



OPTIMALISASI PENANGANAN PASCA POTONG DAN DISTRIBUSI DAGING ASUH PADA PROGRAM *GREEN* QURBAN SEHATI

Zuraida Hanum^{*1}, Amhar Abubakar², Yurliasni², Cut Aida Fitri³, Nurul Hidayati³, Supriadi⁴

¹Program Studi Diploma Budidaya Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

²Program Studi Magister Ilmu Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

³Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

⁴Balai Pembibitan Unggul dan Hijauan Pakan Ternak (BPTU HPT) Indrapuri, Aceh Besar, Indonesia

Email: ^{*1}idazuraida@usk.ac.id

Abstract

The implementation of qurban (Eid al-Adha sacrifice) in Indonesia faces various challenges related to hygiene, sanitation, food safety, and packaging waste management. The Green Kurban SEHATI program (Healthy, Halal, Safe, Well-Targeted, and Exceptional), organized by Rumah Amal USK in collaboration with the Department of Animal Science, Syiah Kuala University, was designed to improve the quality of qurban practices by promoting hygienic, safe, halal, and environmentally sustainable procedures. The community service program was conducted through three stages: education and training, technical assistance during qurban implementation, and evaluation of program outcomes. Program activities included postmortem inspection to ensure meat fitness for consumption, separation of carcass and offal handling areas to prevent cross-contamination, implementation of hygiene standards for equipment and processing facilities, utilization of environmentally friendly packaging materials such as bamboo baskets and leaves, and application of a simple cold-chain system through the use of cool boxes and meat storage education. In addition, beneficiaries received food safety information through educational flyers distributed together with meat packages. The results demonstrated that optimized post-slaughter handling effectively maintained meat quality in accordance with the ASUH principles (Safe, Healthy, Whole, and Halal), reduced contamination risks, and supported the implementation of a more sustainable and environmentally responsible qurban program.

Keywords: Food safety; post-slaughter handling; qurban meat; hygiene and sanitation

Abstrak

Pelaksanaan ibadah kurban di Indonesia menghadapi berbagai tantangan terkait higiene, sanitasi, keamanan pangan, dan pengelolaan limbah kemasan. Program Green Kurban SEHATI (Sehat, Halal, Aman, Tepat Sasaran, dan Istimewa) yang dilaksanakan oleh Rumah Amal USK bekerja sama dengan Departemen Peternakan Universitas Syiah Kuala bertujuan meningkatkan kualitas pelaksanaan kurban yang higienis, aman, halal, dan ramah lingkungan. Kegiatan pengabdian dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu edukasi dan pelatihan, pendampingan teknis saat pelaksanaan kurban, serta evaluasi hasil kegiatan. Implementasi program meliputi pemeriksaan postmortem untuk menjamin kelayakan konsumsi daging, pemisahan area karkas dan jeroan guna mencegah kontaminasi silang, penerapan standar higienitas alat dan tempat, penggunaan kemasan ramah lingkungan berbahan besek dan daun, serta penerapan rantai dingin sederhana melalui penggunaan cool box dan edukasi penyimpanan daging. Selain itu, masyarakat penerima manfaat memperoleh edukasi keamanan pangan melalui flyer yang disertakan dalam paket distribusi daging. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa optimalisasi penanganan pascapotong mampu menjaga mutu daging kurban sesuai prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal), mengurangi risiko kontaminasi, serta mendukung pelaksanaan kurban yang lebih berkelanjutan dan berwawasan lingkungan.

Kata Kunci: Keamanan pangan; penanganan pascapotong; daging kurban; higiene dan sanitasi

A. PENDAHULUAN

Pelaksanaan ibadah kurban merupakan salah satu tradisi keagamaan yang memiliki dimensi spiritual, sosial, dan kemanusiaan yang sangat kuat di Indonesia. Setiap tahun, jutaan hewan kurban dipotong secara serentak pada momentum Idul Adha oleh panitia berbasis masjid, gampong, lembaga sosial, maupun komunitas masyarakat. Tingginya jumlah hewan yang dipotong dalam waktu singkat menyebabkan proses penanganan daging dilakukan secara cepat dan padat aktivitas. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kesalahan teknis dalam penanganan karkas dan distribusi daging apabila tidak didukung oleh sistem higiene dan sanitasi yang baik (Nastiti et al., 2021).

Dalam praktiknya, masih ditemukan berbagai kendala pada pelaksanaan pemotongan hewan kurban, seperti penggunaan area penyembelihan yang kurang higienis, pencampuran daging dan jeroan, minimnya fasilitas sanitasi, serta penggunaan kemasan distribusi yang belum ramah lingkungan. Selain itu, keterbatasan pemahaman teknis panitia terkait keamanan pangan asal hewan juga dapat meningkatkan risiko kontaminasi silang pada daging kurban. Menurut Food and Agriculture Organization (FAO), penerapan higiene dan sanitasi yang kurang baik selama proses penyembelihan dan penanganan daging dapat memengaruhi mutu serta keamanan pangan bagi masyarakat penerima (FAO, 2020).

