

Pemeriksaan *Post-Mortem* Hewan Kurban di Paguyuban Padangaku, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur

I Gede Semarabawa

Program Studi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran dan Kedokteran Hewan, Universitas Nusa Cendana, Nusa Tenggara Timur

Email Corresponding: semarabawaigede@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Post-Mortem
Hewan Kurban
Paguyuban Padangaku
Idul Adha
Kota Kupang

Pemeriksaan *post-mortem* terhadap hewan kurban di Paguyuban Padangaku, Kota Kupang bertujuan untuk memberikan jaminan bahwa karkas, daging, dan jeroan yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi. Pemeriksaan *post-mortem* dilakukan dengan pemeriksaan sederhana (rutin) dan pemeriksaan mendalam (khusus). Pemeriksaan sederhana meliputi pemeriksaan organoleptis (bau, warna dan konsistensi). Pemeriksaan mendalam meliputi pengukuran pH daging, uji permulaan pembusukan daging, pemeriksaan mikrobiologi dan parasitology, pemeriksaan residu antibiotika dan hormone, dan pemeriksaan zat warna empedu. Pemeriksaan dilakukan terhadap 5 ekor sapi dan 4 ekor kambing. Pemeriksaan dilakukan dengan memeriksa kepala, karkas, dan organ dalam. Pemeriksaan dilakukan secara inspeksi terhadap bentuk, warna, secara palpasi terhadap konsistensinya, serta incisi untuk melihat adanya peradangan/infeksi, cacing, dan sisa darah. Keputusan akhir yang bisa dikeluarkan oleh petugas pemeriksa adalah, bahwa daging dapat diedarkan untuk konsumsi, dapat diedarkan untuk konsumsi dengan syarat sebelum peredaran, dapat diedarkan untuk konsumsi dengan syarat selama peredaran, dan dilarang diedarkan dan dikonsumsi. Dari seluruh hasil pemeriksaan *post-mortem* terhadap karkas, daging, dan organ dalam yang dipotong tidak ditemukan adanya kelainan/perubahan organ, serta tidak ditemukan adanya tanda-tanda penyakit khususnya penyakit zoonosis, sehingga diputuskan bahwa seluruh karkas, daging, dan organ dalam hewan kurban yang dipotong baik untuk dikonsumsi manusia.

ABSTRACT

Keywords:

Post-Mortem,
Sacrificial Animals
Padangaku Association,
Eid al-Adha,
Kupang City.

Post-mortem examination of sacrificial animals at Paguyuban Padangaku, Kupang City is to provide assurance that the carcasses, meat and offal produced are safe and suitable for consumption. Post-mortem examinations are carried out with simple (routine) examinations and in-depth (special) examinations. A simple examination includes organoleptic examination (smell, color and consistency). In-depth examination includes measuring the pH of the meat, testing the beginning of meat decay, microbiological and parasitological examinations, examining antibiotic and hormone residues, and examining bile dyes. Examinations were carried out on 5 cows and 4 goats. The examination is carried out by examining the head, carcass and internal organs. The examination is carried out by inspection of the shape, color, palpation of the consistency, as well as incisors to see the presence of inflammation/infection, worms and remaining blood. The final decision that can be issued by the inspection officer is that the meat can be distributed for consumption, can be distributed for consumption with conditions before circulation, can be distributed for consumption with conditions during circulation, and is prohibited from being distributed and consumed. From all the results of the post-mortem examination of the slaughtered carcasses, meat and internal organs, no abnormalities/changes in the organs were found, and no signs of disease, especially zoonotic diseases, were found, so it was decided that all the carcasses, meat and internal organs of the sacrificial animals were The cut ones are good for human consumption.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Pemotongan hewan kurban di Kota Kupang umumnya dilakukan oleh masjid-masjid, paguyuban, pondok pesantren, dan berbagai instansi. Tahun 2023 salah satu tempat sentral penyembelihan hewan kurban yang ada di Kota Kupang adalah Paguyuban Padangaku. Daging hewan kurban yang disembelih nantinya akan

