

# BUKU SAKU

## PELAKSANAAN PEMOTONGAN **HEWAN KURBAN**

DALAM MASA PANDEMI

**CORONA VIRUS DISEASE (COVID-19)**



DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN  
KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA

# Kata Pengantar

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunianya sehingga Buku Saku Pelaksanaan Pemotongan Hewan Kurban telah terselesaikan.

Sehubungan dengan pelaksanaan pemotongan kurban pada Hari Raya Idul Adha 1442 H yang jatuh pada akhir Bulan Juli 2020 (20 Juli 2021) dan masih dalam situasi pandemi COVID-19, perlu dilakukan upaya mitigasi risiko dan penyesuaian terhadap prosedur pelaksanaan kebiasaan baru (perubahan pola hidup pada situasi pandemic COVID-19). Untuk itu diterbitkan Surat Edaran (SE) tentang Pelaksanaan Kegiatan Kurban dalam Masa Pandemi *Corona Virus Disease* (COVID-19). Aspek penting dalam pemotongan hewan kurban meliputi:



- 1). Pemilihan hewan kurban,
- 2). Sarana/fasilitas tempat pemotongan hewan kurban,
- 3). Penerapan kesejahteraan hewan,
- 4). Penjaminan kesehatan hewan dan daging,
- 5). Penanganan daging dan jeroan yang higienis, dan
- 6). Penanganan limbah.

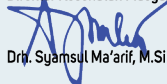
Sedangkan mitigasi risiko pencegahan penularan COVID-19 meliputi panduan di tempat penjualan dan pemotongan hewan kurban. Mitigasi risiko dimaksud yaitu pemeriksaan kesehatan awal (*screening*), *physical distancing*, penerapan higiene personal, dan penerapan higiene dan sanitasi.

Buku saku ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi petugas dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban sehingga dapat memberi jaminan daging kurban yang dihasilkan Aman, Sehat, Utuh Dan Halal (ASUH).

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berpartisipasi dalam penyusunan Buku Saku Pelaksanaan Pemotongan Hewan Kurban. Semoga buku saku ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jakarta, Juni 2021

Direktur Kesehatan Masyarakat Veteriner



Dr. Syamsul Ma'arif, M.Si

# Daftar Isi :

## POSTER

- 3 Empat Cara Penyelenggaraan Kegiatan Jual Beli di Tempat Penjualan Hewan Kurban Saat Covid-19
- 5 Empat Langkah Panduan Pelaksanaan Kegiatan Kurban di Fasilitas Pemotongan (di Luar RPH-R)
- 7 Empat Cara Panduan Pencegahan dan Pengendalian COVID-19 di Rumah Potong Hewan-Ruminansia (RPH-R)

## 9 SURAT EDARAN

SURAT EDARAN NOMOR : 8017/SE/PK.320/F/06/2021  
TENTANG PELAKSANAAN KEGIATAN KURBAN DALAM  
MASA PANDEMI CORONA VIRUS DISEASE (COVID-19)

## ASPEK PENTING

- 24 Aspek penting dalam pemotongan hewan kurban
- 25 I. Pemilihan hewan kurban
- 26 II. Sarana/fasilitas tempat pemotongan hewan kurban
- 29 III. Penerapan kesejahteraan hewan
- 34 IV. Penjaminan kesehatan hewan dan daging
  - 34 1. Pemeriksaan ante-mortem
  - 40 2. Pemeriksaan post-mortem
- 52 V. Penanganan daging dan jeroan yang higienis
  - 52 1. Tempat penanganan daging jeroan yang sudah di bersihkan
  - 53 2. Petugas yang menangani daging dan jeroan yang sudah dibersihkan
  - 53 3. Penanganan daging dan jeroan yang sudah di bersihkan
  - 54 4. Distribusi daging dan jeroan yang sudah dibersihkan
- 55 VI. Penanganan Limbah
- 56 Tips penanganan daging bagi masyarakat

### Tim Penyusun

drh. Tjahjani Widiastuti Dr. drh. Denny Widaya Lukman, M.Si Drh. Supratikno, M.Si, PAVet  
drh. Gunawan Setiaji, drh. Shinta Dewi, drh. Tri Juwianto, drh. Vitasari Safitri, MSi,  
drh. Cut Desna Aptriaana, drh. Herwinarni, drh. Diah Anggraeni

# 4 CARA PENYELENGGARAAN KEGIATAN JUAL BELI

## di Tempat Penjualan Hewan Kurban

saat Pandemi COVID-19



02

### PENERAPAN HIGIENE PERSONAL

01

### JAGA JARAK FISIK (PHYSICAL DISTANCING)



• Penjualan hewan kurban sebaiknya dilakukan secara online atau dikoordinir oleh panitia DKM atau Baznas



• Tempat penjualan memiliki alur pergerakan orang satu arah



• Jarak antar orang di tempat penjualan setidaknya 1 (satu)



• Penjual, pekerja dan pembeli harus menggunakan masker



• Penjual dan pekerja menggunakan baju lengan panjang dan sarung tangan



• Setiap orang yang masuk dan keluar tempat penjualan harus Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dan air mengalir atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol minimal 70%



• Hindari penggunaan alat pribadi (misalnya alat sholat, alat makan dan minum) secara bersama



• Hindari berjabat tangan atau kontak langsung lainnya termasuk mengupayakan transaksi dengan uang elektronik serta menerapkan etika batuk/bersin/meludah



• Setiap orang setelah dari tempat penjualan segera membersihkan diri (mandi dan mengganti pakaian) sebelum kontak langsung dengan keluarga/orang lain





## 03

### PEMERIKSAAN KESEHATAN AWAL



- Melakukan pengukuran suhu tubuh (*screening*) di setiap pintu masuk dengan alat pengukur (*thermogun*) oleh petugas / pekerja yang memakai Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker dan *faceshield*



- Pembeli yang sakit dilarang masuk ke tempat penjualan



- Penjual dan pekerja dari luar daerah harus dalam kondisi sehat sesuai ketentuan Satgas COVID-19 dan/atau Pemda masing-masing



## 04

### PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI



- Menyediakan fasilitas CTPS atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol minimal 70% di setiap akses masuk atau tempat yang mudah diakses



- Tempat penjualan dibersihkan dan didesinfeksi secara berkala

Pastikan tempat penjualan telah mendapatkan izin dari kepala daerah setempat

Surat Edaran Dirjen PKH  
No.8017/SE/PK.320/F/06/2021



ditjenPKHKementanRI



@ditjen\_PKH



Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan

# 4 PANDUAN PENCEGAHAN PENULARAN COVID-19 di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R)



01

## JAGA JARAK FISIK (PHYSICAL DISTANCING)



- Mengatur kepadatan pekerja selama aktivitas (saat absen, makan siang, dan istirahat serta membuat *shift* kerja)



- Membuat jadwal pengelompokan pekerja menurut *shift* kelompok tersebut beranggotakan pekerja yang sama



- Jika memungkinkan, menyediakan transportasi khusus pekerja untuk perjalanan pulang pergi dari rumah ke RPH-R



- Pengaturan jarak minimal 1 (satu) meter dan tidak saling berhadapan saat penanganan daging



- Meminimalkan penggunaan kipas angin untuk mengurangi potensi penyebaran melalui udara kecuali *exhaust*



- Jika proses perobohan dan penyembelihan tidak memungkinkan jarak minimal 1 (satu) meter antar orang maka penggunaan APD dimaksimalkan



02

## PENERAPAN HIGIENE PERSONAL



- Menyediakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, kacamata, sarung tangan sekali pakai, apron/*wearpack*, dan sepatu kerja untuk pekerja setiap kali akan memasuki area kerja



- Mengedukasi pekerja agar menghindari menyentuh muka termasuk mata, hidung, telinga dan mulut sampai dengan mencuci tangan serta setelah melepaskan APD atau gunakan tisu bersih jika terpaksa serta menghindari berjabat tangan atau kontak langsung lainnya



- Pekerja menerapkan Pola Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) seperti mencuci tangan, menggunakan APD, dan tidak meludah/merokok serta memperhatikan etika meludah/bersin/batuk



- Segera membersihkan diri (mandi dan mengganti pakaian) sebelum kontak langsung dengan keluarga /orang lain di rumah



- Hindari penggunaan alat pribadi (misalnya alat sholat, alat makan dan minum) secara bersama



ditjenPKHKementanRI



@ditjen\_PKH



Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan



03

### PEMERIKSAAN KESEHATAN AWAL



- Melakukan pengukuran suhu tubuh (*screening*) di setiap pintu masuk RPH-R dengan alat pengukur suhu non kontak (*thermogun*) oleh petugas/pekerja dengan memakai alat pelindung diri (masker dan *faceshield*)



- Setiap orang yang memiliki gejala demam/nyeri tenggorokan/batuk/pilek/sesak nafas dilarang masuk ke RPH-R