Permasalahan lain yang juga menjadi perhatian adalah tingginya penggunaan plastik sekali pakai dalam distribusi daging kurban. Penggunaan kantong plastik konvensional secara masif menghasilkan timbunan sampah yang berdampak negatif terhadap lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pelaksanaan kurban yang tidak hanya memperhatikan aspek ibadah dan sosial, tetapi juga memperhatikan prinsip keberlanjutan lingkungan melalui penerapan konsep kurban hijau (green kurban) yang lebih ramah lingkungan dan bertanggung jawab (Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, 2022).

Sebagai bentuk komitmen terhadap pelaksanaan kurban yang berkualitas dan berkelanjutan, Rumah Amal USK mengusung tema kurban tahun ini, yaitu SEHATI yang merupakan akronim dari Sehat, Halal, Aman, Tepat Sasaran, dan Istimewa. Konsep ini menjadi landasan dalam pelaksanaan kurban agar daging yang dihasilkan memenuhi prinsip keamanan pangan, sesuai syariat Islam, serta dapat didistribusikan secara tepat kepada masyarakat yang membutuhkan. Program ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis penyembelihan, tetapi juga mengedepankan kualitas pelayanan sosial dan nilai kemanusiaan dalam pelaksanaan ibadah kurban.

Keistimewaan program SEHATI terletak pada keterlibatan juru sembelih halal kompeten yang bekerja sama dengan Departemen Peternakan Universitas Syiah Kuala. Kehadiran tenaga penyembelih yang memiliki kompetensi dan pemahaman syariat menjadi bagian penting untuk menjamin proses penyembelihan berjalan sesuai standar halal dan kesejahteraan hewan. Selain itu, keterlibatan akademisi dan praktisi peternakan juga mendukung penerapan higiene sanitasi, penanganan pascapotong, serta edukasi teknis kepada panitia kurban agar mutu daging tetap terjaga hingga diterima oleh masyarakat. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada penataan alur pascapotong, standarisasi kebersihan, dan edukasi sistematis bagi panitia kurban dalam mendukung implementasi Green Kurban SEHATI. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas pelaksanaan kurban yang lebih higienis, aman, ramah lingkungan, dan sesuai syariat Islam. Melalui kolaborasi antara masyarakat, lembaga sosial, dan perguruan tinggi, program ini diharapkan menjadi model pelaksanaan kurban modern yang berorientasi pada keamanan pangan, kepedulian lingkungan, dan pelayanan sosial yang lebih baik.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Kegiatan ini dilaksanakan di Rumah Amal USK dengan melibatkan mustahik dan panitia kurban. Pendekatan pengabdian dilakukan melalui tiga tahapan:

1. **Tahap Persiapan (Edukasi & Pelatihan):** Pemberian materi teori mengenai keamanan pangan dan aspek teknis penanganan daging.
2. **Tahap Eksekusi (Pendampingan Langsung):** Penerapan protokol penanganan pascapotong di area kerja secara real-time saat hari raya kurban.

3. **Tahap Evaluasi:** Penilaian kualitas fisik daging secara organoleptik dan *monitoring* ketepatan waktu distribusi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini meliputi beberapa tahapan yang pelaksanaan langsung dilakukan pada saat qurban SEHATI rumah amal USK 2026. Pelaksanaan terdiri dari :

A. Pemeriksaan Postmortem (Pascapotong)

Pemeriksaan postmortem meliputi pemeriksaan kepala (keadaan abnormal seperti kebengkakan atau abses, bola mata, membran mukosa mata dan gusi, lidah, otot pipi, serta limfoglandula), dilanjutkan dengan pemeriksaan perubahan patologi organ jantung, paru-paru, hati, limpa, ginjal, dan usus, serta pemeriksaan seluruh karkas (Nugroho et al., 2022).

Pemeriksaan postmortem dilakukan untuk memastikan daging yang didistribusikan benar-benar sehat dan layak konsumsi. Pendampingan difokuskan pada:

- **Inspeksi Organ Dalam:** Pemeriksaan hati (mencari adanya *Fasciola hepatica*/cacing hati), paru-paru, limpa, dan jantung.
- **Tindakan Afkir:** Jika ditemukan organ yang mengalami patologi (misal: sirosis atau cacingan), organ tersebut segera dipisahkan dan dimusnahkan agar tidak mengontaminasi daging sehat.

