

Pendampingan Pemotongan dan Distribusi Daging Hewan Kurban untuk Menjamin Daging ASUH di Masjid Darul Ulum Amban, Manokwari, Papua Barat

Syafrudin Raharjo¹, Renny Purnawati^{2*}, Darma³, M. Jen Wajo⁴, Budi Santoso⁵, Achmad Taher⁶, Kunto Wibowo⁷, Mahmud⁸, Nurwidiyanto⁹, Nurhaidah¹⁰

^{a,b*,c,d,e,f,g,h,i,j} Universitas Papua, Kabupaten Manokwari, Provinsi Papua Barat, Indonesia.

ABSTRACT

Assistance in slaughtering and distributing sacrificial animals at Darul Ulum Mosque, Amban, Manokwari, during Eid al-Adha 1446 H/2025 aimed to strengthen compliance with Islamic law, animal welfare, hygiene and sanitation, and ASUH standards. The activity used direct field assistance with the mosque committee, covering site preparation, antemortem inspection, slaughtering supervision, postmortem inspection, meat cutting, packaging, and coupon-based distribution. Evaluation used observation, documentation, and measurable indicators, including the percentage of animals passing antemortem inspection, postmortem follow-up, package production, distribution coverage, and compliance with key hygiene practices. All 15 cattle passed antemortem inspection and were declared healthy, mature, and free from visible defects. Slaughtering used sharp knives, recitation of basmalah and takbir, controlled restraint, and visual barriers to reduce stress. Postmortem inspection found most carcasses and organs fit for consumption. Minor liver fluke findings were handled by removing infected parts before distribution. A total of 600 meat packages were prepared and distributed to 599 beneficiaries across 33 clusters. The activity helped the committee work more orderly, separate clean and dirty areas, avoid mixing meat and offal, and distribute meat more transparently. This model can support safer, more hygienic, and accountable qurban practices at mosque level.

ABSTRAK

Kegiatan pendampingan pemotongan dan distribusi hewan kurban di Masjid Darul Ulum, Amban, Manokwari, pada Iduladha 1446 H/2025 bertujuan memperkuat penerapan syariat Islam, kesejahteraan hewan, higiene sanitasi, dan standar ASUH. Kegiatan dilakukan melalui pendampingan lapangan bersama panitia masjid, meliputi persiapan lokasi, pemeriksaan antemortem, pendampingan penyembelihan, pemeriksaan postmortem, pencacahan, pengemasan, dan distribusi berbasis kupon. Evaluasi menggunakan observasi, dokumentasi, dan indikator terukur, yaitu persentase hewan yang lulus antemortem, tindak lanjut hasil postmortem, jumlah paket daging, cakupan penerima manfaat, dan keterlaksanaan praktik higiene utama. Sebanyak 15 ekor sapi lulus pemeriksaan antemortem dan dinyatakan sehat, cukup umur, serta tidak cacat. Penyembelihan dilakukan dengan pisau tajam, pembacaan basmalah dan takbir, restrain terkendali, dan tirai pembatas pandangan untuk mengurangi stres ternak. Pemeriksaan postmortem menunjukkan sebagian besar karkas dan organ layak konsumsi. Temuan cacing hati ringan ditangani dengan memisahkan bagian yang terinfeksi sebelum distribusi. Sebanyak 600 paket daging disiapkan dan dibagikan kepada 599 penerima manfaat di 33 klaster wilayah. Pendampingan ini membantu panitia bekerja lebih tertib, memisahkan area bersih dan kotor, mencegah pencampuran daging dan jeroan, serta memperkuat distribusi yang transparan dan tepat sasaran. Model ini dapat mendukung pelaksanaan kurban yang lebih aman, higienis, dan akuntabel di tingkat masjid.

ARTICLE HISTORY

Received 28 May 2026

Accepted 25 September 2026

Published 01 October 2026

KEYWORDS

ASUH; Antemortem Inspection;
Hygiene and Sanitation;
Postmortem Inspection;
Sacrificial Meat.

