

KIAT PETERNAK DALAM MENGHASILKAN PRODUK HASIL TERNAK YANG AMAN, HALAL DAN BERGIZI

DISAMPAIKA OLEH :
IR. EDDY WAHYUDIN, M.B.A.

UNTUK MENGHASILKAN PRODUK HASIL TERNAK YANG AMAN, HALAL DAN BERGIZI

Pada prinsipnya untuk menghasilkan produk tersebut harus memenuhi persyaratan yang benar dalam tiga tahap, yakni

1. Tahap pemeliharaan
2. Tahap Pemotongan dan
3. Tahap penyimpanan

TAHAP PEMELIHARAAN

Dalam tahap ini kita mengenal prinsip Good Farming Practise yakni cara-cara praktek pemeliharaan yang baik.

Namun point yang relevan untuk saat ini adalah sudah tidak digunakannya lagi Antibiotic Growth Promotor (AGP) yakni penggunaan antibiotik sebagai bagian dari pakan ternak.

TAHAP PEMOTONGAN

Pada tahap ini sesungguhnya diawali dari awal pemanenan ternak dari kandang – hingga proses pemotongan

Pada prinsipnya, selama proses ini, dihindari sebaik mungkin memperlakukan ternak yang menimbulkan luka dan stress.

Kaidah-kaidah syariat islam dalam proses pemotongan harus dipenuhi.

TAHAP PENYIMPANAN PRODUK

Pada tahap ini, sudah dimulai pada tahap akhir proses pemotongan.

Setelah ternak dipotong, proses higienisasi produk harus segera dimulai dengan pembekuan.

Tahap ini bertujuan untuk menonaktifkan mikroba dalam produk khususnya yang berpotensi menimbulkan kerusakan.