Vol 5 No 3 (2026) - Agustus, pp 3088-3097 https://doi.org/10.59025/cfgrap21

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Pendampingan Pemeriksaan Kesehatan Hewan Kurban dan Edukasi Higiene Sanitasi bagi Panitia Kurban Masjid Jami' Nurul Mahmudah Kelurahan Lembang Kabupaten Majene

Suriansyah[1], Marsudi[1], Andi Citra Septaningsih[1], Nurlaili Dwi Ulfah[1] , Sudirman[1], Adryani Ris[1], Ruth Dameria Haloho[1], Muhammad Irfan[1], Sri Argo Pradanto[1], Irmayanti[1]

[1] *Universitas Sulawesi Barat*

INFO ARTIKEL

Diserahkan: 11/07/2026
Direvisi: 10/08/2026
Diterima: 24/08/2026
Diterbitkan: 28/08/2026

***Kata Kunci*:**

Hewan Qurban,
Ante Mortem,
Post Mortem,
ASUH,
Kesehatan Veteriner.
Zoonosis

ABSTRAK

Hari Raya Iduladha merupakan momentum keagamaan yang identik dengan penyembelihan hewan kurban sehingga aspek kesehatan hewan dan keamanan pangan asal hewan perlu diperhatikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan melakukan pemeriksaan kesehatan hewan kurban melalui pemeriksaan ante mortem dan post mortem serta kegiatan ini memberikan edukasi dan memperkuat pemahaman panitia mengenai higiene sanitasi dalam proses penyembelihan dan penanganan daging kurban. Kegiatan dilaksanakan pada 27 Mei 2026 di Kelurahan Lembang, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat, melalui kerja sama Universitas Sulawesi Barat dan Dinas Peternakan Kabupaten Majene. Pemeriksaan dilakukan terhadap 20 ekor hewan kurban yang terdiri atas 15 ekor sapi dan 5 ekor kambing. Hasil pemeriksaan ante mortem menunjukkan seluruh hewan (100%) dalam kondisi sehat, aktif, memiliki nafsu makan normal, dan memenuhi persyaratan kesehatan hewan kurban. Pemeriksaan post mortem terhadap organ hati, paru-paru, jantung, limpa, ginjal, saluran pencernaan, dan karkas menunjukkan kondisi normal tanpa ditemukan kelainan patologis maupun infestasi parasit. Edukasi terkait higiene sanitasi, kebersihan alat, penanganan karkas, dan pencegahan kontaminasi silang juga diberikan kepada panitia kurban. Kegiatan ini mendukung penyediaan daging kurban yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Corresponding author email:
suriansyah@unsulbar.ac.id

Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

1. PENDAHULUAN

Hari Raya Iduladha merupakan salah satu hari besar keagamaan umat Islam yang memiliki makna penting dalam kehidupan sosial dan keagamaan masyarakat. Salah satu bentuk pelaksanaan ibadah pada hari tersebut adalah penyembelihan hewan kurban berupa sapi, kambing, maupun domba yang kemudian dagingnya didistribusikan kepada masyarakat. Selain memiliki nilai ibadah, kegiatan penyembelihan hewan kurban juga memiliki aspek kesehatan masyarakat karena berkaitan langsung dengan penyediaan pangan asal hewan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat secara luas. Oleh karena itu, jaminan keamanan dan kelayakan daging kurban menjadi aspek penting yang harus diperhatikan dalam setiap pelaksanaan penyembelihan [1].

Daging merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki kandungan nutrisi tinggi dan berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat. Namun, produk pangan asal hewan juga memiliki risiko terhadap kesehatan apabila berasal dari hewan yang mengalami gangguan kesehatan atau mengalami kontaminasi selama proses penyembelihan dan penanganan [2]. Kontaminasi biologis, kimiawi, maupun fisik

dapat terjadi mulai dari tahap pemeliharaan ternak, transportasi, proses penyembelihan, pengeluaran organ, pemotongan karkas, hingga distribusi kepada masyarakat [3]. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengawasan kesehatan hewan dan penerapan higiene sanitasi menjadi bagian penting dalam menghasilkan daging kurban yang memenuhi standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) [4].

Salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam penyediaan daging kurban adalah status kesehatan hewan sebelum dilakukan penyembelihan. Hewan yang terlihat sehat secara fisik belum tentu terbebas dari penyakit karena beberapa penyakit dapat berkembang tanpa menunjukkan gejala klinis yang mudah diamati [5]. Beberapa penyakit hewan juga memiliki potensi zoonosis, yaitu penyakit yang dapat ditularkan dari hewan kepada manusia, sehingga dapat menjadi ancaman terhadap kesehatan masyarakat [6]. Selain itu, keberadaan penyakit tertentu pada hewan dapat menyebabkan perubahan kualitas daging maupun organ yang dihasilkan sehingga tidak layak untuk dikonsumsi [7].

Upaya pencegahan terhadap risiko tersebut dapat dilakukan melalui pemeriksaan kesehatan hewan secara menyeluruh sebelum dan setelah penyembelihan. Pemeriksaan sebelum penyembelihan atau ante mortem merupakan tahapan pemeriksaan yang dilakukan untuk mengetahui kondisi kesehatan hewan secara umum sebelum dilakukan pemotongan [8]. Pemeriksaan ini mencakup identifikasi hewan, pemeriksaan kondisi fisik, pengamatan perilaku, pemeriksaan klinis, serta deteksi terhadap kemungkinan adanya tanda-tanda penyakit menular. Melalui pemeriksaan ante mortem, hewan yang menunjukkan kondisi tidak normal dapat diidentifikasi sehingga tidak langsung masuk ke proses penyembelihan sebelum dilakukan evaluasi lebih lanjut [8].

Selain pemeriksaan sebelum penyembelihan, pemeriksaan setelah penyembelihan atau post mortem juga memiliki peranan penting dalam menjamin keamanan pangan asal hewan. Pemeriksaan post mortem dilakukan melalui pengamatan terhadap karkas dan organ dalam seperti hati, paru-paru, jantung, ginjal, limpa, serta saluran pencernaan [9]. Beberapa gangguan kesehatan pada hewan hanya dapat diketahui melalui perubahan pada organ internal yang tidak dapat terlihat saat hewan masih hidup. Oleh sebab itu, pemeriksaan post mortem menjadi salah satu metode penting dalam mendeteksi adanya kelainan patologis, infestasi parasit, maupun perubahan organ yang dapat memengaruhi keamanan daging yang dikonsumsi masyarakat [10].

Pelaksanaan penyembelihan hewan kurban juga tidak hanya bergantung pada kondisi kesehatan hewan, tetapi dipengaruhi oleh proses penanganan selama kegiatan berlangsung. Penerapan higiene dan sanitasi oleh panitia kurban menjadi faktor penting dalam mencegah terjadinya kontaminasi silang terhadap daging [11]. Kebersihan lokasi penyembelihan, peralatan yang digunakan, kualitas air, tata cara pemisahan antara bagian kotor dan bersih, serta proses penyimpanan dan distribusi daging merupakan aspek yang perlu diperhatikan untuk mempertahankan mutu dan keamanan produk kurban [11].

Konsep kesehatan masyarakat veteriner (veterinary public health) menempatkan pengawasan kesehatan hewan sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari upaya perlindungan kesehatan manusia. Pendekatan ini sejalan dengan konsep One Health, yaitu pendekatan kolaboratif yang mengintegrasikan kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan [12]. Melalui penerapan konsep tersebut, pengawasan terhadap hewan kurban tidak hanya bertujuan memastikan kelayakan hewan untuk disembelih, tetapi juga mendukung terciptanya sistem pangan asal hewan yang aman dan berkelanjutan. Sebagai bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam bidang pengabdian kepada masyarakat, Universitas Sulawesi Barat bekerja sama dengan Dinas Peternakan Kabupaten Majene melaksanakan kegiatan pemeriksaan kesehatan hewan kurban di Kelurahan Lembang, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat. Kegiatan ini menjadi salah satu bentuk kontribusi perguruan tinggi dalam memberikan pelayanan kepada masyarakat melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang peternakan dan kesehatan hewan.

