

KESEJAHTERAAN HEWAN KURBAN DALAM PENYEMBELIHAN HALAL

Penulis:
Eko Saputro
Widyaiswara
Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu
Jl. Raya Songgoriti No. 24, Kel. Songgokerto, Kecamatan Batu 65312
Pos-el: ekosaputrobbppbatu@gmail.com

Setiap Idul Adha, jutaan hewan kurban disembelih di berbagai penjuru negeri. Ritual ini sakral, sarat makna spiritual, dan menjadi simbol ketaatan. Namun, di balik gema takbir dan semangat berbagi, muncul pertanyaan mendasar, sudahkah kita memperlakukan hewan kurban secara beradab? Kesejahteraan hewan pada dasarnya mengacu pada lima prinsip kebebasan (Five Freedoms), yaitu bebas dari rasa lapar dan haus, bebas dari ketidaknyamanan, bebas dari rasa sakit, cedera, atau penyakit, bebas untuk mengekspresikan perilaku normal atau alamiah, serta bebas dari rasa takut dan penderitaan

Islam memerintahkan umatnya berlaku ihsan dalam proses penyembelihan. Rasulullah SAW memerintahkan agar proses tersebut dilakukan dengan cara yang paling minim memberikan rasa sakit bagi hewan, sebagaimana ditegaskan dalam riwayat HR. Muslim: *"Sesungguhnya Allah mewajibkan berlaku ihsan (berbuat baik) atas segala sesuatu. Jika kalian menyembelih, maka sembelihlah dengan cara yang baik. Hendaklah salah seorang di antara kalian menajamkan pisaunya dan menyenangkan (menyejahterakan) hewan sembelihannya".*

Penyembelihan halal secara ihsan dilakukan oleh seorang muslim/muslimah yang baik (saleh) dan dikombinasikan dengan penanganan hasil sembelihan yang higienis dan saniter. Proses tersebut akan menghasilkan sembelihan yang *halalan thayyiban* atau memunhi kriteria Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Konsep halal dan *thayyiban* merupakan satu kesatuan utuh dan tidak boleh dipisahkan. Dengan demikian, hasil sembelihan akan menyehatkan jiwa raga dan ketaqwaan setiap orang yang mengonsumsinya. Selain itu, Islam sendiri tidak pernah membenarkan kekerasan yang tidak perlu, dan prinsip ihsan inilah yang menjadi inti penyembelihan halal.

LIMA PRINSIP KEBEBASAN UNTUK KESEJAHTERAAN HEWAN

World Organisation for Animal Health (WOAH) atau Organisasi Kesehatan Hewan Dunia menetapkan standar kesejahteraan hewan (kesrawan) internasional sebagai acuan dalam perdagangan komoditas peternakan antarnegara. WOAH mengadopsi konsep dari Farm Animal Welfare Council (FAWC) di Inggris, yang sejak tahun 1979 telah memperkenalkan konsep *five freedoms* (lima kebebasan). Prinsip ini menjadi standar kesejahteraan hewan internasional yang diadopsi oleh dokter hewan dan peternak di seluruh dunia. Lima kebebasan untuk kesejahteraan hewan tersebut, yaitu bebas dari rasa lapar dan haus; bebas dari ketidaknyamanan; bebas dari rasa sakit, cedera, atau penyakit; bebas mengekspresikan perilaku normal atau alami; serta bebas dari rasa takut dan penderitaan.

1. Bebas dari Rasa Lapar dan Haus

Hewan yang akan disembelih harus bebas dari rasa lapar dan haus. Namun, sebelum dilakukan penyembelihan, hewan harus dipuasakan (*fasting*) beberapa jam (6—12 jam) bergantung dari hewan yang akan disembelih. Durasi puasa untuk kelinci selama 6 jam, semua jenis unggas selama 8 jam, dan hewan lainnya selama 12 jam. Meskipun dipuasakan, air minum bersih harus selalu tersedia dan dapat dikonsumsi kapan saja (*ad libitum*) hingga saat penyembelihan. Pemuasaan bertujuan untuk memudahkan penanganan, memudahkan pernapasan hewan sebelum disembelih, menjaga higienitas daging, serta mengurangi risiko kontaminasi isi lambung berupa bakteri patogen (seperti *E. coli* atau *Salmonella*) pada daging saat proses pengulitan dan pengeluaran jeroan.

