



Menangani Daging Kurban

■ Oleh Andang S Indartono

Hari Raya Idul Adha adalah identik dengan hari berbagi daging kurban. Pastikan daging kurban yang dibagikan adalah daging yang layak dan aman untuk dikonsumsi, serta terbebas dari berbagai bahan berbahaya bagi kesehatan.

Ada banyak hal yang menjadi penyebab daging kurban tak aman dikonsumsi, dan yang paling sering terjadi adalah akibat tercemar kuman akibat salah penanganan daging kurban pasca penyembelihannya. Oleh karena itu, menjaga kebersihan daging sejak proses penyembelihan menjadi kunci penting agar daging yang diterima oleh mereka yang berhak atau mustahik tetap dalam keadaan baik dan berkualitas. Daging yang bersih itu dapat langsung disimpan di lemari pendingin dan dibersihkan kembali saat akan dimasak.

Kurangnya upaya menjaga kebersihan saat mengelola daging kurban ini menjadi penyebab utama daging kurban sudah rusak atau menurun kualitas, warna, citarasa dan penampilannya, padahal baru satu hari dimasak atau disimpan. Dalam berkurban, pastikan hanya ternak yang sehat saja yang boleh disembelih. Daging kurban perlu ditangani dengan baik karena kuman-kuman tumbuh dengan sangat baik pada daging yang dikenal sebagai bahan pangan kaya akan protein dan mineral. Oleh karena itu, hygiene dan

sanitasi pada saat proses penyembelihan hingga penanganan daging kurban sangat diperlukan.

Setelah disembelih, ada beberapa cara penanganan daging yang dapat dilakukan, yaitu pemisahan kepala dan bagian-bagian lain. Ternak yang sudah disembelih digantung pada kaki belakang untuk menyempurnakan pengeluaran darah yang masih tersisa untuk mencegah kontaminasi. Selain lebih higienis, hal tersebut juga sekaligus untuk menuntaskan pengeluaran darah, karena darah yang keluar ketika proses penyembelihan hanya 60% dari total darah di dalam tubuh. Darah harus keluar sebanyak-banyaknya karena jika masih tersisa, kuman yang tumbuh akan membuat daging cepat busuk.

Higienitas daging kurban

Terdapat berbagai upaya untuk menjaga daging tetap terjaga secara higienis, pasca penyembelihan. Ada beberapa sumber kontaminasi kuman yang perlu diwaspadai. Pertama, dari ternak kurban, yaitu dari kaki, kulit, dan bulu. Kedua, dari kotoran, saluran pencernaan, dan kulit. Ketiga, pisau penyembelihan, khususnya dari awal sayatan terbesar. Keempat, pengulitan dan pembersihan karkas. Kelima, tangan, pakaian, dan peralatan kotor. Yang juga harus diwaspadai adalah, proses mengangkat, memotong, menimbang, dan membungkus daging menyumbang risiko kontaminasi terbesar.

Sarana dan prasarana penunjang untuk menangani daging kurban harus tersedia, dan dalam kondisi yang memenuhi syarat. Pisau untuk memotong harus tajam, panjang, tidak berkarat; alas plastik, wadah daging, dan talenan harus bersih; kandang penampungan kering dan teduh; tempat penyembelihan kondisinya kering dan terpisah dari sarana

umum; tersedia tempat khusus untuk pemotongan daging dan penanganan jeroan terpisah dari penanganan daging. Agar higienitas daging terus terjaga, hindari tangan manusia kontak langsung dengan daging, alat atau serangga lain, peralatan yang kontak dengan daging, air kotor, alas atau tanah yang kotor. Untuk panitia kurban sebaiknya menjaga kebersihan diri, mengenakan pakaian yang bersih, dan sering mencuci tangan. Peralatan juga harus bersih dan terbuat dari bahan yang tidak mencemari daging.