1711

didistribusikan kepada masyarakat dan pihak-pihak yang dipandang layak menerima oleh panitia pemotongan hewan kurban. Daging merupakan pangan asal hewan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, namun dapat menjadi sumber penularan penyakit hewan kepada manusia jika tidak diproses dengan benar (Abustam, 2012). Kebijakan pemerintah dalam penyediaan pangan asal hewan di Indonesia didasarkan atas pangan yang aman, sehat, utuh dan halal atau dikenal dengan ASUH. Untuk mendapatkan kualitas daging yang baik, memenuhi kriteria ASUH dan menjamin keamanan bahan pangan asal hewan, peran dari pengawasan pada tempat pemotongan hewan sangat diperlukan karena kualitas daging juga dipengaruhi oleh perlakuan di tempat pemotongan (Suwiti, *et al.* 2013). Untuk pengadaan daging yang sehat dan berkualitas diperlukan serangkaian pemeriksaan dan pengawasan, mulai dari penyediaan hewan potong yang sehat melalui pemeriksaan kesehatan hewan sebelum disembelih (pemeriksaan *ante-mortem*), tukang potong yang memiliki syarat kesehatan dan memiliki pengetahuan tentang prinsip-prinsip dasar pemotongan hewan, keterampilan melakukan proses pemotongan hewan, dan pemeriksaan setelah hewan dipotong (pemeriksaan *post-mortem*), penyediaan alat transportasi daging dan jeroan yang memenuhi syarat kebersihan dan memadai (Darmin, *et al.* 2016).

Pemeriksaan kesehatan ternak setelah dipotong (*post-mortem*) mengacu pada Surat Keputusan Menteri Pertanian No. 413/Kpts/TN.315/7/1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya. Dalam SK Menteri Pertanian tersebut diatur tentang ketentuan pemeriksaan *post-mortem*. *Post-mortem* dilakukan terhadap daging dan bagian-bagian hewan potong lainnya secara utuh, segera dilakukan setelah penyelesaian penyembelihan, dilakukan oleh petugas pemeriksa yang berwenang, dilakukan di ruangan dalam Rumah Pemotongan Hewan (RPH) atau tempat pemotongan hewan yang terang dan khusus, dilakukan dengan menggunakan pisau tajam dan alat-alat lain yang bersih serta tidak berkarat yang kemudian harus dibersihkan dan disucihamakan setelah dipergunakan. Ketentuan mengenai pemeriksaan *post-mortem* diberlakukan pula terhadap daging hewan potong yang penyembelihannya dilakukan secara darurat di luar RPH atau tempat pemotongan hewan (Semarabawa, 2023).

Tujuan pemeriksaan *post-mortem* adalah memberikan jaminan bahwa karkas, daging, dan jeroan yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi, mencegah beredarnya bagian/jaringan abnormal yang berasal dari pemotongan hewan sakit, misalnya pada kasus cacing hati, sistiserkosis, tuberkulosis, brucellosis, coryza gangraenosa bovum, haemorrhagic septicemic, piroplasmosis, surra, arthritis, hernia, fractura, abscess, actinomycosis, actinobacillosis, mastitis, septicemia, cachexia, hydrops, oedema, dan epithelimia. Memberikan informasi untuk penelusuran penyakit di daerah asal ternak (Nugroho, *et al.* 2022). Mengingat pentingnya pemeriksaan *post-mortem*, maka *post-mortem* merupakan suatu kegiatan wajib yang harus dilakukan dalam pemotongan hewan kurban untuk memastikan karkas, daging, dan organ dalam yang dipotong memiliki kondisi yang sehat dan normal, tidak ditemukan adanya kelainan/perubahan organ, serta tidak ditemukan adanya tanda-tanda penyakit khususnya penyakit zoonosis, sehingga daging yang nantinya akan diberikan kepada masyarakat aman untuk dikonsumsi (Indrawati, 2019)