KATA KUNCI

ASUH; Daging Kurban; Higiene Sanitasi; Pemeriksaan Antemortem; Pemeriksaan Postmortem.

1. Pendahuluan

Hari Raya Iduladha merupakan salah satu ibadah penting umat Islam yang dilaksanakan melalui penyembelihan hewan kurban dan pembagian daging kepada masyarakat. Selain bernilai religius, kegiatan kurban memiliki dimensi sosial karena daging yang dihasilkan dibagikan kepada pihak yang berkurban, keluarga, tetangga, fakir miskin, dan masyarakat sekitar. Oleh karena itu, pelaksanaan pemotongan hewan kurban perlu dikelola secara baik agar proses penyembelihan sesuai syariat Islam dan daging yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Dalam perspektif kesehatan masyarakat veteriner, daging kurban harus memenuhi prinsip ASUH, yaitu aman, sehat, utuh, dan halal. Aman berarti bebas dari cemaran biologis, kimia, dan fisik yang membahayakan konsumen. Sehat berarti berasal dari hewan yang sehat dan ditangani secara higienis. Utuh berarti tidak tercampur dengan bagian lain yang tidak sesuai. Halal berkaitan dengan pemenuhan syarat hewan, tata cara penyembelihan, dan penanganan produk sesuai syariat. Prinsip ini penting karena pemotongan hewan kurban umumnya dilakukan di luar rumah potong hewan (RPH) dengan fasilitas yang lebih terbatas (Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, 2023; Menteri Pertanian Republik Indonesia, 2014; Nakyinsige *et al.*, 2012).

Pemotongan hewan di lingkungan masjid atau lokasi sementara berpotensi menimbulkan kontaminasi silang apabila alur penanganan hewan, karkas, jeroan, peralatan, pekerja, dan area kerja tidak diatur dengan baik. Kontaminasi dapat berasal dari darah, isi saluran pencernaan, lantai, air, wadah, maupun tangan pekerja. Penanganan daging segar yang kurang higienis dapat meningkatkan risiko cemaran mikroorganisme dan penyakit bawaan pangan, sehingga penerapan hygiene sanitasi pada setiap tahapan pemotongan, pencacahan, pengemasan, dan distribusi sangat diperlukan (Codex Alimentarius Commission, 2005, 2022; FAO, 2021; Lawrie & Ledward, 2014; Rahmi *et al.*, 2022; Soeparno, 2019).

Selain aspek hygiene, pelaksanaan kurban juga harus memperhatikan kesejahteraan hewan. Hewan kurban perlu ditangani secara tenang, tidak kasar, tidak dibuat stres, serta disembelih dengan alat yang tajam dan teknik yang benar. Perlakuan tersebut tidak hanya berkaitan dengan etika penanganan hewan, tetapi juga memengaruhi proses pengeluaran darah dan mutu karkas yang dihasilkan (EFSA AHAW Panel *et al.*, 2020; Grandin, 2015; WOA, 2022).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pendampingan teknis diperlukan untuk membantu panitia kurban menerapkan prosedur yang sesuai dengan syariat Islam, prinsip ASUH, kesejahteraan hewan, serta hygiene sanitasi. Kegiatan serupa pada pemotongan hewan kurban menunjukkan bahwa pemeriksaan antemortem dan postmortem, edukasi teknis, serta pengawasan penanganan daging berperan penting dalam menjamin kelayakan daging kurban untuk dikonsumsi (Rahmi *et al.*, 2022; Sambodo *et al.*, 2020; Semarabawa, 2023; Tangkonda *et al.*, 2023; Wibisono *et al.*, 2022; Winarso *et al.*, 2018). Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan ini dilaksanakan untuk mendampingi pemotongan dan distribusi daging hewan kurban di Masjid Darul Ulum Amban, Manokwari, pada Iduladha 1446 H/2025.

2. Metodologi

2.1 Waktu, Lokasi, dan Sasaran Kegiatan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Masjid Darul Ulum Amban, Kabupaten Manokwari, Papua Barat, pada pelaksanaan Iduladha 1446 H/2025. Lokasi ini dipilih karena Masjid Darul Ulum Amban merupakan salah satu pusat pelaksanaan pemotongan hewan kurban yang melibatkan panitia, pengurus masjid, mahasiswa, dan masyarakat sekitar. Mitra utama kegiatan adalah panitia kurban Masjid Darul Ulum Amban. Sasaran pendampingan meliputi panitia yang bertugas pada pemeriksaan hewan, penyembelihan, penanganan karkas dan jeroan, pencacahan, pengemasan, serta distribusi daging. Masyarakat penerima daging kurban menjadi penerima manfaat langsung dari kegiatan ini.

2.2 Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan melalui pendampingan lapangan pada seluruh tahapan pemotongan dan distribusi daging kurban. Tahap pertama adalah persiapan, meliputi koordinasi dengan panitia, penataan lokasi, pembagian tugas, penyediaan alat, pembersihan area kerja, serta penyiapan alur pemotongan dan

distribusi. Peralatan seperti pisau, golok, wadah, alas potong, dan kantong distribusi diperiksa agar bersih, tajam, dan layak digunakan. Tahap kedua adalah pemeriksaan antemortem untuk memastikan hewan kurban sehat, cukup umur, tidak cacat, dan tidak menunjukkan gejala penyakit infeksius. Pemeriksaan dilakukan melalui pengamatan kondisi umum, respons, nafsu makan, anggota gerak, mata, hidung, mulut, feses, dan kondisi tubuh. Tahap ketiga adalah pendampingan penyembelihan, meliputi pengendalian hewan, perebahan, pengarahannya kiblat, pembacaan basmalah dan takbir, serta pemotongan dengan alat tajam pada saluran pernapasan, saluran makanan, dan pembuluh darah utama. Tahap keempat adalah pemeriksaan postmortem terhadap karkas dan organ dalam, seperti hati, paru-paru, jantung, limpa, ginjal, rumen, dan limfoglandula. Pemeriksaan dilakukan dengan inspeksi, palpasi, dan sayatan apabila diperlukan untuk menilai warna, bau, konsistensi, perubahan bentuk, abses, luka, atau keberadaan parasit. Tahap kelima adalah pendampingan higiene sanitasi, pencacahan, dan pengemasan daging. Daging dan jeroan dipisahkan, peralatan dibersihkan secara berkala, daging didiamkan sementara sebelum dikemas, dan paket daging disusun menggunakan plastik bening yang aman untuk pangan. Tahap keenam adalah distribusi daging menggunakan sistem kupon agar pembagian berlangsung tertib dan tepat sasaran.

2.3 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan secara deskriptif melalui observasi langsung, dokumentasi, dan pencatatan indikator keberhasilan pada setiap tahapan kegiatan. Aspek yang diamati meliputi kelayakan hewan sebelum penyembelihan, kesesuaian proses penyembelihan dengan syariat dan kesejahteraan hewan, hasil pemeriksaan postmortem, kebersihan area dan peralatan, pemisahan daging dan jeroan, ketertiban pengemasan, serta kelancaran distribusi daging kepada penerima manfaat. Indikator keberhasilan dibuat lebih terukur, meliputi: persentase hewan yang lulus pemeriksaan antemortem; persentase karkas dan organ yang layak diedarkan setelah pemeriksaan postmortem dan pemisahan bagian tidak layak; keterlaksanaan pemisahan area kotor dan area bersih; keterlaksanaan pemisahan daging dan jeroan; jumlah paket daging yang dihasilkan; jumlah penerima manfaat yang terlayani; cakupan penerima terlayani yang dihitung dari jumlah penerima yang memperoleh paket dibagi jumlah penerima terdata dikalikan 100%; serta umpan balik panitia melalui diskusi evaluasi akhir.

3. Hasil

3.1 Pemeriksaan Antemortem

Pemeriksaan antemortem dilakukan sebelum penyembelihan untuk memastikan hewan kurban dalam kondisi sehat dan layak dipotong. Secara operasional, pemeriksaan diawali dengan verifikasi syarat hewan kurban, yaitu berjenis kelamin jantan, cukup umur, sehat, tidak cacat, dan tidak menunjukkan tanda penyakit infeksius yang dapat menular kepada manusia. Pada kegiatan ini, hewan yang diperiksa adalah sapi sehingga penilaian umur diarahkan untuk memastikan ternak telah mencapai umur minimal dua tahun. Pemeriksaan dilakukan oleh petugas yang ditunjuk oleh Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Manokwari melalui observasi langsung dan pemeriksaan fisik sederhana. Aspek yang diperiksa meliputi kondisi umum, suhu tubuh, respons atau ekspresi, anggota gerak, mulut, cuping hidung, konsistensi feses, mukosa mata, nafsu makan, dan Body Condition Score (BCS). Pemeriksaan juga mencakup cacat fisik seperti lumpuh, buta, pincang, luka berat, serta tanda penyakit infeksius seperti demam, lesu, diare, keluarnya cairan abnormal dari hidung atau mulut, dan gangguan pernapasan.

3.2 Pendampingan Penyembelihan Hewan Kurban

Pendampingan penyembelihan dilakukan untuk memastikan proses pemotongan sesuai syariat Islam, memenuhi prinsip kesejahteraan hewan, dan mendukung higiene sanitasi. Sebelum penyembelihan, hewan diarahkan menghadap kiblat, penyembelih membaca basmalah dan takbir, kemudian pemotongan dilakukan menggunakan pisau atau golok yang tajam dan bersih. Perebahan sapi dilakukan menggunakan alat khusus berupa kandang besi berukuran sesuai tubuh sapi. Salah satu sisi kandang dilengkapi engsel sehingga setelah hewan terikat kuat pada sisi tersebut, kandang dapat direbahkan secara terkendali. Teknik ini membantu mengurangi tindakan kasar, meminimalkan stres, dan meningkatkan keselamatan panitia. Area penyembelihan juga ditutup dengan terpal sehingga sapi lain tidak melihat proses penyembelihan. Upaya

tersebut merupakan bentuk penerapan prinsip kesejahteraan hewan dalam kegiatan kurban, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses penyembelihan hewan kurban di Masjid Darul Ulum Amban

3.3 Pemeriksaan Postmortem

Pemeriksaan postmortem dilakukan setelah penyembelihan untuk memastikan karkas dan organ dalam aman, sehat, halal, dan layak dikonsumsi. Pemeriksaan dilakukan terhadap karkas serta organ dalam, yaitu paru-paru, jantung, hati, limpa, ginjal, rumen, dan limfoglandula. Metode pemeriksaan meliputi inspeksi, palpasi, dan sayatan apabila diperlukan. Aspek yang diamati mencakup bau, warna, konsistensi, perubahan bentuk, keberadaan parasit, luka, abses, peradangan, pembengkakan, atau perubahan warna tidak normal. Organ hati diperiksa lebih teliti karena berisiko mengalami infestasi cacing hati. Pemeriksaan hati dilakukan dengan mengamati warna dan bentuk, meraba konsistensi, serta menyayat saluran empedu pada bagian ventral hati.

3.4 Higiene Sanitasi Penanganan Daging dan Jeroan

Penerapan higiene dan sanitasi menjadi fokus penting selama proses pemotongan hewan kurban. Sebelum pencacahan dan pengemasan, area pemotongan, meja, alas potong, wadah penampung, dan ruang kerja dibersihkan terlebih dahulu. Panitia juga diarahkan untuk memisahkan area kotor dan area bersih agar darah, isi saluran pencernaan, jeroan, dan daging konsumsi tidak saling mencemari. Daging dan jeroan dipisahkan selama proses penanganan karena jeroan memiliki risiko kontaminasi lebih tinggi, terutama apabila bercampur dengan isi saluran pencernaan. Jeroan ditempatkan pada wadah tersendiri dan tidak dicampurkan ke dalam paket daging utama. Peralatan seperti pisau, talenan, meja kerja, dan wadah penampung dibersihkan secara berkala selama kegiatan berlangsung. Daging tidak langsung ditutup rapat ketika masih hangat. Daging terlebih dahulu didiamkan sekitar 2 sampai 4 jam di tempat bersih dan terlindung untuk membantu menurunkan suhu dan mengurangi risiko pembusukan dini. Pengemasan daging yang masih hangat dan tertutup rapat dapat membentuk uap air, membuat permukaan daging basah, dan mempercepat pertumbuhan mikroorganisme.

3.5 Pencacahan dan Pengemasan Daging Kurban

Proses pencacahan dilakukan pada area khusus yang telah disiapkan panitia. Daging dipindahkan menggunakan wadah bersih, kemudian dipotong sesuai ukuran paket distribusi. Pembagian tugas dilakukan secara jelas, mulai dari petugas pencacah, penimbang, pengemas, hingga petugas distribusi, sehingga alur kerja menjadi lebih tertib dan efisien. Pengemasan daging kurban menggunakan plastik bening yang aman untuk pangan, seperti jenis LDPE atau HDPE. Kemasan yang digunakan harus bersih, tidak berbau, tidak mudah robek, dan cukup kuat. Setiap paket berisi sekitar 2 sampai 3 kg daging dan tulang sesuai komposisi yang ditetapkan panitia, tanpa mencampurkan jeroan. Penentuan berat dan komposisi paket dilakukan agar

pembagian lebih merata, transparan, dan mudah dikendalikan (Gambar 2).



Gambar 2. Proses pencacahan dan pengemasan daging kurban

3.6 Distribusi Daging Kurban

Distribusi daging kurban dilakukan secara terorganisasi dengan memperhatikan sasaran penerima manfaat. Secara prinsip, pembagian daging kurban diarahkan untuk pihak yang berkurban, fakir miskin, keluarga, tetangga, jamaah masjid, masyarakat sekitar, dan panitia kurban. Di Masjid Darul Ulum Amban, panitia menggunakan sistem kupon untuk memudahkan pendataan, menghindari penerima ganda, dan menjaga ketertiban pembagian. Berdasarkan data kegiatan, penerima manfaat berjumlah 599 orang, sedangkan paket daging yang disiapkan sebanyak 600 paket. Penerima kupon mengambil paket daging secara langsung di lokasi distribusi yang telah ditentukan. Bagi penerima yang berhalangan hadir, seperti sakit, lanjut usia, atau memiliki kendala tertentu, paket daging diantarkan langsung oleh panitia. Mekanisme ini menunjukkan bahwa distribusi tidak hanya menekankan ketertiban teknis, tetapi juga memperhatikan aspek sosial dan kepedulian terhadap penerima manfaat.

Secara kuantitatif, indikator keberhasilan menunjukkan bahwa 15 dari 15 sapi atau 100% lulus pemeriksaan antemortem dan layak disembelih. Karkas serta organ yang didistribusikan dinyatakan layak konsumsi setelah bagian hati yang terinfeksi cacing hati dipisahkan. Kegiatan menghasilkan 600 paket daging dan menjangkau 599 penerima manfaat pada 33 klaster wilayah, sebagaimana dirinci pada Tabel 1. Cakupan penerima terlayani mencapai 100% dari penerima yang terdata. Hasil diskusi evaluasi akhir menunjukkan bahwa panitia menilai pendampingan membantu pengaturan alur kerja, pemisahan area bersih dan kotor, serta ketertiban distribusi (Gambar 3).

