

PEDOMAN SELEKSI & PENYEMBELIHAN HEWAN QURBAN

536.2.033

DIR

Pc.1



**DIREKTORAT KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER
DIREKTORAT JENDERAL BINA PRODUKSI PETERNAKAN
2004**

636.2-033

DIR

Pc-1



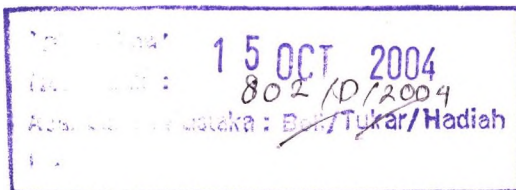
**PEDOMAN SELEKSI DAN PENYEMBELIHAN
HEWAN QURBAN**



BK013756



**DIREKTORAT KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER
DIREKTORAT JENDERAL BINA PRODUKSI PETERNAKAN
TAHUN 2004**



KATA PENGANTAR

" Sesungguhnya kami telah memberikan kepadamu nikmat yang banyak, maka dirikanlah sholat karena Tuhanmu dan berqurbanlah, sesungguhnya orang yang membenci kamu, dialah orang yang terputus dari rahmat Allah"

(Al-Kautsar: 1-3)

Sudah merupakan ketentuan yang wajib hukumnya bahwa produk pangan asal hewan yang akan dikonsumsi oleh umat Islam di Indonesia harus memenuhi persyaratan halal dan toyyib (sehat). Bagi umat Islam makanan halal bukanlah sekedar memenuhi kebutuhan jasmani, tetapi juga merupakan pemenuhan kebutuhan rohani (keridhoan Allah SWT). Oleh karena itu berdasarkan ketentuan syariat Islam tentang tata cara penyediaan daging yang halal dan sehat, dimulai sejak seleksi hewan sampai dengan memperoleh daging yang sehat dan berkualitas. Dalam penyembelihan hewan juga harus diperhatikan aspek kesejahteraan hewan sebagai manifestasi sikap saling menghargai sesama makhluk Tuhan, sehingga hewan terlindungi dari perlakuan yang tidak wajar

Buku ini disusun dengan harapan dapat sebagai petunjuk teknis tata cara penyembelihan dan penyediaan daging qurban yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)

Jakarta, Januari 2004

Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner



Drh. Bachtiar Moerad

NIP. 080 020 586

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

- I. PENDAHULUAN
- II. LATAR BELAKANG DAN TUJUAN
 - A. DALIL AL-QUR'AN DAN HADIST
 - B. MAKNA MAKANAN HALAL DAN THOYYIB
 - C. TUJUAN
- III. PERSYARATAN QURBAN
 - A. SELEKSI HEWAN QURBAN
 - B. PETUGAS PENYEMBELIH
- IV. PENYEMBELIHAN HEWAN MENURUT ISLAM
- V. TEKNIS PENYEMBELIHAN HEWAN QURBAN
 - A. TAHAP PERSIAPAN
 - B. TAHAP PENYEMBELIHAN
- VI. PEMERIKSAAN POST MORTEM
- VII. PENANGANAN DAGING QURBAN
(ASPEK HYGIENE DAN SANITASI)

PENUTUP

I. PENDAHULUAN

Disadari bahwa upaya meningkatkan kesadaran keamanan pangan asal hewan adalah tanggungjawab bersama pemerintah dan masyarakat baik produsen maupun konsumen. Salah satu upaya untuk mewujudkan hal tersebut adalah melalui pengawasan baik dari aspek keamanan maupun kehalalan terhadap daging yang akan dikonsumsi masyarakat.

Kendala utama penanganan pangan asal hewan yang ASUH adalah masih rendahnya pengetahuan dan kurangnya kepedulian masyarakat. Untuk itu diperlukan sosialisasi teknis hygiene-sanitasi penanganan pangan asal hewan sehingga diharapkan peran aktif masyarakat akan meningkat dalam pengawasan produk pangan asal hewan (daging) tersebut

Khususnya dalam rangkaian kegiatan penyembelihan hewan qurban pada setiap Hari Raya Idul Adha, penyembelihan diluar Rumah Pematangan Hewan (RPH) haruslah tetap mempertimbangkan bahwa dagingnya akan dikonsumsi oleh masyarakat luas sehingga diperlukan jaminan kehalalan dan keamanannya. Oleh karena itu, semua pihak yang terlibat dalam kegiatan tersebut perlu memahami prinsip persyaratan teknis Kesehatan Hewan, Hygiene Sanitasi, Kesejahteraan Hewan dan Kehalalan.

