

IBU CEKATAN (CERMAT DAN TANGGAP JAGA KESEHATAN) OLAH QURBAN : EDUKASI HIGIENE DAN SANITASI CEGAH GANGGUAN PENCERNAAN

Ayu Tiara Fitri¹, Putri Damayanti¹, Eka Putri Rahmadhani^{1*}

¹Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung

ABSTRAK

Ibadah qurban menjadi salah satu kegiatan dalam agama Islam dan prosesi qurban berhubungan erat dengan kehidupan sosial masyarakat. Di dalam prosesi qurban berpotensi menimbulkan kontaminasi pada daging yang bisa memicu gangguan pada pencernaan. Ibu panitia qurban sebagai pengelola distribusi memerlukan pengetahuan dan keterampilan mengenai higiene dan sanitasi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai pencegahan kontaminasi daging qurban dan risiko gangguan pencernaan. Kegiatan ini dilaksanakan pada 3 Juni 2025 di Desa Sidodadi, Kecamatan Sidomulyo, Lampung Selatan, dengan melibatkan 30 peserta. Evaluasi dilakukan dengan cara memberikan *pre-test* dan *post-test*, dan didapatkan nilai rata-rata $3,7 \pm 1,24$, dengan 70% peserta tergolong pengetahuan rendah. Setelah penyuluhan, rata-rata skor *post-test* meningkat menjadi $7,5 \pm 1,17$ atau 76,7% peserta mencapai kategori pengetahuan baik. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan metode penyuluhan yang diberikan meningkatkan pengetahuan kepada peserta mengenai pengolahan daging qurban dengan memberikan edukasi higiene dan sanitasi untuk mencegah risiko gangguan pencernaan.

Kata kunci: Higiene, Sanitasi, Gangguan Pencernaan.

*Korespondensi:

Eka Putri Rahmadhani
Jl. Prof. Sumantri Brodjonegoro No 1 Bandar Lampung
+62-812-9566-7626 | Email: ekaputrirh@fk.unila.ac.id

PENDAHULUAN

Ibadah qurban merupakan salah satu ajaran dalam agama Islam yang dianjurkan untuk dilakukan oleh seseorang yang mampu. Selain syarat akan makna keagamaan, prosesi qurban juga erat dengan kehidupan sosial masyarakat. Ibadah qurban memiliki dampak yang positif terhadap gizi dan kesehatan masyarakat terutama bagi masyarakat yang kurang mampu dan membutuhkan. Pembagian daging qurban merupakan salah satu bentuk kepedulian sosial yang dapat membantu masyarakat yang membutuhkan.¹

Pelaksanaan qurban melibatkan berbagai pihak dari individu hingga kelompok. Proses bersama ini mulai dari persiapan, penyembelihan hewan qurban, hingga pembagian daging qurban kepada masyarakat. Semua tahapan yang dilakukan saat prosesi qurban ini menjadikan timbulnya suasana kebersamaan dalam masyarakat untuk memperkokoh tali persaudaraan.² Penyembelihan hewan qurban dilaksanakan setiap hari Raya Idul Adha dan dapat dilaksanakan di pelataran masjid, pemukiman warga dan Rumah Potong Hewan (RPH). Keterbatasan fasilitas penyembelihan hewan qurban di luar RPH dapat mempengaruhi kualitas daging qurban.³

Setelah prosesi qurban, akan dihasilkan daging dari hewan qurban yang disembelih. Daging merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, terutama untuk anak-anak usia balita.⁴ Daging qurban menjadi salah satu protein hewani yang mudah diakses oleh seluruh masyarakat, sehingga diharapkan mampu meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat.¹