Tabel 1. Distribusi dan penerima daging kurban

No.	Wilayah (Cluster)	Jumlah (Count)	No.	Wilayah (Cluster)	Jumlah (Count)
1	Anggori	23	18	Kios Biru Samping Gapura	1
2	Anggori Regency	7	19	Kios Samping Puskesmas Amban	2
3	Asrama Putri	5	20	Komp. Blkg. Abang Pahar	22
4	Belakang Lurah	3	21	Komp. Blkg. H. Kasmadi	13
5	The kill	3	22	Komp. Rumah Bpk. Mulyono	3
6	Belakang Masjid	7	23	Kompleks Makbon-Petrus Kafir	57
7	BTN Griya Amban Pantai	19	24	Kompleks Perumahan Dosen	27
8	Cabang Dua	5	25	Kos Ashari	1
9	Depan Gereja Advent	16	26	Kos FM depan Kampus	6

10	Depan Polsek Amban	2	27	Kos Pak Leo	2
11	Jl. Gunung Salju	10	28	Manggoapi	41
12	Jl. Kanguru	63	29	Manunggal	6
13	Jl. Cendrawasih	28	30	Mas Mulyono/Guntoro	14
14	Jl. Flamboyan	25	31	Perum Manggoapi	62
15	Jl. Gereja Petrus	3	32	Perumahan Pesona Anggori	16
16	Jl. Tugu Jepang	17	33	Susweni	85
17	Jl. Sumber Jaya/Tugu	5		Total	599



Gambar 3. Distribusi daging kurban kepada masyarakat

4. Pembahasan

Hasil pemeriksaan terhadap 15 ekor sapi kurban menunjukkan bahwa seluruh hewan berada dalam kondisi umum yang baik, aktif, tidak cacat, tidak terdapat luka serius, tidak menunjukkan gangguan pernapasan, dan memiliki kondisi tubuh yang cukup baik. Seluruh hewan juga memenuhi syarat umur kurban. Berdasarkan hasil tersebut, keputusan pemeriksaan antemortem adalah seluruh sapi diizinkan disembelih tanpa syarat. Tahapan ini penting karena dapat mencegah pemotongan hewan yang tidak layak dan mendukung keamanan pangan asal hewan (Menteri Pertanian Republik Indonesia, 2014; Semarabawa, 2023; Tangkonda *et al.*, 2023; Wibisono *et al.*, 2022).

Pemotongan dilakukan secara cepat dan tepat pada bagian leher dengan memutus saluran pernapasan, saluran makanan, dan pembuluh darah utama. Setelah penyembelihan, hewan dibiarkan hingga pengeluaran darah berlangsung optimal sebelum dilakukan pengulitan dan penanganan karkas. Penggunaan pisau tajam, *restrain* terkendali, dan tirai pembatas pandangan membantu menurunkan stres hewan serta meningkatkan keselamatan panitia. Prinsip ini sejalan dengan praktik kesejahteraan hewan pada saat penanganan dan penyembelihan (EFSA AHAW Panel *et al.*, 2020; Grandin, 2015; WOA, 2022).

Secara umum, sebagian besar karkas dan organ dalam dinyatakan layak konsumsi. Pada beberapa hewan ditemukan infeksi cacing hati ringan. Bagian hati yang terinfeksi, terutama area saluran empedu, dipisahkan dan tidak didistribusikan, sedangkan bagian hati yang masih normal tetap dapat dikonsumsi. Penanganan selektif tersebut diperlukan karena temuan *fasciolosis* pada pemeriksaan postmortem hewan kurban pernah dilaporkan pada kegiatan serupa dan memerlukan keputusan pemisahan bagian organ yang tidak layak konsumsi (Apritya *et al.*, 2021; Rahmi *et al.*, 2022).