II. LATAR BELAKANG DAN TUJUAN

A. DALIL AL QUR'AN DAN HADIST

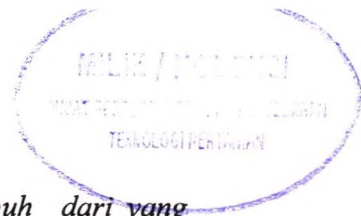
"Makanlah olehmu apa yang disebut nama ALLAH di dalamnya" (QS : 6 : 118)

"ALLAH memutuskan tentang apa yang harus dilakukan dengan sempurna dan mulia. Oleh karena itu ketika harus membunuh, maka bunuhlah dengan baik dan ketika menyembelih, sembelihlah dengan baik..... tajamkan pisaumu dan tangani dengan kebaikan disaat kamu menyembelih. " (HR. Muslim)

" Menjadi tanggungjawabmu terhadap ALLAH di dalam menghargai kematian hewan. Kendarailah olehmu dalam keadaan baik dan bunuhlah olehmu serta makanlah dagingnya disaat ternak tersebut dalam keadaan baik" (HR. Abu Dawud)

B. MAKNA MAKANAN HALAL DAN THOYYIB

Makanan bagi umat Islam bukanlah semata - mata untuk kebutuhan fisik tapi juga rohani yaitu sebagai ibadah, bukti keimanan dan akan berpengaruh terhadap perilaku. Karena do'a hanya akan terakbul jika umat Islam makan makanan



yang halal saja. "*Setiap daging yang tumbuh dari yang haram , nerakalah yang lebih utama baginya*" (Al-Hadist).

Selain itu umat Islam juga meyakini bahwa kualitas generasi keturunan mereka juga sangat tergantung kepada makanan apa yang diberikan orang tuanya kepada anak-anaknya. Oleh karena itu faktor kehalalan dan keharaman dalam makanan bagi umat Islam menjadi sangat penting.

Ada tiga faktor yang harus diperhatikan dalam kehalalan ini yaitu :

- 1) Halal bahannya.
- 2) Halal dalam mendapatkannya.
- 3) Halal cara memproses dan mengkonsumsinya.

C. TUJUAN

- Memberikan pedoman tentang tata cara penyembelihan hewan Qurban yang baik dan benar.
- Sosialisasi terhadap pangan asal hewan yang ASUH.
- Sosialisasi penerapan kesejahteraan hewan.
- Menjamin ketentraman batin masyarakat terhadap produk asal hewan yang halal dan thoyyib.

III. PERSYARATAN QURBAN

A. *SELEKSI HEWAN QURBAN*

1. SEHAT :

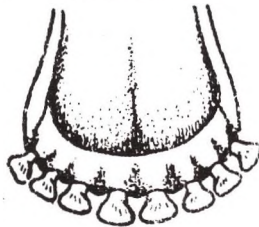
- Bulu bersih dan mengkilap
- Gemuk dan lincah
- Muka cerah
- Nafsu makan baik
- Lubang kumlah (mulut, mata, hidung, telinga, anus) bersih dan normal
- Suhu badan normal 37°C , tidak demam.

2. TIDAK CACAT

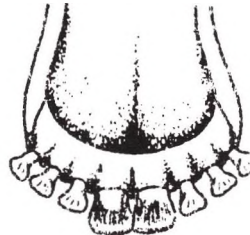
- Hewan tidak pincang.
- Hewan tidak buta/picek
- Telinga hewan tidak rusak.

