



BUPATI PESISIR SELATAN

Painan, 14 Juli 2020

Kepada:

Yth. Sdr/i. Camat
se-Kabupaten Pesisir Selatan
di
Tempat

SURAT EDARAN

Nomor: 524.5/514/Disnakkeswan/2020

TENTANG TATA CARA PEMOTONGAN HEWAN KURBAN

Sehubungan dengan peringatan hari raya Idul Adha 1441 H, maka Umat Islam Kabupaten Pesisir Selatan akan melaksanakan penyembelihan hewan kurban secara massal. Untuk mengoptimalkan pengawasan kesehatan masyarakat veteriner yang dimulai sejak pemberangkatan ternak dari daerah asal, pengangkutan, penampungan hewan, saat penyembelihan hingga distribusi daging kurban kepada yang berhak, maka tata cara pelaksanaan pemotongan hewan kurban menurut Peraturan Menteri Pertanian Nomor 114/Permentan/PD.410/9/2014 adalah sebagai berikut:

I. SYARAT HEWAN QURBAN

1. Hewan Sehat
2. Tidak Cacat
3. Cukup Umur
 - a. Kambing/domba : berumur 1 tahun, ditandai tumbuhnya sepasang gigi tetap
 - b. Sapi/Kerbau : berumur 2 tahun ditandai tumbuhnya sepasang gigi tetap
 - c. Tidak Kurus
4. Hewan jantan (sesuai Undang-undang nomor 18 tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan)

II. SURAT KETERANGAN KESEHATAN HEWAN (SKKH) DARI PETUGAS DINAS PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN

III. PENANGANAN HEWAN KURBAN DI TEMPAT PEMOTONGAN

1. Hewan dikelompokkan sesuai jenis dan hewan agresif ditempatkan di lokasi terpisah
2. Jika berada lebih dari 12 jam di tempat penampungan harus diberi makan dan minum
3. Hewan sakit dipisah dan segera melapor ke dinas terkait

IV. PERSIAPAN PENYEMBELIHAN HEWAN KURBAN

1. Tempat penyembelihan terpisah dari tempat penampungan dan penanganan daging diberi pembatas agar tidak dilihat orang banyak dan tidak dapat dilihat ternak lain
2. Tersedia pisau dan alat pengasah pisau. Pisau terbuat dari stainless steel dengan panjang untuk sapi minimal 30 cm, domba/kambing 20 cm dan harus dijaga ketajamannya
3. Tersedia lubang penampungan darah dengan ukuran : domba/kambing dan sapi/kerbau panjang dan lebar 0,5 m x 0,5 m (setiap 10 ekor) kedalaman 0,5 m untuk domba/kambing, 1,0 m untuk sapi (setiap 10 ekor)

4. Hewan yang baru datang ke lokasi penyembelihan dari perjalanan jarak dekat terlebih dahulu diistirahatkan selama 3 jam sebelum disembelih
5. Penggiringan ke tempat penyembelihan dilakukan dengan hati-hati tanpa membuat hewan stres.
6. Kambing/domba dapat dibopong/digendong dengan cara meletakkan lengan kiri di depan bahu kambing dan lengan kanan di bagian belakang kaki belakang
7. Tersedia penyangga kepala untuk memudahkan penyembelihan, dapat terbuat dari balok kayu atau bahan lain dengan ukuran 7 cm x 15 cm x 75 cm
8. Lantai/alas tidak licin dan tidak langsung menyentuh tanah
9. Tali tambang minimal 2 m
10. Juru sembelih yang terlatih dan berpengalaman

V. PEROBOHAN HEWAN

1. Perobohan hewan dilakukan dengan metode seminimal mungkin menyebabkan rasa sakit pada hewan.
 - a. Metode *Burley*
 - Tali dilingkarkan pada leher
 - Ujung tali yang satu dimasukkan ke dalam ketiak kaki kanan kemudian disilangkan di atas punggung kemudian dimasukkan ke lipatan paha kiri (selangkangan)
 - Ujung tali yang lain dimasukkan ke dalam ketiak kiri lalu disilangkan di atas punggung kemudian dimasukkan ke dalam lipatan paha kanan (selangkangan)
 - Jika kedua ujung tali ditarik sapi akan roboh. Operator dapat mengendalikan arah roboh hewan dengan menarik tali peroboh sedemikian rupa sehingga hewan dipaksa roboh ke salah satu arah
 - b. Metode *Reef* atau *Rope Squeeze*
 - Tali dilingkar pada leher.
 - Melalui bagian bawah sapi, ujung tali dipegang dan dilingkarkan pada tubuhnya di bawah badan tali dari tali yang di dekat simpul untuk membuat sebuah ikatan mati tepat di belakang pundak.
 - Dengan membawa ujung tali melewati punggung sapi lagi, buatlah sebuah ikatan mati lagi tepat di depan ambing. jika tali ditarik sapi akan roboh.
2. Hewan kurban direbahkan secara hati-hati dan tidak kasar. Hewan direbahkan pada sisi kiri dan kepala menghadap kiblat
3. Setelah hewan direbahkan, kaki hewan diikat dengan tali tambang dengan hati-hati tanpa menyakiti hewan. Ekor sapi tidak boleh ditekuk atau ditarik dan sapi/kerbau tidak boleh diduduki.

VI. PROSES PENYEMBELIHAN

1. Kepala hewan ditempatkan pada alat penyangga kepala seperti balok kayu
2. Pisau diposisikan di bawah dagu (posisi tulang leher 1-3) dan penyembelih membaca "Bismilahi Allahu Akbar"
3. Penyembelihan dilakukan dengan memotong 3 saluran (pembuluh darah, saluran nafas dan saluran makan) sekaligus dengan sekali tarikan
4. Hewan dibiarkan sampai darah tidak memancar lagi dan hewan benar-benar mati (tidak ada refleks kornea) kurang lebih selama 2 menit
5. Setelah hewan benar-benar mati hewan dapat diproses lebih lanjut. Pisau dibersihkan dan diasah sebelum digunakan kembali

VII. PENANGANAN DAGING KURBAN YANG HIGIENIS

1. Petugas yang menangani daging harus senantiasa menjaga kebersihan tangan dan pakaiannya
2. Tangan harus selalu dicuci dengan air bersih sebelum dan sesudah menangani daging

3. Daging harus selalu terpisah dari jeroan (jangan disatukan/bercampur)
4. Pendistribusian daging dan jeroan paling lama 4 (empat) jam setelah proses penyembelihan

VIII. PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN

1. Menjaga jarak fisik dan sosial (*physical and social distancing*) dan memakai Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker dan sarung tangan bagi panitia kurban dan masyarakat dalam pendistribusian daging kurban
2. Menyediakan fasilitas cuci tangan di tempat penyembelihan dan tetap menjaga higiene personal