Berdasarkan hasil koordinasi awal dengan panitia kurban Masjid Jami' Nurul Mahmudah Kelurahan Lembang Kabupaten Majene, kegiatan penyembelihan hewan kurban pada tahun pelaksanaan kegiatan

melibatkan sebanyak (jumlah) ekor hewan kurban, yang terdiri atas (jumlah) ekor sapi dan (jumlah) ekor kambing/domba, dengan melibatkan (jumlah) orang panitia kurban. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa proses penyembelihan telah berjalan secara rutin setiap tahun, namun beberapa aspek teknis terkait pemeriksaan kesehatan hewan dan penerapan higiene sanitasi masih memerlukan penguatan. Dari hasil wawancara dengan panitia, diketahui bahwa pemeriksaan kondisi kesehatan hewan sebelum penyembelihan belum menggunakan lembar pemeriksaan standar, sedangkan pemeriksaan organ hasil penyembelihan masih dilakukan berdasarkan pengamatan visual tanpa pencatatan hasil secara sistematis. Selain itu, sebanyak (jumlah)% panitia belum pernah memperoleh pelatihan khusus terkait pemeriksaan ante mortem, post mortem, serta penerapan higiene sanitasi pada proses penyembelihan hewan kurban. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya pendampingan teknis agar pelaksanaan penyembelihan dapat memenuhi prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Berdasarkan pentingnya pengawasan kesehatan hewan kurban tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melaksanakan pemeriksaan kesehatan hewan melalui tahapan ante mortem dan post mortem, serta memberikan edukasi mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam proses penyembelihan. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung peningkatan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya kesehatan hewan dan keamanan pangan asal hewan dalam pelaksanaan ibadah kurban.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode community based service (pengabdian berbasis masyarakat), yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat sasaran secara langsung dalam proses pelaksanaan kegiatan. Metode ini dipilih karena kegiatan pemeriksaan kesehatan hewan kurban tidak hanya berfokus pada pemeriksaan kondisi ternak, tetapi juga bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat dan panitia kurban mengenai pentingnya kesehatan hewan, keamanan pangan asal hewan, serta penerapan higiene sanitasi selama proses penyembelihan. Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu koordinasi dan persiapan, pemeriksaan kesehatan hewan (*ante mortem*), pendampingan penyembelihan, pemeriksaan setelah penyembelihan (*post mortem*), serta edukasi dan evaluasi kegiatan [13, 14].

2.1 Tahap Persiapan dan Koordinasi

Tahap awal kegiatan dilakukan melalui koordinasi antara tim pelaksana dari Universitas Sulawesi Barat dengan Dinas Peternakan Kabupaten Majene serta panitia pelaksana kurban di Kelurahan Lembang, Kabupaten Majene. Koordinasi bertujuan untuk menentukan lokasi kegiatan, waktu pelaksanaan, jumlah hewan yang akan diperiksa, pembagian tugas tim, serta kesiapan alat pemeriksaan.

Pada tahap ini dilakukan pendataan awal terhadap hewan kurban yang menjadi sasaran pemeriksaan. Berdasarkan hasil pendataan, jumlah hewan kurban yang diperiksa sebanyak 20 ekor, terdiri atas 15 ekor sapi dan 5 ekor kambing. Selain itu, dilakukan persiapan alat pemeriksaan seperti termometer, alat dokumentasi, lembar pemeriksaan kesehatan, serta perlengkapan pendukung lainnya.

2.2 Tahap Pemeriksaan Ante Mortem

Pemeriksaan *ante mortem* dilakukan sebelum proses penyembelihan dengan tujuan mengetahui kondisi kesehatan dan kelayakan hewan kurban. Pemeriksaan dilakukan secara langsung melalui metode observasi dan pemeriksaan klinis.

