

HIGIENITAS PENGELOLAAN DAGING KURBAN DI PPMNU KOTA BOGOR

Hayaturrahman,¹ Moh.Yusni Amru Ghozali,² Abdul Qodir,³ Nurnabibullah,⁴ Roisatun Nisa Firdausiyah Abdur Rouf Sam⁵

¹Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia Jakarta.

Email: hayaturrohman@unusia.ac.id

ABSTRACT

Slaughtering sacrificial animals is an important part of the Eid al-Adha celebration. However, in practice, the process of slaughtering sacrificial animals often faces problems in terms of food safety and hygiene. This is very important to be considered so that the food produced is not only halal but also thayyib, which means safe for consumption. Therefore, the Centre for Halal Studies (PSH) of Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (UNUSIA) conducted training in several places, one of which was at Pondok Pesantren Mahasiswa Nahdlatul Ulama (PPMNU) in Hambulu Village, Kemang District, Bogor Regency, on Eid al-Adha 2024. This activity involves collaboration with UNUSIA students and PPMNU students, as well as support from PSH UNUSIA. There are four steps in the mentoring method, namely preparation, socialization, implementation, and evaluation. There are 13 hygienic elements that become the standard of assessment. The results of the assistance regarding the hygiene activities of qurban meat processing at PPMNU obtained a score of 61.53%. Some important things that have not been fulfilled in the slaughtering activities are ante-mortem and post-mortem inspection, making sacrificial animal waste excavation, and separation between offal and meat in the packaging process. Translated with DeepL.com (free version)

Keywords: Assistance, Evaluation, Management, Sacrificial Meat, Hygiene

ABSTRAK

Penyembelihan hewan kurban merupakan bagian penting dari perayaan Idul Adha. Namun, dalam praktiknya, proses penyembelihan hewan kurban sering kali menghadapi masalah dalam hal keamanan dan kebersihan makanan. Hal ini sangat penting untuk diperhatikan agar makanan yang dihasilkan tidak hanya halal, tetapi juga thayyib, yang berarti aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, Pusat Studi Halal (PSH) Universitas Nahdlatul Ulama Indonesia (UNUSIA) melakukan pelatihan di beberapa tempat, salah satunya di Pondok Pesantren Mahasiswa Nahdlatul Ulama (PPMNU) di Desa Hambulu, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor, pada Hari Raya Idul Adha 2024, dengan tujuan agar para santri dan mahasiswa dapat meningkatkan pemahaman mengenai higienitas dalam pengelolaan daging kurban. Kegiatan ini melibatkan kolaborasi dengan mahasiswa UNUSIA dan santri PPMNU, serta dukungan dari PSH UNUSIA. Ada empat langkah dalam metode pendampingan yakni persiapan, sosialisasi, pelaksanaan, dan evaluasi. Terdapat 13 unsur higienis yang menjadi standar penilaian. Hasil dari pendampingan tentang kegiatan higienitas pengolahan daging qurban di PPMNU didapatkan nilai 61,53%. Beberapa hal penting yang belum dipenuhi dalam kegiatan penyembelihannya adalah pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem, pembuatan galian limbah hewan kurban, dan pemisahan antara jeroan dan daging dalam proses pengemasan.

Keywords: Pendampingan, Evaluasi, Pengelolaan, Daging Kurban, Higienis

PENDAHULUAN

Pengelolaan daging kurban secara higienis menjadi isu penting karena menurut WHO, tiga puluh lima persen dari semua penyakit yang ditularkan melalui makanan disebabkan oleh makanan yang berasal dari hewan, termasuk daging¹. Keamanan pangan adalah masalah kesehatan masyarakat yang terjadi di hampir semua negara. Pengetahuan, sikap, dan praktik penangan daging sebagai upaya menjaga keamanan pangan mutlak diperlukan dan harus menjadi perhatian utama².