04

### PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI



- Manajemen RPH-R menyediakan fasilitas Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol minimal 70% di tempat yang mudah diakses



- Menyediakan fasilitas desinfeksi pada titik masuk tempat produksi;



- Melakukan pembersihan dan desinfeksi terhadap peralatan sebelum dan setelah digunakan serta selalu memastikan seluruh area kerja bersih dan higienis dengan melakukan pembersihan secara berkala, seperti *handle* pintu dan tangga, peralatan yang digunakan bersama dan area fasilitas umum lainnya



Pemotongan dapat dilakukan pada Hari Raya Idul Adha dan Hari Tasyrik

Surat Edaran Dirjen PKH No.8017/SE/PK.320/F/06/2021



# 4 PANDUAN PELAKSANAAN KEGIATAN KURBAN

## di Fasilitas Pemotongan (di luar RPH-R)

saat Pandemi COVID-19



### 01

#### JAGA JARAK FISIK (PHYSICAL DISTANCING)



- Kegiatan pemotongan hanya dihadiri oleh panitia dan petugas



- Jika proses perobohan dan penyembelihan tidak memungkinkan jarak minimal 1 (satu) meter antar orang maka penggunaan APD dimaksimalkan



- Pengaturan jarak minimal 1 (satu) meter dan tidak saling berhadapan saat pengulitan, pencacahan, penanganan, dan pengemasan daging



- Pendistribusian daging dilakukan oleh panitia ke rumah mustahik



### 02

#### PENERAPAN HIGIENE PERSONAL



- Melakukan Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol minimal 70%



- Setiap orang harus menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker



- Petugas pengulitan, penanganan dan pencacahan karkas/daging dan jeroan menggunakan masker, kacamata *google/faceshield*, sarung tangan sekali pakai, apron dan penutup alas kaki



- Menghindari berjabat tangan atau kontak langsung lainnya serta menerapkan etika batuk/bersin/meludah



- Hindari penggunaan alat pribadi (misalnya alat sholat, alat makan dan minum)



- Segera membersihkan diri (mandi dan mengganti pakaian) sebelum kontak langsung dengan keluarga di rumah





03

### PEMERIKSAAN KESEHATAN AWAL



- Panitia berasal dari lingkungan tempat tinggal yang sama dan tidak dalam masa karantina mandiri



- Setiap orang yang memiliki gejala demam/nyeri tenggorokan/batuk /pilek/sesak nafas dilarang masuk ke tempat pemotongan



- Melakukan pengukuran suhu tubuh (*screening*) di setiap pintu masuk dengan alat pengukur (*thermogun*) oleh petugas/pekerja memakai APD berupa masker dan *faceshield*



04

### PENERAPAN HIGIENE & SANITASI



- Tersedia fasilitas CTPS atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol minimal 70% di tempat yang mudah diakses



- Melakukan pembersihan dan desinfeksi peralatan sebelum dan sesudah digunakan



- Panitia dan petugas yang berada di area Penyembelihan dan penanganan daging/jeroan harus dibedakan



- Kotoran atau limbah ditangani dengan baik

Pastikan:

1. Tempat pemotongan hewan kurban telah mendapatkan persetujuan dari Dinas yang membidangi fungsi peternakan dan kesehatan hewan setempat;
2. Siapkan tim pengawas agar standar protokol kesehatan Covid-19 dijalankan dengan baik, aman, dan terkendali;

Surat Edaran Menteri Agama : SE 15 Tahun 2021

Surat Edaran Dirjen PKH No.8017/SE/PK.320/F/06/2021

Dibagikan  
dikirim langsung  
ke rumah



ditjenPKHKementanRI



@ditjen\_PKH



Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan



**KEMENTERIAN PERTANIAN**  
**DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN**

JALAN HARSONO RM NOMOR 3 Gedung C, PASAR MINGGU, JAKARTA 12550  
KOTAK POS 1180/JKS, JAKARTA 12011  
Telp. (021) 7815780, 7827466, 7815380-84 Psw. 4840, 4836 Fax. (021) 7827466  
E-mail: ditjennak@pertanian.co.id  
Website: <http://www.ditjennak.pertanian.go.id>

---

Yang terhormat,

1. Gubernur di seluruh wilayah di Indonesia;
2. Bupati di seluruh wilayah di Indonesia; dan
3. Wali kota di seluruh wilayah di Indonesia.

di Tempat

SURAT EDARAN  
NOMOR : 8017/SE/PK.320/F/06/2021

TENTANG

PELAKSANAAN KEGIATAN KURBAN DALAM  
MASA PANDEMI  
*CORONA VIRUS DISEASE (COVID-19)*

A. Latar Belakang

Sehubungan dengan pelaksanaan Hari Raya Idul Adha 1442 Hijriah (2021 Masehi) disampaikan bahwa pelaksanaan kegiatan kurban telah diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban. Mengingat saat ini dalam masa pandemi *Corona Virus Disease (COVID-19)* dihimbau agar kegiatan kurban memperhatikan protokol kesehatan untuk pencegahan penularan atau penyebaran COVID-19 yang telah ditetapkan oleh Pemerintah maupun pemerintah daerah.

Pelaksanaan kegiatan kurban yang meliputi penjualan hewan kurban dan pemotongan hewan kurban perlu dilakukan penyesuaian terhadap prosedur pelaksanaan kebiasaan baru (perubahan pola hidup pada situasi pandemi COVID-19). Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah untuk mencegah dan mengendalikan potensi penularan COVID-19 di tempat penjualan dan pemotongan hewan kurban dengan memperhatikan faktor-faktor risiko, sebagai berikut:

1. Interaksi antar orang dengan jarak yang dekat dan lamanya waktu interaksi pada saat kegiatan kurban;
2. Perpindahan orang antar provinsi/kabupaten/kota pada saat kegiatan kurban;
3. Status wilayah dengan tingkat kejadian yang tinggi dan penyebaran yang luas di suatu wilayah akan meningkatkan risiko penularan;
4. Penularan COVID-19 dapat melalui droplet yang keluar melalui rongga mulut dan hidung pada saat berbicara, batuk atau bersin dan/atau penularan tidak langsung melalui kontaminasi permukaan benda; dan
5. Faktor lainnya seperti komorbiditas (adanya penyakit penyerta seperti diabetes, hipertensi, gangguan paru dan gangguan ginjal), risiko pada usia tua, penularan pada pengguna transportasi publik, di rumah dan komunitas; serta tidak menerapkan protokol kesehatan yang dianjurkan oleh Satgas Penanganan COVID-19.

## B. Maksud dan Tujuan

Maksud dari Surat Edaran ini sebagai petunjuk pelaksanaan kegiatan kurban dengan penyesuaian pelaksanaan kebiasaan baru dalam situasi pandemi COVID-19.

Adapun tujuan dari Surat Edaran ini agar pelaksanaan kegiatan penjualan hewan kurban dan pemotongan hewan kurban dalam situasi pandemi COVID-19 dapat berlangsung secara aman dengan mempertimbangkan pencegahan dan memutus rantai penyebaran COVID-19

## C. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Surat Edaran ini adalah mengatur pelaksanaan kegiatan kurban pada situasi pandemi COVID-19 meliputi:

1. Mitigasi risiko; dan
2. Pembinaan, pengawasan, dan koordinasi.

## D. Dasar

Dalam menyusun Surat Edaran ini mempertimbangkan ketentuan antara lain sebagai berikut:

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 84, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5015) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 41 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 338, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5619);

2. Peraturan Pemerintah Nomor 95 Tahun 2012 tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 214, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5356);
3. Keputusan Presiden Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Penetapan Kedaruratan Kesehatan Masyarakat *Corona Virus Disease* 2019 (COVID-19);
4. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban;
5. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/Menkes/328/2020 tentang Panduan Pencegahan Dan Pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (COVID-19) Di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha pada Situasi Pandemi; dan
6. Surat Edaran Satuan Tugas Penanganan COVID-19 Nomor 5 Tahun 2021 tentang Perpanjangan Ketentuan Perjalanan Orang Dalam Negeri Dalam Masa Pandemi *Corona Virus Disease* (COVID-19);

#### E. Pelaksanaan

##### I. Mitigasi Risiko Pelaksanaan Kegiatan Kurban:

##### 1. Penjualan Hewan Kurban

Dalam melakukan kegiatan jual beli hewan kurban harus memenuhi persyaratan berikut:

##### a. Jaga Jarak Fisik (*Physical Distancing*)

- 1) Penjualan hewan kurban dilakukan di tempat yang telah mendapat izin dari bupati atau wali kota;