II. MASALAH

Protein hewani merupakan zat yang penting bagi tubuh manusia karena mengandung asam amino yang berguna untuk meningkatkan metabolisme tubuh serta pembakaran energi (Agustina, *et al.* 2017). Daging merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, namun dapat menjadi sumber penularan penyakit hewan kepada manusia jika tidak diproses dengan benar (Setiawan, *et al.* 2017). Untuk mendapatkan kualitas daging yang baik, memenuhi kriteria ASUH dan menjamin keamanan bahan pangan asal hewan, peran dari pengawasan pada tempat pemotongan hewan sangat diperlukan karena kualitas daging juga dipengaruhi oleh perlakuan di tempat pemotongan (Hariyadi, 2015). Pemotongan hewan dilakukan dengan prosedur pemotongan yang benar melalui, salah satunya melalui pemeriksaan *post-mortem* dengan memperhatikan kesejahteraan hewan yang akan di potong (Mandala, *et al.* 2016).

Pemeriksaan *post-mortem* dilakukan oleh dokter hewan berwenang, dengan dilaksanakan pemeriksaan tersebut secara benar, diharapkan karkas, daging dan organ dalam dapat memenuhi persyaratan ASUH, layak dikonsumsi serta menjamin keamanan pangan asal hewan. Selain memiliki potensi mengandung bahaya biologis, kimia dan atau fisik yang dapat mengganggu kesehatan manusia, karkas, daging, dan organ dalam juga berpotensi membawa agen penyakit hewan seperti bakteri, virus, parasit maupun prion yang dapat menular ke manusia atau yang dikenal dengan zoonosis (Soeparno, 2015).



Gambar 1. Lokasi Pemotongan Hewan Kurban di Paguyuban Padangaku

III. METODE

Pemeriksaan kesehatan hewan kurban di Paguyuban Padangaku Kota Kupang dilakukan terhadap 9 ekor yang terdiri dari 4 ekor kambing dan 5 ekor sapi. Pemeriksaan *post-mortem* dilakukan pada tanggal 29 Juni 2023, adapun pelaksana pemeriksaan kesehatan *post-mortem* dilakukan oleh dokter hewan berwenang yang ditunjuk dan paramedis yang ditunjuk di bawah pengawasan dokter hewan yang berwenang. Pemeriksaan *post-mortem*, dilakukan di tempat yang bersih, kering, dan terhindar dari panas matahari dan hujan, ternak diistirahatkan 18-24 jam sebelum disembelih, ternak dipuaskan 18-24 jam sebelum disembelih, ternak disembelih secara humanis, pengirisan leher ternak dalam waktu sesingkat mungkin, pengeluaran darah ternak semaksimal mungkin, pekerjaan penyembelihan ternak dilakukan sebersih mungkin, pekerjaan bersih (penyiapan daging) terpisah tempatnya dengan bagian kotor (pembersihan jeroan) (Nurhalimah, *et al.* 2021).