Daging higienis adalah tema yang kompleks karena melibatkan berbagai disiplin ilmu yang juga saling berhubungan. Di sisi lain, tidak mungkin untuk memeriksa satu aspek secara terpisah dalam mata rantai produksi daging karena dalam konteks ini tidak ada peristiwa yang berdiri sendiri. Dibutuhkan tanggung jawab pihak profesional agar terlibat dalam produksi daging terkait dengan keamanan, kelayakan, dan kebersihannya. Bahkan dipandang perlu untuk membuat prosedur baku sebagai pijakan dasar dalam upaya mengendalikan kualitas daging³. Artinya, dalam setiap aktivitas dan kegiatan memproduksi daging seharusnya mendapat pendampingan dan pengawasan dari lembaga yang sah dan memiliki otoritas. Suatu badan pengawas yang secara khusus memantau dan mengedukasi tentang proses memproduksi daging yang higienis⁴. Karena memproduksi daging yang bersih dan higienis ini menuntut adanya standar, praktik, dan tindakan yang dinilai dapat menjamin keamanan daging bagi konsumen⁵. Jika produksi daging tanpa pengawasan, baik itu di tempat jagal atau pada saat hari raya Idul Adha dapat membahayakan kesehatan. Daging sapi, sebagai bahan pangan yang berasal dari hewan, memiliki potensi bahayanya biologis, fisik, dan kimiawi. Berbahayanya biologis ini disebabkan oleh adanya bakteri patogen, karena daging sendiri termasuk media yang sangat mendukung pertumbuhan bakteri tersebut. Bahaya kimiawinya dapat muncul dari pencemaran residu antibiotik, hormon, dan pestisida, sementara bahayanya fisik disebabkan oleh kontaminasi logam. Risiko-risiko ini dapat terjadi selama proses pemeliharaan ternak, mulai dari penyembelihan, pemotongan, hingga pengolahan daging menjadi produk jadi (olahan).⁶ Pada saat menyembelih hewan kurban atau saat memotong daging misalnya, penting

¹ W.H.O., “Red and Processed Meat in the Context of Health and the Environment,” 1 (Geneva: WHO, 2023).

² Zemachu Ashuro, Nathnael Zeysse, and Mulugeta Ayalew, “Meat Hygiene Knowledge, Handling Practices and Associated Factors among Meat Handlers in Gedeo Zone, Ethiopia,” *Scientific Reports* 13, no. 1 (2023): 1–12, <https://doi.org/10.1038/s41598-023-42225-8>.

³ Frans J M Smulders and Jennifer L Johnson, “Meat Hygiene: Processing, Packaging, Preservation,” 1990, 85–93.

⁴ Ashuro, Zeysse, and Ayalew, “Meat Hygiene Knowledge, Handling Practices and Associated Factors among Meat Handlers in Gedeo Zone, Ethiopia.”

⁵ Trianing Tyas Kusuma Anggaeni, Noormarina Indraswari, and Budi Sujatmiko, “Sosialisasi Pangan ASUH (AMAN, SEHAT, UTUH, DAN HALAL) Dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Atas Kualitas Hidup Sehat,” *Media Kontak Tani Ternak* 4, no. 1 (2022): 27, <https://doi.org/10.24198/mktt.v4i1.38627>.

⁶ - Elsie and Israwati Harahap, “Isolasi Escherichia coli Pada Daging Sapi Segar Yang Diperoleh Dari Beberapa Pasar Tradisional Di Pekanbaru,” *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan* 7, no. 01 (October 30, 2016): 121–26, <https://doi.org/10.37859/jp.v7i01.570>.

sekali menghindarkan daging dari risiko pencemaran akibat bahaya kimia logam berat dan kontaminasi yang disebabkan pisau berkarat, sehingga penting sekali adanya edukasi untuk tidak menggunakan pisau berbahan besi. Sebagai alternatif, maka pisau yang berbahan *stainless steel* lebih disarankan karena mudah dibersihkan dan tidak mudah berkarat⁷. Oleh karena itu, sosialisasi tentang pisau sembelih dan alat pemotong daging yang sehat dan aman penting dilakukan. Termasuk juga pengemasan adalah bagian penting dalam menjaga daging tetap higienis untuk dikonsumsi.⁸