Pemuasaan hewan yang akan disembelih tidak boleh melebihi batas yang ditentukan, karena hewan tersebut akan kelaparan dan menderita. Hewan sembelihan boleh lapar, tapi tidak boleh kelaparan. Hal ini sejalan dengan kaidah agama Islam yang masyhur:

"La dharara wa la dhirar"

"Tidak boleh mendatangkan kemudharatan bagi diri sendiri maupun bagi orang lain/makhluk lain"

Pemuasaan lebih dari 12 jam pada unggas dapat menyebabkan usus rapuh dan mudah pecah saat proses pencabutan bulu atau pengeluaran jeroan. Hal ini akan meningkatkan risiko kontaminasi bakteri *Salmonella* pada hasil sembelihan. Pemberian pakan secara berlebihan sebelum penyembelihan juga banyak mudaratnya. Jika terlalu banyak mengonsumsi pakan, lambung hewan akan penuh dan dapat mengakibatkan keluarnya isi lambung melalui kerongkongan atau esofagus atau *al-mari'*

yang tersayat atau terpotong. Muntahan ini tidak hanya menimbulkan rasa sakit pada luka sayatan, tetapi juga mencemari hasil sembelihan.

Kondisi hewan sembelihan yang stres dan/atau mengalami dehidrasi juga harus dihindari. Dehidrasi dan kelelahan membuat jantung tidak akan bisa memompa darah untuk keluar secara maksimal dan tuntas melalui arteri karotis yang dipotong saat proses penyembelihan halal. Darah akan banyak tersisa di dalam daging dan menjadi media pertumbuhan bakteri. Hewan yang stres atau kelelahan akan menghabiskan cadangan glikogen ototnya yang mengakibatkan daging berwarna gelap, teksturnya keras, dan permukaannya kering gelap (*dark, firm, and dry*/DFD).

2. Bebas dari Ketidaknyamanan

Hewan sembelihan harus bebas dari rasa tidak nyaman. Sebagai contoh, sapi dan kambing secara perilaku alaminya merasa nyaman saat duduk. Ketika dibaringkan atau direbahkan secara paksa, mereka akan langsung berupaya duduk dan kembali berdiri. Untuk menjaga kesejahteraannya, perebahan harus dilakukan dengan metode yang cepat dan minim rasa sakit. Setelah hewan sembelihan berhasil direbahkan, upayakan waktu rebahnya tidak terlalu lama dan segera lakukan penyembelihan halal. Hewan sembelihan yang dipingsankan bahkan harus segera disembelih secara halal dalam durasi 10–15 detik setelah pingsan.

Penyembelihan halal dilakukan secepat mungkin menggunakan pisau sembelih yang sangat tajam. Saat ibadah kurban, sebaiknya pembacaan doa dengan menyebutkan nama-nama pekurbannya dilakukan sebelum hewan kurban direbahkan atau saat perebahan. Ketika hewan sembelihan sudah rebah dan terikat dengan kuat, juru sembelih halal (Juleha) tinggal membaca tasmiyah dan takbir saat proses penyembelihan halal. Dengan demikian, hewan sembelihan tidak terlalu lama merasakan ketidaknyamanan. Hal ini sejalan dengan sabda Rasulullah SAW: "*Jika salah seorang dari kalian menyembelih, maka percepatlah (kematiannya)*" (HR. Ahmad dan Ibnu Majah).

3. Bebas dari Rasa Sakit, Cedera, atau Penyakit

Penyembelihan hewan tidak mungkin dilakukan tanpa menimbulkan rasa sakit pada hewan sembelihan. Kita hanya bisa berupaya seoptimal mungkin untuk mengurangi rasa sakit tersebut. Juleha harus menggunakan pisau sembelih setajam silet untuk menghasilkan gaya sayatan yang sangat ringan. Luka sayatan di leher hewan sembelihan akan halus dan sedikit saraf-saraf yang terpotong. Selain itu, darah yang keluar dari dua pembuluh darah (arteri karotis dan vena jugularis) atau *al-wadajain* akan lebih lancar dan tuntas. Dengan demikian, rasa sakit yang ditimbulkan akibat penyembelihan halal menjadi lebih minimal.