Pendampingan pada tahap higiene sanitasi, pencacahan, dan pengemasan menekankan bahwa kecepatan kerja harus tetap diimbangi dengan kebersihan. Daging dijaga agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai, tidak tercampur jeroan, tidak terlalu lama berada pada suhu ruang, dan segera didistribusikan setelah pengemasan selesai. Praktik pemisahan area kotor dan bersih, pembersihan peralatan, serta pengemasan yang sesuai mendukung prinsip higiene daging dan pencegahan kontaminasi silang (Codex Alimentarius Commission, 2005, 2022; FAO, 2021; Lawrie & Ledward, 2014; Soeparno, 2019).

Pelaksanaan distribusi yang tertib membantu mempercepat pembagian daging dan memudahkan panitia dalam mengatur penerima manfaat. Sistem kupon juga membantu memastikan distribusi berjalan lebih adil dan tepat sasaran kepada masyarakat sekitar. Kegiatan pendampingan ini memberikan dampak positif karena panitia memperoleh arahan teknis langsung tentang pemeriksaan hewan, penanganan karkas, pemisahan daging dan jeroan, pengemasan, serta distribusi, sejalan dengan laporan kegiatan serupa yang menekankan peningkatan pemahaman panitia terhadap standar ASUH (Rahmi *et al.*, 2022; Sambodo *et al.*, 2020; Wibisono *et al.*, 2022; Winarso *et al.*, 2018). Secara keseluruhan, kegiatan ini memperkuat penerapan prinsip ASUH di tingkat masyarakat melalui pengendalian hewan yang lebih aman, pemisahan alur kerja, dan distribusi berbasis kupon. Namun, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan karena belum dilengkapi uji mikrobiologi daging dan belum menggunakan kuesioner kepuasan tertulis. Ke depan, panitia dapat menggunakan daftar periksa higiene sanitasi, formulir pemeriksaan hewan, dan survei singkat kepuasan panitia atau penerima manfaat agar evaluasi kegiatan semakin kuat dan terukur.

5. Kesimpulan

Kegiatan pendampingan pemotongan dan distribusi daging hewan kurban di Masjid Darul Ulum Amban pada Iduladha 1446 H/2025 berjalan dengan baik. Seluruh tahapan, mulai dari pemeriksaan antemortem, penyembelihan, pemeriksaan postmortem, pencacahan, pengemasan, hingga distribusi daging dapat dilaksanakan secara terorganisasi. Sebanyak 15 ekor sapi atau 100% hewan yang diperiksa dinyatakan layak disembelih. Pemeriksaan postmortem memastikan karkas dan organ yang didistribusikan berada dalam kondisi layak konsumsi setelah bagian yang tidak memenuhi syarat dipisahkan. Sebanyak 600 paket daging disiapkan dan dibagikan kepada 599 penerima manfaat di 33 klaster wilayah. Penerapan higiene sanitasi, kesejahteraan hewan, pengemasan yang tepat, serta distribusi berbasis kupon mendukung penyediaan daging kurban yang aman, sehat, utuh, dan halal. Ke depan, pendampingan dan pelatihan rutin bagi panitia kurban perlu terus dilakukan dengan dukungan daftar periksa higiene sanitasi, formulir evaluasi, dan pencatatan indikator keberhasilan agar standar ASUH dapat diterapkan secara berkelanjutan di lingkungan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan terima kasih kepada pengurus Masjid Darul Ulum Amban, panitia kurban, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Manokwari, mahasiswa, serta masyarakat sekitar yang telah mendukung pelaksanaan pendampingan pemotongan dan distribusi daging hewan kurban pada Idul Adha 1446 H/2025. Dukungan dan kerja sama seluruh pihak sangat membantu terlaksananya kegiatan secara tertib, higienis, dan sesuai prinsip ASUH.