- 2) Penjualan hewan kurban dioptimalkan dengan memanfaatkan teknologi daring atau dikoordinir oleh panitia (Dewan Kemakmuran Masjid, Badan Amil Zakat Nasional, Lembaga Amil Zakat Nasional atau organisasi/lembaga amil zakat lainnya); dan
- 3) Pengaturan tata cara penjualan meliputi pembatasan waktu penjualan, *layout* tempat penjualan dengan memperhatikan lebar lorong lapak penjualan, perbedaan pintu masuk dan pintu keluar, alur pergerakan satu arah, jarak antar orang di dalam lokasi minimal 1 (satu) meter, dan penempatan fasilitas cuci tangan yang mudah diakses.

b. Penerapan Higiene Personal

- 1) Penjual dan pekerja serta calon pembeli hewan kurban harus menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) berupa masker, sarung tangan sekali pakai (*disposable*), dan pakaian lengan panjang selama di tempat penjualan;
- 2) Setiap orang yang masuk dan keluar dari tempat penjualan harus melakukan Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) dengan air mengalir dan/ atau menggunakan *hand sanitizer* kandungan alkohol paling kurang 70%

- c. Pemeriksaan Kesehatan Awal (*screening*)
- 1) Penjual dan/atau pekerja yang berasal dari daerah lain (provinsi, kabupaten dan/ atau kota) harus dalam kondisi sehat sesuai ketentuan yang ditetapkan oleh Satgas Penanganan COVID-19, dan/atau pemerintah daerah masing-masing;
  - 2) Melakukan pengukuran suhu tubuh (*screening*) di setiap pintu masuk lokasi penjualan dengan alat pengukur suhu tubuh tanpa kontak (*thermogun*) oleh petugas/ pekerja dengan memakai masker; dan
  - 3) Setiap orang yang memiliki gejala demam/ nyeri tenggorokan/batuk/pilek /sesak nafas dilarang masuk ke tempat penjualan.
- d. Penerapan Higiene dan Sanitasi
- 1) Menyediakan fasilitas cuci tangan dengan sabun cair dan/atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol paling kurang 70% di setiap akses masuk atau tempat yang mudah dijangkau;
  - 2) Penjual dan/atau pekerja melakukan pembersihan tempat penjualan dan peralatan yang akan maupun telah digunakan dengan desinfektan, membuang kotoran dan/atau limbah pada fasilitas penanganan kotoran/limbah;

- 3) Setiap orang di tempat penjualan hewan kurban agar menggunakan perlengkapan milik pribadi antara lain perlengkapan sholat, serta peralatan makan dan minum;
- 4) Setiap orang menghindari berjabat tangan atau kontak langsung lainnya, dan memperhatikan etika batuk/bersin/meludah; dan
- 5) Setiap orang dari tempat penjualan harus segera membersihkan diri (mandi dan mengganti pakaian) sebelum kontak langsung dengan keluarga/orang lain pada saat tiba di rumah.

## 2. Pemotongan Hewan Kurban

Pemotongan hewan kurban harus dilakukan di RPH-R dan memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan. Dalam hal suatu kabupaten/kota belum memiliki RPH-R atau kapasitas pemotongan RPH-R yang ada belum memadai, pemotongan hewan kurban dapat dilakukan di luar RPH-R.

### 2.1. Pemotongan Hewan Kurban di RPH-R

Pemotongan hewan kurban dapat dilakukan di RPH-R Pemerintah dan swasta pada hari Raya Idul Adha dan Hari Tasyrik, disesuaikan dengan kapasitas pemotongan hewan kurban di tiap RPH-R. Dalam melakukan kegiatan pemotongan hewan kurban di RPH-R harus memenuhi persyaratan, sebagai berikut:

- a. Jaga Jarak Fisik (*Physical Distancing*).
- 1) Pekerja menjaga jarak minimal 1 (satu) meter pada setiap aktivitas;
  - 2) Dalam hal proses perobohan dan penyembelihan yang tidak memungkinkan jarak minimal 1 (satu) meter antar orang maka penggunaan APD dimaksimalkan;
  - 3) Manajemen RPH-R mengatur kepadatan pekerja selama aktivitas dengan mengurangi kepadatan paling kurang pada saat absen, makan siang, dan istirahat serta membuat shift kerja;
  - 4) Manajemen RPH-R membuat jadwal pengelompokan pekerja menurut shift dengan memastikan kelompok tersebut beranggotakan pekerja yang sama;
  - 5) Jika memungkinkan, menyediakan transportasi khusus pekerja untuk perjalanan pulang pergi dari mess/ perumahan ke tempat kerja sehingga pekerja tidak menggunakan transportasi publik; dan
  - 6) Meminimalkan penggunaan kipas angin untuk mengurangi potensi penyebaran melalui udara kecuali *exhaust*.

b. Penerapan Higiene Personal.

- 1) Manajemen RPH-R menyediakan APD seperti masker, kacamata *google*, sarung tangan sekali pakai, apron atau *wearpack*, dan sepatu kerja untuk pekerja setiap kali akan memasuki area kerja;
- 2) Manajemen RPH-R mengedukasi pekerja agar menghindari menyentuh muka termasuk mata, hidung, telinga dan mulut sampai dengan mencuci tangan serta setelah melepaskan APD atau gunakan tisu bersih jika terpaksa;
- 3) Pekerja menerapkan Pola Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) seperti mencuci tangan, menggunakan APD, dan tidak meludah/merokok serta memperhatikan etika meludah/bersin/batuk; dan
- 4) Selama kegiatan pemotongan berlangsung dilarang makan dan minum.

c. Pemeriksaan Kesehatan Awal (*Screening*)

- 1) Melakukan pengukuran suhu tubuh (*screening*) di setiap pintu masuk RPH dengan alat pengukur suhu non kontak (*thermogun*) oleh petugas/pekerja dengan memakai alat pelindung diri (masker dan kacamata *google*); dan
- 2) Setiap orang yang memiliki gejala demam/nyeri tenggorokan/ batuk/pilek /sesak nafas dilarang masuk ke RPH-R

d. Penerapan Higiene dan Sanitasi

- 1) Menyediakan fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan dengan sabun cair dan air bersih yang mengalir atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol paling kurang 70% di setiap akses masuk atau tempat yang mudah dijangkau;
- 2) Melakukan pembersihan dan desinfeksi terhadap peralatan sebelum dan setelah digunakan, *handle* pintu dan tangga, atau peralatan yang digunakan bersama dan area fasilitas umum lainnya;
- 3) Manajemen RPH-R selalu memastikan seluruh area kerja bersih dan higienis;
- 4) Setiap orang dari RPH-R harus segera membersihkan diri (mandi dan mengganti pakaian) sebelum meninggalkan RPH-R atau sebelum kontak langsung dengan keluarga/orang lain;
- 5) Hindari penggunaan alat pribadi secara bersama seperti perlengkapan sholat, serta peralatan makan dan minum; dan
- 6) Setiap orang menghindari berjabat tangan atau kontak langsung lainnya, dan memperhatikan etika batuk/bersin/meludah.

2.2. Pemotongan Hewan Kurban di luar RPH-R

Pelaksanaan pemotongan hewan kurban di luar RPH-R harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

a. Jaga Jarak Fisik (*Physical Distancing*)

- 1) Pemotongan hewan kurban dilakukan di fasilitas pemotongan hewan kurban yang sudah mendapat izin dari Pemerintah daerah kabupaten/kota setempat dengan mempertimbangkan status zonasi COVID 19;
- 2) Mengatur kepadatan dengan membatasi jumlah panitia dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban;
- 3) Melakukan pembatasan di fasilitas pemotongan hewan kurban yang hanya dihadiri oleh panitia yang langsung menangani proses pemotongan hewan dan daging;
- 4) Pengaturan jarak minimal 1 (satu) meter dan tidak saling berhadapan antar petugas pada saat melakukan aktifitas pengulitan, pencacahan, penanganan, dan pengemasan daging;
- 5) Dalam hal proses perobohan dan penyembelihan yang tidak memungkinkan jarak minimal 1 (satu) meter antar orang maka penggunaan APD dimaksimalkan; dan
- 6) Pendistribusian daging kurban dilakukan oleh panitia ke rumah mustahik.

## b. Penerapan Higiene Personal

- 1) Petugas yang melakukan pengulitan, penanganan dan pencacahan karkas/daging dan jeroan harus menggunakan alat pelindung diri paling kurang seperti masker, sarung tangan sekali pakai, apron, dan penutup alas kaki/sepatu (*cover shoes*);
- 2) Penanggungjawab kegiatan kurban mengedukasi setiap orang untuk menghindari menyentuh muka termasuk mata, hidung, telinga dan mulut, serta menyediakan fasilitas cuci tangan/*hand sanitizer*;
- 3) Setiap orang melakukan CTPS atau menggunakan *hand sanitizer* sesering mungkin;
- 4) Setiap orang menghindari berjabat tangan atau kontak langsung lainnya, dan memperhatikan etika batuk/ bersin / meludah;
- 5) Setiap orang melakukan pembersihan tempat pemotongan dan peralatan yang akan maupun yang telah digunakan dengan desinfektan, membuang kotoran dan/atau limbah pada fasilitas penanganan kotoran/ limbah;
- 6) Setiap orang dari tempat pemotongan di luar RPH-R harus segera membersihkan diri (mandi dan mengganti pakaian) sebelum meninggalkan tempat pemotongan di luar RPH-R atau sebelum kontak langsung dengan keluarga/orang lain; dan
- 7) Selama kegiatan pemotongan berlangsung dilarang makan dan minum.