Sebaiknya daging kurban sudah dibagikan dan diterima ke masyarakat (mustahik) tidak lebih dari 5 jam sejak ternak disembelih. Jadi, jika misalnya ternak kurban disembelih jam 10.00 WIB, maka daging kurban sudah harus diterima oleh para mustahik paling lama jam 15.00 WIB.

Membantu mencegah penyebaran PMK

Adanya penyakit mulut dan kuku (PMK) yang sedang merebak saat ini, Kementerian Pertanian telah menginformasikan bahwa penyakit tersebut adalah penyakit khusus menyerang pada ternak berkuku belah seperti sapi, kerbau, atau kambing dan domba. PMK bukanlah penyakit zoonosis, bukan penyakit yang bisa menyerang dari ternak ke manusia.

Untuk membantu pemerintah dalam menekan penyebaran virus penyakit mulut dan kuku (PMK) ke ternak lain di lingkungan sekitar, masyarakat dapat melakukannya

dengan cara: setelah menerima daging kurban, daging tidak dicuci, namun langsung direbus hingga minimal 30 menit, atau disimpan terlebih dulu di kulkas paling tidak selama 24 jam. Dan jika daging kurban ingin dibekukan, sebaiknya disimpan dulu dalam kulkas selama minimal 24 jam, untuk selanjutnya dapat disimpan beku. Adapun tentang jeroan yang diterima, harus langsung direbus mendidih minimal selama 30 menit (Lukman, 2022).

Saran penyimpanan

Dalam menyimpan daging kurban, terdapat lima prinsip utama penyimpanan daging yang benar, yaitu: (1) bersihkan daging dengan baik, daging sapi dan kambing tidak perlu dicuci karena justru akan merusak. (2) pisahkan daging mentah dan matang agar tidak terjadi kontaminasi silang. (3) masak daging secara sempurna. (4) tempatkan masakan daging pada temperatur yang sesuai. (5) gunakan air dan bahan mentah yang aman.

Yang patut dipahami, area dengan kisaran suhu 5-60°C adalah area berbahaya karena bakteri dapat tumbuh dengan cepat. Oleh karena itu, para ahli merekomendasikan untuk menyimpan daging pada suhu di bawah 5°C atau di atas suhu 60°C.

Agar penyimpanannya dapat efektif, potong daging dengan perkiraan ukuran dan porsi untuk sekali masak, langsung habis dimasak ketika dikeluarkan dari kulkas.

Tiga Aspek Penting Daging Kurban

Agar terjaga kualitas dan kandungan gizinya, maka penanganan daging kurban setelah disembelih harus dikelola dengan memperhatikan tiga aspek penting ini

01

ASPEK HIGIENE

Hindari tangan manusia yang kontak langsung dengan daging, hindari alat dan serangga lainnya, hindari peralatan yang kontak dengan daging (pisau, talenan, alas, dan meja), hindari air yang kotor, lantai/tanah dan alas yang kotor.

02

ASPEK PETUGAS

Seseorang yang bertugas menangani daging kurban harus menjaga kebersihan diri dan sering mencuci tangan. Selain itu, petugas harus menjaga lingkungan sekitar pemrosesan daging kurban

03

ASPEK PERALATAN

Berbagai alat yang digunakan harus bersih dan memenuhi syarat teknis hygiene dan sanitasi, yaitu terbuat dari bahan yang tidak mencemari daging. Hindari penggunaan plastik hitam daur ulang karena elastisitasnya sangat berbeda dengan plastik bening yang masih bagus. Plastik hitam mudah sobek dan baunya menyengat.

Setelah itu, kemas daging potongan yang telah dibagi-bagi tersebut dalam kantung plastik atau wadah tertutup rapat, dan lebih bagus lagi kalau divakum. Langkah tersebut dimaksudkan untuk mempermudah dalam penggunaannya ketika dikeluarkan dari tempat penyimpanan.

Setelah dikemas rapi, letakkan ke dalam *chiller* beberapa saat kurang lebih 2-4 jam, kemudian baru disimpan dalam *freezer*. Peletakan di *chiller* perlu dilakukan karena daging yang baru saja dari proses penyembelihan akan mengalami fase *rigormortis* (kejang-kejang) dalam proses pendinginannya.

Untuk mendapatkan daging yang empuk dan tekstur daging yang baik, serta proses pendinginannya merata di setiap bagian daging, maka tahap pendinginan tersebut harus dilakukan selama paling tidak 2-4 jam di dalam *chiller* (bagian kulkas bersuhu 2-5°C). Baru setelah itu, disimpan ke dalam *freezer* (ruang pembekuan). Jika daging langsung dimasukkan ke dalam *freezer*, akan terjadi pembekuan yang mendadak dan tidak merata, sehingga bisa merusak struktur daging. Hal itu berakibat pada daging yang alot ketika nantinya dimasak.

Daging sapi mentah dapat bertahan di kulkas selama 3-5



hari sedangkan di *freezer* selama 4-6 bulan. Adapun Kambing mentah dapat bertahan di kulkas selama 3-5 hari, di *freezer* selama 6-9 bulan (Nurliani, 2020). Jika akan diolah menjadi masakan, lakukan pemindahan daging kurban beku tersebut dari *freezer* ke *chiller* terlebih dahulu sebelum diolah -agar proses *thawing* (pencairan) dapat berlangsung perlahan dan merata sehingga struktur daging senantiasa dapat tetap bagus ketika digunakan. Kalau proses *thawing* dilakukan secara mendadak, biasanya struktur daging rusak dan

banyak *drip*, yakni air beserta isi-isi plasma sel yang keluar. Daging yang sudah dikeluarkan dari *freezer* hendaknya tidak dimasukkan lagi untuk disimpan karena akan menurunkan kualitas daging.

Adapun tata cara mengolah atau memasak daging, pertama, daging harus dimasak dengan benar dan matang. Hal ini guna membunuh bibit-bibit penyakit yang kemungkinan terdapat dalam daging. Kedua, jika daging tersebut dipanggang, seperti dibuat menjadi sate dan lain sebagainya, buang bagian-bagian yang gosong atau kerak dari tempat pemanggangan. Bagian-bagian yang hitam dari daging panggang sebaiknya jangan dikonsumsi, sebab tidak bagus untuk kesehatan. ■

Andang S Indartono, Koordinator Badan Pengembangan Peternakan Indonesia (BPPI)

Menjaga Kebersihan Daging Kurban

Beberapa hal yang harus diperhatikan berkenaan dengan penjagaan kebersihan daging kurban dan sanitasi proses penanganannya yakni:

- Proses penyembelihan hingga pemisahan atau pemotongan daging menjadi bagian-bagian kecil jangan terlalu lama, dan ternak yang telah disembelih jangan ditumpuk, karena hal itu berisiko menyebabkan terjadinya pembusukan daging atau karkas kurban.
- Tempat penanganan daging harus senantiasa terjaga kebersihannya.
- Tersedia air bersih yang memadai; karkas ternak kurban sebaiknya digantung, dan tidak terkena tanah atau lantai; tersedia tempat pencucian jeroan yang terpisah dengan daging.
- Pisahkan pula antara jeroan merah (paru, jantung, hati, limpa, ginjal, lidah), dengan jeroan hijau (lambung, esofagus, usus, lemak). Jeroan hijau dicuci bersih, dan air limbahnya jangan dibuang di sungai atau selokan, namun sebaiknya dibuang di lubang khusus atau di *septic tank*.
- Talenan untuk mencacah daging harus dipisahkan dengan talenan untuk jeroan, untuk menekan terjadinya kontaminasi silang.
- Upayakan pula agar daging tidak banyak diinggapi lalat, namun jangan menggunakan bahan insektisida untuk mengusir lalat.
- Daging jangan diletakkan di atas lantai secara langsung, namun diberi alas yang bersih terlebih dulu, alas dari plastik yang bersih, yang tidak terinjak oleh alas kaki.