*), dalam pedoman tersebut dengan jumlah sampel 5 disetiap unit usaha maka batas keberterimaan suatu produk pangan yaitu untuk *Escherichia coli* (2 sampel); *Staphylococcus aureus* (1 sampel); *Salmonella* (negatif) dan Residu obat (*screening antibiotik*) (negatif), apabila hasil pengujian melebihi batas keberterimaan suatu produk pangan tidak diterima sehingga perlu dilakukan analisa atau evaluasi terhadap penerapan higienes sanitasi lokasi tersebut.

Hasil dan Pembahasan

Pemeriksaan ante mortem dan post mortem telah dilakukan oleh Tim Hari Besar Keagamaan Nasional Balai Besar Veteriner Maros dan Tim Medik dan paramedik Dinas Pertanian Kabupaten Maros. Pada umumnya pemeriksaan ante mortem dimaksudkan untuk memastikan bahwa hewan qurban tersebut layak dan sehat sebagai hewan qurban. Pemeriksaan post mortem bertujuan untuk memastikan kesehatan karkas dan organ lainnya.

Aspek dalam penerapan higiene didalam penyembelihan hewan qurban (Aji Winarso,2017), pada kesempatan ini, kami menilai ada atau tidak adanya aspek tersebut di 5 lokasi penyembelihan hewan qurban, sebagai berikut:

Tabel 1. Aspek higiene di lokasi penyembelihan hewan qurban.

No	Aspek	Lokasi				
		1	2	3	4	5
1	Adanya pemeriksaan ante-mortem	1	1	1	1	1
2	Adanya pemeriksaan post-mortem	1	1	1	1	1
3	Tersedia lubang galian atau septic tank untuk darah	0	0	1	1	1
4	Tersedia lubang galian atau septic tank untuk kotoran	0	0	1	1	1
5	Tersedia cukup air bersih dan sabun untuk cuci tangan	1	1	1	1	1
6	Lantai bersih atau ada alas bersih untuk menguliti hewan	0	0	1	0	1
7	Tempat pengolahan daging terpisah dari tempat penyembelihan dan pembersihan jeroan	1	1	1	1	1
8	Kebersihan tempat dan peralatan terjaga	0	1	1	1	1
9	Daging ditempatkan dalam wadah yang bersih (ember/keranjang)	1	1	1	1	1
10	Pencacahan daging dilakukan di atas meja	1	1	1	1	1
11	Personel mengenakan sarung tangan dan masker	0	0	0	0	1
12	Personel yang menangani daging sambil makan, merokok, atau menggaruk anggota tubuh/rambut	0	0	0	0	0
13	Personel mencuci tangan sebelum dan setelah menangani daging	1	1	1	1	1
14	Daging dikemas terpisah dari jeroan	1	1	1	1	1
15	Kemasan daging dengan bahan <i>food grade</i> /plastik bening	1	1	1	1	1
16	Daging segera disalurkan setelah selesai diolah	1	1	1	1	1
Total Skor		10	11	14	13	15
Persentase Skor		62,50	68,75	87,50	81,25	93,75

Keterangan : 1 = Ya dan 0=Tidak

Nilai yang diperoleh dari kelima lokasi adalah lokasi 1 10/16 atau sebesar 62,50%; Lokasi 2 11/16 atau sebesar 68,75%; Lokasi 3 14/16 atau sebesar 87,50%; Lokasi 4 13/16 atau sebesar 81,25 dan Lokasi 5 15/16 atau sebesar 93,75%, dengan demikian semakin lengkap aspek higienes yang dipenuhi maka makin terjamin mutu produk pangan (daging) tersebut. Berikut adalah dokumentasi aspek higienes pad ke lima lokasi tersebut:



Gambar 1. Tidak adanya lubang yang mengalirkan darah penyembelihan (Lokasi 1).



Gambar 2. pengulitan diatas lantai yang banyak terdapat berdarah (Lokasi 1).



Gambar 3. Tidak adanya lubang yang mengalirkan darah penyembelihan (Lokasi 2)



Gambar 4. pengulitan diatas lantai yang telah dibersihkan (Lokasi 2).



Gambar 5. Penyembelihan di atas lubang untuk menampung darah (Lokasi 3)



Gambar 6. Pencacahan daging ditempat terpisah (Lokasi 3)



Gambar 7. Penyembelihan di atas lubang untuk menampung darah (Lokasi 4)



Gambar 8. Pengulitan diatas lantai yang masih terdapat darah (Lokasi 4)



Gambar 9. Penyembelihan di atas lubang untuk menampung darah (Lokasi 5)



Gambar 10. Pengulitan diatas lantai yang masih terdapat terpisah dan bersih (Lokasi 5)

Pengambilan sampel daging kami lakukan untuk memonitoring kemungkinan adanya kontaminasi mikroorganisme dan pengujian residu, adapun jenis pengujian pengujian *Escherichia coli*; *Staphylococcus aureus*; Salmonella dan Residu obat (*screening antibiotik*). Hasil pengujian tersebut dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Hasil pengujian sampel penyembelihan hewan qurban.

Superskrip: 1: Salmonella spp.; 2: Staphylococcus spp.; 3: Kanamicin; 4: Oxytetrasiklin; 5: Penicillin; 6: Tilosin

Lokasi	Sampel (Jumlah)	Cemaran Mikroba			Residu Antibiotika			
		E. coli	Salmo ¹	Staphylo ²	Kan ³	Oxy ⁴	Pen ⁵	Til ⁶
1	Daging (5)	> BMCM (4)	Positif (4)	< BMCM (5)	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
2	Daging (10)	> BMCM (4)	Positif (3)	< BMCM (10)	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
3	Daging (5)	< BMCM (5)	Positif (0)	< BMCM (5)	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
4	Daging (5)	> BMCM (2)	Positif (0)	< BMCM (5)	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif
5	Daging (5)	< BMCM (5)	Positif (0)	< BMCM (5)	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif

Pada tabel 2 diatas, dapat dilihat pada pada Lokasi 1 dan 2 masih terjadi kontaminasi mikroorganisme yaitu cemaran *Escherichia coli* yang melebihi Batas Maksimum Cemaran Mikroba yaitu 10² koloni/gram dan masih terjadinya kontaminasi mikroba Salmonella.