Ternak harus diistirahatkan minimal 18 jam sebelum disembelih dengan maksud agar glikogen dalam tubuhnya bisa pulih lagi akibat ternak kelelahan karena transportasi atau ternak mengalami cekaman (stres) selama pemindahan dari peternak/pasar hewan menuju rumah pemotongan hewan. Jika ternak tidak mendapat cukup istirahat sebelum disembelih, maka kualitas dagingnya akan menurun dan daya simpannya lebih pendek. Ternak dipuaskan minimal 18 jam sebelum disembelih, tetapi hanya diberi minum *ad libitum* (semampunya minum) bermaksud mengurangi jumlah kotoran yang terbentuk dalam perut sapi, sehingga kemungkinan mencemari daging pada saat disembelih menjadi berkurang. Jika kotoran pada perut sapi sampai mencemari daging, maka kualitas daging akan menurun karena dalam kotoran hewan mengandung banyak mikroba yang dapat mempercepat kerusakan pada daging (Suwiti, *et al.* 2017). Ternak dipotong secara humanis bermaksud agar ternak saat disembelih tidak dikasari/disakiti/mengurangi rasa sakit sehingga ternak lebih mudah ditangani, lebih mudah disembelih, dan pada akhirnya dapat menghasilkan daging yang lebih baik. Pengeluaran darah semaksimal mungkin bermaksud agar tidak ada lagi sisa darah dalam daging karena darah dapat berperan sebagai media pertumbuhan mikroba yang baik, sehingga menyebabkan daging cepat rusak dan kualitasnya menurun. Pekerjaan penyembelihan ternak dilakukan sebersih mungkin bermaksud agar tidak ada mikroba yang mencemari daging, sehingga kualitas daging tetap baik dan daya simpannya lama. Pekerjaan bersih (penyiapan daging) terpisah tempatnya dengan bagian kotor (pembersihan jeroan) bermaksud mencegah kemungkinan bagian kotor (jeroan) mencemari daging, sehingga kualitas daging dapat dijaga dan daya simpannya lama (Gani, *et al.* 2022).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemeriksaan kesehatan hewan kurban setelah dipotong (*post-mortem*) di Paguyuban Pandangaku, Kota Kupang tahun 2023 dilakukan terhadap 5 ekor sapi dan 4 ekor kambing. Pemeriksaan dilakukan oleh dokter hewan berwenang yang ditunjuk dan keurmaster/juru uji daging yang ditunjuk dan di bawah pengawasan dokter hewan berwenang (Sambodo, *et al*, 2020). Untuk pemeriksaan *post-mortem* diperlukan jas laboratorium putih yang bersih, apton, dan sepatu boot. Penerangan yang cukup (intensitas cahaya pada tempat pemeriksaan minimum 450 luks) atau pemeriksa dapat mengidentifikasi / melihat perubahan warna pada organ, misalnya pucat atau kemerahan. Meja porselin / stainless steel, pengait kepala dan jeroan, pisau yang tajam dan pengasah pisau, sarana air bersih dan sanitiser atau air panas (>82°C) untuk mensucihamakan pisau, tempat penampung bagian-bagian atau organ yang diafkir, dan plastik spesimen untuk pengambilan sampel organ yang dicurigai. Semua peralatan harus dibersihkan dan disucihamakan sebelum dan sesudah digunakan untuk pemeriksaan, serta jika tercemar /terkontaminasi bahan /jaringan yang diduga mengandung bibit penyakit (Gani, *et al*, 2022).

Pemeriksaan *post-mortem* dimulai dengan pemeriksaan sederhana (rutin) untuk kelompok ternak yang dipotong reguler (ternak sehat dan memenuhi syarat), dan apabila diperlukan, dilengkapi dengan pemeriksaan mendalam (khusus) untuk kelompok ternak yang dipotong darurat (karena menderita kelainan lokal dan/atau kesehatannya meragukan/suspected) (Suardana, *et al*, 2009). Pemeriksaan sederhana (rutin) meliputi pemeriksaan organoleptis yaitu bau, warna dan konsistensi, pemeriksaan rutin dilakukan dengan cara melihat, meraba, dan menyayat (inspeksi, palpasi, dan incisi). Urutan pemeriksaan sederhana (rutin) dilakukan dengan cara pemeriksaan kepala dan lidah yang dilakukan secara lengkap dengan cara melihat, meraba dan menyayat seperlunya otot-otot pengunyah (*Musculus masseter*) serta kelenjar-kelenjar sub-maxillaris, mandibularis, parotidea, retropharyngeal dan tonsil, pemeriksaan organ rongga dada yang dilakukan dengan cara melihat, meraba dan menyayat seperlunya seperti oesophagus, larynx, trachea, paru-paru serta kelenjar paru-paru yang meliputi kelenjar bronchialis/trachelis anterior, medialis dan posterior serta kelenjar mediastinalis. Jantung dengan memperhatikan pericardium, epicardium, myocardium, endocardium dan katup jantung. Pemeriksaan organ rongga perut yang dilakukan dengan cara melihat, meraba dan menyayat seperlunya seperti hati dan kelenjar portalis serta menyayat saluran empedu dan kantong empedu, limpa, ginjal meliputi kapsul, cortex dan medulanya serta kelenjar renalis, usus beserta kelenjar mesenterialis, pemeriksaan alat genitalia dan ambing dilakukan bila ada penyakit yang dicurigai. Pemeriksaan karkas dilakukan dengan melihat, meraba dan menyayat seperlunya kelenjar prescapularis, prefemoralis, inguinalis superficialis / supramamaria, axillaris, iliaca dan popliteal (Darmin, *et al*, 2017).

