

PROSES PENYIAPAN DAGING HEWAN KURBAN TAHUN 1442 H DI KABUPATEN MANOKWARI, YOGYAKARTA DAN KOTA MAGELANG

Meat Preparation Process During The 1442H Eid Al Adha in The Manokwari Regency, Yogyakarta, And Magelang City

Isti Widayati¹⁾, Dwi Nurhayati¹⁾, Rizki Arizona¹⁾, Alnita Baaka¹⁾, John A. Palulungan¹⁾, Wida W. Mubarakah^{2)*}, Priyo Sambodo¹⁾

¹⁾Fakultas Peternakan, Universitas Papua, Manokwari, Jl. Gunung Salju, Amban, Manokwari, Papua Barat. 98314

²⁾Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta-Magelang, Kampus Magelang, Jl. Magelang - Kopeng KM 7, Tegalrejo, Magelang, Jawa Tengah. 56192

Article history

Received: Aug 11, 2021;

Accepted: Nov 07, 2021

* Corresponding author:

E-mail:

wida_wahidah02@yahoo.co.id

DOI: <https://doi.org/10.46549/igkojei.v2i3.248>



OPEN ACCESS

ABSTRACT

This activity aims to determine the process of providing Eid al-Adha animal meat in Manokwari Regency, Yogyakarta, and Magelang City. Observations of the process were carried out directly, from the slaughtering until the meat was packaged in each of the 3 mosques located in Manokwari Regency, Yogyakarta, and Magelang City. The data were analyzed descriptively and presented in tables and figures. The number of Eid al-Adha animals slaughtered was 59 cows and 96 goats/sheep with the highest number of animals in Yogyakarta. The process of preparing Eid al-Adha animal meat in Manokwari Regency and Magelang City was the same, which consisted of slaughtering, skinning, chopping, weighing, and packaging. However, in Yogyakarta, there was a carcass weighing before chopping. In general, the implementation of the process of preparing Eid al-Adha animal meat in Manokwari Regency, Yogyakarta, and Magelang City has endeavored to meet the hygiene and sanitation aspects as an effort to obtain halal and thoyib (good) Eid al-Adha meat.

Keywords: *Eid al-Adha meat; Preparation process; Slaughter.*

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses penyediaan daging hewan kurban di Kabupaten Manokwari, Yogyakarta dan Kota Magelang. Pengamatan proses dilakukan secara langsung yang meliputi penyembelihan sampai daging dikemas di masing-masing 3 masjid yang terdapat di Kabupaten Manokwari, Yogyakarta dan Kota Magelang. Data dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam tabel dan gambar. Jumlah hewan kurban sapi yang disembelih sebanyak 59 ekor dan kambing/domba sebanyak 96 ekor dengan jumlah hewan kurban terbanyak adalah di Yogyakarta. Proses penyiapan daging hewan kurban di Kabupaten Manokwari dan Kota Magelang sama, yaitu terdiri atas penyembelihan-pengulitan-pencacahan-penimbangan dan pengemasan. Sedangkan di Yogyakarta terdapat penimbangan karkas sebelum pencacahan. Secara garis besar, pelaksanaan proses penyiapan daging hewan kurban di Kabupaten Manokwari, Yogyakarta dan Kota Magelang telah diusahakan untuk memenuhi aspek higiene dan sanitasi sebagai upaya untuk memperoleh daging kurban yang halal dan thoyib (baik).

Kata kunci: Daging kurban; Penyembelihan; Proses penyiapan.

PENDAHULUAN

Secara umum mekanisme urutan pemotongan atau penyembelihan ternak ruminansia besar seperti sapi dan kerbau di Indonesia, dibagi menjadi dua bagian, yaitu proses penyembelihan dan proses penyiapan karkas. Proses penyembelihan meliputi proses perlakuan sebelum pemotongan, teknik penyembelihan dan pengeluaran darah, sedangkan proses penyiapan karkas meliputi beberapa kegiatan, antara lain pemisahan bagian kepala dan kaki, pengulitan, pembelahan dada dan pengeluaran jeroan, pembelahan karkas, dan pendinginan karkas. Sebelum karkas diproses lebih lanjut, seperti pelayuan dan pencacahan karkas menjadi potongan utama dan potongan kecil dilakukan pemeriksaan terhadap karkas yang dihasilkan (pemeriksaan postmortem) (Agustina, 2017).