Kontaminasi mikroba pada daging dimulai sejak berhentinya peredaran darah pada saat penyembelihan, terutama apabila alat-alat yang dipergunakan untuk pengeluaran darah tidak steril, setelah proses penyembelihan kontaminasi selanjutnya dapat terjadi pada saat pengulitan, pengeluaran jeroan, pembelahan karkas, preservasi, penyimpanan dan distribusi. Di sisi lain, ketika proses pengeluaran jeroan dan pembelahan karkas, maka tumpahan rumen dan cairan usus dapat mencemari pekerja dan daging. Ada beberapa sumber kontaminasi kuman. "Pertama, dari hewan sendiri, yaitu dari kaki, kulit, dan bulu. Kedua, dari kotoran, saluran pencernaan, dan kulit (30%). Ketiga, pisau penyembelihan, khususnya dari awal sayatan terbesar. Keempat, pengulitan dan pembersihan karkas. Kelima, tangan, pakaian, dan peralatan kotor. Proses mengangkat, memotong, menimbang, dan membungkus daging menyumbang risiko kontaminasi hingga sebesar 50% (Nadia, 2020)

Menurut Soeparno (2005) daging memenuhi persyaratan untuk perkembangan mikroorganisme perusak dan pembusuk karena mempunyai kadar air yang tinggi (68-75%). Air merupakan konstituen utama cairan ekstraseluler yang di dalamnya terdapat senyawa kimia yang terlarut maupun tersuspensi. Air merupakan medium transportasi diantara serat daging sehingga kadar air berperan penting pada kehidupan mikroorganisme (Soeparno, 2005). Jaringan hewan sehat umumnya bebas dari bakteri pada saat dipotong, tetapi lingkungan dengan hygiene dan sanitasi yang kurang baik daging segar tidak jarang terkontaminasi oleh berbagai jenis dan jumlah mikroorganisme (Jay *et al.*, 2005)

Escherichia coli termasuk ke dalam agen patogen dari *foodborne illness* karena beberapa galur *Escherichia coli* bersifat patogenik pada manusia dan hewan (Ray, 2004). Kontaminasi

yang tinggi dari *Escherichia coli* pada daging berhubungan erat dengan rendahnya kesadaran akan higienis dalam proses penyajian dan penanganan terhadap daging. Bakteri dapat ditularkan melalui media debu, air, dan udara pada bahan makanan. Peletakan daging yang dicampur dengan tempat peletakan jeroan dapat menjadi salah satu faktor penyebab kontaminasi. Salmonella merupakan bakteri yang sering mengontaminasi makanan seperti telur dan hasil olahannya, ikan dan hasil olahannya, daging ayam, daging sapi, serta susu dan hasil olahannya seperti es krim dan keju (Jay *et al.*, 2005). Salmonella merupakan bakteri patogen yang dapat menyebabkan keracunan pangan. Semua jenis Salmonella merupakan patogen fakultatif intraseluler dan dianggap sangat patogenik (Bhunua, 2008).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan lapangan terhadap penerapan aspek higienes dan hasil pengujian laboratorium terhadap produk ternak (daging) yang diperoleh dari 5 lokasi penyembelihan hewan qurban, terdapat 3 lokasi yang produk pangan asal hewan yang terkontaminasi mikroorganisme, hal ini sangat berhubungan erat terhadap aspek higienes yang di terapkan di setiap lokasi penyembelihan, semakin tersedianya atau semakin baiknya penerapan higienes di lokasi tersebut, maka kemungkinan produk pangan asal hewan tersebut ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal).

Saran

Perlu perbaikan aspek-aspek higienes di lokasi penyembelihan agar menghasilkan produk pangan asal ternak yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan banyak kepada Kepala Balai Besar Veteriner Maros. Kepala Dinas Pertanian Kabupaten Maros, Kepala Puskesmas Kabupaten Maros, Panitia Pelaksanaan Penyembelihan Hewan Qurban dan Tim Hari Besar Keagamaan Nasional Balai Besar Veteriner Maros yang telah mengizinkan dan memfasilitasi sehingga kegiatan pengawasan pelaksanaan Hari Besar Keagamaan Nasional dapat terlaksana dengan baik.

Daftar Pustaka

- Aji Winarso dkk, 2017, Praktek Higiene Dalam Penyembelihan Hewan Qurban di Kota Kupang, Jurnal Kajian Veteriner, Vol. 5 No. 2 : 99-104, ISSN : 2356-4113
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. Modern Food Microbiology. Seventh Edition. USA. Springer Science and Bussuness Media Inc. p473-495.
- Lawrie, R.A., Ledward, D.A. 2006. Lawrie's Meat Science. Cambridge: Woodhead Pub
- Nadia, Fakultas Peternakan UGM, Juli 2020, Teknik Penyembelihan Hewan Kurban dan Penanganan Daging Yang Higienis.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*, Ed. ke-3. CRC Pr. Washington, DC.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Ke-4. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Surat Edaran Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Nomor : 0008/SE/PK.320/F/06/23020 Tentang Pelaksanaan Kegiatan Qurban Dalam Situasi Wabah Bencana Nonalam Corona Virus Disease (Covid 19)
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban.