



EDUKASI PENANGANAN DAN PENGOLAHAN DAGING KURBAN DI MASJID AL IKHSAN KRAMAT SELATAN, KOTA MAGELANG, JAWA TENGAH

(Education On Handling and Processing Sacrificial Meat At The Al Ikhsan Kramat Selatan Mosque, Magelang City, Central Java)

Muhammad Iqbal Fanani Gunawan^{1*}, Soraya Kusuma Putri¹, Martha Arum Nugraheni¹,
 Rahayu Wulan¹, Pradipta Bayuaji Pramono²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tidar

²Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tidar

*Correspondence email: iqbalfanani@untidar.ac.id

Abstract

Holiday celebrations carried out by Muslims include Eid al-Fitr, and the second is Eid al-Adha, or what people call the Eid al-Sacrifice holiday. Eid al-Adha has provisions that have been determined according to Islamic law. These provisions include being Muslim, financially capable, resourceful, and mature. People who are said to have abilities are people who are sufficient in terms of assets, both for themselves and their families. Sacrificial meat is a food product that has the potential for danger both biologically, physically, and chemically, which occurs when the sacrificial animal is slaughtered. Therefore, it is necessary to implement cleanliness and sanitation during the process of handling and processing sacrificial meat for the sacrificial animal slaughter committee at the Al-Ikhsan Mosque and the Sanden community in South Kramat, Magelang City.

Keywords: Eid al-Adha, Sacrifice, Handling, Processing

1. PENDAHULUAN

Perayaan hari besar yang dilaksanakan umat islam meliputi Idul Fitri dan yang kedua adalah Idul Adha atau masyarakat menyebutkan hari raya idul qurban. Idul Adha mempunyai ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan sesuai syariat islam. Ketentuan-ketentuan tersebut antara lain yaitu beragama islam serta memiliki kemampuan dari segi keuangan, memiliki akal dan dewasa. Orang yang dikatakan memiliki kemampuan yaitu orang yang berkecukupan dari segi harta baik bagi dirinya maupun keluarganya (Caniago dan Ganesh, 2019). Sebab hakikat qurban merupakan komponen dari ketaatan hambanya kepada Allah SWT dan Rasul (Hariyanto, 2018). Pada perayaan hari besar Idul Adha dilakukan penyembelihan hewan berupa sapi ataupun kambing.

Daging kurban merupakan produk pangan yang memiliki potensi bahaya baik secara biologi, fisik serta kimia. Potensi tersebut muncul sejak proses pemotongan hewan dimulai. Oleh karena itu diperlukan praktik kebersihan dan sanitasi sewaktu proses penanganan hewan qurban (Tolistiawaty *et al.*, 2015).

Penyebab terkontaminasinya daging oleh mikroorganisme yang disebabkan oleh sanitasi yang buruk seperti tidak adanya fasilitas air, pisau yang tidak tajam dan lain-lain (Sudarnika *et al.*, 2014). Kebersihan pada setiap proses pengendalian penyembelihan hewan harus dipraktikkan karena hal ini berkaitan dengan adanya cemaran yang terdapat pada daging (Susanto, 2014).

Daging adalah bahan pangan yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi yang bermanfaat dalam usaha tercapainya pertumbuhan dan perkembangan yang optimum. Selain itu

tingginya kandungan protein, daging juga memiliki kandungan asam amino esensial yang terlengkapi dan seimbang, beberapa mineral dan vitamin (Ahmad *et al.*, 2018).

Pada kegiatan ini selain dilakukan penanganan daging kurban tapi dilakukan juga pengolahan daging kurban menjadi rendang dan dendeng. Rendang adalah makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang khas (Wulandari, 2018; Gusnita, 2019). Cita rasa tersebut dikarenakan melimpahnya bumbu dan rempah yang ditambahkan dalam tahapan pembuatan (Filda dan Gusnita 2019). Sedangkan Dendeng adalah produk pangan yang memiliki bentuk lembaran yang dibuat dari irisan atau gilingan daging segar atau daging beku. Daging lalu dibumbui kemudian dilakukan proses pengeringan. Proses yang terjadi pada pembuatan dendeng disebut curing.

Curing merupakan proses ditambahkan garam dapur, garam nitrat atau garam nitrit, gula dan bumbu-bumbu pada daging yang bertujuan mendapatkan warna merah yang konsisten serta menciptakan ciri khas pada daging yang dihasilkan (Soeparno, 1994). Hal ini dilakukan dalam rangka diversifikasi olahan daging kurban selain dijadikan bakso maupun sate. Selain itu, kegiatan ini juga untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait penanganan dan pengolahan terhadap daging kurban. Kegiatan dilanjutkan dengan pemberian booklet penanganan dan pengolahan daging kurban kepada panitia pemotongan hewan kurban di Masjid Al-Ikhsan dan masyarakat Sanden, Kramat Selatan, Kota Magelang.

2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam bentuk pemberian edukasi dan informasi kepada mitra yang diajak kerjasama, yaitu panitia pemotongan hewan kurban di Masjid Al-Ikhsan dan masyarakat sekitar di daerah Sanden, Kramat Selatan, Kota Magelang.

Adapun metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berupa:

- Pemaparan materi penanganan daging kurban setelah penyembelihan,
- Pemaparan materi pengolahan dan pemasakan daging kurban
- Pemaparan materi kandungan gizi dan manfaat daging kurban bagi kesehatan,
- Pemaparan materi keamanan daging kurban
- Pemaparan materi jaminan halal daging kurban

- Diskusi terarah untuk mendapatkan masukan
- Pemberian buku panduan
- Penutupan
- Pemotongan hewan kurban

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan melakukan survei lokasi yaitu Masjid Al Ikhsan Sanden, Kelurahan Kramat Selatan, Kecamatan Magelang Utara, Kota Magelang yang telah dilaksanakan bulan Mei 2023. Hasil survey menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat tentang pengolahan daging kurban masih kurang. Oleh karena itu, Program Studi Teknologi Pangan Universitas Tidar berinisiatif untuk memberikan edukasi kepada masyarakat.

Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi dan pemberian edukasi kegiatan penanganan dan pengolahan daging kurban pada hari Kamis, 29 Juni 2023 tepat setelah dilaksanakan Salat Idul Adha. Pemberian edukasi kepada masyarakat setempat tidak hanya dalam menyampaikan terkait penanganan dan pengolahan daging kurban, namun juga melakukan penyerahan buku panduan agar masyarakat mampu menerapkan penanganan daging kurban dengan baik dan benar di tempat tinggal masing-masing.

Buku panduan yang disusun berisi tentang penanganan daging pada saat penyembelihan, pengolahan daging kurban seperti dendeng dan rendang, kandungan gizi dan manfaat dalam daging sapi dan kambing, keamanan daging kurban secara biologis, dan penjaminan halal daging kurban. Panduan kemudian diserahkan kepada pihak Masjid Al Ikhsan Sanden. Kegiatan pengenalan penanganan dan pengolahan daging kurban terdapat pada Gambar 1.

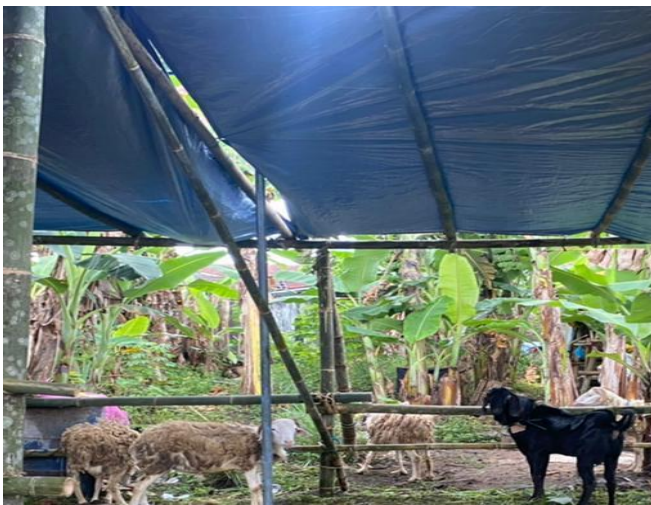


Gambar 1. Kegiatan pengenalan penanganan dan pengolahan daging kurban

Kegiatan ini diakhiri dengan sesi diskusi dan tanya jawab mengenai penanganan daging kurban. Setelah itu kegiatan pengabdian ini ditutup dengan pemotongan daging kurban oleh panitia kurban Masjid Al Ikhsan Sanden. Hewan kurban yang akan dilakukan proses penyembelihan terdiri dari sapi dan kambing terdapat pada gambar 2 dan 3.



Gambar 2. Sapi Qurban



Gambar 3. Kambing Qurban

4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat mengenai edukasi penanganan dan Pengolahan Daging Kurban di Masjid Al Ikhsan Sanden, Kelurahan Kramat Selatan, Kecamatan Magelang Utara, Kota Magelang terlaksana dengan baik dan lancar. Dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini masyarakat lebih mengetahui mengenai metode penyembelihan yang tepat berdasarkan syariat islam beserta mengetahui cara penanganan dan pengolahan daging kurban yang baik dan benar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar dan mendapatkan sambutan yang hangat dan baik dari pengurus Masjid Al-Ikhsan dan panitia kurban. Segenap panitia mengucapkan terima kasih atas kontribusi prodi S1 Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tidar dalam kegiatan penanganan daging kurban tahun ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R. S., Imran, A., & Hussain, M. B. (2018). Nutritional Composition of Meat. *Meat Science and Nutrition*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.77045>
- Caniago, F., Ganesha, P. P. (2019). Upaya Takmir Mesjid Al-Muhajirin Dalam Meningkatkan Semangat Berkurban Di Masyarakat. *Jurnal Textura*, 6(1), 74-90.
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31-43.
- Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Kue Cepak Kapung Di Desa Terusan Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(9), 37-50.
- Hariyanti, B. (2018). Dinamika Ibadah Kurban Dalam Perkembangan Hukum Islam Modern. *Jurnal Ilmiah Mizani: Wacana Hukum, Ekonomi, Dan Keagamaan*, 5(2), 151-158.
- Soeparno. (1994). Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta (ID): UGM Pr. Suharyanto. 2007. Karakteristik dendeng daging giling pada pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Sudarnika, E., R. Azwarini, dan H. Pisestyani. (2014). Kondisi sanitasi tempat pemotongan hewan kurban serta cemaran *Escherichia coli* dalam daging kurban di Dki Jakarta. Prosiding. Konverensi Ilmiah Veteriner Nasional ke 13. Palembang.
- Susanto, E. (2014). Standar penanganan pasca panen daging segar. *Jurnal Ternak*. 05(01). 52-55.
- Tolistiawaty, I., J. Widjaja, R. Isnawati, dan L. T. Lobo. (2015). Gambaran Rumah Potong Hewan/Tempat Pemotongan Hewan Di Kabupaten Sigi, Sulawesi Tengah. *Jurnal Vektor Penyakit*, 9(2), 45-52.

Wulandari, A. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Pembuatan Rendang Jamur Tahap Daya Terima Konsumen (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta)