

## Pemeriksaan Post-Mortem

Pemeriksaan post-mortem adalah pemeriksaan kesehatan karkas dan organ tertentu (jeroan) setelah penyembelihan yang bertujuan untuk memutuskan apakah daging aman dan layak dikonsumsi. Dilakukan oleh dokter hewan atau juru uji daging atau petugas teknis yang telah mendapatkan pelatihan tentang *meat inspector* di bawah supervisi dokter hewan.

### Penanganan Daging Kurban yang Higienis

1. Pada prinsipnya penanganan, penyimpanan dan pengemasan daging harus selalu terpisah dari jeroan dan dikemas menggunakan kemasan plastik khusus pembungkus makanan.
2. Hindarkan terjadinya kontaminasi dari tangan manusia yang kontak langsung dengan daging, alat atau serangga lainnya, peralatan yang kotor yang kontak dengan daging (pisau, talenan, alas, meja, dll), air yang kotor, dan lantai/tanah/alas yang kotor.
3. Petugas yang menangani daging harus selalu menjaga kebersihan diri (memakai pakaian yang bersih, mencuci tangan setiap kali menyentuh/memegang benda/bahan yang kotor dan terutama setelah dari toilet).
4. Penyimpanan daging kurban tanpa pendingin tidak boleh lebih dari 4 jam dan harus segera didistribusikan.

Informasi lebih lanjut dapat menghubungi :

**DIREKTORAT KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER DAN PASCAPANEN**  
**DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN**  
KEMENTERIAN PERTANIAN 2014

Jl. Harsono RM. No.3 Gedung C Lt. 8

Telp/Fax : (021) 7827 466 - 7815 780

email: [kesmavet.pascapanen@pertanian.go.id](mailto:kesmavet.pascapanen@pertanian.go.id)

website: <http://kesmavet.ditjen.pertanian.go.id>

Gambar 2

6. Ikat saluran makanan (*Oesofagus*) dan anus agar isi lambung dan usus tidak mencemari daging. (gambar2).
7. Lakukan pengulitan secara hati-hati dan bertahap, diawali dengan membuat sayatan pada bagian tengah sepanjang kulit dada dan perut, dilanjutkan dengan sayatan pada bagian medial kaki. (Gambar3).