Daging qurban berpotensi menjadi media pertumbuhan mikroba seperti bakteri karena kandungan protein yang tinggi dalam daging. Salah satu bakteri yang memengaruhi keamanan daging qurban adalah cemaran *Escherichia coli* (*E. coli*). *Escherichia coli* (*E. coli*) merupakan flora normal pada usus manusia maupun hewan yang dikeluarkan melalui feses. Cemaran *E. coli* bersifat patogen dapat menimbulkan *foodborne disease* dengan gejala umum seperti diare berdarah, muntah, nyeri abdomen, serta kram perut. Kontaminasi bakteri ini bisa terjadi karena pemotongan hewan qurban yang biasanya dilakukan di luar Rumah Potong Hewan (RPH) seperti pelataran masjid, lapangan maupun pemukiman warga.³

Kebersihan yang kurang terjaga dan banyaknya panitia yang menangani proses persiapan hingga pembagian daging qurban menjadi vektor yang menyebabkan kontaminasi bisa terjadi. Penelitian yang dilakukan di Provinsi DKI Jakarta menunjukkan bahwa 66,7% tempat penyelenggaraan qurban telah menghasilkan daging yang mengandung *E. coli* melampaui batas Standar Nasional Indonesia (SNI) yaitu sebanyak 1×10^1 MPN/g. Tingginya cemaran *E. coli* ini disebabkan oleh faktor pembersihan kotoran hewan di tempat penyembelihan.⁵

Pada pelaksanaannya, prosesi qurban tidak terlepas dari peran serta kaum ibu yang ada dalam masyarakat. Biasanya ibu-ibu akan menjadi bagian dalam prosesi qurban saat hewan qurban telah disembelih dan siap untuk dipotong-potong sebelum didistribusikan kepada masyarakat.⁶ Pengetahuan yang kurang mengenai pentingnya higiene personal (*personal hygiene*) saat prosesi qurban menyebabkan tingginya tingkat cemaran yang terjadi pada hewan qurban. Hal yang perlu diperhatikan terkait higiene personal (*personal hygiene*) saat prosesi qurban antara lain petugas atau panitia yang menangani daging qurban harus dalam kondisi sehat, menjaga kebersihan diri dengan memakai pakaian yang bersih, menggunakan celemek juga penutup kepala, selalu mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah menangani daging qurban, tidak melakukan kegiatan yang dapat mencemari daging qurban seperti meludah, bersin atau batuk, serta menjaga kebersihan lingkungan sekitar proses penanganan daging qurban.⁷ Selain itu, kebersihan terpal yang digunakan untuk tempat pengulitan hewan qurban yang sudah disembelih dan proses pemotongan daging qurban yang akan didistribusikan ke masyarakat sulit terjaga, sehingga jarak antara daging dan pijakkan kaki panitia berada pada level yang sama. Hal ini juga dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi pada daging qurban.⁸

Penelitian di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan menunjukkan hasil bahwa semakin tinggi penerapan aspek higiene saat penanganan daging qurban akan menurunkan kemungkinan terjadinya kontaminasi mikroorganisme seperti *E. coli* dan *Salmonella sp* pada daging qurban sehingga menjamin daging qurban yang dihasilkan adalah daging yang sehat, layak konsumsi, aman dan halal.⁷

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan ibu tentang bahaya kontaminasi pada daging qurban serta melatih keterampilan praktik higiene dan sanitasi saat proses pengelolaan daging qurban guna meningkatkan derajat kesehatan masyarakat di Desa Sidodadi Kecamatan Sidomulyo Lampung Selatan.

METODE

Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu panitia kurban di Desa Sidodadi, Kecamatan Sidomulyo, Lampung Selatan. Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa wilayah ini belum pernah mendapatkan penyuluhan mengenai penanganan daging yang aman, serta proses pemotongan hewan kurban masih dilakukan di lingkungan permukiman warga tanpa fasilitas yang memenuhi standar higienis. Selain itu, penggunaan alat pelindung diri (APD)

saat pengelolaan daging kurban masih sangat minim, sehingga berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi dan gangguan kesehatan baik bagi pengelola maupun konsumen.

Metode yang diterapkan pada kegiatan ini mencakup: 1) pengukuran pengetahuan ibu tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pemotongan daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian ke masyarakat untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan; 2) penyuluhan tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pemotongan daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian ke masyarakat untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan.