Rasulullah SAW sangat memperhatikan aspek psikologis hewan. Menajamkan pisau di hadapan atau dekat hewan yang akan disembelih atau hewan-hewan lainnya yang masih hidup dianggap sebagai bentuk penyiksaan mental. Diriwayatkan bahwa Rasulullah SAW melihat seorang pria yang meletakkan kakinya di atas leher kambing sambil mengasah pisaunya, sedangkan kambing itu melihat ke arah pisau tersebut. Beliau lalu bersabda: "*Apakah engkau ingin mematikannya dua kali? Mengapa tidak engkau asah pisaumu sebelum engkau merebahkannya?*" (HR. Al-Hakim dan At-Thabrani). Sesuai dengan hadis tersebut, Rasulullah SAW memerintahkan agar pisau diasah hingga tajam dan disembunyikan dari pendengaran dan penglihatan hewan. Sementara itu, jika kita menjumpai hewan sembelihan yang sedang kesakitan, misalnya mengalami luka terbuka atau patah kaki atau patah tanduk, maka Juleha harus mendahuluan penyembalihannya. Hal ini agar kesakitan yang dideritanya segera berakhir.

Penyembelihan halal diupayakan seoptimal dan secepat mungkin agar tidak menyakitkan hewan sembelihan, disertai dengan membaca lafaz basmalah atau tasmiyah dan takbir. Hal ini bisa diupayakan dengan menggunakan pisau sembelih yang panjangnya proporsional dan tajam, serta dilakukan dengan *single slash* atau sekali sayatan untuk memotong tiga organ yang wajib terputus. Tiga organ tersebut yakni tenggorokan atau saluran napas (*al-hulqum/trachea*); kerongkongan atau saluran makan (*al-mari'/esophagus*); serta dua pembuluh darah (*al-wadajain*) yang terdiri atas pembuluh nadi (*arteri carotis*) dan pembuluh balik (*vena jugularis*).

Teknik *single slash* atau sekali sayatan ini hanya berhasil jika memposisikan pisau sembelih tepat satu jari di bawah jakun atau pita suara (laring). Hal ini karena di titik tersebut tiga organ yang wajib terputus posisinya saling berdekatan. Jika Juleha menyembelih di atas jakun, maka akan meningkatkan potensi penyumbatan darah karena *arteri carotis* sudah bercabang menjadi dua dan ukurannya kecil. Jika Juleha menyembelih di titik dekat dada, maka luka sayatan akan semakin lebar dan arteri karotis akan terhisap jantung ke dalam rongga dada, sehingga mencemari karkas bagian dalam dan jeroan dengan semburan darah.

Jika tidak mampu *single slash* atau sekali sayatan, maka penyembelihan halal harus dilakukan sekaligus atau sekali pakai tanpa mengangkat pisau sembelih hingga dipastikan putusnya tiga organ yang wajib terputus. Upayakan maksimal tiga kali sayatan tanpa mengangkat pisau sembelih. Jika ada organ yang belum terputus, segera arahkan dan gerakkan mata pisau ke organ tersebut tanpa mengangkat pisau.

Bekas luka sayatan di leher tidak boleh saling menyatu atau bertemu kembali. Hal ini agar tidak terjadi penyumbatan darah dan saraf-saraf yang terputus tidak kembali bereaksi. Pengeluaran darah harus diawasi oleh Juleha hingga hewan sembelihan mati sempurna. Jika terjadi *aneurisma* atau penyumbatan darah dan pembengkakan pada ujung arteri yang terputus, Juleha harus segera melakukan koreksi dengan memotong ujung arteri yang bengkak tersebut. Hal ini agar darah kembali menyembur dan keluar semua.

Hewan sembelihan dinyatakan mati sempurna jika terpenuhi tiga indikator, yakni *al-wadajain* atau dua pembuluh darah tidak lagi mengalirkan darah, kornea mata tidak bereaksi atau kelopak mata tidak berkedip, serta tidak ada lagi pernapasan perut dan dada. Khusus untuk hewan ruminansia, jika sudah mati sempurna, Juleha diperbolehkan mempersilakan petugas lain untuk memenggal kepala dan kaki bawah serta mengulitinya. Waktu yang dibutuhkan untuk hewan sembelihan mati sempurna bervariasi bergantung pada ukuran dan tingkat stres. Biasanya, waktu yang dibutuhkan untuk mati sempurna sekitar 3–5 menit setelah penyembelihan. Namun, bagi hewan sembelihan yang stres, waktu menuju kematian yang sempurna akan lebih lama.

Pada penyembelihan halal, harus dipastikan bahwa kematian hewan sembelihan hanya disebabkan oleh putusnya tiga organ yang wajib terputus, bukan oleh sebab lain. Jadi, sebelum mati sempurna, hewan sembelihan tidak boleh diproses lebih lanjut. Hewan sembelihan yang masih hidup kemudian diambil bagian tubuhnya, maka daging tersebut hukumnya haram. Prinsip ini juga berlaku pada penanganan unggas. Setelah disembelih, ayam tidak boleh langsung dilempar ke keranjang atau drum. Penyembelihan halal pada ayam paling direkomendasikan dengan cara digantung terbalik menggunakan *bleeding cone* atau kerucut penyembelihan dan biarkan ayam tergantung terbalik hingga mati sempurna. Dengan demikian, bekas luka sayatan di leher tidak akan saling menyatu atau bertemu kembali, sehingga darah akan keluar dengan lancar dan tuntas. Hewan unggas boleh direndam ke dalam air panas setelah mati sempurna.

