

Ratusan Takmir Masjid DIY-Jateng Ikuti Pelatihan Penyembelihan Hewan Kurban di UGM

Wednesday, 15 Agustus 2018 WIB, Oleh: Ika



Sebanyak 500 takmir masjid di berbagai kabupaten di wilayah DIY dan Jawa Tengah mengikuti pelatihan penyembelihan hewan kurban secara syar'i dan higienis di Fakultas Peternakan UGM.

Pelatihan dilaksanakan di Auditorium Fakultas Peternakan UGM, selama dua hari 14-15 Agustus 2018. Menghadirkan narasumber Direktur Halal Center Fakultas Peternakan UGM, Nanung Danar Dono, S.Pt., M.P., Ph.D., sebagai pemateri pelatihan.

Nanung menyampaikan pedoman tata cara penyembelihan hewan kurban yang baik dan benar. Saat proses penyembelihan hewan kurban hendaknya dibaringkan menghadap ke arah kiblat dengan posisi kepala di selatan dan keempat kaki di sebelah barat. Selain itu, memastikan ikatan atau pegangan keempat kaki ternak benar-benar kuat.

Selanjutnya saat penyembelihan membaca basmalah dan takbir, sholawat, dan doa khusus. Penyembelihan dilakukan dengan memotong tiga saluran leher bagian depan, yakni saluran nafas (kerongkongan), saluran makan (Tenggorokan), serta pembuluh darah (arteri karotis dan vena jugularis).

"Lakukan penyembelihan dengan benar yakni memotong tiga saluran leher bagian depan. Apabila dalam pelaksanaannya belum terputus keseluruhan segera disempurnakan, bukan diulangi," urainya, Rabu (15/8).

Nanung menegaskan dalam penyembelihan hewan kurban perlu dipastikan ternak telah benar-benar mati. Sebelum ternak mati dilarang untuk menusuk jantung, menguliti, memotong kaki, serta

ekornya.

“Kalau ternak belum mati sudah dipotong kaki, ekor, bahkan dikuliti ini perbuatan menyiksa dan daging kurbannya haram. Sebab, daging yang dipotong dari ternak yang masih hidup sama dengan bangkai,” jelasnya.

Usai penyembelihan, Nanung menyarankan untuk menggantung ternak yang telah mati pada kedua kaki belakangnya.

Pasca proses penyembelihan hendaknya dilakukan pemeriksaan keadaan organ dalam ternak. Masyarakat diminta berhati-hati jika terdapat keadaan yang tidak wajar pada organ dalam. Apabila ditemukan ketidakberesan seyogianya segera menghubungi ahli kesehatan ternak.

“Jangan memotong-motong daging sambil merokok karena daging yang baru diiris sangat peka terhadap bau. Jika petugas mengolah daging sambil merokok maka daging akan tercemar aroma rokok yang tidak sedap,” papar dosen Fakultas Peternakan UGM ini.

Tidak hanya itu, saat pencucian jeroan Nanung menyarankan untuk tidak dilakukan di sungai. Pasalnya, kondisi sungai di wilayah perkotaan telah tercemar dengan bahan kimia, limbah rumah sakit, bakteri, maupun limbah peternakan.

Dalam kesempatan itu Nanung turut membagikan tips penyimpanan daging kurban. Daging sebaiknya dipotong-potong terlebih dahulu apabila ingin disimpan di freezer.

Penyimpanan daging dalam potongan kecil akan memudahkan penyegaran kembali daging beku. Disamping itu, zat gizi dan jus daging akan terselamatkan.

“Jika ingin di simpan di freezer daging kurban jangan dicuci dulu karena jika dicuci dengan air keran daging akan terkena kuman. Meski didinginkan kuman tidak akan mati, hanya hibernasi,” tegasnya sembari menambahkan daging dalam keadaan beku bisa bertahan hingga 1 tahun.

Nanung juga mengimbau masyarakat untuk menggunakan tas plastik warna putih untuk pendistribusian daging. Umumnya tas plastik berwarna hitam merupakan hasil daur ulang limbah kimia plastik sehingga jika digunakan dapat bersifat karsinogenik atau memicu timbulnya sel kanker.


Pelatihan kali ini merupakan tahun ke-4 yang telah dilaksanakan Fakultas Peternakan UGM sejak tahun 2015 silam. Kegiatan ini mendapatkan respons yang cukup baik dari masyarakat. Salah satu peserta pelatihan asal Boyolali, Purwoko (49) mengaku mendapatkan banyak pengetahuan baru terkait penyembelihan hewan kurban usai mengikuti pelatihan ini.

“Ini pertama kalinya saya ikut pelatihan penyembelihan hewan kurban. Saya jadi tahu bagaimana cara menyembelih hewan kurban secara syar’i,” tuturnya.

Dia pun berharap pelatihan semacam ini bisa terus diselenggarakan secara rutin. Dengan begitu bisa meningkatkan pengetahuan masyarakat luas terkait tata cara penyembelihan hewan kurban dengan baik dan benar.

FKH Gelar Pelatihan Serupa

Kegiatan pelatihan penyembelihan hewan kurban juga digelar di Fakultas Kedokteran Hewan,



Selasa (14/8). Acara ini diselenggarakan atas kerja sama Takmir Masjid An-Nahl Fakultas Kedokteran Hewan UGM, Perhimpunan Dokter Hewan Indonesia (PDHI) Cabang DIY, dan jaringan Aksi Sehat Qurban Indonesia (AQSI).

drh. Agung Budiyanto, M.P., Ph.D. selaku ketua Takmir Masjid An-Nahl FKH UGM berharap acara ini bisa menambah pengetahuan tentang penyembelihan hewan kurban dan dapat dipraktikkan di wilayah masing-masing.

Ketua PDHI Cabang DIY, Dr. drh. Widagdo Sri Nugroho, M.P., juga mengapresiasi acara tersebut. Acara ini menghadirkan pembicara ahli drh Heru Susetya, M.P., Ph.D. (Ketua Departemen Kesmavet FKH UGM), Ustadz Ammi Nur Baits (Pengasuh KonsultasiSyariah.com), dan drh. Sonny Handoko, M.B. (Master Trainer Butcher, dan Asessor Juru Sembelih Halal Nasional).

Tidak hanya seminar di dalam ruangan, para peserta juga diajak langsung mempraktekan cara memilih dan menyembelih hewan kurban yang sehat dan syar'i. (Humas UGM/Ika)

Berita Terkait

- [Ratusan Takmir Masjid DIY-Jateng Ikuti Pelatihan Penyembelihan Hewan Kurban di UGM](#)
- [Pakar UGM: Hewan Kurban Stres Bikin Daging Kurang Enak](#)
- [Penyembelihan Hewan Kurban Perlu Menerapkan Protokol Kesehatan Standar Covid-19](#)
- [Pakar UGM: Jangan Membeli Sapi Pemakan Sampah](#)
- [Dosen Fapet UGM Kembangkan Alat Perebah Sapi Portabel](#)