



Praktik Higiene Daging Dalam Penyembelihan Hewan Qurban Di Mesjid Al Qoyyum Tanjungsari Sumedang

Meat Higiene Practices During Qurban Animal Slaughtering At Al Qoyyum Mosque, Tanjungsari, Sumedang

Eka Wulandari^{1*} dan Trianing Tyas Kusuma Anggaeni²

Article Info:

* corresponding author:

Eka Wulandari

email: eka.wulandari@unpad.ac.id

¹Departemen Teknologi Hasil Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Jatinangor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat, Indonesia

²Departemen Ilmu Kesehatan Masyarakat, Program Studi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran Universitas Padjadjaran, Jatinangor, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat, Indonesia

Author ID:

¹ <https://orcid.org/0000-0003-2474-2386>

² <https://orcid.org/0000-0002-1195-4083>

Submitted : Jul 26, 2026

Revised : Jul 31, 2026

Accepted : Aug 01, 2026

e-ISSN: 2723 – 6994

<https://doi.org/10.24198/fjcs.v7i2.71863>

© Published by Farmers: Journal of Community Services (2026) Universitas Padjadjaran

Abstract

The slaughtering of sacrificial animals (qurban) is an annual religious activity involving communities throughout Indonesia, making proper meat hygiene essential to ensure meat safety and quality. However, slaughtering practices at the mosque level often face challenges due to limited knowledge of hygiene and sanitation principles. This Community Service Program (Pengabdian kepada Masyarakat/PKM) aimed to improve the knowledge of qurban committee members regarding hygienic slaughtering practices and to evaluate meat hygiene implementation during the slaughtering process at Al Qoyyum Mosque, Tanjungsari, Sumedang. The program consisted of educational sessions, on-site mentoring during slaughtering, and evaluation using a checklist covering ante-mortem and post-mortem inspection, slaughter area sanitation, personal hygiene, carcass handling, packaging, and meat distribution. The results showed improved participant knowledge and successful implementation of most hygiene indicators, with an average knowledge increase of 33%. Direct mentoring also improved the use of personal protective equipment, separation of clean and dirty areas, and prevention of cross-contamination. Overall, the program enhanced participants' awareness and practical skills, supporting the production of sacrificial meat that meets the Safe, Healthy, Wholesome, and Halal (ASUH) standards. Future activities will include refresher training and the development of educational materials to promote sustainable hygiene practice.

Keywords: meat hygiene, qurban, slaughtering, food safety, community service

Abstrak

Penyembelihan hewan kurban merupakan kegiatan keagamaan tahunan yang melibatkan masyarakat di seluruh Indonesia sehingga penerapan higiene daging menjadi aspek penting untuk menjamin keamanan dan mutu daging yang dihasilkan. Namun, praktik penyembelihan di tingkat masjid masih menghadapi berbagai kendala, terutama akibat terbatasnya pengetahuan mengenai prinsip higiene dan sanitasi. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan pengetahuan panitia kurban mengenai praktik penyembelihan yang higienis serta mengevaluasi penerapan higiene selama proses penyembelihan di Masjid Al Qoyyum, Tanjungsari, Sumedang. Kegiatan dilaksanakan melalui penyuluhan, pendampingan selama proses penyembelihan, dan evaluasi menggunakan lembar *checklist* yang mencakup pemeriksaan *ante-mortem* dan *post-mortem*, sanitasi lokasi penyembelihan, higiene personal, penanganan karkas, pengemasan, dan pendistribusian daging. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta dengan rata-rata sebesar 33% serta penerapan sebagian besar indikator higiene. Pendampingan secara langsung juga meningkatkan penggunaan alat pelindung diri, pemisahan area bersih dan kotor, serta pencegahan kontaminasi silang. Secara keseluruhan, kegiatan ini meningkatkan kesadaran dan keterampilan panitia dalam menerapkan prinsip higiene sehingga mendukung penyediaan daging kurban yang memenuhi prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Tindak lanjut kegiatan meliputi pelatihan penyegaran berkala dan penyusunan media edukasi untuk mendukung penerapan higiene secara berkelanjutan.

Kata kunci: higiene daging, hewan qurban, penyembelihan, keamanan pangan



This is an open access article under the CC BY-NC license

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

Pendahuluan

Ibadah kurban adalah ibadah yang dilaksanakan pada hari raya Idul adha dengan menyembelih hewan ternak sesuai dengan syariat Islam. Pada pelaksanaan ibadah ini, berkaitan dengan aspek kesehatan Masyarakat veteriner karena akan menghasilkan pangan asal hewan yang kemudian akan didistribusikan kepada Masyarakat (Tho'in *et al.*, 2022; Suawaa *et al.*, 2022). Ibadah kurban bukan hanya tentang cara penyembelihan hewan yang harus memenuhi kriteria tetapi juga higiene dan sanitasi hewan dan lingkungan tempat penyembelihan untuk menjaga keamanan dan mutu daging yang dihasilkan (Pancar *et al.*, 2026).

Penyembelihan hewan kurban di Indonesia umumnya berlangsung di lokasi insidental seperti masjid, sekolah, atau area permukiman tidak di Rumah Potong Hewan. Lokasi-lokasi ini biasanya minim sarana higiene standar, termasuk fasilitas pembuangan limbah, akses sanitasi peralatan, hingga pemisahan area bersih dan kotor. Keterbatasan fasilitas tersebut berpotensi tinggi memicu kontaminasi silang pada karkas dan jeroan selama proses penyembelihan. kondisi ini dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi silang antara karkas, jeroan, peralatan, petugas, dan lingkungan selama proses penyembelihan (Bekti dan Retty, 2025).

Pada pelaksanaan pemotongan hewan kurban biasanya panitia yang bekerja adalah secara sukarela dan bertugas hanya selama periode pelaksanaan ibadah kurban. hal ini juga menjadi kelemahan pelaksanaan penyembelihan selain keterbatasan fasilitas. Kondisi ini menyebabkan sebagian besar panitia belum memiliki pengetahuan serta keterampilan yang memadai terkait penerapan prinsip higiene dan sanitasi pada proses penyembelihan maupun penanganan daging.

Pemotongan hewan kurban di Masjid Al Qoyyum Tanjungsari, Sumedang, dilaksanakan setiap tahun dengan melibatkan warga sebagai panitia pelaksanaan ibadah kurban. oleh karena itu sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan tentang penerapan higiene dan sanitasi. keterbatasan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi daging oleh mikroorganisme patogen, memicu terjadinya penyakit bawaan pangan (*foodborne diseases*), serta menurunkan mutu dan keamanan daging kurban (Enni *et al.*, 2024; Wibisono *et al.*, 2022). Oleh

karena itu, untuk menghasilkan daging kurban yang memenuhi prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), diperlukan pendampingan mengenai praktik higiene selama proses penyembelihan dan penanganan daging (Merry *et al.*, 2024).

Penerapan higiene daging mencakup berbagai aspek, antara lain kebersihan personel, penggunaan alat yang bersih, penyediaan air bersih, pencegahan kontak langsung daging dengan tanah atau permukaan yang kotor, pemisahan karkas dan jeroan, serta penanganan dan pengemasan daging yang tepat. Praktik higiene yang baik mampu menekan terjadinya kontaminasi silang sehingga kualitas daging tetap terjaga hingga diterima oleh masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan praktik higiene daging pada penyembelihan hewan kurban melalui edukasi dan pendampingan kepada panitia kurban di Masjid Al Qoyyum Tanjungsari, Sumedang, sehingga peserta mampu menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pada setiap tahapan penyembelihan, penanganan karkas, pengemasan, dan distribusi daging sesuai dengan prinsip ASUH.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan di Mesjid Al Qoyyum, Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Sumedang Jawa Barat, pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dalam dua sesi yaitu sesi pertama tanggal 19-20 Mei 2026 untuk pemberian materi dan tanggal 27 Mei 2026 pendampingan pemotongan hewan kurban. Sasaran kegiatan ini adalah panitia kurban yang terdiri dari remaja pengurus Mesjid Al Qoyyum yang berusia 15-20 tahun sebanyak 5 orang dan Bapak-bapak pengurus masjid Al Qoyyum yang berusia sekitar 40-55 tahun sebanyak 5 orang. Seluruh peserta secara rutin terlibat sebagai panitia pelaksanaan penyembelihan hewan kurban setiap tahun sehingga telah memiliki pengalaman dasar dalam kegiatan penyembelihan dan penanganan daging kurban. Metode yang pelaksanaan meliputi tiga tahapan yaitu pemberian materi, pendampingan dan evaluasi.