Parameter pemeriksaan meliputi:

1. Identifikasi hewan, meliputi jenis ternak, umur, jenis kelamin, dan kondisi fisik umum.
2. Pemeriksaan fisik, meliputi pengamatan perilaku, tingkat aktivitas, nafsu makan, kondisi tubuh (*Body Condition Score*), kemampuan berdiri, dan cara berjalan.

3. Pemeriksaan klinis, meliputi pengamatan suhu tubuh, frekuensi respirasi, denyut jantung, kondisi mata, hidung, mulut, kulit, kuku, serta tanda-tanda abnormal lainnya.
4. Pemeriksaan penyakit menular, dilakukan melalui pengamatan terhadap gejala penyakit seperti Penyakit Mulut dan Kuku (PMK), *Lumpy Skin Disease* (LSD), *Septicaemia Epizootica* (SE), antraks, serta gangguan kesehatan lainnya.

Hasil pemeriksaan dicatat menggunakan lembar pemeriksaan kesehatan hewan kurban sebagai instrumen pengumpulan data. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif berdasarkan jumlah hewan yang diperiksa dan status kesehatan hewan.

2.3 Tahap Pendampingan Penyembelihan

Pendampingan proses penyembelihan dilakukan untuk memastikan kegiatan berjalan sesuai prinsip kesejahteraan hewan, syariat Islam, serta standar higiene sanitasi. Pengamatan dilakukan terhadap beberapa aspek, yaitu:

a. teknik perebahan hewan;
b. kesiapan dan kebersihan alat penyembelihan;
c. proses pemotongan sesuai prosedur;
d. pengeluaran darah secara sempurna;
e. kebersihan area penyembelihan;
f. pemisahan bagian karkas dan organ.

Tahap ini juga menjadi sarana edukasi langsung kepada panitia kurban mengenai praktik penyembelihan yang baik untuk meminimalkan risiko kontaminasi terhadap daging.

2.4 Tahap Pemeriksaan *Post Mortem*

Pemeriksaan *post mortem* dilakukan setelah penyembelihan melalui inspeksi terhadap karkas dan organ dalam hewan. Pemeriksaan dilakukan untuk mengetahui adanya perubahan patologis atau kelainan yang tidak dapat diamati pada pemeriksaan sebelum penyembelihan.

Bagian yang diperiksa meliputi:

a. kepala (mulut, lidah, rahang, dan kelenjar limfa);
b. paru-paru;
c. hati;
d. jantung;
e. limpa;
f. ginjal;
g. saluran pencernaan;
h. karkas.

Instrumen yang digunakan berupa lembar observasi pemeriksaan organ dan karkas dengan parameter berupa perubahan warna, ukuran, konsistensi, keberadaan lesi, perdarahan, abses, maupun infestasi parasit. Data hasil pemeriksaan kemudian dianalisis secara deskriptif untuk menentukan kondisi kelayakan organ dan karkas.

2.5 Tahap Edukasi dan Evaluasi

Selain pemeriksaan kesehatan hewan, kegiatan dilanjutkan dengan pemberian edukasi kepada panitia kurban mengenai pentingnya penerapan higiene sanitasi dalam pengelolaan daging kurban. Materi yang diberikan meliputi:

a. pentingnya pemeriksaan kesehatan hewan sebelum penyembelihan;
b. cara menjaga kebersihan alat dan lokasi pemotongan;

c. penanganan karkas yang higienis;
d. pencegahan kontaminasi silang;
e. penyimpanan dan distribusi daging kurban.

Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan melalui metode observasi langsung dan wawancara sederhana kepada panitia kurban. Tingkat ketercapaian kegiatan diukur berdasarkan beberapa indikator, yaitu:

1. **Aspek pengetahuan dan sikap masyarakat**
    a. Kegiatan ini memberikan edukasi dan memperkuat pemahaman panitia mengenai higiene sanitasi dalam proses penyembelihan dan penanganan daging kurban.
    b. Memahami kesadaran mengenai penerapan higiene sanitasi dalam proses penyembelihan.
2. **Aspek sosial**
    a. Menumbuhkan keterlibatan masyarakat dalam menjaga keamanan pangan asal hewan;
    b. terjalinnya kerja sama antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan masyarakat dalam kegiatan kesehatan veteriner.
3. **Aspek teknis kegiatan**
    a. jumlah hewan yang berhasil diperiksa;
    b. kelengkapan pelaksanaan pemeriksaan *ante mortem* dan *post mortem*;
    c. tersedianya data hasil pemeriksaan kesehatan hewan kurban.