Referensi

- Apritya, D., Yanestria, S. M., & Hermawan, I. P. (2021). Deteksi kasus fasciolosis dan eurytrematosis pada pemeriksaan antemortem dan postmortem hewan qurban saat masa pandemi Covid-19 di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 6(1), 41-45. <https://doi.org/10.32503/fillia.v6i1.1197>
- Codex Alimentarius Commission. (2005). *Code of hygienic practice for meat (CXC 58-2005)*. FAO/WHO.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). *General principles of food hygiene (CXC 1-1969)*. FAO/WHO.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. (2023). *Pedoman pelaksanaan pemotongan hewan kurban yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH)*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.

- EFSA AHAW Panel, Nielsen, S. S., Alvarez, J., Bicut, D. J., Calistri, P., Canali, E., Drewe, J. A., Garin-Bastuji, B., Gonzales Rojas, J. L., Herskin, M., Michel, V., Miranda Chueca, M. A., Pasquali, P., Roberts, H. C., Spoolder, H., Stahl, K., Velarde, A., Viltrop, A., Winckler, C., ... Michel, V. (2020). Welfare of cattle at slaughter. *EFSA Journal*, 18(11), e06275. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6275>
- Food and Agriculture Organization. (2021). *Good hygienic practices in meat production and processing*.
- Grandin, T. (2015). *Improving animal welfare: A practical approach*. CABI.
- Lawrie, R. A., & Ledward, D. A. (2014). *Lawrie's meat science*. Woodhead Publishing.
- Menteri Pertanian Republik Indonesia. (2014). *Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014 tentang pemotongan hewan kurban*.
- Nakyinsige, K., Man, Y. B. C., & Sazili, A. Q. (2012). Halal authenticity issues in meat and meat products. *Meat Science*, 91(3), 207-214. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.02.015>
- Rahmi, A., Handarini, R., Faqih, A., Mulyana, D., Kurniasih, D. D., Gagarin, M. Y., Pertiwi, P. P. P., Gumelar, R., & Baharun, A. (2022). Praktik higiene dan sanitasi dalam pemotongan hewan kurban saat wabah PMK. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(3), 223-228.
- Sambodo, P., Widayati, I., Nurhayati, D., Baaka, A., & Arizona, R. (2020). Pemeriksaan status kesehatan hewan kurban dalam situasi wabah COVID-19 di Kabupaten Manokwari. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 7. <https://doi.org/10.46549/igkojei.v1i1.140>
- Semarabawa, I. G. (2023). Pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem hewan kurban di Paguyuban Kondang, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(2), 1156-1161. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i2.1019>
- Soeparno. (2019). *Ilmu dan teknologi daging*. Gadjah Mada University Press.
- Tangkonda, E., Amtiran, C. P. K., Sidabutar, Y. S., & Firmanto, A. D. (2023). Pemeriksaan ante-mortem dan post-mortem hewan kurban di Mushollah Al-Faidah RSS Oesapa Kota Kupang tahun 2022. *Jurnal Media Tropika*, 3(1), 1-7.
- Wibisono, F. J., Wardhani, L. D. K., Yunani, R., Candra, A. Y. R., Rahayu, A., Palgunadi, B. U., Hidayah, N., Apritya, D., Widowati, D., & Mudji, E. H. (2022). Pendampingan pemeriksaan hewan dan daging qurban di masa pandemi COVID-19. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 9-17. <https://doi.org/10.46549/igkojei.v3i1.264>
- Winarso, A., Darmakusuma, D., & Sanam, M. U. E. (2018). Promosi kesejahteraan hewan dan higiene sanitasi dalam penyembelihan hewan kurban di Kota Kupang. *ARSHI Veterinary Letters*, 2(3), 57-58.
- World Health Organization. (2020). *Zoonoses and public health*.
- World Organisation for Animal Health. (2022). *Terrestrial Animal Health Code: Animal welfare and slaughter of animals*.