4. Bebas untuk Mengekspresikan Perilaku Normal atau Alamiah

Prinsip kebebasan untuk mengekspresikan perilaku normal atau alamiah membutuhkan kecermatan. Kita harus membiarkan mereka mengekspresikan perilaku alamiah mereka saat sedang diistirahatkan di kandang sebelum disembelih. Hewan sembelihan yang sejenis harus dikandangkan bersama dalam kelompoknya. Hewan tidak suka sendirian di kandang karena mereka makhluk sosial. Sebelum hewan dibawa ke areal penyembelihan halal, pastikan semuanya sudah siap. Begitu hewan masuk ke areal penyembelihan halal, langsung direbahkan dan disembelih secara halus dan cepat, sehingga hewan tidak terlalu lama sendirian di areal penyembelihan halal.

Memahami bahasa tubuh sapi merupakan bagian krusial dari penerapan kesejahteraan hewan (kestrawan/animal welfare) sekaligus menjaga keselamatan kerja perawat ternak dan panitia kurban. Oleh karenanya, perawat ternak dan panitia kurban harus mengenali ekspresi normal atau bahasa tubuh sapi. Sapi berkomunikasi secara nonverbal melalui posisi kepala, telinga, ekor, dan sekresi cairan tubuh. Gerakan kepala sapi dapat menunjukkan bahwa sapi sedang menantang atau merasa takut, posisi gerakan telinga sapi merupakan kompas emosi sapi, dan gerakan ekor sapi adalah alarm bahaya bagi sapi. Sementara itu, air liur (salivasi) merupakan indikator fisiologis stres yang dialami sapi. Jika ada kombinasi tanda sapi sedang marah/terancam (*danger zone*), segera jaga jarak, hati-hati, dan waspada.

Beberapa tanda sapi sedang terancam meliputi kepala diturunkan mengarah ke kita, mata mendelik (terlihat bagian putihnya/*eye white*), kaki menggaruk-garuk tanah (tanda persiapan menyerang), ekor menyabet-nyabet kuat, dan mendengus keras disertai keluarnya busa/air liur. Jika terjadi hal tersebut, segera jauhi sapi karena berisiko mencelakai kita. Sangat disarankan untuk membiarkan sapi tenang dan kembali ke area kandang penampungan sebelum diproses lebih lanjut guna memastikan prinsip kesrawan tetap terjaga. Sapi yang menunjukkan tanda-tanda tersebut sesaat sebelum disembelih akan mengalami lonjakan hormon adrenalin dan kortisol. Hal ini mengakibatkan pH daging tetap tinggi, menyebabkan karkas menjadi gelap dan cepat busuk.

5. Bebas dari Rasa Takut dan Penderitaan

Pertama, hewan tidak suka dan takut melihat sesamanya yang sedang disembelih. Oleh karena itu, area penyembelihan harus dibuat tertutup sehingga hewan-hewan lainnya yang masih hidup tidak dapat melihatnya. Alternatif lainnya yaitu menutupi semua mata hewan kurban dengan *cattle blinde*r atau penutup mata hewan ternak sesaat akan dimulainya prosesi penyembelihan hewan kurban. *Cattle blinder* bisa dibuat dari kaos bekas tidak tembus pandang yang tidak menutupi hidung hewan kurban.

Selain itu, di area penyembelihan halal tidak boleh ada darah yang menggenang. Darah hewan yang baru disembelih mengandung hormon stres yang aromanya dapat tercium oleh ternak berikutnya. Oleh karenanya, ketika hewan sudah disembelih dan mati sempurna, darah harus segera dibilas dan dialirkan ke *septic tank* tempat penampungan darah, bukan ke sungai atau parit atau saluran air limbah masyarakat. *Septic tank* tempat penampungan darah harus dibuat jauh-jauh hari sebelum pelaksanaan ibadah kurban agar darah tidak mencemari lingkungan. Keberadaan *septic tank* tempat penampungan darah wajib tersedia bagi pelaku usaha untuk sertifikasi halal jasa penyembelihan dan hasil penyembelihan.

