



INFORMAN.id

Fapet dan Halal Center Jatim Adakan Pelatihan Manajemen Penyembelihan Hewan Qurban

Achmad Sarjono - KOTAMALANG.INFORMAN.ID

Jun 19, 2023 - 12:32



KOTA MALANG - Jelang hari Raya Idul Adha 1444 H, Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya (Fapet UB) mengadakan pelatihan manajemen tata cara penyembelihan dan pemantauan hewan qurban, Sabtu (17/6/2023).



Pelatihan tata laksana penyembelihan hewan qurban.

Kegiatan tersebut bekerja sama dengan Halal Centre Jawa Timur, Juru Sembelih Halal (Juleha) Jawa Timur, dan Dewan Masjid Indonesia, Jawa Timur.

Bertempat di ruang sidang utama lantai 6 Fapet, peserta pelatihan merupakan Dewan Masjid se-Malang Raya yang berjumlah 35 orang. Acara dibuka oleh Dr. Eko Widodo selaku Wakil Dekan III, dalam sambutannya dia berharap agar melalui pelatihan ini dapat menjamin daging qurban yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).



Usai pemaparan materi peserta diajak berkunjung ke Rumah Pemotongan Hewan milik Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Tugu Aneka Usaha (Tunas) untuk menyaksikan langsung tata cara pemotongan hewan yang memperhatikan kesejahteraan hewan.

Tahap penyembelihan hewan qurban yang sesuai Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) yaitu hewan direbahkan dengan menghadap kearah kiblat; membaca Basmalah dan Takbir; Memutuskan tiga saluran, yaitu saluran makanan, saluran pembuluh darah, dan saluran nafas (trachea); hewan dipotong dengan sekali tekan, menggunakan pisau tajam, tanpa mengangkat pisau dari leher; setelah hewan mati dan pengeluaran darah sempurna, kepala dipisahkan dari badan terlebih dahulu baru kaki; penanganan proses lebih lanjut, sebaiknya dilakukan pada posisi hewan digantung untuk memudahkan penanganan dan menyempurnakan pengeluaran darah yang masih tersisa serta untuk mencegah kontaminasi silang; sebelum proses pengulitan dilakukan pengikatan saluran makanan dan anus agar isi lambung dan usus tidak mencemari daging.

Pengulitan dilaksanakan secara hati-hati dan bertahap diawali dengan membuat sayatan pada bagian tengah sepanjang kulit dada dan perut dilanjutkan dengan sayatan pada medial kaki.

Selanjutnya dilakukan pengeluaran jeroan dan kemudian dipisahkan antara jeroan merah (hati, jantung, paru-paru, limpa, ginjal, lidah) dengan jeroan hijau (lambung, usus, oesophagus, dan lemak); Pencucian jeroan merah dan jeroan hijau dilakukan secara terpisah dengan pengelolaan daging. (dta/Humas UB)