Pemberian materi dilakukan dua hari sebelum pelaksanaan pemotongan hewan kurban. materi yang diberikan berupa ceramah secara interaktif dan diskusi mengenai prinsip higiene dan sanitasi dalam penyembelihan hewan qurban berdasarkan konsep pangan asal hewan yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Materi meliputi kebersihan personal petugas, sanitasi peralatan penyembelihan, kebersihan lokasi penyembelihan, penanganan

karkas, pencegahan kontaminasi silang, serta penanganan dan distribusi daging qurban yang memenuhi kaidah higiene.

Kegiatan kedua adalah proses pendampingan yang dilaksanakan pada saat pemotongan hewan kurban. Pemberian bimbingan meliputi pemeriksaan *ante mortem*, pemeriksaan *post mortem* dan juga proses penyembelihan, pengulitan, pengeluaran organ dalam, pemotongan karkas hingga pengemasan. Pendampingan bertujuan memastikan penerapan prinsip higiene sesuai dengan materi yang telah diberikan sekaligus memberikan perbaikan apabila ditemukan praktik yang berpotensi menyebabkan kontaminasi.

Kegiatan ketiga adalah evaluasi, kegiatan ini dilakukan melalui observasi langsung berdasarkan prinsip higiene penyembelihan hewan kurban serta pertanyaan *pre test* dan *post test* dari panitia pemotongan hewan kurban (5 orang remaja dan 5 orang Bapak-bapak). Aspek yang dievaluasi meliputi kebersihan petugas, penggunaan alat yang higienis, kebersihan, Lokasi penyembelihan, penanganan karkas, pencegahan kontaminasi silang antara karkas, jeroan dan limbah serta kebersihan dan keamanan proses pengemasan. Hasil dari observasi dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan Tingkat penerapan praktik higiene selama proses pemotongan hewan kurban.

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Mesjid Al Qoyyum Tanjungsari Sumedang yang melibatkan panitia dan Masyarakat setempat. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan penerapan praktik higiene dalam proses penyembelihan hewan qurban melalui pemberian materi, pendampingan dan evaluasi. Proses evaluasi dilakukan berdasarkan beberapa indikator praktik higiene yang mencakup seluruh tahapan penyembelihan, mulai dari pemeriksaan kesehatan hewan hingga pendistribusian daging.

Kegiatan awal yang dilaksanakan adalah pemeriksaan kesehatan hewan sebelum penyembelihan. Pemeriksaan ini bertujuan untuk memastikan hewan yang akan disembelih kondisinya sehat dan layak dipotong. Setelah dipotong akan dilakukan kembali pemeriksaan pasca sembelih (*post mortem*). Pemeriksaan *post mortem* dilakukan untuk mendeteksi adanya kelainan atau perubahan patologis pada karkas maupun organ

dalam yang dapat mengganggu keamanan pangan. Kedua tahapan tersebut merupakan bagian penting dalam menjamin bahwa daging yang didistribusikan aman untuk dikonsumsi masyarakat.



Gambar 1. Pemeriksaan *antemortem* hewan kurban



Gambar 2. Pemeriksaan *post mortem* hewan kurban

Sanitasi lingkungan menjadi fokus dalam kegiatan pemotongan hewan kurban ini. Kebersihan tangan panitia atau petugas untuk menjaga kebersihan tangan sebelum dan sesudah menangani daging, ketersediaan air menjadi faktor utama agar terjaga kebersihan, bukan hanya ketersediaan tetapi juga kemudahan untuk mengaksesnya. Air bersih dan sabun untuk mencuci tangan merupakan salah satu usaha untuk menjaga agar kontaminasi tidak terjadi. Kebersihan tangan merupakan salah satu faktor utama dalam mencegah perpindahan mikroorganisme patogen ke produk pangan. Kontaminasi pada daging kurban rentan terjadi

akibat kebersihan yang kurang terjaga serta banyaknya panitia yang menangani proses dari awal hingga distribusi. Hal ini berdampak pada tingkat cemaran *E.coli* yang melebihi standar SNI 7388:2009 (Basri, 2020). Kurangnya kebersihan saat membersihkan kotoran hewan di area penyembelihan menjadi faktor penentu tingginya cemaran tersebut. Kebiasaan mencuci tangan sebelum dan setelah menangani daging juga terus ditekankan selama proses pendampingan sebagai bagian dari penerapan higiene personal (Edi, 2020). Petugas juga diingatkan tidak makan, merokok, atau menyentuh anggota tubuh maupun rambut selama menangani daging karena kebiasaan tersebut berpotensi menjadi sumber kontaminasi. Selain itu tersedianya lubang galian atau septik tank untuk pembuangan darah dan kotoran juga berperan dalam mengurangi pencemaran lingkungan serta meminimalkan adanya serangga dan sumber kontaminasi di sekitar tempat pemotongan hewan kurban.