Keberhasilan program ditentukan berdasarkan keterlaksanaan seluruh tahapan kegiatan, jumlah hewan yang berhasil diperiksa, serta perubahan pemahaman masyarakat terhadap pentingnya pemeriksaan kesehatan hewan dan penerapan higiene sanitasi dalam menghasilkan daging kurban yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

2.6 Evaluasi keberhasilan

Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan melalui evaluasi pengetahuan peserta menggunakan instrumen pre-test dan post-test. Instrumen terdiri atas pertanyaan terkait pemeriksaan kesehatan hewan kurban, higiene sanitasi penyembelihan, penanganan karkas, dan pencegahan kontaminasi silang. Data hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata sebelum dan sesudah edukasi dan evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi keterlibatan peserta selama edukasi, diskusi interaktif, dan wawancara singkat mengenai pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Pemeriksaan Kesehatan Hewan Kurban

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pemeriksaan kesehatan hewan kurban telah dilaksanakan pada tanggal 27 Mei 2026 di Kelurahan Lembang, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat. Kegiatan ini merupakan bentuk kerja sama antara Universitas Sulawesi Barat dan Dinas Peternakan Kabupaten Majene dalam mendukung penyediaan pangan asal hewan yang memenuhi prinsip Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui dua tahapan utama, yaitu pemeriksaan sebelum penyembelihan (*ante mortem*) dan pemeriksaan setelah penyembelihan (*post mortem*). Pemeriksaan dilakukan terhadap 20 ekor hewan kurban yang terdiri atas 15 ekor sapi dan 5 ekor kambing. Seluruh proses pemeriksaan dilakukan menggunakan lembar observasi kesehatan hewan sebagai instrumen pencatatan data, meliputi identifikasi ternak, kondisi fisik, pemeriksaan klinis, serta pemeriksaan organ dan karkas.

Kegiatan diawali dengan koordinasi bersama panitia kurban untuk menentukan lokasi pemeriksaan, kesiapan hewan, serta mekanisme pelaksanaan kegiatan. Tahapan koordinasi menjadi bagian penting dalam memastikan proses pemeriksaan berjalan efektif dan tidak mengganggu rangkaian kegiatan penyembelihan.

3.2 Hasil Pemeriksaan Ante Mortem

Pemeriksaan *ante mortem* dilakukan sebelum penyembelihan untuk mengetahui kondisi kesehatan hewan secara umum serta memastikan kelayakan hewan sebagai ternak kurban. Pemeriksaan dilakukan melalui pengamatan identitas hewan, kondisi fisik, perilaku, serta pemeriksaan klinis. Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap 20 ekor hewan kurban (100%), seluruh hewan menunjukkan kondisi umum yang baik. Hewan terlihat aktif, memiliki respons normal terhadap lingkungan, serta tidak menunjukkan tanda-tanda gangguan kesehatan yang dapat menghambat proses penyembelihan.

Hasil pemeriksaan fisik menunjukkan bahwa hewan memiliki kondisi tubuh yang sesuai untuk dilakukan penyembelihan. Parameter yang diamati meliputi postur tubuh, kemampuan berdiri dan berjalan, kondisi kulit, serta tingkat aktivitas. Pemeriksaan klinis juga dilakukan melalui pengamatan terhadap kondisi mata, hidung, mulut, kulit, kuku, serta tanda-tanda gangguan pernapasan maupun kelainan lainnya. Selain pemeriksaan kondisi umum, dilakukan pula pengamatan terhadap kemungkinan adanya penyakit menular strategis seperti Penyakit Mulut dan Kuku (PMK), *Lumpy Skin Disease* (LSD), dan penyakit lainnya. Berdasarkan hasil pemeriksaan lapangan, tidak ditemukan adanya gejala klinis yang mengarah pada penyakit menular strategis pada hewan yang diperiksa.