- c. Pemeriksaan Kesehatan Awal (*Screening*)
- 1) Melakukan pengukuran suhu tubuh (*screening*) di setiap pintu masuk tempat pemotongan dengan alat pengukur suhu non kontak (*thermogun*) oleh petugas/pekerja dengan memakai alat pelindung diri (masker dan kacamata *google*);
  - 2) Setiap orang yang memiliki gejala demam/nyeri tenggorokan/batuk/pilek/sesak nafas dilarang masuk ke tempat pemotongan; dan
  - 3) Panitia berasal dari lingkungan tempat tinggal yang sama dan tidak dalam masa karantina mandiri.
- d. Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi
- 1) Menyediakan fasilitas cuci tangan dengan sabun cair atau *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol paling kurang 70 % di setiap akses masuk atau tempat yang mudah dijangkau;
  - 2) Melakukan pembersihan dan desinfeksi terhadap peralatan sebelum dan setelah digunakan serta selalu memastikan seluruh area kerja bersih dan higienis dengan melakukan pembersihan secara berkala (4 jam sekali), peralatan yang digunakan bersama dan area fasilitas umum lainnya;
  - 3) Petugas harus segera membersihkan diri (mandi dan mengganti pakaian) sebelum kontak langsung dengan keluarga/orang lain pada saat tiba di rumah;

- 4) Setiap orang di tempat pemotongan harus menggunakan perlengkapan milik pribadi seperti alat sholat, alat makan dan minum; dan
- 5) Setiap orang menghindari berjabat tangan atau kontak langsung lainnya, dan memperhatikan etika batuk/bersin/meludah.

## II. Pembinaan, pengawasan, dan koordinasi

Pembinaan, pengawasan, dan koordinasi pelaksanaan penjualan hewan kurban dan pemotongan hewan kurban pada situasi pandemi COVID-19 dilakukan Pemerintah, Satgas Penanganan COVID-19 Daerah, dinas kabupaten/kota yang membidangi fungsi kesehatan masyarakat veteriner dan kesehatan hewan bersinergi dengan dinas yang membidangi fungsi kesehatan, dinas yang membidangi fungsi keagamaan serta instansi dan/atau organisasi terkait lainnya.

- F. Dengan ditetapkannya Surat Edaran ini, Surat Edaran Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Nomor 0008/SE/PK.320/F/06/2020 tentang Pelaksanaan Kegiatan Kurban Dalam Situasi Wabah Bencana Nonalam *Corona Virus Disease* (COVID-19), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku

Demikian surat edaran ini disampaikan untuk dapat dilaksanakan dengan baik. Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Ditetapkan di Jakarta  
Pada tanggal      Juni 2021

DIREKTUR JENDERAL  
PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN,



NASRULLAH  
NIP. 19660223 199303 1 001

Tembusan disampaikan Kepada Yth:

1. Menteri Pertanian RI;
2. Sekretaris Jenderal Kementerian Pertanian; dan
3. Inspektur Jenderal Kementerian Pertanian.

# Aspek penting dalam pemotongan hewan kurban

---

Panitia pelaksana pemotongan hewan kurban, DKM Masjid, orang yang berkorban dan masyarakat perlu memperhatikan aspek berikut dalam pemotongan hewan kurban untuk menghasilkan daging yang Aman Sehat Utuh dan Halal (ASUH) serta menjaga kesehatan dan kebersihan lingkungan:



1. Pemilihan hewan kurban;



2. Sarana/fasilitas tempat pemotongan hewan kurban;



3. Penerapan kesejahteraan hewan;



4. Penjaminan kesehatan hewan dan daging;



5. Penanganan daging dan jeroan yang higienis; dan



6. Penanganan limbah.

# 1

## Pemilihan Hewan Kurban

1. Kelayakan hewan kurban menurut syariat agama islam; Hewan kurban harus memenuhi persyaratan menurut syariat agama islam, adapun hewan telah mencapai umur yang dipersyaratkan (domba/kambing di atas 1 (satu) tahun atau ditandai dengan tumbuhnya sepasang gigi tetap serta untuk sapi/kerbau telah berusia di atas 2 (dua) tahun atau ditandai dengan tumbuhnya sepasang gigi tetap), hewan tidak cacat, hewan tidak dalam keadaan kurus, hewan sebaiknya jantan atau betina yang tidak dalam keadaan bunting.
2. Pilih dan beli hewan kurban yang telah diperiksa oleh dokter hewan atau petugas kesehatan hewan yang dibuktikan dengan Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH) atau Sertifikat Veteriner atau tanda khusus seperti kalung.



	Gigi Susu	Gigi Tetap
Email	Lebih tipis	Lebih tebal
Warna	Lebih putih	Agak Kuning
Leher Gigi	Lebih tinggi	Datar, tidak tinggi

Gambar 1. Gigi hewan yang cukup umur

## 2 Sarana / Fasilitas



Air bersih yang memadai.



Tempat penampungan hewan kurban yang diberi pelindung terhadap sinar matahari dan hujan serta memperhatikan kepadatan hewan, sirkulasi udara, kebersihan dan ketersediaan air minum dan pakan.



Tempat penyembelihan yang dilengkapi dengan lubang penampung darah dan kayu balok penahan kepala.



Lubang atau septik tank untuk pembuangan isi perut dan usus serta kotoran lainnya.



Tempat pencacahan daging dan jeroan.



Pisau untuk menyembelih, menguliti dan mencacah daging yang tajam dan selalu terjaga ketajaman dengan asahan pisau.



Tiang penggantung hewan yang telah dipotong dan kait daging khususnya untuk kambing dan domba.

## Tempat Pemotongan Hewan Kurban



Balok kayu penyangga tubuh hewan yang dipotong atau *cradle* dari besi khususnya sapi dan kerbau.



Tirai penutup dalam proses penyembelihan agar hewan lain tidak melihat hewan yang disembelih dan hewan yang disembelih tidak terganggu oleh orang-orang.



Bak kereta sorong/gerobak dorong/gerobak pasir yang digunakan untuk mengangkut bagian hewan yang telah disembelih ke tempat pencacahan daging.



Meja untuk meletakkan dan mencacah daging dan jeroan.



Wadah yang berbeda untuk menyimpan daging dan jeroan seperti boks plastik, baskom/ember. Wadah atau ember bukan bekas cat atau bahan kimia lainnya.



Talenan atau alas pemotong daging yang terbuat dari plastik polietilen (PE) atau plastik *high density polyethylene* (HDPE).



Kantong plastik untuk makanan seperti kantong plastik bening bukan kantong kresek yang digunakan untuk menyimpan daging dan jeroan yang akan dibagikan. Kantong plastik untuk daging terpisah dengan jeroan terutama perut/babat dan usus.



Timbangan untuk menimbang daging



Perlengkapan untuk petugas di tempat penyembelihan antara lain : sepatu *boots*, apron / celemek; petugas di tempat pencacahan daging antara lain sarung tangan plastik/karet, penutup kepala dan masker.



Fasilitas cuci tangan yang dilengkapi dengan air bersih, sabun cair dan tisu serta tempat sampah untuk tisu.



Kantong plastik untuk sampah ukuran besar.



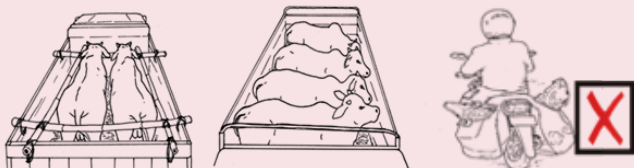
Nomor telepon/kontak Dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan setempat.

# 3

## Penerapan kesejahteraan hewan

### 1. Transportasi Hewan Kurban:

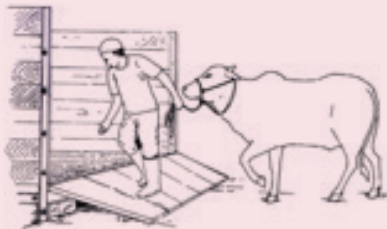
- Menggunakan alat angkut sesuai dengan jenis dan jumlah ternak.
- Lantai kendaraan tidak licin dan mudah dibersihkan.
- Ventilasi cukup dan ada pelindung untuk cuaca panas dan hujan.
- Kendaraan untuk kambing/domba maksimal 2 tingkat dengan ketinggian yang cukup untuk hewan berdiri normal.
- Kendaraan dibersihkan dan didesinfeksi sebelum dan setelah pengangkutan hewan.
- Periksa kondisi hewan sebelum diangkut.
- Jika perjalanan jauh perlu ditentukan tempat-tempat pengistirahatan.
- Jika sebelumnya sudah mengalami pengangkutan, ternak diistirahatkan 12 jam sebelum diangkut lagi.