Kementerian Agama RI pada tahun 2017 telah mengeluarkan panduan tentang tatacara penyembelihan hewan kurban, yaitu: robohkan hewan dengan kepala menghadap kiblat – membaca basmallah – lakukan sekali gerakan potong pada leher hewan kurban – gantung kaki belakang hewan kurban setelah disembelih – ikat saluran makanan dan dubur hewan – lakukan pengulitan perlahan – keluarkan isi dalam hewan dan pisahkan – bungkus terpisah dengan plastik khusus makanan – jaga kebersihan daging kurban.

Penanganan yang efisien pada saat penyembelihan mencegah kerugian pada produk daging. Selain itu, desain yang tepat dari proses penyembelihan, metode yang higienis, dan penanganan karkas meminimalkan kontaminasi silang pada daging (Faraz, 2018).

Publikasi tentang status kesehatan hewan kurban dan hasil penyembelihannya telah banyak dilakukan. Winarso *et al.* (2017) mempublikasikan tentang praktik higiene daging dalam penyembelihan hewan qurban di Kota Kupang. Septiani *et al.* (2020) mempublikasikan faktor risiko cemaran *E. coli* pada daging kambing dan domba kurban di Provinsi DKI Jakarta. Sambodo *et al.* (2020) mempublikasikan pemeriksaan status kesehatan hewan kurban dalam situasi wabah covid-19 di Kabupaten Manokwari.

Publikasi tentang proses penyediaan daging hewan kurban belum begitu banyak dilakukan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses penyediaan daging hewan kurban di Manokwari, Yogyakarta dan Magelang.

METODE

Kegiatan dilakukan pada tanggal 19-21 Juli 2021 di tiga masjid di Manokwari (Al-Kautsar, Sowi, Manokwari Selatan; Darul Ulum, Amban, Manokwari Barat, Nurul Hassanah, Fanindi, Manokwari Barat), tiga masjid di Yogyakarta (Masjid Darul Husna, Warungboto; Masjid Ash-Siddiq, Kadipaten; Masjid Al Umar, Sendangsari, Minggir) dan tiga masjid di Magelang (Masjid Al Huda; Masjid Siti Fatimah; Masjid Al Kautsar, Tidar Utara, Magelang Selatan)

Pengamatan proses penyiapan daging kurban dilakukan secara langsung yang meliputi seluruh proses penyediaan daging kurban dari penyembelihan sampai daging dikemas. Data dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam tabel dan gambar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

JUMLAH DAN JENIS HEWAN KURBAN

Jumlah dan jenis hewan kurban untuk setiap masjid pada masing-masing wilayah terdapat pada **Tabel 1**. Berdasarkan data dari tiga masjid yang digunakan dalam kegiatan ini, jumlah hewan kurban terbanyak berasal dari Yogyakarta dan hewan kurban kambing/domba lebih banyak dibandingkan sapi.

Tabel 1. Jenis dan jumlah hewan kurban di lokasi kegiatan

Jenis Hewan	Manokwari			Yogyakarta			Magelang			Jum
	AK	DU	NH	DH	AS	AU	AH	SF	AK	
Sapi	13	13	10	10	3	2	2	2	4	59
Kambing/Domba	0	0	0	24	30	0	11	13	18	96

Ket: AK: Al-Kautsar, DU: Darul Ulum, NH: Nurul Hassanah, DH: Darul Husna, AS: Ash-Siddiq, AU: Al Umar, AH: Al Huda, SF: Siti Fatimah

Hampir setiap tahun penyelenggaraan ibadah idul kurban, jenis hewan kurban kambing/domba lebih banyak disembelih dibandingkan sapi. Pada periode 2017-2019, jumlah hewan kurban di Jawa Tengah untuk sapi masing-masing 65.339 ekor, 78.149 ekor dan 85.149 ekor dan untuk kambing/domba adalah 238.874 ekor, 282.575 ekor dan 347.575 ekor (Dinas Keswan dan Peternakan Jateng, 2019). Hal ini diyakini bahwa masyarakat luas/shohibul kurban merasa lebih afdol dengan didasari sunnah, jika berkorban seorang diri dengan kambing/domba dibandingkan berkorban sapi dengan cara urunan. Pendapat umum ulama, yaitu menyembelih seekor unta sendirian itu lebih utama. Jika tak mampu maka yang utama adalah berkorban seekor sapi sendirian dan jika tak mampu, yang utama menyembelih seekor kambing atau domba (Azizan, 2020).