Penelitian dengan tema hewan kurban yang pernah dilakukan berkisar pada beberapa tahapan dan kategori mulai dari manajemen, sosialisasi, distribusi, dan kualitas hewan serta daging kurban. Misalnya, kategori manajemen pelaksanaan seluruh kegiatan Idul Adha, seperti penelitian yang dilakukan Utami⁹. Penelitian pada tahapan pra penyembelihan seperti yang dilakukan di Manokwari; penelitian pendampingan dalam rangka menilai kesesuaian penyembelihan hewan kurban dengan standar Covid-19¹⁰. Penelitian yang dilakukan di Universitas Muhammadiyah Surakarta, kategori pendampingan program patungan atau tabungan hewan kurban¹¹. Penelitian terkait tahapan evaluasi pelaksanaan penyembelihan seperti yang dilakukan Siagian di Cibinong¹². Penelitian terkait dengan pendistribusian daging kurban seperti yang dilakukan di Tangerang.¹³ Penelitian terkait dengan kualitas daging kurban juga telah dilakukan seperti terkait kualitas penerapan higiene daging kurban pada masa pandemi Covid-19¹⁴ dan yang lainnya.

⁷ Adlina Ardhanawinata et al., “Pada Proses Pembuatan Amplang Di Bds Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur,” 2023, 20.

⁸ Smulders and Johnson, “Meat Hygiene: Processing, Packaging, Preservation.”

⁹ Setyaningsih Sri Utami and Djoko Kristianto, “Manajemen Masjid : Pengelolaan Kegiatan Hari Raya Idul Adha 1442 H Masjid Kh. Ahmad Dahlan Sidomulyo-Makamhaji Kartasura,” *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 01, no. 01 (2021).

¹⁰ Elfira Kariane Suawa et al., “Pendampingan Proses Penyembelihan Hewan Kurban Pada Idul Adha 1442 Di Kabupaten Manokwari: Asisstancy in the Slaughtering Process of Animals for 1442 Eid Al-Adha in the Manokwari Regency,” *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 2 (June 30, 2022), <https://doi.org/10.46549/igkojei.v3i2.302>.

¹¹ Muhamad Subhi Apriantoro, Rafiq Ahmad Zaky, and Vivin Dwi Febrianti, “Pendampingan Perencanaan Partisipatif Program Tabungan dan Patungan Kurban Guna Meningkatkan Minat Berkurban di Masa Pandemi,” *AJAD : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 2, no. 1 (January 1, 2022): 29–39, <https://doi.org/10.35870/ajad.v2i1.27>.

¹² Tetty Barunawati Siagian and Gary Yefta Herbeth Siagian, “Pendampingan dan Evaluasi Pelaksanaan Kurban di Desa Kedung Umpal, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor pada Masa Pandemi Covid-19,” *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 9, no. 1 (March 29, 2023): 89–97, <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.9.1.89-97>.

¹³ Winanti Winanti et al., “Pendampingan Proses Penyembelihan dan Pendistribusian Hewan Qurban tahun 1444 Hijriah pada 5 Lokasi di Kabupaten Tangerang,” *Dharma Sevanam : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 2 (November 1, 2023): 212–21, <https://doi.org/10.53977/sjpkm.v2i2.1137>.

¹⁴ Aji Winarso, Dodi Darmakusuma, and Maxs Urias E Sanam, “Praktik Higiene Daging Dalam Penyembelihan Hewan Qurban Di Kota Kupang” 5, no. 2 (2017).

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini adalah pendampingan dan evaluasi pengelolaan daging kurban secara higienis di Pondok Pesantren Mahasiswa Nahdlatul Ulama (PPMNU) UNUSIA, Bogor, tahun 2024. PPMNU berada di desa Hambulu, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor. PPMNU berkolaborasi dengan Huawei melaksanakan penyembelihan dan pembagian daging kurban kepada santri dan masyarakat sekitar PPMNU di desa Hambulu. Hewan kurban terdiri dari 1 ekor sapi dan 7 ekor domba. Pendampingan dilakukan oleh Pusat Studi Halal (PSH) UNUSIA. Dalam pendampingan ini PSH melakukan empat hal pokok yakni menginisiasi terbentuknya kepanitiaan, melakukan sosialisasi, memantau pelaksanaan dan mengevaluasi kegiatan. PSH mengangkat tema higienis ini sebagai studi dalam penelitian daging kurban ini dalam kerangka penafsiran makna *thayyib* dalam al-Qur'an sebagai syarat makanan yang layak dikonsumsi.¹⁵

Dalam rangka memastikan produk daging kurban yang higienis, penting untuk memilih hewan yang sehat dan bebas penyakit, menjaga kebersihan lokasi penyembelihan sesuai standar yang tepat,¹⁶ serta memastikan semua alat pemotong daging yang digunakan steril. Proses penyembelihan juga harus dilakukan oleh tenaga terampil untuk mengurangi stres pada hewan dan meminimalkan risiko kontaminasi. Daging perlu segera diproses dan dikemas dalam wadah bersih untuk mencegah pertumbuhan bakteri, serta didistribusikan dengan cepat. Selain itu, pengelolaan limbah harus dilakukan dengan benar, dan pendidikan serta pelatihan tentang praktik higienis diberikan kepada semua pihak yang terlibat.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan Pondok Pesantren Mahasiswa Nahdlatul Ulama (PPMNU) yang beralamat di GP6J+J95, Jl. Parung Hijau Desa Tegal Jampang Hambulu No.2, Pd. Udik, Kec. Kemang, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16310. Pelaksanaan kegiatan terhitung dari persiapan hingga pelaksanaan dari sejak tanggal 15-18 Juni 2024. Kegiatan observasi dilakukan langsung di lapangan. Secara umum kegiatan ini dilaksanakan dengan empat tahap yakni tahap persiapan, tahap sosialisasi, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi:

Tabel.1. Tahap Penelitian

No	Tahap 1	Tahap 2	Tahap 3	Tahap 4
1	Persiapan	Sosialisasi	Pelaksanaan	Evaluasi
2	15 Juni 2024	16 Juni 2024	17 Juni 2024	18 Juni 2024

¹⁵ Tamimah Tamimah, et al., "Halalan Thayyiban: The Key Of Successgul Halal Food Industry Development," *Ulumuna: Jurnal Studi Keislaman* 4, no. 2 (December 10, 2018): 171–86, <https://doi.org/10.36420/ju.v4i2.3501>.

¹⁶ Sruti Listra Adrenalin, Gegana Wimaldy Airlangga, and Andreas Bandang Hardian, "Analisis Distribusi Titik Pemotongan Hewan Kurban Pada Idul Adha 1440H Di Kota Malang, Jawa Timur, Indonesia Analysis of Slaughtering Points Distribution during Eid al-Adha 1440H in Malang City, East Java, Indonesia," *Veterinary Biomedical and Clinical Journal* 2, no. 2 (2020): 32–38.

3	Penyusunan Panitia oleh PPMNU Rapat Koordinasi Kepanitiaan di PPMNU Rapat Perencanaan RAB Pelaksanaan Kegiatan	Seminar di Sekolah Chandra Buana	PPMNU	TIM Peneliti
----------	--	----------------------------------	-------	--------------

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini, PSH menginisiasi adanya kepanitiaan yang bertanggung jawab. Dalam hal ini, PSH mendorong pengasuh PPMNU mengeluarkan SK kepanitiaan. Sehingga dengan SK tersebut segala bentuk kegiatan yang membahas masalah persiapan penyembelihan dan pembagian hewan kurban menjadi absah dan otoritatif. Di tahap ini dilakukan beberapa kali rapat koordinasi. PSH didampingi panitia juga melakukan peninjauan titik jagal guna memastikan kebersihan dan efektivitas dalam proses penyembelihan dan pengulitan hewan kurban. Selanjutnya, panitia merancang anggaran biaya yang diperlukan selama proses penyembelihan untuk memenuhi kebutuhan dan peralatan yang diperlukan. Panitia juga mendapatkan *briefing* dari PSH mengenai prosedur penanganan hewan kurban yang benar dan sesuai dengan ajaran Islam. Termasuk pengetahuan tentang higienitas dan penanganan daging yang baik.

Tabel.2. Kegiatan dalam Tahap Persiapan

NO KEGIATAN DALAM TAHAP PERSIAPAN KETERANGAN

		Terlaksana	Tidak
1	SK Kepanitiaan	✓	
2	Peninjauan titik jagal	✓	
3	Pembuatan RAB	✓	
4	<i>Briefing</i> penanganan daging kurban	✓	

Tahap Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan pada tanggal 16 Juni 2024 dalam bentuk seminar tingkat lokal. Melihat pada pentingnya edukasi tentang penyembelihan hewan kurban dan pengelolaan daging secara higienis, seminar ini juga melibatkan mahasiswa dan pelajar SMP dan SMA sehingga *include* dengan materi pembelajaran di kelas. Dalam seminar ini PSH sebagai pihak penyelenggara menghadirkan tiga pembicara yang masing-masing menyampaikan materinya, *pertama*, tentang fikih kurban dan sejarahnya dalam Islam, *kedua*, tentang tatacara penyembelihan halal dan sesuai dengan tuntunan syariat Islam, *ketiga*, tentang pengelolaan daging kurban yang higienis.

Tabel.3. Materi Seminar dalam Pelaksanaan Sosialisasi

No	Pemateri	Tema	Metode	Jumlah Peserta
1	Hayaturohman, M.Si	“Fikih Kurban dan Sejarahnya dalam Islam”	Ceramah dan PPT	60
2	Dr. Moh. Yusni Amru Ghozali, M.Ag	“Tatacara Penyembelihan Halal sesuai Tuntunan Syariat Islam”	Ceramah, PPT, Alat Peraga (Golok Sembelih)	60
3.	Roistaun Nisaa, M.Si,	“Pengelolaan Daging Kurban Higienis”	Ceramah dan PPT	60

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan ini berlangsung pada 17 Juni 2024, dimulai dengan menyembelih hewan kurban yang dilakukan di area yang telah dipersiapkan dan dibersihkan sesuai standar higienis. Penyembelihan dilakukan oleh petugas yang telah mendapatkan pelatihan dari PSH UNUSIA, sehingga memastikan proses berjalan sesuai dengan syariat Islam dan standar keamanan pangan. Selama pelaksanaan, PSH UNUSIA juga memantau penggunaan alat-alat penyembelihan dan pemotongan, memastikan bahwa semuanya steril dan bebas dari potensi kontaminasi. Daging yang dihasilkan segera dipotong dan diproses dengan cepat untuk menghindari pertumbuhan bakteri, lalu dikemas dalam wadah yang bersih dan aman sebelum didistribusikan kepada masyarakat.



(Dokumen foto: saat proses pemilihan daging sebelum dikemas)

Selain itu, distribusi daging kurban juga dilakukan dengan mempertimbangkan aspek higienis, di mana daging dibagikan menggunakan metode yang menghindari kontak langsung dengan tangan kosong. PSH UNUSIA memberikan arahan kepada panitia mengenai pentingnya menjaga kebersihan selama pembagian daging, termasuk penggunaan sarung tangan dan alat pemotong yang steril. Proses distribusi ini juga dilakukan secara tertib dan terorganisir, sehingga masyarakat penerima dapat menerima daging kurban dalam kondisi yang baik dan layak konsumsi.



d. Evaluasi Penerapan Praktik Higienis dalam Pemotongan Daging Kurban

Tahap evaluasi dilakukan segera setelah penyembelihan dan distribusi daging kurban selesai. Evaluasi ini melibatkan diskusi antara PSH UNUSIA dan panitia pelaksana di PPMNU untuk menilai efektivitas seluruh tahapan kegiatan, termasuk persiapan, pelaksanaan, dan distribusi daging kurban. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pendampingan yang diberikan PSH UNUSIA berhasil meningkatkan kesadaran panitia dan masyarakat mengenai pentingnya pengelolaan daging kurban secara higienis. Beberapa aspek yang menjadi fokus evaluasi adalah kepatuhan terhadap prosedur higienis, kualitas daging yang dibagikan, dan respon masyarakat terhadap kegiatan ini.

Dalam evaluasi ini, PSH UNUSIA juga mengidentifikasi beberapa area yang memerlukan perbaikan untuk kegiatan serupa di masa mendatang, seperti peningkatan jumlah alat pemotong yang steril dan perluasan sosialisasi kepada masyarakat mengenai pentingnya kebersihan dalam pengelolaan daging kurban. Terdapat beberapa aspek higienis yang menjadi standar dalam penelitian ini yang dijadikan sebagai indikator penilaian. Dalam penilaian ini menggunakan metode kualitatif dimana akan dinilai 1 jika memenuhi dan dinilai 0 jika tidak memenuhi. Total seluruh poin pemenuhan ini selanjutnya diakumulasikan dan dibuatlah prosentase.