Gambar 2. Cara pengangkutan hewan. tidak dianjurkan

## 2. Proses penaikan (*loading*) dan penurunan (*unloading*) hewan

- Disediakan sarana *loading* dan *unloading*.
- Diperlukan rampa dengan sudut maksimal 30 derajat.
- Tidak memperlakukan hewan dengan kasar.
- Hewan yang sulit naik dituntun dengan tali leher.
- Hewan diturunkan dari kendaraan maksimal 1 jam setelah tiba.

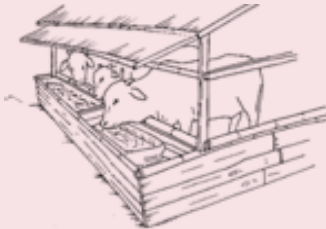


Gambar 3. Sarana loading dan unloading hewan. ✗ tidak dianjurkan

### 3. Di tempat penjualan dan penampungan

#### sementara:

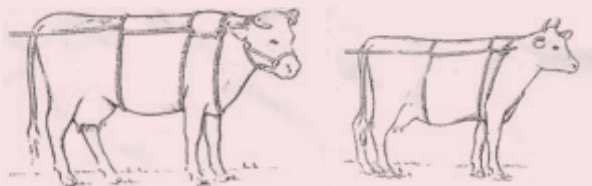
- Hewan dikelompokkan sesuai jenis dan ukuran.
- Hewan agresif dipisahkan.
- Tali tidak melukai hewan dan panjangnya memadai.
- Diberi pakan dan minum jika lebih dari 12 jam di penampungan.
- Hewan sakit dipisah dan dilaporkan ke Dinas yang membidangi kesehatan hewan.
- Pemantauan hewan minimal 2 kali sehari untuk memastikan hewan tetap baik dan sehat
- Luas sesuai jumlah dan jenis ternak.
- Diberi pembatas agar ternak tidak lari atau lepas.
- Disediakan pakan dan minum yang cukup serta mudah dijangkau.
- Aliran udara dan pencahayaan baik.
- Lantai dan alas kandang tidak licin dan mudah dibersihkan atau didesinfeksi.
- Ada pelindung dari panas dan hujan.
- Dilengkapi fasilitas penanganan limbah.



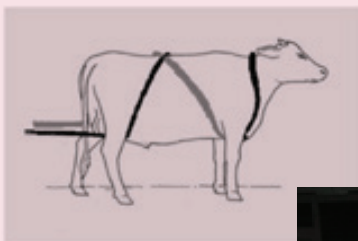
Gambar 4. Tempat penampungan hewan

#### 4. Di tempat penyembelihan:

- Hewan yang baru tiba ditempat pemotongan harus distirahatkan 3 jam atau disembelih paling akhir.
- Hewan digiring ke tempat penyembelihan tanpa kekerasan.
- Proses perobohan dilakukan dengan metode yang meminimalkan stress (misal menggunakan metode *Burley* atau *Rope Squeeze*) dan dilakukan oleh petugas terlatih.
- Memotong 3 saluran (pembuluh darah, saluran nafas dan saluran makan) dalam sekali tarikan
- Proses penyembelihan tidak dilihat banyak orang dan hewan yang belum disembelih.
- Menggunakan pisau dan harus tajam.
- Panjang pisau disesuaikan ukuran dan jenis hewan (1,5 x lebar leher hewan). Panjang mata pisau untuk kambing/domba minimum 20 cm dan untuk sapi/kerbau 30 cm.
- Tersedia pengasah pisau.
- Hewan dipastikan benar-benar mati (tidak ada refleks kornea) sebelum dilakukan proses selanjutnya. Uji refleks kornea dilakukan dengan cara mendekatkan ujung jari ke depan mata hewan; jika mata mengedip menandakan hewan masih hidup; jika mata tidak mengedip menandakan hewan sudah mati.



Gambar 5. Perobohan Hewan dengan Metode Rope



Gambar 6. Hewan kurban dengan Metode *Burley*

# 4

## Penjaminan Kesehatan Hewan dan Daging

### 1. Pemeriksaan ante-mortem

Pemeriksaan ante-mortem merupakan pemeriksaan hewan saat hewan masih hidup dan telah berada di kandang penampungan lokasi penyembelihan.

**Tujuan utama pemeriksaan ante-mortem meliputi:**

- a) Untuk menjamin keamanan dan kesehatan hewan kurban yang akan dikonsumsi oleh masyarakat
- b) Untuk memantau kesehatan dan kesejahteraan hewan, lokasi pemotongan hewan kurban menerima hewan kurban dari berbagai daerah asal, karena itu dapat memantau kesehatan dan meningkatkan kesejahteraan hewan.

**Perlengkapan pemeriksaan ante-mortem adalah sebagai berikut:**

- Jas lab/pakaian kerja, sepatu *boots*, sarung tangan dan masker.
- Alat tulis, catatan/formulir pemeriksaan.
- Termometer.
- Stetoskop.

**Prosedur pemeriksaan ante-mortem:**

- Pemeriksaan ante-mortem dilakukan terhadap setiap hewan di tempat penampungan sementara.

- Pemeriksaan ante-mortem hanya berlaku maksimum 24 jam sebelum hewan disembelih yang dilaksanakan oleh dokter hewan atau petugas kesehatan hewan, apabila penyembelihan hewan dilakukan melebihi 24 jam dari pemeriksaan maka wajib dilakukan pemeriksaan ante-mortem ulang.
- Pemeriksaan ante-mortem didukung oleh bukti Surat Keterangan Kesehatan Hewan (SKKH) atau Sertifikat Veteriner atau penanda lainnya.

### **Prinsip pemeriksaan antemortem**

Pemeriksaan ante-mortem dilakukan dengan cara pengamatan (inspeksi) dan perabaan (palpasi).

#### **a. Pengamatan (inspeksi) terhadap:**

- Status gizi.
- Sikap hewan berdiri dan bergerak.
- Respon hewan terhadap sekitar.
- Kulit dan keadaan bulu: kekusaman dan kebersihan, tidak ada luka/keropeng/borok.
- Lubang kumlah (telinga, hidung, mulut, anus dan alat kelamin): tidak ditemukan darah, nanah, cairan kental berbau serta selaput lendirnya berwarna merah muda cerah.
- Organ pencernaan: perut kembung, kotoran bekas diare pada anus.

- Organ Pernafasan: terdapat leleran pada hidung, sesak nafas, nafas cepat.
- Alat kelamin: buah zakar (*testis*) ada dua, tidak ada k eropeng/luka pada alat kelamin.

#### **b. Perabaan (palpasi) terhadap :**

- Kelenjar getah bening (*limfoglandula*): *submaxillaris*, *paescapularis*, dan *inguinalis*.

Bila hewan kurban dicurigai sakit (misal hewan terlihat lesu, diam, tidak berespon, tidak mau makan) maka perlu dilakukan pemeriksaan lebih lanjut berupa pengukuran suhu badan dan/atau pengambilan spesimen (darah, cairan yang keluar dari lubang kumlah). Hewan tidak boleh dipotong.

#### **Pengukuran Suhu Badan**

Dilakukan dengan memegang pangkal ekor dan termometer dimasukkan ke dalam anus. Suhu normal hewan sapi/kerbau/domba/kambing berkisar 38,0 – 39,5 °C. Jika suhu tubuh hewan di atas 39,5 °C maka hewan tidak boleh dipotong dan dilaporkan kepada Dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan.

#### **Ciri-ciri hewan sehat**

- Kepala tegak dan sigap.
- Mata yang bening, hidung yang basah dan tidak mengeluarkan ludah berlebihan.

- Kotoran padat, tidak keras dan tidak berdarah.
- Warna kencing berwarna kuning-jerami.
- Tidak menampakkan masalah dalam bergerak.
- Bernafas normal dan tidak mengeluarkan suara.
- Berinteraksi dan beraktifitas dengan lingkungannya.
- Selaput lendir mata, hidung, gusi, anus dan alat kelamin bewarna merah muda cerah, tidak pucat atau tidak kemerahan.
- Tidak bersuara atau berteriak, tidak kejang-kejang.
- Punggung tidak melengkungkan ke atas atau ke bawah.
- Tidak adanya tanda-tanda kesakitan, abses, luka, memar, patah.