3. CUKUP UMUR :

- Kambing / Domba : Umur lebih dari satu tahun ditandai dengan tumbuhnya sepasang gigi tetap
- Sapi / Kerbau : Umur lebih dari dua tahun ditandai dengan tumbuhnya sepasang gigi tetap.
(lihat gambar : 1)



di bawah 2 tahun



2 tahun 3 bulan

4. TIDAK KURUS

5. JANTAN :

- Tidak dikastrasi / dikebiri.
- Testis / buah zakar masih lengkap (2 buah), bentuk dan letaknya simetris

B. PETUGAS PENYEMBELIH

- Laki - laki Muslim dewasa
- Sehat jasmani dan rohani
- Memiliki ketrampilan teknis yang memadai tentang tata cara penyembelihan yang baik dan benar
- Sebaiknya yang sudah berpengalaman

IV. PENYEMBELIHAN HEWAN MENURUT ISLAM

Secara ringkas ketentuan penyembelihan hewan dalam Islam sebagai berikut :

1. Disebut nama Allah (*Al-Hajj:34, Al-An-am:119 dan 121*)
2. Menggunakan pisau tajam
Dari Saddad bin Aus r.a Rasulullah SAW bersabda : Sesungguhnya Allah mewajibkan berbuat ikhsan dalam segala hal. Apabila kamu membunuh hendaklah kamu lakukan pembunuhan itu dengan ikhsan. Apabila kamu menyembelih hendaklah lakukan penyembelihan itu dengan ikhsan. Hendaklah seseorang kamu menajamkan pisaunya dan menyenangkan binatang sembelihannya (Al-hadist)
3. Tidak boleh menggunakan gigi dan kuku sebagai alat penyembelihan.
4. Tidak boleh disengaja dicekik atau dipukul (*Al-Maidah :3*)
5. Cara penyembelihan : dengan sekali tekan tanpa diangkat.
6. Darah keluar sempurna (*Al-An-am : 145; Al-Maidah :3*)
7. Disunnahkan dalam penyembelihan hewan dihadapkan ke kiblat, hewan digulingkan ke sebelah kiri, disembelih pada

pangkal leher dan membaca shalawat atas Nabi Muhammad SAW.

V. TEKNIS PENYEMBELIHAN HEWAN QURBAN

A. TAHAP PERSIAPAN

a. Persiapan Sarana dan Prasarana

- Kandang penampungan sementara hewan sebelum pelaksanaan Qurban harus bersih, kering, terhindar dari panas matahari, hujan ataupun angin kencang, sehingga memenuhi persyaratan kelayakan sebagai tempat istirahat hewan.
- Tersedia cukup air minum dan pakan selama hewan ditempatkan penampungan.
- Tempat penyembelihan hendaknya kering, terpisah dari sarana umum serta tempat penjualan makanan dan minuman dan dibuatkan lubang seluas 1 meter persegi dengan kedalaman 1 meter untuk menampung darah penyembelihan
- Peralatan : pisau / golok dan lainnya hendaknya diasah hingga tajam, bersih, dan tidak berkarat. Setiap pergantian penyembelihan pisau harus dibersihkan.
- Tersedianya air bersih yang cukup untuk pembersihan tempat dan peralatan selama proses berlangsung.
- Tersedianya tempat khusus untuk penanganan daging dan pengemasan yang senantiasa terjaga kebersihannya.

b. Penanganan Hewan Sebelum Penyembelihan.

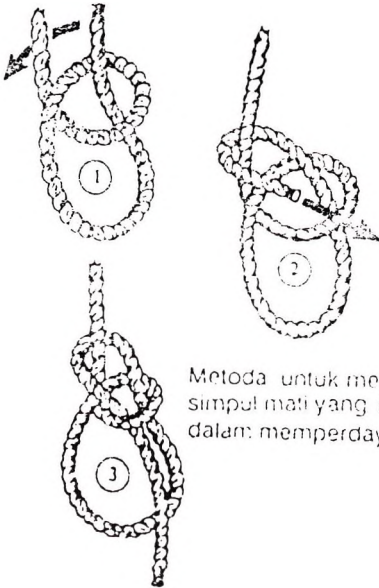
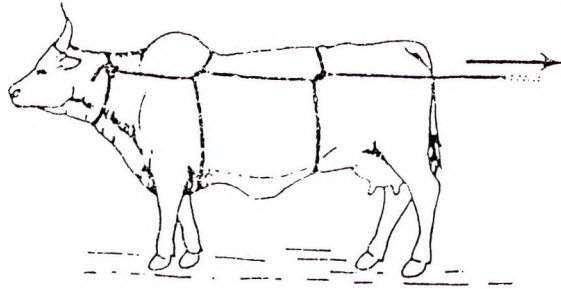
- Hewan diistirahatkan sebaiknya lebih dari 12 jam dan tetap diberi makan dan minum seperti biasa, untuk memulihkan kondisi / kesegaran tubuh hewan dan diperlakukan secara wajar karena hal ini akan berpengaruh terhadap kualitas daging yang akan dihasilkan nantinya..
- Hewan yang akan disembelih harus dilakukan **Pemeriksaan Ante Mortem** oleh Dokter Hewan atau petugas berwenang untuk mengetahui status kesehatannya.