Tabel. 4. Penilaian Penerapan Praktik Higienis Daging Kurban

No	Aspek Higienis Daging	Skor
1	Adanya Pemeriksaan ante-mortem	0
2	Adanya Pemeriksaan post-mortem	0
3	Tersedia lubang galian untuk darah dan kotoran	0
4	Tersedia air bersih dan sabun untuk cuci tangan	1
5	Lantai untuk tempat memotong daging bersih	1
6	Tempat pengolahan daging terpisah dengan penyembelihan	1
7	Pisau yang digunakan tajam dan steril	1
8	Daging ditempatkan dalam wadah yang bersih	1
9	Personil menggunakan saku tangan	1
10	Pencacahan daging dilakukan di atas meja	0
11	Daging dipisah dengan jeroan	0
12	Kemasan daging dengan bahan <i>food grade</i> /plastic bening	1
13	Daging segera disalurkan setelah selesai dicacah	1
Skor		8
Prosentase		61,53%

Keterangan: 1 = Ya, 0 = Tidak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap persiapan dilakukan pembentukan kepanitiaan oleh pengurus PPMNU yang tujuannya adalah untuk memilih SDM yang memiliki komitmen dalam kegiatan penyembelihan hewan kurban. Selain itu, juga dilakukan rapat koordinasi untuk memberitahukan *job description* masing-masing sehingga panitia mengetahui kewenangan dan tanggung jawab dalam kegiatan penyembelihan¹⁷. Hasil koordinasi yang intensif dari kepanitiaan, kegiatan penyembelihan di PPMNU berjalan dengan rapi dan cepat. Hewan kurban sejumlah 7 kambing dan 1 sapi dapat selesai disembelih, diolah, dicacah, dan dibagikan selama 9 jam, yang dimulai dari jam 09.00 pagi hingga jam 17.00 sore. Catatan penting dalam kepanitiaan adalah tidak tersedianya alat transportasi yang efektif dan efisien untuk pendistribusian daging ke masyarakat berupa mobil *pick up*, sehingga distribusi cukup memakan waktu.

Sosialisasi dilakukan dengan seminar meliputi tiga hal pokok yakni aspek fikih, aspek teori penyembelihan dan aspek higienis. Pelaksanaan sosialisasi ini berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 144 yang menegaskan tentang Pemotongan Hewan Qurban, pasal 36 ayat 1 berisi mengenai pembinaan dan pengawasan dilakukan dalam rangka penerapan aspek halal¹⁸. Kegiatan sosialisasi menjadi materi tambahan bagi peserta didik dan mereka mengikuti kegiatan seminar dengan cukup antusias. Catatan evaluasi dalam kegiatan

¹⁷ Mawehda and M Rizky, "Efektifitas Dan Efisiensi Dalam Job Descriptionkepanitian Idul Adha Masjid Jogokariyan 1441 H," *Tanzhim: Jurnal Dakwah Terprogram* 2, no. 1 (2024).

¹⁸ Peraturan Menteri Pertanian RI, "Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Tentang Pemotongan Hewan Kurban. Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014." (Menteri Pertanian, 2014).

ini adalah terpisahnya hari antara waktu sosialisasi dengan kegiatan penyembelihan dan distribusi sehingga peserta seminar hanya mendapatkan teori tanpa dukungan melihat langsung praktiknya.

Terkait standar penilaian higienis penelitian ini merujuk pada penelitian yang dilakukan di Kupang. Dalam penelitian tersebut disebutkan ada 15 unsur aspek higienis¹⁹. Dalam penelitian ini 13 unsur digunakan sebagai standar penilaian. Secara umum penanganan penyembelihan di PPMNU sudah dilakukan dengan baik dengan nilai yakni 8/13 atau sebesar 61,53%. Pencapaian ini terjadi karena kegiatan telah melalui proses pendampingan yang intensif dari PSH. Meskipun demikian ada beberapa hal yang tidak terpenuhi dalam praktiknya. Seperti pencacahan daging tidak dilakukan di atas meja, namun tetap dijaga kana kebersihan lokasi dengan menggunakan alas terpal. Penggalian lubang untuk pembuangan kotoran hewan adalah penting dalam menjaga kualitas higienis²⁰ yang sebenarnya sudah diprogramkan dalam pendampingan. Hanya saja keterbatasan waktu dan alat galian, membuat panitia dan tim yang ditunjuk tidak berhasil membuat galian yang ideal sehingga tidak dapat digunakan.