Perbedaan jumlah hewan pada kegiatan ini diyakini karena adanya perbedaan jumlah umat islam, dimana semakin banyak jumlah umat islam, maka semakin banyak pula jumlah hewan kurban di daerah tersebut. Pada tahun 2018, jumlah umat islam di Manokwari, Yogyakarta dan Magelang berturut-turut adalah: 38.240 jiwa, 3.492.544 jiwa dan 1.295.000 jiwa (BPS Kabupaten Manokwari, 2019; BPS Kabupaten Yogyakarta, 2019; BPS Kabupaten Magelang, 2019).

Tiap tahun ke tahun, jumlah hewan kurban cenderung mengalami kenaikan. Namun hal tersebut berubah setelah adanya pandemik Covid 19, dimana jumlah hewan kurban pada dua tahun terakhir ini (2020 dan 2021) mengalami penurunan dibandingkan tahun sebelumnya. Jumlah hewan kurban sapi yang disembelih di Manokwari pada tahun 2019-2021 berturut-turut adalah 485 ekor, 250 ekor dan 490 ekor Meskipun terdapat fluktuasi jumlah hewan kurban pada tiga tahun terakhir, namun

secara umum jumlah tersebut masih lebih rendah jika dibandingkan dengan jumlah hewan kurban sapi tahun 2018 yang mencapai 600 ekor (PHBI Manokwari, 2019, PHBI Manokwari, 2020, PHBI Manokwari, 2021).

Jumlah hewan kurban yang dipotong di Yogyakarta mengalami penurunan pada dua tahun terakhir, berturut-turut untuk tahun 2019-2021 adalah: sapi: 23.345 ekor, 22.111 ekor dan 18.514 ekor. Kambing: 27.519 ekor, 26.585 ekor dan 12.235 ekor. Domba: 27.530 ekor, 26.284 ekor dan 23.911 ekor (RRI, 2021).

Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan penurunan jumlah hewan kurban di masa pandemi covid-19, yaitu antara lain menurunnya jumlah penjual hewan kurban, menurunnya daya beli dan pembatasan aktifitas masyarakat. Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian, dan Pengembangan Daerah Kabupaten Magelang (2020) menyampaikan bahwa selama pandemi covid-19, rata-rata jumlah usaha yang berhenti melakukan produksi sebanyak 23,1% dan yang berhenti pemasaran sebanyak 20,3%.

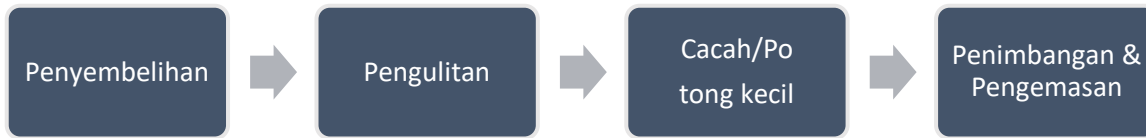
Mungkin dapat dijelaskan apakah jumlah dan jenis hewan kurban mempengaruhi proses penyiapan daging hewan kurban. Jumlah dan jenis hewan kurban pada tiap masjid atau lokasi penyembelihan akan mempengaruhi waktu penyiapan, pengemasan, dan distribusi daging. Proses penanganan hewan kurban seperti domba, kambing biasanya membutuhkan waktu lebih singkat daripada sapi. Semakin banyak jumlah hewan kurban akan membutuhkan waktu yang lama dalam proses penanganan, pengemasan, dan distribusi daging. Keterbatasan orang yang terlibat dapat juga mempengaruhi proses penanganan hewan kurban.