Hewan sehat → boleh disembelih

Hewan sakit → tidak boleh disembelih

- Beberapa jam sebelum disembelih sebaiknya tidak diberi makan tetapi tetap diberi minum.
- Cara menjatuhkan /merebahkan hewan harus secara hati-hati dihindarkan cara paksa atau perlakuan kasar yang menyebabkan rasa takut berlebihan atau kesakitan pada hewan serta resiko kecelakaan orang yang merebahkannya. Diupayakan merebahkannya dengan tenang menggunakan ikatan tali tertentu (*lihat gambar 2*).

Gambar 2 : Ikatan tali untuk merobohkan hewan



Metoda untuk mengikat simpul mati yang berguna dalam memperdaya hewan



B. TAHAP PENYEMBELIHAN HEWAN QURBAN

Penyembelihan dilakukan sesuai dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) tentang penyembelihan hewan dan berdasarkan persyaratan teknis hygiene sanitasi pemotongan hewan, sebagai berikut :

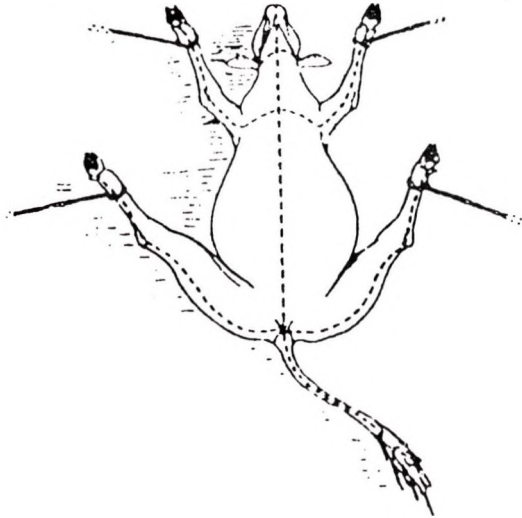
- Hewan dihadapkan ke arah kiblat
- Membaca basmalah
- Memutuskan saluran makanan (oesophagus), pembuluh darah (arteri carotis dan vena jugularis) dan saluran nafas (trachea)
- Hewan dipotong dengan sekali tekan, menggunakan pisau yang tajam, tanpa mengangkat pisau dari leher (kepala tidak langsung dipisahkan)
- Setelah hewan tidak bergerak lagi (mati) dan pengeluaran darah sempurna, kepala dipisahkan dari badan terlebih dahulu baru kemudian kaki.
- Penanganan proses lebih lanjut sebaiknya dilakukan pada posisi hewan digantung untuk memudahkan penanganan dan menyempunakan 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 bagian medial kaki (*lihat gambar 3*)

- Selanjutnya dilakukan pengeluaran jeroan (perutan) dan kemudian dipisahkan antara jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, limpa, ginjal, lidah) dengan jeroan hijau (lambung, usus, oesophagus dan lemak).
- Pencucian jeroan merah dan jeroan hijau dilakukan secara terpisah dengan pengelolaan daging.

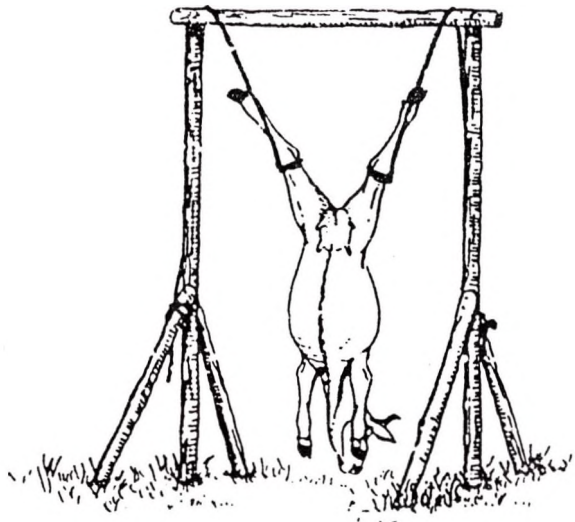
Dalam melakukan penyembelihan hendaknya harus tetap memperhatikan aspek kesejahteraan hewan antara lain :