Pemeriksaan mendalam (khusus) dilakukan terhadap semua daging dan bagian hewan potong yang disembelih tanpa pemeriksaan *ante-mortem*. Terhadap semua daging dan bagian hewan potong, kecuali apabila dalam pemeriksaan sederhana (rutin) ternyata bahwa penyakit yang dideritanya merupakan penyakit ringan yang bersifat local, apabila berdasarkan pemeriksaan sederhana (rutin) terdapat kelainan yang menyebabkan perlunya pemeriksaan mendalam (khusus). Pemeriksaan secara mendalam (khusus) berupa penerapan salah satu atau beberapa tindakan-tindakan sebagai berikut Pengukuran pH daging, uji permulaan pembusukan daging, uji kesempumaan pengeluaran darah, uji memasak dan memanggang (untuk pejantan), pemeriksaan mikrobiologi dan parasitology, pemeriksaan residu antibiotika dan hormone, pemeriksaan zat warna empedu, dalam hal dilakukan pemeriksaan mendalam (khusus), maka keputusan mengenai peredaran daging dan hasil ikutan yang berasal dan hewan potong yang bersangkutan ditunda sampai selesainya pemeriksaan (Suardana, *et al*, 2009).

Pemeriksaan *post-mortem* terhadap 9 hewan kurban pada tanggal 29 Juni 2023, hasil pemeriksaan tersaji pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pemeriksaan *Post-mortem*

| Jenis Hewan | Kepala | Jantung | Hati | Paru-Paru | Limpa | Ginjal | Karkas | Keputusan |
|-------------|--------|---------|--------|-----------|--------|--------|--------|-----------------------------|
| Sapi 01 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |
| Sapi 02 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |
| Sapi 03 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |

| | | | | | | | | |
|------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------------------|
| Sapi 04 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |
| Sapi 05 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |
| Kambing 01 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |
| Kambing 02 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |
| Kambing 03 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |
| Kambing 04 | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Normal | Baik untuk konsumsi manusia |

Pemeriksaan kepala bertujuan untuk mengetahui adanya abnormalitas, pembengkakan, abses, kelainan kongenital, umur sapi (dengan melihat tanduk dan gigi) serta kelainan lainnya. Pemeriksaannya yaitu : mengamati keadaan umum kepala apakah sapi jantan/betina, amati adanya cacing pada mata sapi, amati lingkaran tanduknya (untuk betina), periksa gigi-geliginya, dilakukan irisan terhadap musculus masseter, periksa limfoglandula parotidea, mandibularis, iris terlebih dahulu musculus myohyoideus, genioglossus dan geniohyoideus untuk melihat limfoglandula supra pharyngeal dan retropharyngeal (apakah terjadi peradangan atau tidak, dll). Untuk mengetahui apakah ada cacing pada mata (*Thelazia* sp), maka mata sapi perlu diperiksa dengan bantuan senter, diamati kedua mata sapi dengan teliti karena bentuk cacing mata gilik sebesar rambut berwarna putih (Nyirenda, *et al*, 2019). Untuk pemeriksa otot pipi dan limfoglandula pada sapi maka kulit pada kepala sapi harus dipreparir (dibuka) dengan pisau tajam. Setelah kulit terbuka, baru bisa otot pipi diiris, diamati apakah ada larva cacing pita (*Cysticercus bovis*). Selanjutnya diperiksa limfoglandula yang ada pada kepala sapi antara lain limfoglandula parotis yang terletak di bawah telinga, limfoglandula mandibularis dan submaxillaris terletak di bawah tulang mandibula (rahang bawah), dan limfoglandula supra/retrofarinjal yang terletak di atas/dibalik faring. Lidah pada sapi juga perlu diperiksa dengan cara mengiris otot yang menempel pada rahang bawah sebelah kiri dan kanan sampai menyentuh langit-langit mulut (*Palatum durum*), kemudian otot tersebut dipotong dengan membentuk huruf “V” sehingga lidah bisa dikeluarkan. Diperiksa lidah dengan cara mengamati apakah ada lepuh-lepuh, bintik putih (larva cacing pita), atau dengan meraba lidah untuk mengetahui apakah lidah terasa kaku (lidah papan). Lidah sapi yang terasa kaku disebabkan oleh infeksi jamur *Actinomyces* (*Darmin, et al*, 2017).

Pemeriksaan dilakukan secara umum terhadap permukaan luar karkas, selanjutnya dilakukan pemeriksaan terhadap musculus intercostae dan diafragma untuk melihat kemungkinan adanya larva dari cacing pita (*Cysticercus bovis*). Diperiksa juga limfoglandula prescapularis, femoralis, Inguinalis superficialis (jantan) dan limfoglandula supramamaria (betina) untuk melihat kemungkinan adanya peradangan pada karkas. Pemeriksaan terhadap organ dalam dilakukan secara inspeksi terhadap bentuknya, warnanya, secara palpasi terhadap konsistensinya serta incisi untuk melihat adanya peradangan /infeksi, cacing, sisa darah, dll. Hati diperiksa warna dan bentuknya (N : coklat sampai sawo matang), dipalpasi konsistensinya (N: padat elastis), diiris saluran empedu dan kantong empedu (lihat adanya Fascioliasis oleh *Fasciola gigantica* serta amati limfoglandula portalis (apakah terjadi peradangan atau tidak). Jantung diperiksa warna dan bentuknya (N: coklat sampai sawo matang), dipalpasi konsistensinya (N: sangat kenyal), keluarkan darahnya dari atrium dan ventrikel dengan mengiris septumnya secara tegak lurus, periksa pericardium, epicardium, endocardium serta amati kemungkinan adanya cacing jantung. Paru-paru diperiksa warna dan bentuknya (N: pink, berlobus), dipalpasi konsistensinya (N: seperti bunga karang/spon), diiris dari trachea sampai alveoli, diamati limfoglandula bronchialis dan limfoglandula mediastinalis. Limpa diperiksa warna dan bentuknya (N: abu-abu kebiruan sampai sawo matang), dipalpasi konsistensinya (N: lembut elastis), diiris bagian tengahnya secara memanjang (N: bidang irisan kering). Ginjal diperiksa warna dan bentuknya (N: coklat sampai sawo matang), dipalpasi konsistensinya (N: kenyal elastis), ginjal dibelah menjadi dua bentuk untuk melihat adanya batu/cacing, diiris limfoglandula renalis (*Purwaningsih, et al*, 2017)