Penyebaran Covid-19 yang sangat cepat dan luas menyebabkan sebagian besar daerah harus melakukan Pembatasan Sosial Berskala Besar/Mikro (PSBB/M). Dampak pandemi Covid-19 tidak saja membahayakan kesehatan, namun juga berpotensi membahayakan kondisi sosial masyarakat, perekonomian nasional dan daerah dan stabilitas sistem keuangan. Terjadinya pelemahan di berbagai sektor perekonomian karena adanya PSBB/M akan berdampak terhadap tingkat kesejahteraan masyarakat (Kanwil Ditjen Perbendaharaan Prov. DIY, 2020).

PROSES PENYIAPAN DAGING KURBAN

KABUPATEN MANOKWARI

Secara umum, proses penyiapan daging kurban terdiri atas proses penyembelihan dan proses penyiapan karkas. Proses penyiapan daging kurban yang dilakukan di tiga masjid di Manokwari seperti pada [Gambar 1](#).



Gambar 1. Proses penyiapan daging kurban di tiga masjid di Manokwari

Pada prinsipnya, penyiapan daging kurban yang dilakukan di tiga masjid di Manokwari ini telah sesuai dengan apa yang dilakukan di rumah potong hewan (RPH) dan yang disarankan oleh instansi pemerintah yang berwenang. Proses merobohkan sapi di Masjid Al Kautsar, Darul Ulum dan Nurul Hasanah berturut-turut dilakukan dengan metode Burley, boks restrain dan jerat kaki (Gambar 2b). Boks restrain digunakan untuk mempermudah dan sekaligus menghindari rasa sakit pada saat sapi dirobokkan untuk disembelih.



Gambar 2. Proses penyembelihan hewan kurban. (a) Masjid Al Kautsar, (b) Masjid Darul Ulum, (c) Masjid Nurul Hassanah

Proses pengulitan di Masjid Al Kautsar dilakukan di atas alas dari plastik (Gambar 3a). Di Masjid Nurul Hassanah, proses pencacahan atau potong kecil daging dilakukan dengan memperhatikan sanitasi dan aspek higiene personal (Gambar 4c). Penimbangan dilakukan diakhir proses penyiapan sebelum dikemas dalam kantung plastik bukan hitam (Gambar 5).



Gambar 3. Proses pengulitan hewan kurban. (a) Masjid Al Kautsar, (b) Masjid Darul Ulum, (c) Masjid Nurul Hassanah



Gambar 4. Proses pencacahan/potong kecil daging hewan kurban. (a) Masjid Al Kautsar, (b) Masjid Darul Ulum, (c) Masjid Nurul Hassanah



Gambar 5. Proses penimbangan dan pengemasan daging hewan kurban. (a) Masjid Al Kautsar, (b) Masjid Darul Ulum, (c) Masjid Nurul Hassanah

Kartasudjana (2001) menyampaikan bahwa proses penyembelihan di RPH dilakukan dengan urutan sebagai berikut: penyembelihan (dengan atau tanpa pemingsanan)–pengulitan–pengeluaran jeroan–pembelahan karkas–menggantung karkas. Sedangkan menurut Kementerian Agama RI (2017) tata cara penyembelihan hewan kurban adalah: penyembelihan–pengulitan–pengeluaran jeroan–pemisahan–pengemasan.

Secara garis besar, pelaksanaan proses penyiapan daging hewan kurban di Manokwari telah diusahakan untuk memenuhi aspek higiene dan sanitasi sebagai upaya untuk memperoleh daging kurban yang halal dan thoyib (baik).

Higiene adalah semua kondisi dan upaya yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kelayakan bahan makanan (daging) pada setiap tahapan proses penanganan daging dan sanitasi adalah sebuah upaya tindakan untuk mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya bakteri/ jasad renik penyebab penyakit yang dapat merusak bahan makanan dan membahayakan kesehatan manusia.

Menurut Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi. Jawa Tengah (2021), salah satu aspek higiene yang dapat diterapkan pada saat pemotongan hewan kurban adalah aspek petugas (higiene personal), yaitu antara lain dengan menjaga kebersihan diri, dengan memakai pakaian yang bersih, memakai celemek, tutup kepala. Sedangkan beberapa aspek sanitasi lingkungan yang perlu mendapat perhatian pada saat pemotongan hewan kurban antara lain memperhatikan kebersihan tempat

penyembelihan, tempat penanganan daging maupun jeroan dan tempat pembagian/penyimpanan daging.

YOGYAKARTA

Proses penyiapan daging kurban yang dilakukan di tiga masjid di Yogyakarta seperti pada [Gambar 6](#). Seperti halnya di Manokwari, penyiapan daging kurban yang dilakukan ini telah sesuai dengan ketentuan dan telah diusahakan untuk memenuhi aspek higiene dan sanitasi.



[Gambar 6](#). Proses penyiapan daging kurban di tiga masjid di Yogyakarta

Berbeda dengan di Manokwari dan Magelang, terdapat penimbangan pada daging dengan potongan besar yang dilakukan di tiga masjid di Yogyakarta. Penimbangan hal tersebut biasanya dilakukan untuk mengetahui berat karkas tiap hewan . Estimasi berat karkas (potongan besar) digunakan untuk menentukan jumlah daging yang akan dibagikan ke shohibul kurban (orang yang melakukan ibadah kurban) dan juga ke mustahik (kelompok masyarakat yang berhak menerima daging kurban). Kelebihan melakukan potongan besar dan penimbangan karkas sebelum dicacah adalah untuk memaksimalkan jumlah daging yang akan dibagikan ke masyarakat dengan berat daging yang sama. Selain itu, terdapat detail yang berbeda pada proses tersebut di antara ketiga masjid yang diamati. Proses penyembelihan di Masjid Darul Ulum dilakukan dengan bantuan boks restrain untuk mempermudah dan sekaligus menghindari rasa sakit pada saat sapi dirobohkan untuk disembelih ([Gambar 7a](#)). Terdapat alas anyaman bambu pada proses pengulitan di Masjid Ash-Siddiq ([Gambar 8b](#)). Proses pencacahan atau potong kecil daging di Masjid Darul Husna, dilakukan dengan memperhatikan sanitasi dan aspek higiene personal ([Gambar 9a](#)). Pengemasan daging kurban di Masjid Ash-Siddiq dilakukan dengan wadah yang terbuat dari anyaman bambu (besek, jawa) ([Gambar 10b](#)).



Gambar 7. Proses penyembelihan hewan kurban. (a) Masjid Darul Husna, (b) Masjid Ash-Siddiq, (c) Masjid Al Umar



Gambar 8. Proses pengulitan hewan kurban. (a) Masjid Darul Husna, (b) Masjid Ash-Siddiq, (c) Masjid Al Umar



Gambar 9. Proses pencacahan/potong kecil daging hewan kurban. (a) Masjid Darul Husna, (b) Masjid Ash-Siddiq, (c) Masjid Al Umar



Gambar 10. Proses pengemasan daging hewan kurban. (a) Masjid Darul Husna, (b) Masjid Ash-Siddiq, (c) Masjid Al Umar

KOTA MAGELANG

Proses penyiapan daging kurban yang dilakukan di tiga masjid di Kota Magelang dapat dilihat pada Gambar 11. Seperti halnya di Kabupaten Manokwari dan Yogyakarta, proses penyiapan daging

kurban telah sesuai dengan ketentuan dan telah diusahakan untuk memenuhi aspek higiene dan sanitasi.



Gambar 11 Proses penyiapan daging kurban di tiga masjid di Kota Magelang

Secara umum, hanya terdapat sedikit perbedaan pada proses penyiapan daging kurban di antara ketiga masjid yang diamati. Di Masjid Siti Fatimah, terdapat alas pada proses pengulitan (Gambar 12b) dan pencacahan dilakukan di atas meja (Gambar 13b) yang tidak dilakukan di dua masjid lain.



Gambar 12. Proses pengulitan hewan kurban. (a) Masjid Al Huda, (b) Masjid Siti Fatimah, (c) Masjid Al Kautsar



Gambar 13. Proses pencacahan/potong kecil hewan kurban. (a) Masjid Al Huda, (b) Masjid Siti Fatimah, (c) Masjid Al Kautsar

KESIMPULAN

Proses penyediaan daging hewan kurban di Manokwari, Yogyakarta dan Magelang telah dilakukan dengan baik dan telah diusahakan untuk memenuhi aspek higiene dan sanitasi sebagai upaya untuk memperoleh daging kurban yang halal dan thoyib (baik).

DAFTAR PUSTAKA

Agustina KK. 2017. Proses Pemotongan Ternak. Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner FKH Universitas Udayana. Denpasar.