Gambar 1. Pemeriksaan kondisi fisik dan klinis hewan kurban sebelum penyembelihan (*ante mortem*)

Tabel 1. Pemeriksaan ante mortem

Parameter	Hasil Pemeriksaan
Kondisi umum	**Sehat**
Nafsu makan	**Normal**
Suhu tubuh	**Normal**
Kondisi mata dan mukosa	**Normal**
Kelainan klinis	**Tidak ditemukan**

Hasil tersebut menunjukkan bahwa hewan kurban yang menjadi sasaran kegiatan telah memenuhi persyaratan kesehatan sebelum dilakukan penyembelihan. Pemeriksaan *ante mortem* memiliki peran penting karena menjadi tahap awal dalam mencegah masuknya hewan yang tidak sehat ke dalam rantai pangan masyarakat. Melalui pemeriksaan ini, risiko penyebaran penyakit serta potensi penurunan kualitas daging dapat diminimalkan.

3.3 Hasil Pemeriksaan *Post Mortem*

Pemeriksaan *post mortem* dilakukan setelah proses penyembelihan dengan tujuan mengevaluasi kondisi karkas dan organ dalam hewan. Pemeriksaan dilakukan terhadap beberapa organ utama, yaitu hati, paru-paru, jantung, limpa, ginjal, saluran pencernaan, serta bagian karkas.

Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap organ dan karkas dari hewan kurban yang diperiksa, secara umum menunjukkan kondisi normal. Pemeriksaan hati dilakukan melalui pengamatan warna, ukuran, permukaan, dan konsistensi organ. Hasil pemeriksaan tidak menunjukkan adanya perubahan abnormal maupun tanda infestasi

parasit seperti cacing hati (*Fasciola spp.*).



Gambar 2. Pemeriksaan organ dalam hewan kurban pada tahap *post mortem*

Pemeriksaan paru-paru dilakukan untuk melihat kemungkinan adanya gangguan seperti perubahan warna, perdarahan, abses, atau kelainan jaringan. Hasil pemeriksaan menunjukkan paru-paru berada dalam kondisi normal tanpa ditemukan kelainan yang berpotensi mengganggu keamanan konsumsi.

Pemeriksaan organ lainnya seperti jantung, limpa, ginjal, dan saluran pencernaan juga dilakukan melalui pengamatan terhadap bentuk, warna, konsistensi, serta adanya perubahan patologis. Hasil pemeriksaan menunjukkan tidak ditemukan adanya kelainan organ yang memerlukan tindakan pengafkiran [15].

Tabel 2. Pemeriksaan Post Mortem

Organ/Karkas	Hasil Pemeriksaan
Hati	Tidak ditemukan kelainan
Paru-paru	Tidak ditemukan kelainan
Limpa	Normal
Karkas	Layak dikonsumsi

Pemeriksaan karkas meliputi pengamatan terhadap warna daging, kebersihan permukaan, aroma, konsistensi, serta kemungkinan adanya memar atau perdarahan. Hasil pemeriksaan menunjukkan karkas berada dalam kondisi baik dan layak untuk dikonsumsi masyarakat.



Gambar 3. Pemeriksaan proses pengulitan, karkas dan kelayakan daging hasil penyembelihan

Pemeriksaan *post mortem* merupakan tahapan penting dalam pengawasan kesehatan masyarakat veteriner karena beberapa penyakit atau kelainan organ hanya dapat diketahui setelah proses penyembelihan [16]. Dengan adanya pemeriksaan ini, bagian hewan yang tidak memenuhi standar kesehatan dapat segera dipisahkan sehingga keamanan pangan tetap terjaga.

3.4 Edukasi Higiene Sanitasi kepada Panitia Kurban

Selain kegiatan pemeriksaan kesehatan hewan, tim pengabdian juga memberikan edukasi kepada panitia kurban mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi selama proses penyembelihan hingga distribusi daging [17]. Edukasi diberikan melalui penyampaian langsung mengenai tata cara penanganan karkas yang baik, kebersihan peralatan, serta pencegahan kontaminasi silang [18].

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan, panitia kurban telah terlibat aktif dalam proses penyembelihan dan penanganan daging. Edukasi yang diberikan bertujuan meningkatkan pemahaman bahwa keamanan daging tidak hanya ditentukan oleh kondisi kesehatan hewan, tetapi juga dipengaruhi oleh proses setelah penyembelihan.



Gambar 4. Edukasi higiene sanitasi dan penanganan daging kurban kepada panitia dan foto bersama seluruh peserta

Penerapan higiene sanitasi menjadi faktor penting karena daging merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kontaminasi apabila tidak ditangani dengan benar [19, 20]. Kebersihan alat, lokasi pemotongan, tangan pekerja, serta wadah penyimpanan memiliki pengaruh terhadap kualitas mikrobiologis daging yang akan dikonsumsi masyarakat.

3.5 Dampak Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pemeriksaan kesehatan hewan kurban memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pengawasan kesehatan hewan sebelum dan setelah penyembelihan. Dari aspek pengetahuan, panitia kurban memperoleh pemahaman mengenai prosedur pemeriksaan kesehatan, pentingnya higiene sanitasi, serta cara menangani daging kurban secara aman.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pemeriksaan kesehatan hewan kurban di Kelurahan Lembang, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat, telah terlaksana dengan baik melalui kerja sama antara Universitas Sulawesi Barat dan Dinas Peternakan Kabupaten Majene. Kegiatan ini dilakukan melalui tahapan pemeriksaan *ante mortem* sebelum penyembelihan dan pemeriksaan *post mortem* setelah penyembelihan terhadap 20 ekor hewan kurban yang terdiri atas 15 ekor sapi dan 5 ekor kambing. Hasil pemeriksaan *ante mortem* menunjukkan bahwa seluruh hewan kurban berada dalam kondisi sehat, aktif, dan memenuhi persyaratan kesehatan sebagai hewan kurban. Pemeriksaan *post mortem* terhadap organ utama meliputi hati, paru-paru, jantung, ginjal, limpa, saluran pencernaan, serta karkas menunjukkan kondisi normal dan tidak ditemukan adanya kelainan patologis maupun infestasi parasit yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat.

Kegiatan ini juga memberikan edukasi kepada panitia kurban mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi selama proses penyembelihan, penanganan karkas, serta distribusi daging kurban. Kegiatan ini mampu

meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pengawasan kesehatan hewan sebagai bagian dari upaya menjaga keamanan pangan asal hewan. Secara keseluruhan, kegiatan pemeriksaan kesehatan hewan kurban ini berkontribusi dalam mendukung penyediaan daging kurban yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) serta memperkuat penerapan konsep kesehatan masyarakat veteriner (*veterinary public health*) melalui kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah, dan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Andoni, E., Çela, E., & Hysi, V. (2023). Ante-mortem and post-mortem inspection and relationship between findings in a North Albanian pig slaughterhouse. Animals, 13(6), 1032. https://doi.org/10.3390/ani13061032

[2] Tangkonda, E., Wuri, D. A., & Sanam, M. U. E. (2023). Pemeriksaan ante mortem dan post mortem hewan kurban sebagai upaya menjamin keamanan pangan asal hewan. Jurnal Kajian Veteriner, 11(1), 1–10. https://doi.org/10.35508/jkv.v11i1.10412

[3] Handoko, J., Sari, R. P., Putra, A. R., & Prasetyo, D. (2025). Antemortem and postmortem inspections of qurban animals. Abdimas Universal, 7(1), 1–8. https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v7i1.2727

[4] Rodríguez-Melcón, C., Alonso-Calleja, C., & Capita, R. (2024). The One Health approach in food safety: Challenges and opportunities. Food Frontiers, 5(2), 564–578. https://doi.org/10.1002/fft2.458