- Mencegah perlakuan kasar dan menyakitkan yang dapat menimbulkan ketakutan atau hewan menjadi tersiksa pada saat akan disembelih
- Menjelang disembelih, hewan dirobuhkan perlahan-lahan menggunakan sistem ikatan tali tertentu, yang tidak menyebabkan hewan kesakitan atau stres.
- Penyembelihan dilakukan menggunakan pisau yang tajam agar tidak menyiksa hewan akibat rasa sakit yang berlebihan.

Gambar 3 : Irisan pengulitan



Gambar 4 : Posisi hewan digantung



VI. PEMERIKSAAN POSTMORTEM

- Pemeriksaan post-mortem dilakukan terhadap daging, isi rongga perut dan isi rongga dada segera setelah proses pengulitan dan pembersihan jeroan.
- Pemeriksaan post-mortem dilaksanakan dengan pemeriksaan organoleptis yakni pemeriksaan aspek bau, warna dan konsistensi dengan cara melihat/mengamati dengan mata (inspeksi), meraba dan menekan (palpasi), bila perlu dengan penyayatan (insisi)
- Pelaksana pemeriksaan post-mortem adalah Dokter Hewan atau Petugas teknis berwenang.
- Jika ditemukan kasus yang mencurigakan maka disarankan menghubungi Dinas Peternakan setempat atau Dinas yang membidangi Peternakan.
- Keputusan :

Tidak ada kelainan —→ daging boleh dimakan

Ada kelainan/penyakit —→ daging tidak boleh dimakan atau bagian tersebut dibuang

- Karkas digantung menggunakan tali untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang atau pencemaran dan sebaiknya disemprot dengan air bersih. (*lihat gambar 4*)

VII. PENANGANAN DAGING QURBAN (ASPEK HYGIENE DAN SANITASI)

Pemotongan daging dan pengemasannya dilakukan setelah karkas mengalami rigor-mortis dan penyeleksian daging. Kemasan daging hendaknya dipisahkan dengan kemasan jeroan. Adapun untuk melindungi konsumen dari bahaya yang mungkin timbul akibat dari kontaminasi, maka perlu diperhatikan beberapa aspek yang terkait antara lain :

- **Aspek higiene makanan** : adalah semua kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kelayakan bahan makanan (daging) pada setiap tahap proses penanganan daging qurban.

Kuman dalam daging dapat berasal dari :

- Hewan yang sakit
 - Tangan manusia yang kontak bersentuhan dengan daging
 - Lalat atau serangga lain
 - Peralatan yang kontak dengan daging (pisau, talenan, alas, meja dll)
 - Air yang kotor
 - Lantai / tanah
- **Aspek Petugas** :

Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang oleh petugas diperlukan ketentuan prosedur sebagai berikut :

- Menjaga kebersihan diri , dengan memakai pakaian yang bersih, mencuci tangan terutama setelah dari toilet atau setelah memegang bahan / benda lain.
 - Setiap tahap proses penanganan ditentukan petugas khusus.
 - Tersedia ruangan / tempat dan petugas khusus untuk memotong dan membungkus daging yang akan didistribusikan
 - Menjaga kebersihan lingkungan sekitar proses penanganan daging qurban
- **Aspek Peralatan :**

Peralatan yang digunakan untuk daging harus senantiasa dijaga kebersihannya dan memenuhi persyaratan teknis, yaitu terbuat dari bahan yang tidak mencemari daging misalnya stainless steel dan dihindarkan penggunaan peralatan yang terbuat dari kayu.

PENUTUP

Guna lebih efektifnya pelaksanaan qurban, khususnya untuk dapat lebih terjaminnya kualitas daging qurban seyogyanya Panitia Qurban setiap lokasi menetapkan prosedur teknis dan disosialisasikan terlebih dahulu kepada para petugas agar tertib dalam pelaksanaan tugasnya.

Dengan demikian masyarakat penerima daging qurban khususnya kaum *dzu'afa fuqara wal masakin* dapat memperoleh daging yang ASUH.