Diantara kekurangan yang menjadi catatan dalam kegiatan ini adalah pentingnya dilakukan pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem oleh dinas peternakan setempat. Pentingnya melakukan pemeriksaan ante-mortem karena untuk memastikan kesehatan hewan kurban sebelum disembelih. Sedangkan, pemeriksaan post-mortem dilakukan untuk mendeteksi adanya infeksi sistisirkus pada hati hewan kurban²¹. Jika kedua ini terpenuhi maka pengelolaan daging kurban secara higienis dapat terwujud.

SIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa pendampingan PSH UNUSIA dalam pengelolaan daging kurban secara higienis dinilai berhasil. Pendampingan telah mengoptimalkan penerapan standar praktik higienis dalam proses penyembelihan dan distribusi daging kurban. Adapun nilainya 8/13 dengan prosentase 61,53% terhitung cukup baik. Beberapa hal yang direkomendasikan untuk dilaksanakan pada kegiatan penyembelihan tahun berikutnya adalah diadakannya pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem, pembuatan galian limbah hewan kurban, disediakan meja khusus untuk pencacahan daging kurban, serta manajemen pemisahan antara daging dan jeroan pada saat distribusi. Hasil evaluasi merekomendasikan adanya perbaikan berkelanjutan untuk kegiatan mendatang, agar kualitas dan keamanan pangan dalam pengelolaan daging kurban dapat terus ditingkatkan.

¹⁹ Winarso, Darmakusuma, and Sanam, “Praktik Higiene Daging Dalam Penyembelihan Hewan Kurban Di Kota Kupang.”

²⁰ Winarso, Darmakusuma, and Sanam.

²¹ Intan Tolistiawaty et al., “Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah,” *Jurnal Vektor Penyakit* 9, no. 2 (June 16, 2016): 45–52, <https://doi.org/10.22435/vektorp.v9i2.5793.45-52>.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami selaku tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Universitas Nahdlatul Ulama yang telah yang telah mensupport secara moril maupun materil dalam kegiatan ini sehingga bisa terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrenalin, Sruti Listra, Gegana Wimaldy Airlangga, and Andreas Bandang Hardian. "Analisis Distribusi Titik Pemotongan Hewan Kurban Pada Idul Adha 1440H Di Kota Malang, Jawa Timur, Indonesia Analysis of Slaughtering Points Distribution during Eid al-Adha 1440H in Malang City, East Java, Indonesia." *Veterinary Biomedical and Clinical Journal* 2, no. 2 (2020): 32–38.
- Ardhanawinata, Adlina, Irman Irawan, Henny Pagoray, Bagus Fajar Pamungkas, and Ita Zuraida. "PADA PROSES PEMBUATAN AMPLANG DI BDS SNACK, BALIKPAPAN, KALIMANTAN TIMUR," 2023.
- Ashuro, Zemachu, Nathnael Zeysse, and Mulugeta Ayalew. "Meat Hygiene Knowledge, Handling Practices and Associated Factors among Meat Handlers in Gedeo Zone, Ethiopia." *Scientific Reports* 13, no. 1 (2023): 1–12. <https://doi.org/10.1038/s41598-023-42225-8>.
- Elsie, -, and Israwati Harahap. "ISOLASI Escherichia coli PADA DAGING SAPI SEGAR YANG DIPEROLEH DARI BEBERAPA PASAR TRADISIONAL DI PEKANBARU." *Photon: Jurnal Sain dan Kesehatan* 7, no. 01 (October 30, 2016): 121–26. <https://doi.org/10.37859/jp.v7i01.570>.
- Kusuma Anggaeni, Trianing Tyas, Noormarina Indraswari, and Budi Sujatmiko. "Sosialisasi Pangan ASUH (AMAN, SEHAT, UTUH, DAN HALAL) Dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Atas Kualitas Hidup Sehat." *Media Kontak Tani Ternak* 4, no. 1 (2022): 27. <https://doi.org/10.24198/mktt.v4i1.38627>.
- Mawehda, and M Rizky. "EFEKTIFITAS DAN EFISIENSI DALAM JOB DESCRIPTIONKEPANITIAN IDUL ADHA MASJID JOGOKARIYAN 1441 H." *Tanzhim: Jurnal Dakwah Terprogram* 2, no. 1 (2024).
- Peraturan Menteri Pertanian RI. "Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Tentang Pemotongan Hewan Kurban. Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014." Menteri Pertanian, 2014.
- Siagian, Tetty Barunawati, and Gary Yefta Herbeth Siagian. "Pendampingan dan Evaluasi Pelaksanaan Kurban di Desa Kedung Umpal, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor pada Masa Pandemi Covid-19." *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 9, no. 1 (March 29, 2023): 89–97. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.9.1.89-97>.