B. Penanganan Karkas dan Jeroan

Titik kritis kontaminasi bakteri (seperti *E. coli* dan *Salmonella*) sering terjadi akibat tercampurnya karkas dan jeroan. Pengabdian ini mengoptimalkan:

- **Zonasi Area Kerja:** Memisahkan secara fisik antara "Area Bersih" (penanganan karkas/daging) dan "Area Kotor" (pencucian jeroan).
- **Alur Gantung:** Karkas dikuliti dan dikosongkan isi perutnya dalam posisi digantung (*hanging system*) untuk menghindari kontak langsung dengan tanah atau lantai. Terlihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Praktek Alur Gantung pada pemotongan Qurban

C. Higienitas Alat dan Tempat

Upaya sterilisasi dan kebersihan lingkungan kerja ditingkatkan melalui:

- **Standardisasi Alat:** Penggunaan pisau berbahan *stainless steel* (bukan besi berkarat) serta talenan plastik yang dibedakan warnanya (misal: merah untuk daging, hijau untuk jeroan).
- **Sanitasi Berkala:** Pembersihan meja cacah menggunakan air bersih mengalir secara berkala dan desinfeksi area setelah proses selesai.

D. Pengemasan dan Distribusi Daging

Sesuai dengan prinsip *Green Kurban*, pengemasan menghindari kantong plastik hitam daur ulang yang karsinogenik.

- **Bahan Ramah Lingkungan:** Menggunakan wadah anyaman bambu (besek) yang dialas daun pisang/daun jati.
- **Manajemen Distribusi:** Sistem kupon berbasis zonasi wilayah luar untuk mencegah kerumunan dan mempercepat waktu tunggu daging di suhu ruang.

E. Penerapan Cold Chain (Rantai Dingin) Sederhana

Mengingat daging kurban sering kali terpapar suhu ruang dalam waktu lama sebelum dimasak, diterapkan sistem rantai dingin Ketika menerima daging qurban oleh mustahik.

Komponen Rantai Dingin	Implementasi di Lapangan
Wadah Antara	Daging yang sudah ditimbang diletakkan di dalam <i>cool box</i> atau styrofoam yang diisi es batu
Flyer	Untuk mustahik diberikan edukasi berupa flyer dalam penanganan daging di rumah

F. Edukasi Keamanan Pangan Asal Hewan

Berdasarkan dokumen resmi Badan Pangan Nasional (2023) kegiatan ini merujuk regulasi utama dalam penerapan Sistem Manajemen Pengawasan Keamanan Pangan Segar di tingkat daerah. Dokumen ini menempatkan aspek edukasi atau Komunikasi, Informasi, dan Edukasi (KIE) sebagai pilar krusial dalam membangun budaya keamanan pangan.

Selain panitia, edukasi juga menyasar masyarakat penerima manfaat (mustahik) melalui selebaran/pamflet yang disisipkan pada kemasan daging. Edukasi tersebut meliputi:

- Cara menyimpan daging yang benar di *freezer* (jangan dicuci jika ingin dibekukan lama).
- Cara mencairkan daging beku (*thawing*) yang aman sebelum dimasak.
- Pentingnya memasak daging hingga matang sempurna untuk membunuh sisa patogen.S

Berikut adalah bentuk selebaran untuk mustahik



Gambar 1. Flyer Qurban SEHATI

D. PENUTUP

Simpulan

Penerapan optimalisasi penanganan pascapotong pada Program Green Kurban SEHATI terbukti mampu menjaga kualitas daging tetap ASUH sekaligus menjaga kelestarian lingkungan. Pemisahan area karkas-jeroan dan penerapan rantai dingin sederhana efektif menekan laju pembusukan daging.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Rumah Amal USK dan seluruh panitia Kurban SEHATI Rumah Amal USK sebagai Lokasi pengabdian ini dilaksanakan.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pangan Nasional. (2023). Panduan penerapan dan penilaian sistem manajemen pengawasan keamanan pangan segar daerah provinsi dan kabupaten/kota. Deputi Bidang Pengantaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan. www.badanpangan.go.id
- Food and Agriculture Organization. 2020. *Good practices for the meat industry*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. www.fao.org
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. 2022. *Surat edaran pelaksanaan Hari Raya Idul Adha tanpa sampah plastik*. Direktorat Jenderal Pengelolaan Sampah, Limbah dan B3. Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia.
- Nastiti, H. P., Rahayu, W. P., & Syamsir, E. 2021. Analisis risiko kesalahan teknis dan sistem higiene sanitasi dalam penanganan karkas serta distribusi daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 16(2), 115-128.
- Nugroho T. A. E., Sayuti M., dan Muhammad N. 2022. Antemortem dan Postmortem Hewan Kurban. *Gorontalo Journal of Equatorial Animals*, 1 (2): 99-104.