Gambar 3. Proses Pemotongan Hewan Kurban

Pada tahap penanganan karkas, pemotongan daging masih dilaksanakan di bawah menggunakan alas terpal yang bersih. Daging yang berkontak langsung dengan tanah dan permukaan yang kotor akan meningkatkan risiko kontaminasi bakteri. Oleh karena itu, penggunaan alas yang bersih menjadi praktik yang harus dipertahankan selama kegiatan penyembelihan berlangsung. Pemisahan area bersin (*clean area*) dan area kotor (*dirty area*) juga diterapkan pada kegiatan pemotongan hewan kurban. tempat penanganan daging yang terpisah dari Lokasi penyembelihan, pembersihan jeroan dan pemorsian daging. Pemisahan ini bertujuan mencegah kontaminasi silang yang dapat berasal dari darah, isi saluran pencernaan, maupun limbah penyembelihan. Prinsip tersebut merupakan salah satu komponen penting dalam sistem higiene dan sanitasi pangan asal hewan (Dharma, et al., 2022).

Tabel 1. Perbandingan Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Pengetahuan Peserta tentang Higiene Penyembelihan Hewan Kurban

No	Aspek Pengetahuan	Pre-test (n)	Post-test (n)	Peningkatan
1	Kebersihan petugas selama penyembelihan	7	10	+30%
2	Penggunaan alat penyembelihan yang higienis	8	10	+20%
3	Kebersihan lokasi penyembelihan	6	10	+40%
4	Penanganan karkas secara higienis	7	10	+30%
5	Pencegahan kontaminasi silang antara karkas, jeroan, dan limbah	5	9	+40%
6	Kebersihan proses pengemasan daging	6	10	+40%
7	Keamanan distribusi daging kurban	7	10	+30%

Hasil evaluasi dari Tabel 1. menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta pada seluruh aspek yang dinilai setelah pelaksanaan penyuluhan, yang mengindikasikan efektivitas kegiatan dalam meningkatkan pemahaman mengenai prinsip higiene penyembelihan hewan kurban. Dari hasil observasi memperlihatkan bahwa peralatan seperti pisau, talenan dan wadah penampungan dijaga kebersihannya selama proses pemotongan dan penanganan hewan kurban. Penggunaan wadah yang bersih, seperti ember atau keranjang khusus untuk daging, merupakan praktik yang mendukung terpeliharanya mutu produk hingga proses distribusi. Pada proses pencacahan walaupun dilakukan di bawah menggunakan alas terpal tapi masih menggunakan talenan yang menghindari kontak langsung dengan lantai. hal ini sebagai salah satu bentuk pengendalian kontaminasi fisik dan mikrobiologis yang sering terjadi pada saat penyembelihan hewan kurban di lapangan.

Pada proses pengemasan, daging dipisahkan dari jeroan sehingga meminimalkan risiko kontaminasi (Hayaturrahman et al., 2025). organ dalam memiliki Organ dalam memiliki potensi cemaran mikroba

yang lebih tinggi dibandingkan karkas sehingga pemisahan selama penanganan dan distribusi menjadi tindakan yang sangat penting. Penggunaan kemasan *food grade* atau pun plastik bening yang bersih membantu mempertahankan mutu daging sekaligus melindungi produk dari kontaminasi selama proses distribusi kepada masyarakat. Proses pendistribusian dilakukan segera setelah proses pemorsian selesai. distribusi yang terlambat akan menambah waktu bagi mikroorganisme untuk tumbuh. Semakin singkat waktu penanganan pada suhu ruang, semakin kecil peluang berkembangnya bakteri pembusuk maupun bakteri patogen, sehingga kualitas dan keamanan daging dapat dipertahankan hingga diterima oleh masyarakat.