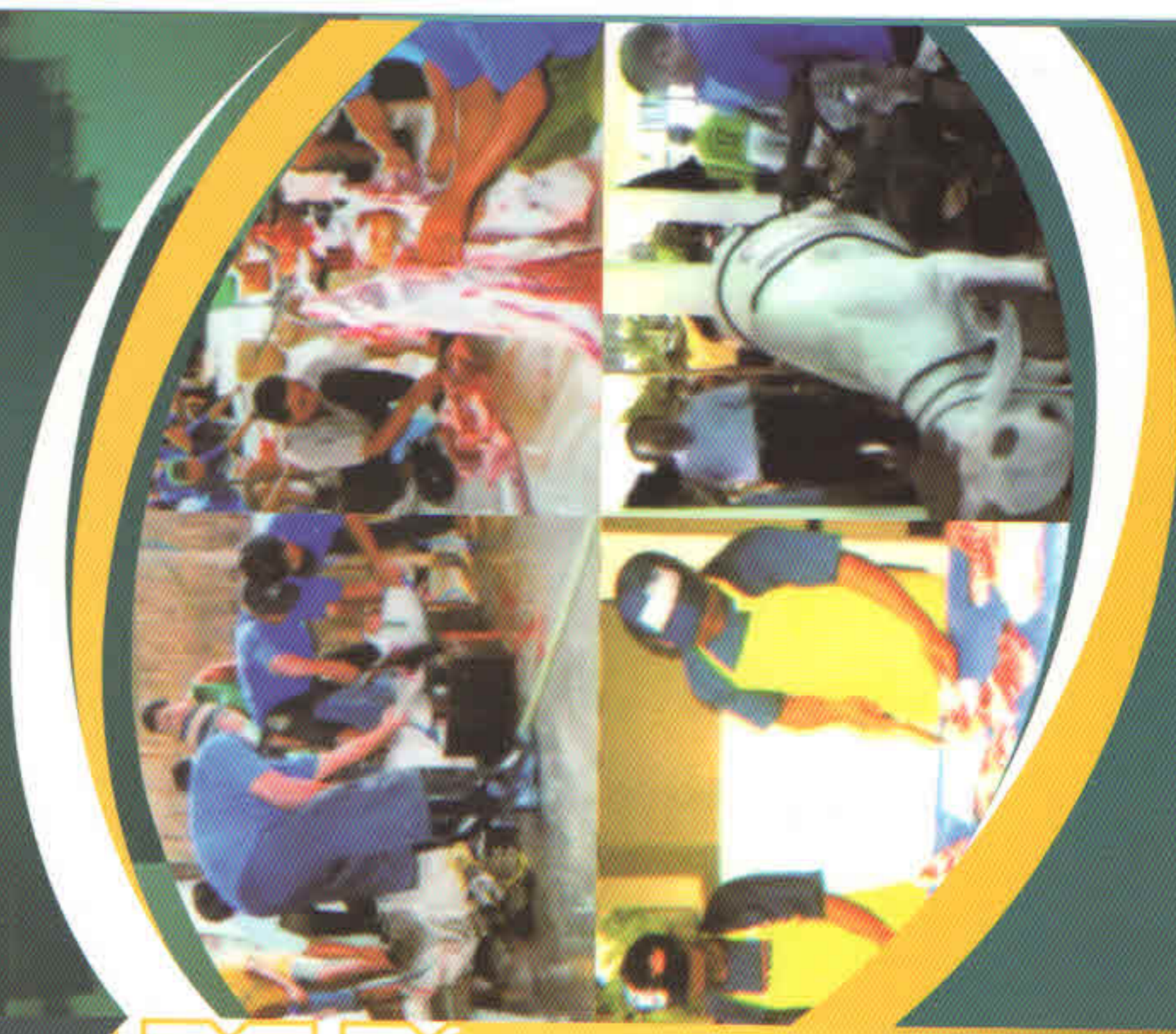


Gambar 3

8. Selanjutnya keluarkan isi rongga dada dan rongga perut secara hati-hati agar dinding lambung dan usus tidak tersyarat.
9. Pisahkan jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, limpa, ginjal, lidah) dari jeroan hijau (lambung, usus, esofagus dan lemak).
10. Pemeriksaan *post-mortem*.
11. Pindahkan karkas ke tempat khusus untuk penanganan lebih lanjut.

# PEDOMAN

## SELEKSI & PENYEMBELIHAN HEWAN KURBAN YANG HALAL & BAIK



DIREKTORAT KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER DAN PASCAPANEN  
DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN  
KEMENTERIAN PERTANIAN 2014

## PEDOMAN PENYEMBELIHAN HALAL HEWAN KURBAN

"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rizkikan kepadamu, dan bertaqwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya" (Q.S. Al-Maidah : 88)

### Tujuan

1. Memberikan pedoman bagi Petugas Penyembelihan dan Petugas Dinas yang membidangi fungsi Kesmavet di daerah dalam tata cara penyembelihan hewan kurban secara halal, baik dan benar;
2. Menjamin ketentraman bathin masyarakat dalam mengkonsumsi daging hewan kurban yang halal dan thoyyib.

### Seleksi & Persyaratan Hewan Kurban

1. Berdasarkan pemeriksaan ante-mortem dinyatakan sehat, yaitu bulu bersih dan tidak kusam, lincah, nafsu makan baik, suhu tubuh normal, lubang kumlah (mulut, mata, hidung, telinga dan anus) bersih dan normal.
2. Tidak cacat, misalnya pincang, buta, mengalami kerusakan telinga, dll.
3. Cukup Umur:
  - a. Kambing/domba: Berumur di atas 1 (satu) tahun ditandai dengan tumbuhnya sepasang gigi tetap (Lihat Gambar 1a).
  - b. Sapi/kerbau: Berumur di atas 2 (dua) tahun ditandai dengan tumbuhnya sepasang gigi tetap (Lihat Gambar 1b).



Gambar 1-A



Gambar 1-B

4. Tidak kurus
5. Jantan
  - a. Tidak dikastrasi/dikebiri
  - b. Testis/buah zakar masih lengkap (2 buah) dan bentuk serta letaknya simetris

### Persyaratan Petugas Penyembelih

1. Laki-laki muslim dewasa.
2. Sehat jasmani dan rohani.
3. Memiliki pengetahuan dan ketrampilan teknis dalam penyembelihan halal yang baik dan benar.

### Persyaratan Peralatan

Pisau atau golok yang digunakan harus tajam, sehingga menjamin dapat memutus pembuluh darah, tenggorokan dan saluran makanan, serta senantiasa terjaga kebersihannya dan tidak berkarat.

### Persyaratan Sarana

1. Kandang penampungan sementara yang bersih, kering dan mampu melindungi hewan dari panas matahari dan hujan.
2. Tempat penyembelihan yang kering dan terpisah dari sarana umum serta tempat penjualan makanan dan minuman.
3. Lubang penampungan darah berukuran 0,5 x 0,5 x 0,5 m untuk tiap 10 ekor kambing atau 0,5 x 0,5 x 1 m untuk tiap 10 ekor sapi.
4. Tersedia air bersih yang mencukupi untuk mencuci peralatan dan jeroan selama proses penyembelihan berlangsung.

5. Tempat khusus untuk penanganan daging yang harus terpisah dari penanganan jeroan, yang senantiasa terjaga kebersihannya

### Perlakuan Hewan Sebelum Disembelih

1. Pemeriksaan ante-mortem oleh petugas berwenang.
2. Harus diperlakukan secara wajar dengan memperhatikan azas kesejahteraan hewan agar tidak stres dan daging yang dihasilkan berkualitas baik.
3. Diistirahatkan sekurang-kurangnya 3 (tiga) hari sebelum disembelih.
4. Diberi pakan dan minum yang cukup.
5. Cara menjatuhkan/merebahkan hewan harus hati-hati, dihindarkan cara paksa atau perlakuan kasar yang menyebabkan rasa takut berlebihan atau kesakitan pada hewan serta risiko kecelakaan pada petugas penyembelih

### Tata Cara Penyembelihan Halal

Penyembelihan dilakukan dengan tata cara agama Islam sesuai dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia dan persyaratan teknis higiene dan sanitasi antara lain:

1. Hewan dirobokkan dengan kepala menghadap ke arah kiblat.
2. Membaca basmalah
3. Hewan disembelih dengan sekali gerakan tanpa mengangkut pisau dari leher pada saat memotong 3 (tiga) saluran sekaligus, yaitu:
  - a. Saluran makanan (mar'i)
  - b. Pembuluh darah (wadajain)
  - c. Memutus saluran nafas (hulqum)
4. Proses selanjutnya dilakukan setelah hewan benar-benar mati sempurna.
5. Penanganan hewan setelah disembelih sebaiknya dilakukan dengan posisi digantung pada kaki belakangnya agar pengeluaran darah berlangsung sempurna, kontaminasi silang dapat dicegah dan penanganan lebih mudah.