## **Kelainan pada pemeriksaan ante-mortem**

Beberapa kelainan yang perlu diwaspadai pada pemeriksaan ante-mortem :

### **1. Kelainan pada pernafasan**

- frekuensi pernafasan cepat.
- Sesak.
- batuk.

### **2. Kelainan perilaku**

- Hewan menjadi sangat agresif.
- Hewan berjalan berputar-putar.
- Hewan selalu menanduk kandang/dinding.

### **3. Kelainan berjalan**

- Pincang atau tidak dapat berjalan.
- Gemetar.

- jalan tidak terkoordinasi.
- kejang-kejang.

#### 4. Kelainan pada postur

- Tidak mampu bangkit (rubuh, *downer*).
- Berdiri dengan leher memanjang.
- Berbaring dengan kepala menengok ke belakang.

#### 5. Kelainan keluarnya cairan dari lubang kumlah (telinga, mulut, hidung, anus, kelamin)

- Leleran cairan ingus dari hidung,
- Darah atau nanah.
- Diare.
- Keluarnya air liur yang berlebihan (*hipersalivasi*).

#### 6. Kelainan warna

- Kulit mengalami kemerahan pada area tertentu (inflamasi).
- Area berwarna hitam kebiruan : gangren pada ekor.
- Warna kuning (*jaundice*) pada selaput mata (*sklera*) atau gusi.



Gambar 7.1 Warna kuning (*jaundice*) pada gusi kambing



Gambar 7.2 Warna kuning (*jaundice*) pada sklera

## 7. Kelainan pada tampilan

- Bisul (abses), luka, keropeng/borok /eksim.
- Kembung (*bloating*) pada perut.
- Pembengkakan pada kaki.
- Pembengkakan pada rahang.
- Pembesaran kelenjar getah bening (*limfoglandula*).

### **Perlu diperhatikan dan dilaksanakan oleh pemeriksa:**

1. Catat data-data pemeriksaan, terutama bila ditemukan kelainan.
2. Jika ditemukan kelainan/sakit: beri tanda khusus, dipisahkan dan diperiksa lebih lanjut (tidak untuk kurban).
3. Jika terjadi keraguan: hewan ditunda pemotongannya, beri tanda khusus, dipisahkan, periksa lebih lanjut.
4. Jika ada kasus sepsis, keracunan atau penyakit menular (misal anthrax): hewan dipisahkan, tidak disembelih.
5. Jika ditemukan nomor 2 hingga 4 maka lapor segera ke Dinas yang membidangi fungsi kesehatan hewan.

### **Hasil keputusan pemeriksaan ante-mortem :**

- a. Hewan sehat dan layak dipotong
- b. Hewan ditolak untuk dipotong

## 2. Pemeriksaan post-mortem

Pemeriksaan post-mortem / pascamati / setelah pemotongan adalah pemeriksaan kesehatan pada organ (jeroan) dan karkas (daging) setelah hewan disembelih. Pemeriksaan ini dilakukan setelah organ (jeroan) dikeluarkan.

### Tujuan

- a) Mendeteksi dan mengeliminasi kelainan-kelainan pada daging dan jeroan.
- b) Meneguhkan diagnosa ante-mortem.
- c) Menghasilkan daging dan jeroan yang aman dan layak dikonsumsi.

### Perlengkapan pemeriksaan post-mortem adalah sebagai berikut:

1. Jas laboratorium putih yang bersih, apron, sarung tangan, masker dan sepatu *boot*.
2. Pisau yang tajam dan pengasah pisau.
3. Fasilitas pencuci tangan dan pisau
4. Tempat penampung bagian-bagian atau organ yang diafkir seperti plastik.
5. Plastik spesimen untuk pengambilan sampel organ yang dicurigai. Semua peralatan harus dibersihkan dan disucihamakan sebelum dan sesudah digunakan untuk pemeriksaan, serta jika tercemar /terkontaminasi bahan /jaringan yang diduga mengandung bibit penyakit.

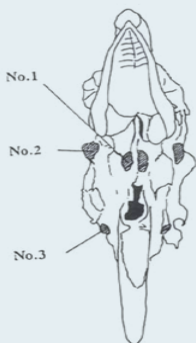
## **Prosedur pemeriksaan Post-mortem:**

Pemeriksaan post-mortem dilakukan dengan cara pengamatan (*inspeksi*), perabaan (*palpasi*) dan penyayatan (*insisi*). Bila diperlukan dilakukan pengambilan spesimen untuk pengujian di laboratorium.

Pemeriksaan post-mortem dilakukan terhadap kepala, jantung, hati, paru-paru, ginjal, limpa dan karkas.

### **a. Pemeriksaan kepala.**

- Inspeksi seluruh permukaan kepala dan bagian mulut.
  - Perhatikan adanya lepuh-lepuh, bisul (*abses*), kebengkakan dan adanya cairan nanah/darah yang keluar dari lubang hidung, telinga dan mulut serta air liur yang berlebihan.



- Perhatikan selaput lendir mata, cuping hidung dan gusi.
- Palpasi seluruh bagian kepala.
  - Perhatikan adanya kebengkakan atau pengerasan.
- Lidah diturunkan, diamati dan diraba pada seluruh permukaan lidah serta disayat pada permukaan lidah bagian atas untuk mengamati bagian dalam otot lidah.
- Buat sayatan pada pipi (otot pengunyah/*Musculus masseter*) untuk melihat adanya kista (*larva*) cacing atau *Cysticercus bovis*.

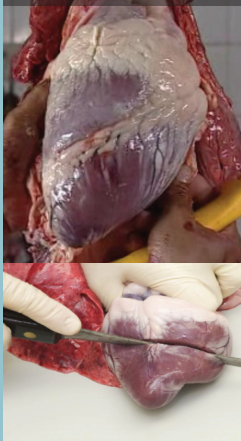
Gambar 8.  
Pemeriksaan kepala.  
Kelenjar retrofaringeal (No. 1), parotid (No. 2) dan submaksilaris (No. 3) dilihat dan diiris dengan beberapa sayatan dan pemotongan.

### b. Pemeriksaan organ rongga dada dan rongga perut

Pemeriksaan organ rongga dada (jantung, paru-paru) dan rongga perut (hati, limpa dan ginjal) dilakukan dengan cara inspeksi, palpasi dan insisi dapat dilihat pada tabel berikut ini:

## ORGAN (Rongga Dada)

### JANTUNG



### INSPEKSI

Warna coklat sampai sawo matang.  
Bentuk bagian apeks meruncing

### PALPASI

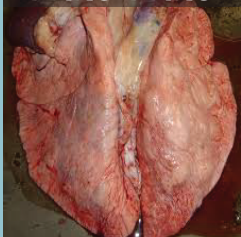
Konsistensi : Kenyal, Elastis

### INSISI

Mengiris septum jantung dari atrium sampai ventrikel secara tegak lurus dan mengeluarkan darah dari atrium dan ventrikel.

Periksa *pericardium*, *epicardium*, *endocardium*, serta amati kemungkinan adanya cacing jantung.

### PARU-PARU



### INSPEKSI

Warna merah muda  
Bentuk *berlobus*

### PALPASI

Konsistensi : Seperti spons

### INSISI

Mengiris dari *trachea* sampai *alveoli*, dan mengamati kelenjar getah bening (Lgl. *Bronchialis* / *trachealis* dan Lgl. *Mediastinalis*)

## TRAKEA



## INSPEKSI

### - PALPASI

### - INSISI

Memeriksa trachea terhadap adanya benda asing/cacing paru, cairan dan/atau buih.

## ORGAN (Rongga Perut)

## HATI



## INSPEKSI

Warna organ coklat sampai sawo matang, warna empedu hijau kehitaman.  
Bentuk berlobus, tepi-tepingnya runcing.

## PALPASI

Konsistensi : Padat, Elastis

## INSISI

Mengiris kelenjar getah bening.  
Mengiris saluran empedu untuk melihat adanya cacing hati (*Fasciola gigantica*).

## LIMPA



### INSPEKSI

Warna abu-abu kebiruan.  
Bentuk pipih memanjang,  
tepi-tepinya tajam.

### PALPASI

Konsistensi : Lembut, Elastis

### INSISI

Mengiris permukaan tengah limpa.  
Jika bidang irisan terlihat kering,  
menunjukkan limpa sehat.

## GINJAL



### INSPEKSI

Warna coklat sampai sawo matang.  
Bentuk : Kedua ujungnya bulat.

### PALPASI

Konsistensi : Kenyal, Elastis

### INSISI

Mengupas selaput ginjal, jika mudah  
dikupas berarti sehat. Mengiris ginjal  
untuk melihat adanya cacing  
(*Stephanurus dentatus*) dan batu ginjal  
(*kalkuli*)

### **c. Pemeriksaan karkas:**

Inspeksi dan palpasi seluruh karkas.