[5] Pitt, S. J. (2024). The One Health concept. British Journal of Biomedical Science, 81, 12366. https://doi.org/10.3389/bjbs.2024.12366 Arredondo-Rivera, M., Landaeta-Aqueveque, C., González-Acuña, D., & Neira, V. (2024). Bridging food systems and One Health: A key to preventing zoonotic disease emergence. Frontiers in Veterinary Science, 11, 1368578. https://doi.org/10.3389/fvets.2024.1368578

[6] Ali, S., Alsayeqh, A. F., Khan, M. I., Al-Shehri, S., Alotaibi, S. M., & Almutairi, M. M. (2022). Review of major meat-borne zoonotic bacterial pathogens. Frontiers in Microbiology, 13, 1040956. https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.1040956

[7] Horefti, E., Boulouha, L., & Elkharrim, K. (2023). The importance of the One Health concept in combating emerging zoonotic diseases. International Journal of Environmental Research and Public Health, 20(15), 6446. https://doi.org/10.3390/ijerph20156446

[8] Ellwanger, J. H., & Chies, J. A. B. (2021). Zoonotic spillover: Understanding basic aspects for better prevention. Genetics and Molecular Biology, 44(1), e20200098. https://doi.org/10.1590/1678-4685-GMB-2020-0098

[9] Chen, J., Li, Y., Zhang, X., Wang, Y., & Liu, X. (2024). One Health approach probes zoonotic non-typhoidal Salmonella dynamics and human health risks. One Health, 18, 100678. https://doi.org/10.1016/j.onehlt.2024.100678

[10] European Food Safety Authority (EFSA). (2022). The European Union One Health 2021 Zoonoses Report. EFSA Journal, 20(12), e07666. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2022.7666

[11] Al-Khalaifah, H. S., Al-Nasser, A., & Ragheb, E. (2025). A One Health perspective of antimicrobial resistance. Veterinary Sciences, 12(1), 25. https://doi.org/10.3390/vetsci12010025

[12] Bessell, P. R., Auty, H. K., & Porphyre, T. (2021). The role of animal health surveillance in protecting public health. Frontiers in Veterinary Science, 8, 673761. https://doi.org/10.3389/fvets.2021.673761

[13] Mughini-Gras, L., Pijnacker, R., Coipan, C., Mulder, A. C., Fernandes Veludo, A., & Franz, E. (2021). Sources and transmission routes of foodborne pathogens in animal production systems. Food Control, 125, 107971. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.107971

[14] Silva, N. C. C., & Taniwaki, M. H. (2021). Microbial contamination and food safety risks associated with animal products. Food Research International, 140, 109854. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109854

[15] Ríos-Torres, J., Rodríguez-Melcón, C., & Capita, R. (2022). Hygienic practices and microbial safety in slaughter and meat handling processes. Meat Science, 193, 108930. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108930

[16] Kumar, A., Singh, M., & Sharma, R. (2022). Veterinary public health approaches for prevention and control of zoonotic diseases. Veterinary World, 15(4), 1002–1010. https://doi.org/10.14202/vetworld.2022.1002-1010

[17] O'Neill, J., White, J., & Gibbons, J. (2021). Food safety management systems and risk-based meat inspection: A review. Food Control, 123, 107795. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.107795

[18] Li, F., Wang, Y., Zhang, H., & Liu, Z. (2023). Risk assessment and control strategies for foodborne pathogens in animal-derived foods. Foods, 12(8), 1567. https://doi.org/10.3390/foods12081567

[19] Mekonnen, S. A., Abebe, R., & Beyene, T. (2023). Assessment of slaughterhouse practices and meat safety risks in developing countries. Veterinary Medicine and Science, 9(4), 1652–1663. https://doi.org/10.1002/vms3.1145

[20] World Health Organization. (2021). WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: Food safety and zoonotic risks. International Journal of Infectious Diseases. https://doi.org/10.1016/j.ijid.2021.02.001