Pengukuran pengetahuan dilakukan dua kali yaitu sebelum dan sesudah dilakukannya penyuluhan. Pengukuran ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan. Hasil pengukuran sebelum penyuluhan digunakan sebagai parameter pemberian materi penyuluhan. Sedangkan hasil pengukuran setelah penyuluhan digunakan untuk membandingkan dengan pengetahuan sebelumnya. Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan cara tanya jawab antara penyuluh dan peserta serta membagikan kuesioner.

Evaluasi pada kegiatan pengabdian ini mencakup evaluasi kegiatan penyuluhan. Evaluasi penyuluhan kepada masyarakat mencakup evaluasi awal, evaluasi proses dan evaluasi akhir. Evaluasi awal dilakukan dengan memberikan *pre-test* kepada ibu tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pemotongan daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian ke masyarakat untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan. Hasil dari evaluasi ini berupa pemahaman ibu mengenai higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pemotongan daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian ke masyarakat untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan.

Evaluasi proses dilakukan dengan melihat tanggapan peserta melalui pertanyaan-pertanyaan yang diajukan ataupun umpan balik yang diberikan dalam diskusi. Evaluasi akhir dilakukan dengan memberikan *post-test* kepada masyarakat, yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang sama saat *pre-test*. Jawaban *post-test* dibandingkan dengan jawaban *pre-test*. Apabila jawaban *post-test* lebih baik (benar) dibandingkan nilai *pre-test* maka kegiatan penyuluhan yang diberikan berhasil meningkatkan pengetahuan ibu tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 3 Juni 2025 pukul 09.00 -12.00. Kegiatan pengabdian diikuti oleh ibu-ibu panitia qurban di Desa Sidodadi Kecamatan Sidomulyo Lampung Selatan yang berjumlah 30 orang (Gambar 1). Kegiatan pengabdian ini mencakup kegiatan pengukuran pengetahuan ibu tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pemotongan daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian ke masyarakat untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Desa Sidodadi Kecamatan Sidomulyo Lampung Selatan.

Evaluasi kegiatan pengabdian ini mencakup evaluasi penyuluhan, untuk mengetahui tingkat keberhasilan penyuluhan yang diberikan, sebelum pelaksanaan penyuluhan diberikan *pre test* terlebih dahulu dengan tanya jawab dan mengisi kuesioner. Penyuluh memberikan beberapa pertanyaan dan kuesioner kepada seluruh peserta. Selanjutnya penyuluh memberikan materi mengenai higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pemotongan daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian ke masyarakat untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan. Setelah penyuluhan selesai, diberikan *post test* dengan menggunakan pertanyaan yang sama.

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test*

Hasil	Frekuensi	Minimum	Maksimum	Mean	Standar Deviasi
<i>Pre-test</i>	30	2,0	7,0	3,7	1,235
<i>Post-test</i>	30	6,0	10,0	7,5	1,167

Berdasarkan data hasil pengamatan *pre-test* yang disajikan pada Tabel 1, diketahui bahwa nilai rata-rata pengetahuan peserta sebelum mendapatkan edukasi mengenai higiene dan sanitasi dalam penanganan daging qurban yang mencakup tahap pemotongan setelah penyembelihan, pendistribusian, hingga penyimpanan daging yaitu $3,7 \pm 1,235$. Hasil ini menunjukkan bahwa sekitar 70% peserta belum memahami prinsip dasar higiene dan sanitasi, sedangkan 23% peserta memiliki pengetahuan yang cukup. Peningkatan pengetahuan peserta setelah edukasi sebesar 76,7% dengan nilai rata-rata $7,5 \pm 1,167$.

Peningkatan skor pengetahuan ibu menunjukkan bahwa bahwa penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman ibu tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan. Hal ini sesuai dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan kesrawan dan praktik higiene di daerah Kupang yang berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai aspek kesrawan, praktik higiene, dan sanitasi dalam menangani hewan dan daging qurban.⁹

Dharma et al. melaporkan juga bahwa implementasi praktik higiene dan sanitasi yang sesuai dengan kriteria NKV di rumah potong hewan dapat menurunkan tingkat kontaminasi bakteri.¹⁰ Hal ini sesuai dengan peningkatan pemahaman peserta yang dapat berpotensi mengurangi risiko kontaminasi pada daging qurban. Sarana dan prasarana yang memadai

disertai sanitasi yang baik merupakan faktor yang berpengaruh dalam proses pemotongan hewan qurban dan pendistribusian daging seperti halnya mencegah penyebaran penyakit hewan dan manusia.¹¹

SIMPULAN

Penyuluhan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan ibu tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pemotongan daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan. Materi penyuluhan yang diberikan mencakup materi tentang higiene dan sanitasi saat menangani daging qurban hingga dampak dari penanganan yang kurang baik terhadap timbulnya gangguan pencernaan. Diskusi dilakukan setelah pemberian materi selesai dilaksanakan. Peserta bertanya tentang materi yang belum dipahami. Penyuluhan terbukti efektif meningkatkan pemahaman tentang higiene dan sanitasi yang harus diperhatikan saat menangani daging qurban mulai dari pembagian daging setelah penyembelihan hingga pendistribusian untuk mencegah kontaminasi yang mengakibatkan timbulnya gangguan pencernaan di Desa Sidodadi Kecamatan Sidomulyo Lampung Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Zuhra Naipospos A, Pane Institut Agama Islam Dar Aswaja Rokan Hilir Riau I. Hewan Qurban dalam Hadis Nabi SAW: Implikasi terhadap Gizi dan Kesehatan Masyarakat. 2025;1(1).
2. Raka Noviandri, Elsita Insani, Latifha Umi Barakah, Sabila Ramadhani Lubis, Wismanto Wismanto. Qurban Sebagai Sarana Penguatan Nilai Nilai Kebersamaan dalam Masyarakat. *Akhlaq : Jurnal Pendidikan Agama Islam dan Filsafat*. 2024;2(1).
3. Wibisono FJ, Wardhani LDK, Yunani R, et al. Pendampingan Pemeriksaan Hewan dan Daging Qurban Di Masa Pandemi Covid-19. 2022;3 No 1:9-17.
4. Purnamasari VI, Febry F. Literatur Review : Perbandingan Asupan Protein Hewani dan Protein Nabati pada Balita Stunting di Indonesia. *Malahayati Nursing Journal*. 2023;5(4).
5. Basri C. Faktor Risiko Cemaran Escherichia coli pada Daging Kambing dan Domba Kurban di Provinsi DKI Jakarta. *Jurnal Sain Veteriner*. 2020;38(3).
6. Puwono E, Pertanian PP, Magelang Y. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari.*; 2020.
7. Alfinus, Marmansari D. Penerapan Aspek Higienis pada Penyembelihan Hewan Qurban di Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan. *Balai Besar Veteriner Maros*. Published online 2020.
8. Winarso A, Darmakusuma D, Urias M, et al. Praktik Higiene Daging dalam Penyembelihan Hewan Qurban di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*. 2017;5(2):99-104.
9. Winarso A, Darmakusuma D, Sanam MUE. Promosi Kesejahteraan Hewan dan Higiene Sanitasi dalam Penyembelihan Hewan Kurban di Kota Kupang. *ARSHI Veterinary Letters*. 2018;2(3):57-58.
10. Dharma E, Haryono H, Salman A, Rahayu P, Nugroho WS. Impact of Hygiene and Sanitation in Ruminant Slaughterhouses on the Bacterial Contamination of Meat in Central Java Province, Indonesia. *Vet World*. 2022;15(9):2348-2356.
11. Gali AU, Abdullahi HA, Umaru GA, et al. Assessment of Operational Facilities and Sanitary Practices in Zangon Shanu Abattoir, Sabon Gari Local Government Area, Kaduna State, Nigeria. *Journal of Veterinary Medicine and Animal Health*. 2020;12(2):36-47.