- Perhatikan adanya memar dan warna kekuning (*jaundice*).
- Perhatikan adanya kista (*larva*) cacing.
- Perhatikan adanya pembengkakan pada kelenjar getah bening (*limfoglandula*).

### **Hasil keputusan pemeriksaan post-mortem adalah:**

1. Jika tidak ada kelainan, maka daging/jeroan boleh diedarkan dan dikonsumsi.
2. Jika terdapat kelainan pada daging/jeroan:
  - Kelainan yang terlokalisasi atau sebagian kecil, maka bagian daging/jeroan yang mengalami kelainan disayat (*trimming*).
  - Jika kelainan terdapat pada sebagian atau seluruh bagian organ maka bagian organ tersebut dipisahkan, dimasukkan dalam kantong atau wadah khusus untuk selanjutnya dimusnahkan, sedangkan bagian yang tidak menunjukkan kelainan (normal) boleh dibagikan dan dikonsumsi.

## Kondisi patologis secara umum

### 1. Memar (*Bruising*)

Memar terjadi pada daging yang ditandai dengan warna merah kebiruan (lebih gelap) akibat benturan fisik. Daging yang memar banyak mengandung darah sehingga mudah busuk dan tidak layak dikonsumsi.

Keputusan : bagian daging yang memar disayat.



Gambar 9. Memar pada karkas sapi

## 2. Emphysema

*Emphysema* pada hewan disebabkan oleh obstruksi aliran keluar udara dari paru-paru atau respirasi yang terengah-engah pada saat prosedur pematangan. *Emphysema* pada paru-paru tampak pucat, pembesaran dengan warna kuning keabuan pada saat dipalpasi area yang terdampak mengalami krepitasi.

Keputusan : paru-paru yang terdampak diafkir



(a) Paru-paru sapi normal



(b) Paru-paru sapi yang mengalami *emphysema*

Gambar 10.

Paru-paru sapi yang normal (a) dan paru-paru yang mengalami *emphysema* (b)



Gambar 11. *Anthracosis* pada paru-paru

## 3. Anthracosis

Pigmentasi berwarna kehitaman pada limfonodus paru-paru, khususnya di bagian broncial dan substansi paru-paru akibat inhalasi debu/karbon.

Keputusan:  
area yang terdampak diafkir.



Gambar 12.  
Icterus pada karkas dan jeroan sapi

#### 4. Icterus (jaundice)

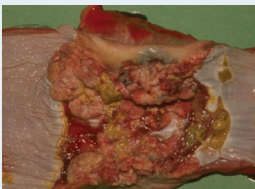
Kondisi jaringan-jaringan tubuh berwarna kuning, terutama terlihat pada jaringan tubuh yang berwarna putih seperti lemak, sumsum tulang belakang, tendon dan bagian putih pada mata.

Keputusan:  
daging dan jeroan tidak boleh dibagikan karena tidak layak dikonsumsi.

#### 5. Tumor atau neoplasma

Tumor adalah massa jaringan abnormal yang tumbuh tidak terkontrol dan tidak terkoordinasi dengan jaringan atau organ asalnya. Tumor terbagi menjadi dua yaitu tumor yang tumbuh lambat (*benign*) dan tumbuh cepat dan menyebar (*malignant*).

Keputusan: jika tumor bersifat lokal maka bagian organ yang terkena disayat (*trimming*). Jika tumor menyebar maka seluruh organ diafkir.



(a) Squamous cell carcinoma pada esofagus



(b) Bovine Lymphosarcoma

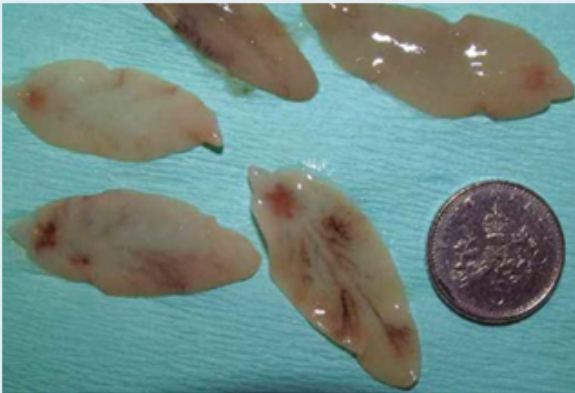
Gambar 13. Tumor (a) Squamous cell carcinoma pada esofagus dan (b) Bovine Lymphosarcoma

## 6. Fasciolosis

Cacing hati (*Fasciola gigantica* atau *Fasciola hepatica*) berbentuk daun, parasit ini ditemukan pada saluran empedu hati, ukuran dewasa dapat mencapai 3 cm dan menyebabkan penurunan produksi. Cacing hati ditemukan di saluran empedu dan menyebabkan pembesaran serta penebalan kantung empedu dan parenkim hati.

Keputusan:

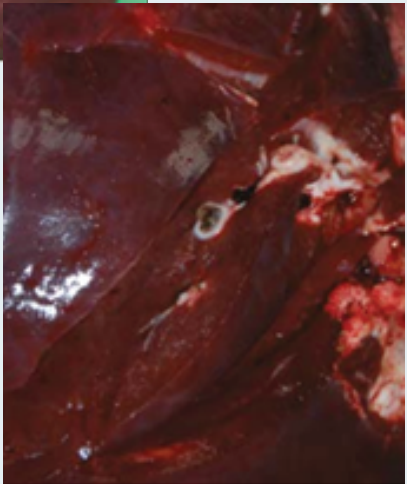
Jika pembesaran dan penebalan pada hati bersifat lokal maka bagian tersebut disayat (*trimming*), jika pembesaran dan penebalan pada hati menyebar secara luas maka seluruh bagian hati tersebut dipisahkan, dimasukkan dalam kantong atau wadah khusus untuk selanjutnya dimusnahkan, dan tidak boleh dibagikan dan tidak dikonsumsi.



(a) *Fasciola* spp



(b) Infestasi Fasciola spp pada hati



Gambar 14. (a) Fasciola spp dan (b) Infestasi Fasciola spp pada hati

# 5

## Penanganan Daging dan Jeroan Yang Higienis

### 1. Tempat penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan

- Tempat penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan terpisah dari tempat penyembelihan, tempat pengulitan dan tempat pengeluaran jeroan yang sudah dibersihkan.
- Tempat penanganan daging dipisahkan dari tempat penanganan jeroan yang sudah dibersihkan.
- Tempat penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan terlindung dari sinar matahari dan hujan.
- Tempat penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan tidak dapat dimasuki oleh orang yang tidak berkepentingan.
- Personil yang menangani daging terpisah dengan personil yang menangani jeroan yang sudah dibersihkan.
- Peralatan untuk menangani daging terpisah dengan peralatan yang menangani jeroan yang sudah dibersihkan.

- Tempat atau ruangan penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan didesain untuk meminimalisasi masuknya serangga dan hewan pengganggu lainnya.
- Penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan dilakukan di atas meja.

## **2. Petugas yang menangani daging dan jeroan yang sudah dibersihkan.**

- Petugas dalam keadaan sehat.
- Petugas harus menjaga kebersihan diri, peralatan dan tempat penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan.
- Petugas tidak merokok, makan, minum dan meludah selama menangani daging dan yang sudah dibersihkan.
- Petugas dilarang bersin dan batuk yang mengarah langsung kepada daging dan jeroan yang sudah dibersihkan.
- Petugas mencuci tangan dengan bersih setelah menggunakan toilet/kamar mandi.

## **3. Penanganan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan.**

- Daging dan jeroan yang sudah dibersihkan ditempatkan dalam wadah yang bersih (boks plastik, baskom, ember).

- Proses pencacahan daging dan tulang sebaiknya dilakukan di atas meja.
- Alas pencacahan daging dan jeroan yang sudah dibersihkan menggunakan talenan plastik *polietilen* (PE) atau *High Density Polyethylene* (HDPE).
- Daging dikemas dalam kantong plastik yang terpisah dari jeroan yang sudah dibersihkan. Kantong plastik yang digunakan adalah kantong plastik untuk makanan (kantong plastik gula), dan siapkan 3 (tiga) kantong plastic masing-masing untuk daging, jeroan merah dan jeroan hijau. Alternatif selain kantong plastic dapat menggunakan besek dan daun pisang.

#### **4. Distribusi daging dan jeroan yang sudah dibersihkan**

Pendistribusian daging dan jeroan yang sudah dibersihkan harus dilakukankan maksimum 6 (enam) jam setelah penyembelihan.

# 6

## Penanganan limbah

Limbah dari proses penyembelihan hewan (darah, isi perut dan usus, sisa-sisa potongan, kotoran/feses) dan sampah harus ditangani dengan baik serta memerhatikan kebersihan dan kesehatan lingkungan.

- Limbah cair sebaiknya dibuang ke septic tank yang bersifat permanen atau lubang penampungan limbah yang akan ditimbun lagi.
- Organ yang mengalami kelainan atau diafkir harus dimusnahkan atau kubur dalam tanah dipastikan tidak dibongkar oleh orang dan hewan.

## Tips penanganan daging bagi masyarakat

---

- Daging kurban sesegera mungkin dimasak atau diolah, jika ada bagian daging yang kotor dicuci dengan air bersih sebelum dimasak.
- Jika daging tidak langsung dimasak atau diolah, daging harus disimpan dalam lemari pendingin (*refrigerator*). Jika tidak ada lemari pendingin, daging harus segera dimasak.
- Sebelum disimpan dalam lemari pendingin, pastikan daging kurban bersih, jika daging kotor maka daging dicuci terlebih dahulu dengan menggunakan air bersih kemudian sisa air di permukaan daging dikeringkan dengan tisu dapur atau tisu makan.
- Daging yang disimpan pada lemari pendingin harus dimasukkan dalam wadah tertutup atau kantong plastik untuk makanan. Penyimpanan pada suhu dingin (*refrigerator*) maksimum 5 (lima) hari.
- Jika akan dibekukan, daging dipotong sesuai kebutuhan pemakaian dan dikemas dengan wadah tertutup atau kantong plastik untuk makanan. Penyimpanan daging pada suhu beku maksimum 3 (tiga) bulan.

- Daging dengan jeroan disimpan pada wadah/plastik yang terpisah, begitu juga daging sapi/kerbau dengan daging kambing/domba.
- Untuk daging yang disimpan di dalam keadaan beku (*freezer*) sebelum dimasak harus dicairkan terlebih dahulu. Pencairan (*thawing*) dapat dilakukan dengan menempatkan daging beserta kemasannya di lemari pendingin kurang lebih 24 jam sebelum pemakaian atau direndam/dialiri air mengalir dengan daging tetap dalam wadah. Pencairan (*thawing*) juga dapat dilakukan dengan menggunakan *microwave*.



**KEMENTERIAN PERTANIAN**  
**DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN**

Jalan Harsono RM nomor 3 Gedung C, Pasar Minggu, Jakarta 12550

Kotak Pos 1180/JKS, Jakarta 12011

Telp. (021) 7815780, 7827466, 7815380-84 Psw. 4843, 4836

Fax. (021) 77827466

E-mail: [ditjennak@pertanian.co.id](mailto:ditjennak@pertanian.co.id)

Website: <http://www.ditjennak.pertanian.go.id>

Pelaporan kurban secara online di <https://ampm.isikhnas.com>

Informasi lebih lanjut terkait pelaporan kurban secara online dapat diakses di

<https://bit.ly/aplikasikurban>

**FORMULIR**  
**KEGIATAN PENJUALAN KURBAN**

**I. Profiling Tempat Penjualan**

Tanggal	:	
Nama lokasi penjualan	:	
Alamat lokasi penjualan	:	
Provinsi	:	
Kabupaten	:	
Kecamatan	:	
Titik Koordinat Lokasi	:	Lat :
Long	:	Long :
Status	:	a. berizin                      No. dokumen: b. tidak berizin
Ternak yang dijual	:	Ternak yang dijual
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sapi jantan</li><li>• Sapi betina</li><li>• Domba jantan</li><li>• Domba betina</li><li>• Kambing jantan</li><li>• Kambing betina</li></ul>	:	.....ekor .....ekor .....ekor .....ekor .....ekor .....ekor

## II. Pemeriksaan hewan sakit

No.	Jenis hewan	Tanda	Jumlah

## III. Kesejahteraan hewan

No.	Parameter	Jawaban
1.	Kapasitas kandang penjualan memadai atau hewan tidak berdesakan ?	a. Memadai b. Tidak memadai
2.	Atap kandang melindungi terik panas, hujan dan gangguan cuaca ?	a. Ya b. Tidak
3.	Hewan ditempatkan terpisah berdasarkan jenisnya ?	a. Ya b. Tidak
4.	Pemeriksaan kondisi hewan dilakukan setiap hari secara berkala, hewan sakit/cedera dipisahkan dari hewan sehat?	a. Ya b. Tidak
5.	Tersedia pakan yang cukup dan minum ad libitum ?	a. Ya b. Tidak
6.	Jika hewan diikat dengan tali leher, panjangnya cukup dan tidak melukai ?	a. Ya b. Tidak
7.	Kandang dan lingkungan dibersihkan secara berkala ?	a. Ya b. Tidak



**KEMENTERIAN PERTANIAN**  
**DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN**

Jalan Harsono RM nomor 3 Gedung C, Pasar Minggu, Jakarta 12550

Kotak Pos 1180/JKS, Jakarta 12011

Telp. (021) 7815780, 7827466, 7815380-84 Psw. 4843, 4836

Fax. (021) 77827466

E-mail: [ditjennak@pertanian.co.id](mailto:ditjennak@pertanian.co.id)

Website: <http://www.ditjennak.pertanian.go.id>

Pelaporan kurban secara online di <https://ampm.isikhnas.com>

Informasi lebih lanjut terkait pelaporan kurban secara online dapat diakses di <https://bit.ly/aplikasikurban>

**FORMULIR**  
**KEGIATAN PEMOTONGAN HEWAN KURBAN**

**I. Profiling Lokasi Pemotongan**

Tanggal periksa	:	
Nama lokasi pemotongan Jenis Lokasi	:	
Alamat lokasi pemotongan Prov/Kab/Kec/Ds/Kel.	:	Masjid/Lapangan/Sekolah/lainnya.....
Titik Koordinat Lokasi	:	
Jumlah Juru sembelih Jumlah Juru sembelih bersertifikat	:	Lat: Long:
Jumlah panitia	:	

**II. Inspektur**

No	Nama Pemeriksa	No HP

### III. Hewan Kurban

No	Jenis hewan	Jenis kelamin	Jumlah

### IV. Pemeriksaan hewan sakit (ante-mortem)

No.	Jenis hewan	Tanda	Total (ekor)	Ditolak (ekor)	Diagnosa Sementara	Diagnosa Definitif

### V. Pemeriksaan pasca mati/setelah penyembelihan (post-mortem)

No	Jenis hewan	Organ	Temuan	Jumlah (ekor)	Keputusan PM

### VI. Sampel Uji

No	Jenis Hewan	Organ	Jumlah (ekor)	Uji	Lab	Hasil Uji

## VII. Aspek higiene dan sanitasi

No	Parameter	Jawaban
1	Pasokan air bersih untuk pembersihan lokasi penyembelihan dan penanganan daging	a. Tercukupi b. Tidak tercukupi
2	Lokasi penyembelihan dengan tempat penanganan daging	a. Terpisah b. Tidak terpisah
3	Tempat penanganan daging dengan tempat penanganan jeroan	a. Terpisah b. Tidak terpisah
4	Peralatan penanganan karkas, daging dan jeroan	a. Terpisah b. Tidak terpisah
5	Penanganan karkas dan daging dilakukan dengan cara	a. Di atas meja b. Di lantai dengan alas c. Langsung dilantai
6.	Penanganan jeroan hijau	a. Dibersihkan b. Tidak Dibersihkan
7.	Kebersihan tempat penyembelihan, penanganan dan peralatan penanganan daging/karkas/jeroan	a. Bersih b. Tidak bersih
8.	Petugas yang menangani daging, karkas dan jeroan menerapkan higiene personal	a. Menerapkan higiene personal b. Tidak menerapkan
9.	Pengemasan untuk daging dan jeroan	a. Terpisah b. Tidak terpisah
10.	Kemasan yang bersentuhan langsung dengan daging dan jeroan	a. Plastik b. Plastik khusus makanan

### VIII. Kesejahteraan Hewan

No.	Parameter	Jawaban
1	Fasilitas penurunan hewan (rampa) dan kandang penampungan sementara hewan	a. Memadai b. Tidak memadai
2	Hewan diistirahatkan sebelum disembelih minimal 3 jam	a. Ya b. Tidak
3	Air minum tersedia secara adlibitum dan hewan yang diistirahatkan lebih dari 12 jam diberikan pakan	a. Tersedia b. Tidak tersedia
4	Tali yang digunakan untuk mengikat hewan tidak boleh melukai hewan dan panjangnya sesuai	a. Ya b. Tidak
5	Petugas yang melakukan perobohan dan penyembelihan hewan terampil	a. Ya (terampil) b. Tidak terampil
6	Pisau yang digunakan utk menyembelih tajam dan panjangnya sesuai	a. Ya b. Tidak
7	Penanganan Hewan setelah penyembelihan dilakukan setelah hewan kurban mati secara sempurna	a. Ya b. Tidak





DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN  
KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA