

Panduan Praktis Penyembelihan Halal Hewan Qurban

Hari Raya Idul Adha 1444 H akan dirayakan umat Islam sekitar tiga pekan lagi. Hari Raya umat Islam ini merupakan hari raya yang lebih besar daripada hari raya Idul Fitri. Hal ini karena dalam Idul Adha terdapat penyembelihan hewan Qurban. Dari itu, hari raya Idul Adha kerap juga disebut dengan Idul Qurban.

Penyembelihan hewan qurban secara gegap gempita dilakukan oleh umat Islam sejak hari raya sampai tiga hari berikutnya. Hampir setiap orang ingin turut serta dan terlibat dalam pengurusan penyembelihan hewan qurban. Kebahagiaan tumpah ruah tampak jelas dalam kegiatan ini.

Namun, pernahkah kita memperhatikan kesahihan proses penyembelihan hewan qurban? Hal ini tentu sangat penting karena menentukan kehalalan hewan hasil sembelihan. Tentang bersikap selektif terhadap makanan yang halal ini telah diperintahkan dalam QS. Al-Baqarah [2]: 168 yang berarti: *“Hai orang-orang yang beriman, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi...”*.

UIN Sunan Gunung Djati Bandung melalui Akademi Juru Sembelih Halal (Juleha) dalam tulisan ini akan berbagi panduan praktis menyembelih hewan qurban secara halal dan baik. Menyembelih sebenarnya merupakan keterampilan dengan kompetensi yang terstandar bukan asal-asalan. Menyembelih tidak sekedar menghilangkan nyawa hewan sembelihan, melainkan harus memenuhi ketentuan baik yang berkenaan dengan penyembelih sendiri maupun hewan sembelihannya.

Berdasarkan SKKNI 147/2022 tentang Penyembelihan Hewan Halal pembaruan atas SKKNI 196/2014, setidaknya terdapat 10 kompetensi yang harus dimiliki oleh juru sembelih halal, yaitu:

1. Kemampuan menerapkan syariat Islam
2. Kemampuan melakukan koordinasi pekerjaan
3. Kemampuan menerapkan keselamatan dan kesehatan kerja
4. Kemampuan menerapkan *hygiene* dan sanitasi
5. Kemampuan menyiapkan peralatan penyembelihan
6. Kemampuan melakukan pemeriksaan fisik hewan
7. Kemampuan menerapkan kesiapan hewan untuk disembelih

8. Kemampuan menerapkan teknik penyembelihan hewan
9. Kemampuan memeriksa kelayakan proses penyembelihan
10. Kemampuan menetapkan status kematian hewan

Adapun berkaitan dengan hewan sembelihan, terdapat beberapa ketentuan yang perlu dipedomani berdasarkan SNI-99003 tahun 2018, di antaranya bahwa hewan sembelihan harus sehat dan layak disembelih yang dibuktikan dengan sertifikat veteriner/surat keterangan kesehatan hewan (SKKH) dan bagi sapi betina dengan surat keterangan status reproduksi (SKSR) yang dikeluarkan oleh organisasi berwenang.

Secara teknis, untuk dapat melakukan penyembelihan hewan qurban secara halal juru sembelih dapat mengikuti langkah-langkah berikut:

a. Persiapan (Pra Penyembelihan)

1. Juru sembelih menggunakan alat pelindung diri (APD), helm, apron dan boots
2. Menyiapkan alat pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K)
3. Menyiapkan penyemprot air bertekanan, sabun dan alat kebersihan
4. Menyiapkan sekurang-kurangnya dua pisau dengan ketentuan berikut:
 - Tajam, memiliki mata pisau tunggal, dengan ujung melengkung ke luar atau lurus dan halus serta tidak bergerigi, berlubang, atau memiliki kerusakan;
 - Mata pisau tidak terbuat dari tulang, kuku, tanduk dan gigi/taring;
 - Ukuran disesuaikan dengan leher hewan yang disembelih, minimal sama dengan lebar leher hewan;
 - Dilakukan uji ketajaman; dan
 - Tidak diasah di dekat hewan yang akan disembelih.
5. Memastikan kelayakan hewan sembelihan dengan melakukan pemeriksaan fisik berdasarkan prinsip kesejahteraan hewan.
6. Memeriksa kelengkapan dokumen hewan sembelihan yang terdiri dari sertifikat veteriner/surat keterangan kesehatan hewan (SKKH) dan surat keterangan status reproduksi (SKSR) bagi sapi betina.
7. Merebahkan hewan sembelihan dengan posisi menghadap kiblat dengan teknik yang memperhatikan kesejahteraan hewan serta menghindari cedera dan stress.

b. Proses Penyembelihan

1. Membaca *basmalah* dan *takbir* (*Bismillahi Allahu Akbar*) atau *basmalah* saja (*Bismillahirrahmanirrahim*)
2. Melakukan penyembelihan pada leher hewan bagian depan dengan sekali sayatan atau maksimal 3 (tiga) kali sayatan resiprokal, tanpa mengangkat pisau dan tidak memutus tulang leher.
3. Memotong saluran pernafasan (*trakhea/hulqum*), saluran makan (*esofagus/mari'*) dan dua saluran pembuluh darah (*vena jugularis* dan *arteri carotids* di sisi kiri dan kanan/*wadajain*); dan pastikan darah memancar sesuai dengan denyut jantung.

c. Pasca Penyembelihan

1. Memeriksa kematian hewan sampai benar-benar mati melalui indikasi hilangnya reflek pupil, reflek kelopak mata (*palpebrae*), reflek cubit (*reflek menarik/withdraw reflex*) dan darah sudah tidak memancar.
2. Setelah dipastikan mati, juru sembelih menyerahkan ke bagian berikutnya untuk dilakukan tindakan pengulitan dan seterusnya.

Dalam memastikan kesehatan hewan sembelihan, saat ini patut diwaspadai wabah penyakit mulut dan kuku (PMK) kembali merebak di Indonesia tahun 2022 yang menjangkiti sapi dan domba. Selain dipastikan dengan surat keterangan kesehatan hewan (SKKH), kita juga dapat mengidentifikasi gejala-gejalanya, di antaranya:

- Munculnya air liur yang berlebihan dan bibir terkelupas
- Bibir bergetar dan mulut berbusa
- Tubuh menggigil dan terjadi peningkatan suhu tubuh/demam
- Muncul bisul di mulut dan kaki
- Kaki lembut, timbul luka dan lecet
- Berkurangnya produksi susu
- Nafsu makan berkurang dan berat badan menurun

Keterampilan menyembelih hewan adalah hal yang bisa dilatih. Namun untuk menyembelih secara halal butuh dibekali pengetahuan yang memadai. Pastikan sembelihan secara halal agar produk daging yang dihasilkan baik dan sehat serta sah secara syariat.

Penulis:

Arif Nursihah

Koordinator Akademi Juleha

Pusat Kajian Halal UIN Sunan Gunung Djati Bandung