Kedua, hewan tidak suka dan takut dengan suara berfrekuensi tinggi. Oleh karena itu, kita tidak boleh mengasah pisau di dekat hewan sembelihan atau hewan-hewan lainnya yang masih hidup. Kandang dan areal penyembelihan halal tidak boleh

ada suara teriakan atau musik yang keras. Saat ibadah kurban, gema takbir dan pengeras suara oleh panitia kurban tidak boleh keras agar hewan kurban tidak merasa takut.

Ketiga, hewan tidak suka dan takut dengan warna-warna bergelombang panjang. Dalam spektrum cahaya, urutan gelombang dari yang terpanjang hingga terpendek yaitu merah, oranye, kuning, hijau, biru, dan ungu. Warna ungu memiliki panjang gelombang pendek sehingga hewan sembelihan tidak stres atau takut. Jadi, direkomendasikan warna pakaian Juleha, seragam panitia, hingga warna cat sarana prasarana rumah potong hewan adalah ungu.

Hewan ternak ruminansia memiliki penglihatan dikromatik karena matanya hanya mempunyai dua reseptor warna. Hewan dikromatik umumnya sensitif terhadap warna biru dan kuning serta kesulitan membedakan spektrum warna merah dan hijau. Bagi mereka, merah mungkin terlihat seperti abu-abu gelap atau kekuningan. Hewan dikromatik seringkali takut pada bayangan hitam yang tajam di lantai atau perubahan cahaya yang mendadak (misalnya dari area terang ke lorong gelap). Mereka akan menganggap bayangan tersebut sebagai "lubang" atau rintangan sehingga memicu perilaku berhenti mendadak (*balking*). Olah karena itu, disarankan menggunakan warna yang seragam pada pagar atau fasilitas kandang atau fasilitas penyembelihan. Warna yang terlalu kontras (misalnya garis kuning terang di atas lantai beton yang gelap) dapat membuat hewan ragu-ragu untuk melangkah.

Sementara itu, hewan unggas (ayam, itik, dan kalkun) memiliki penglihatan tetrakromatik karena matanya memiliki 4 jenis reseptor warna dan bisa melihat spektrum ultraviolet. Pencahayaan di kandang atau area *stunning* (pemingsanan) pada unggas biasanya menggunakan lampu biru atau hijau. Hal ini agar bisa menenangkan mereka saat dirawat di kandang atau digantung dan dipingsankan saat penyembelihan halal.

PRINSIP KESEJAHTERAAN HEWAN SAAT PENYEMBELIHAN HALAL

Prinsip kesejahteraan hewan saat penyembelihan halal, yaitu:

1. Sebelum penyembelihan halal, upayakan semaksimal mungkin untuk mengurangi stres dan penderitaan hewan. Upayakan saat akan dimulainya penyembelihan hewan kurban, tutup mata semua hewan kurban dengan *cattle blinder* atau kaos bekas yang tidak tembus pandang. Hal ini dilakukan sebelum panitia kurban berdatangan ke lokasi penyembelihan dengan membawa pisau masing-masing. Upayakan juga sapi atau kerbau kurban direbahkan dengan lembut menggunakan metode *burley* atau *squeze* agar hewan kurban tidak stres.
2. Saat proses penyembelihan halal, meminimalkan rasa sakit akibat sayatan pisau sembelih. Upayakan penyembelihan dilakukan menggunakan pisau sembelih yang setajam silet dengan cara sekali sayatan (*single slash*) baik itu gaya dorong (*top down*) atau gaya tarik (*bottom up*). Sekali sayatan terputuslah 3 organ wajib putus (*al hulqum* atau *trachea*, *al mari'* atau esofagus dan *al wadajain* atau dua pembuluh darah, yakni arteri karotis dan vena jugularis bagian kanan dan kiri). Sayatan di posisikan satu jari di bawah jakun atau *larynk* ke arah dada.
3. Saat proses menuju kematian hewan sembelihan, percepat kematian hewan agar segera hilang penderitaannya. Upayakan bekas sayatan tidak saling menempel kembali atau dibiarkan tetap menganga. Hal ini agar tidak terjadi penyumbatan darah sehingga tetap mengalir tuntas melalui arteri karotis yang telah disayat. Jika terjadi aneurisma atau pembekuan darah di ujung arteri yang terputus, maka wajib dilakukan koreksi dengan disayat sepanjang pembengkakan akibat pembekuan darah.

Dengan demikian, keseluruhan penderitaan hewan sejak prapenyembelihan hingga pasca-penyembelihan dapat diminimalkan.