Smulders, Frans J M, and Jennifer L Johnson. “Meat Hygiene: Processing, Packaging, Preservation,” 1990, 85–93.

Suawa, Elfira Kariane, Novelina Inriani, Dwi Noerhayati, Isti Widayati, and Sientje D. Rumetor. “PENDAMPINGAN PROSES PENYEMBELIHAN HEWAN KURBAN PADA IDUL ADHA 1442 DI KABUPATEN MANOKWARI: Asisstanty in the Slaughtering Process of Animals for 1442 Eid Al-Adha in the Manokwari Regency.” *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3, no. 2 (June 30, 2022). <https://doi.org/10.46549/igkojei.v3i2.302>.

Subhi Apriantoro, Muhamad, Rafiq Ahmad Zaky, and Vivin Dwi Febrianti. “Pendampingan Perencanaan Partisipatif Program Tabungan dan Patungan Kurban Guna Meningkatkan Minat Berkurban di Masa Pandemi.” *AJAD : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 2, no. 1 (January 1, 2022): 29–39. <https://doi.org/10.35870/ajad.v2i1.27>.

Tamimah, Tamimah, Sri Herianingrum, Inayah Swasti Ratih, Khofidlotur Rofi’ah, and Ummi Kulsum. “HALALAN THAYYIBAN: THE KEY OF SUCCESSGUL HALAL FOOD INDUSTRY DEVELOPMENT.” *Ulumuna: Jurnal Studi Keislaman* 4, no. 2 (December 10, 2018): 171–86. <https://doi.org/10.36420/ju.v4i2.3501>.

Tolistiawaty, Intan, Junus Widjaja, Rina Isnawati, and Leonardo Taruk Lobo. “Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah.” *Jurnal Vektor Penyakit* 9, no. 2 (June 16, 2016): 45–52. <https://doi.org/10.22435/vektorp.v9i2.5793.45-52>.

Utami, Setyaningsih Sri, and Djoko Kristianto. “MANAJEMEN MASJID : PENGELOLAAN KEGIATAN HARI RAYA IDUL ADHA 1442 H MASJID KH. AKHMAD DAHLAN SIDOMULYO-MAKAMHAJI KARTASURA.” *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 01, no. 01 (2021).

W.H.O. “Red and Processed Meat in the Context of Health and the Environment.” 1. Geneva: WHO, 2023.

Winanti, Winanti, Istajib Kulla Himmy’azz, Dwi Ferdi Cahya Kumoro, Marhaendro Purno, Jaka Suwita, Nurasiah Nurasiah, Yayah Yulia, Shofwatun Hasna, and Sucipto Basuki. “Pendampingan Proses Penyembelihan dan Pendistribusian Hewan Qurban tahun 1444 Hijriah pada 5 Lokasi di Kabupaten Tangerang.” *Dharma Sevanam : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2, no. 2 (November 1, 2023): 212–21. <https://doi.org/10.53977/sjpkm.v2i2.1137>.

Winarso, Aji, Dodi Darmakusuma, and Maxs Urias E Sanam. “PRAKTIK HIGIENE DAGING DALAM PENYEMBELIHAN HEWAN QURBAN DI KOTA KUPANG” 5, no. 2 (2017).