Gambar 2. Dokumentasi pemeriksaan *post-mortem*

Berdasarkan hasil pemeriksaan *post-mortem*, ada 4 pernyataan yang umumnya dikeluarkan oleh petugas pemeriksa terhadap daging yang bersangkutan, yaitu bahwa daging dapat diedarkan untuk konsumsi, dapat diedarkan untuk konsumsi dengan syarat sebelum peredaran, dapat diedarkan untuk konsumsi dengan syarat selama peredaran; atau dilarang diedarkan dan dikonsumsi. Daging dikatakan sehat dan aman dikonsumsi manusia yaitu apabila daging berasal dari hewan potong yang tidak menderita suatu penyakit, daging berasal dari hewan potong yang menderita penyakit arthritis, hernia, fraktur, abses, epithelimia, actinomycosis, actinobacillosis dan mastitis serta penyakit lain bersifat lokal setelah bagian-bagian yang tidak layak untuk konsumsi manusia dibuang (diapkir) (Darmoyono, 2001). Daging yang merupakan bagian dari hewan potong yang menderita penyakit harus dikenakan perlakuan tertentu. Daging dapat diedarkan untuk konsumsi dengan syarat selama peredaran apabila warna, konsistensi atau baunya tidak normal, septiclaemia, cachexia, hydrops dan oedema, yang penjualannya dilakukan di Rumah Pematangan Hewan atau tempat pematangan hewan atau tempat penjualan lain yang ditunjuk dan di bawah pengawasan petugas pemeriksa yang berwenang setelah bagian-bagian yang tidak layak dikonsumsi manusia dibuang.

Daging yang dilarang diedarkan dan dikonsumsi adalah daging yang berbahaya bagi konsumsi manusia karena berasal dari hewan potong yang mengandung penyakit antara lain, ingus jahat (Malleus), Anemia contagiosa equorum, Rabies, Pleuro pneumonia bovim, Morbus maculosus equorum, Rinderpest, Variola ovina, Pestis bovina, Blue tongue akut, Tetanus, Radang limpa (Anthrax), Radang paha (Gangraena emphysematosa/black leg/boutvuur), Busung gawat (Malignant oedema/para boutvuur/gangraena), Sacharomycosis (selakarang), Mycotoxicosis baik akut maupun khronis, Colibacillosis, Apthae epizooticae, Botulismus, Listeriosis, Toxoplasmosis akut, Tuberculosis yang sifatnya ekstensif, Salmonellosis, Cysticercosis dengan infestasi merata, Trichinellosis dengan infestasi berat, dan mengandung residu pestisida, obat, hormon, atau bahan kimia lain yang membahayakan manusia (Darmin, *et al*, 2017). Dari seluruh hasil pemeriksaan *post-mortem* terhadap karkas, daging, dan organ dalam dari 9 hewan kurban yang dipotong tidak ditemukan adanya kelainan/perubahan organ, serta tidak ditemukan adanya tanda-tanda penyakit khususnya penyakit zoonosis, sehingga diputuskan bahwa seluruh karkas, daging, dan organ dalam hewan kurban yang dipotong baik untuk dikonsumsi manusia.

V. KESIMPULAN

Hasil pemeriksaan kesehatan *post-mortem* terhadap karkas, daging, dan organ dalam dari 9 hewan kurban (4 ekor kambing dan 5 ekor sapi) memiliki kondisi tubuh yang sehat dan normal, tidak ditemukan adanya kelainan/perubahan organ, serta tidak ditemukan adanya tanda-tanda penyakit khususnya penyakit zoonosis,

sehingga diputuskan bahwa seluruh karkas, daging, dan organ dalam hewan kurban yang dipotong diijinkan untuk dikonsumsi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Program Studi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran dan Kedokteran Hewan, Universitas Nusa Cendana, Pemerintah Kota Kupang melalui Dinas Pertanian Kota Kupang, dan Panitia Pemotongan Hewan Kurban pada Paguyuban Padangaku yang telah memfasilitasi kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2012. Ilmu Daging. Masagena Press. Makassar.
- Agustina, K.K., Cahya, I.M.R.D., Widyanta, G.M., Swacita, I.B.N., Dharmayudha, A.A.G.O., Rudyanto, M.D. 2017. Nilai Gizi dan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Berdasarkan Jenis Kelamin dan Umur. Buletin Veteriner Udayana, Volume 9 No. 2: 156-163
- Darmin, S.P., Yuliza, F., Sirupang, M. 2016. Prevalensi Paramphistomiasis Pada Sapi Bali Di Kecamatan Libureng, Kabupaten Bone. JIIP 2(2): 149-161.
- Darmoyono. 2001. 15 Penyakit Menular dari Binatang ke Manusia. Milinea Populer. Jakarta.
- Gani, V.G., Swacita, I. B. N., Agustina, K. K. 2022. Ketahanan Daging Kambing yang Disimpan pada Suhu Ruang. Buletin Veteriner Udayana, Volume 14 No. 5: 491-501
- Hariyadi, P. 2015. Keamanan Pangan Tantangan Ganda Bagi Indonesia. SNI Valuasi 91(2): 6-9.
- Indrawati, R., 2019, Pemeriksaan Antemortem, Postmortem, dan Penyembelihan Hewan Kurban Sesuai Syari'at, Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Batu, Kementerian Pertanian.
- Mandala, A.Y., Swacita, I.B.N., Suada, I. K. 2016. Penilaian Penerapan Animal Welfare pada Proses Pemotongan Sapi di Rumah Pemotongan Hewan Mambal Kabupaten Badung. Indonesia Medicus Veterinus, 5 (1) : 1-12
- Nugroho, T.A.E., Sayuti, M., Muhamad, N., 2022, Antemortem dan Postmortem Hewan Kurban, Gorontalo Journal Of Equatorials Animals, 1 (2) 99-104
- Nurhalimah, M., Harahap, A.A., Sipahutar, L.W., Harahap, M.F., Nurmi, A. 2021. Pemantauan dan Pemeriksaan Hewan Kurban yang ASUH pada masa pandemic covid-19 di Kota Padangsidimpuan tahun 2021. MARTABE : Jurnal Pengabdian Masyarakat, p-ISSN: 2598-1218
- Nyirenda, S.S., Sakala, M., Moonde, L., Kayesa, E., Fandamu, P., Banda, F., Sinkala, Y. 2019. Prevalence of bovine fascioliasis and economic impact associated with liver condemnation in abattoirs in Mongu district of Zambia. Veterinary Research.15(33): 1-8.
- Purwaningsih., Noviyanti., Putra, R. P. 2017. Distribusi dan Faktor Risiko Fasciolosis pada Sapi Bali di Distrik Prafi, Kabupaten Manokwari, Provinsi Papua Barat. Acta Veterinaria Indonesiana. 5(2): 120-126.
- 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) 7-13
- 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 (JPkMN), e-ISSN : 2745 4053. Vol. 4 No.2, Juni 2023
- Setiawan, S.Y., Swacita, I. B. N., Suada, I. K. 2017. Kualitas Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Pesanggaran Ditinjau dari Uji pH dan Daya Ikat Air. Buletin Veteriner Udayana, Volume 9 No.1: 16-21
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Cetakan Pertama. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suardana, I. W. dan Swacita, I. B. N. (2009). Ilmu Kesehatan Masyarakat Veteriner. Buku Pedoman Pendidikan Profesi Dokter Hewan (PPDH). Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. Denpasar.
- Suwiti, N. K. Suastika, P., Swacita, I. B. N., Piraksa, I. W. 2013. Tingkat Kesukaan Wisatawan Asing di Bali terhadap Daging Sapi Bali dan Wagyu . Proseding Seminar Nasional Sapi Bali.
- Suwiti, N.K., Susilawati, N. N. C., Swacita, I. B. N. 2017. Karakteristik Fisik Daging Sapi Bali dan Wagyu. Buletin Veteriner Udayana, Volume 9 No. 2: 125-131