Secara keseluruhan, kegiatan pematerian yang diikuti dengan pendampingan di lapangan memberikan dampak positif terhadap penerapan praktik higiene selama penyembelihan hewan qurban dengan rata-rata peningkatan pengetahuan 33%. Pendampingan memungkinkan panitia memperoleh arahan secara langsung ketika ditemukan praktik yang belum sesuai dengan prinsip higiene, sehingga perbaikan dapat dilakukan pada saat kegiatan berlangsung (Siagian et al., 2023). Hasil evaluasi menunjukkan bahwa penerapan indikator-indikator higiene tersebut mampu meningkatkan kesadaran panitia terhadap pentingnya menjaga keamanan pangan asal hewan serta mendukung penyediaan daging qurban yang memenuhi prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Tindak lanjut kegiatan dilakukan melalui pelatihan penyegaran bagi panitia qurban serta penyediaan media edukasi mengenai praktik higiene dan sanitasi untuk mendukung penerapan penyembelihan hewan qurban yang aman dan higienis pada pelaksanaan berikutnya.

Simpulan

Penyuluhan dan pendampingan penerapan prinsip higiene pada penyembelihan hewan kurban efektif meningkatkan pengetahuan panitia kurban pada seluruh aspek yang dievaluasi. Kegiatan ini mendukung penerapan praktik penyembelihan dan penanganan daging yang lebih higienis sehingga dapat meningkatkan mutu dan keamanan daging kurban sebelum didistribusikan kepada masyarakat.

Daftar Pustaka

Basri C. 2020. Faktor Risiko Cemaran *Escherichia coli* pada Daging Kambing dan Domba Kurban di Provinsi DKI Jakarta. *Jurnal Sain Veteriner*,

38(3).

- Badan Standar Nasional. 2009. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 7388:2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Jakarta.
- Bekti W.S., Retty I. 2025. Aspek Thayyib Pada Makanan Berbahan Daging: Studi Keamanan Pangan Daging Sapi Giling Di Penggilingan Daging Dnh, Kecamatan Gamping, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(4) : 8617-8627.
- Dharma E, Haryono H, Salman A, Rahayu P, Nugroho WS. 2022. Impact of Higiene and Sanitation in Ruminant Slaughterhouses on the Bacterial Contamination of Meat in Central Java Province, Indonesia. *Veterinary World*, 15(9):2348-2356
- Edi P. 2020. Penerapan Higiene Personal pada Proses Penyembelihan Hewan Qurban di Masa Pandemi Covid 19 di Kabupaten Manokwari Provinsi Papua Barat. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari, 14 November 2020.
- Enny S, Supangat S, Alya W. L, Dava R P. 2024. Deteksi Bakteri Patogen pada Daging Ayam Broiler sebagai Skrining Foodborne Diseases di Kabupaten Jember. *Jurnal Sain Veteriner*, 42(3): 308-316
- Hayaturrahman, Yusni A.G., Abdul Q., Nurkabibullah, Roisatun N.F.A. R.S. 2025. Higienitas Pengelolaan Daging Kurban Di Ppmnu Kota Bogor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Bakti Kita*, 6(2).
- Merry M.D.U, Ujang S., Anang F. P., Aryanti C.D., Dadik P. 2024. Penyembelihan Sapi Kurban Berbasis Aman, Sehat, Utuh dan Halal. *J-Dinamika*, 9(2). doi : 10.25047/j-dinamika.v9i2.4457
- Pancar, F. M., Yaddi, Y., Libriani, R., Rahman, R., Prasanjaya, P. N. K., Fitrianiingsih, F., & Sulfitriana, A. 2026. Pengawasan dan Pemeriksaan Hewan Kurban Dalam Upaya Menjamin Keamanan Pangan Asal Hewan di Kota Kendari. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 168-173. <https://doi.org/10.63822/qh2bhf71>
- Siagian, Tetty B, Gary Y. H. S. 2023. 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 (1): 89–97. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.9.1.89-97>
- Suawa, Elfira K, Noveling I, Dwi N, Isti W, Sientje D.R. “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(2):72-78. <https://doi.org/10.46549/igkojei.v3i2.302>.

Tho'in, M., Sumadi, Tino, F.E., Dewi, M., Hadi, S., Wikan, B.U., Agus, M. 2022. Sosialisasi Penjualan dan Pembagian Hewan Kurban Sesuai Syariat Islam. *Jurnal Budimas*, 4(2), 1-7.

Wibisono, F. J., Wardhani, L. D. K., Yunani, R., Candra, A. Y. R., Rahayu, A., Palgunadi, B. U., Hidayah, N., Apritya, D., Widhowati, D., Mudji, E. H. 2022. Pendampingan Pemeriksaan Hewan Dan Daging Qurban Di Masa Pandemi Covid-19: Assistance In The Examination Of Animal And Qurban Meat During The Covid-19 Pandemic. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 9 –. <https://doi.org/10.46549/igkojei.v3i1.264>