- Azizan, 2020. Mana lebih utama, qurban kambing sendiri atau patungan sapi? <https://republika.co.id/berita/qe0chy366/mana-lebih-utama-qurban-kambing-sendiri-atau-patungan-sapi>. Diakses 31 Juli 2021.
- Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian, dan Pengembangan Daerah Kabupaten Magelang. 2020. Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Pelaku UKM di Kabupaten Magelang Tahun 2020. <https://bappeda.magelangkab.go.id/download/subfolder/722>. Diakses 31 Juli 2021.
- BPS. Kabupaten Manokwari dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Kabupaten Manokwari.
- BPS. Kota Magelang dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Kota Magelang.
- BPS. Kota Yogyakarta dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Kota Yogyakarta.
- Dinas Keswan dan Peternakan Jateng. 2019. Jumlah hewan kurban di Jawa Tengah terus meningkat. <https://www.antaranews.com/berita/995510/jumlah-hewan-kurban-di-jawa-tengah-terus-meningkat>. Diakses 30 juli 2021.
- Dinas Pertanian dan Pangan, Kota Magelang, 2019. Berlangsung Aman dan Tertib, Kadisperpa Apresiasi Kinerja Tim Pengawasan dan Pemeriksaan Hewan Qurban Kota Magelang. <http://pertanian.magelangkota.go.id/informasi/berita/251-berlangsung-aman-dan-tertib-kadisperpa-apresiasi-kinerja-tim-pengawasan-dan-pemeriksaan-hewan-qurban-kota-magelang>. Diakses 30 Juli 2021.
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi. Jawa Tengah. 2021. Aspek higiene dan sanitasi pada pemotongan hewan kurban. <https://disnakkeswan.jatengprov.go.id/read/aspek-higiene-dan-sanitasi-pada-pemotongan-hewan-kurban>. Diakses 25 Juli 2021.
- Faraz A. 2018. Meat Hygiene. *Farmer Reformer*. 3(6): 1-10.
- Kanwil Ditjen Perbendaharaan Prov. DIY, 2020. Kajian Fiskal Regional Tahun 2020 Wilayah D.I.Yogyakarta. Kementerian Keuangan Direktorat Jenderal Perbendaharaan. Indonesia.
- Kartasudjana R. 2001. Modul: Proses Pemotongan Ternak di RPH. Departemen Pendidikan Nasional, Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan SMK, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Kementerian Agama RI. 2017. Tata cara penyembelihan hewan kurban. Kementerian Agama Republik Indonesia.
- PHBI Manokwari. 2019. Daftar Penerimaan dan Penyembelihan Hewan Kurban 1440 H/2019 M. Panitia Hari-Hai Besar Islam Kabupaten Manokwari. Manokwari.
- PHBI Manokwari. 2019. Daftar Penerimaan dan Penyembelihan Hewan Kurban 1441 H/2020 M. Panitia Hari-Hai Besar Islam Kabupaten Manokwari. Manokwari.
- PHBI Manokwari. 2019. Daftar Penerimaan dan Penyembelihan Hewan Kurban 1442 H/2021 M. Panitia Hari-Hai Besar Islam Kabupaten Manokwari. Manokwari.
- RRI. 2021. Karena Pandemi Jumlah Hewan Kurban Turun. <https://rri.co.id/yogyakarta/565-sosial/1111565/karena-pandemi-jumlah-hewan-kurban-turun>. Diakses 25 Juli 2021.
- Sambodo P, Widayati I, Nurhayati D, Baaka A, Arizona R. 2020. Pemeriksaan status kesehatan hewan kurban dalam situasi wabah Covid-19 di Kabupaten Manokwari. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1): 7-13.
- Septiani W, Pisestyani H, Siahaan RI, Basri C. 2020. Faktor risiko cemaran *Escherichia coli* pada daging kambing dan domba kurban di Provinsi DKI Jakarta. *Jurnal Sain Veteriner*. 38(3): 237-244.
- Winarso A, Darmakusuma D, Sanam MUE. 2017. Praktik higiene daging dalam penyembelihan hewan qurban di Kota Kupang. *Jurnal Kajian Veteriner*. 5(2): 99-104.