

**PENYULUHAN PERAWATAN PISAU SEMBELIH DAN KELOLA HEWAN KURBAN KEPADA JAMAAH MASJID AL JUMHURIYAH, KP. SELIONG TELUKNAGA, KEC. TELUKNAGA, TANGERANG-BANTEN**

***ADVICE OF SLAUGHTERING KNIFE CARE AND MANAGEMENT OF SACRIFICIAL ANIMALS TO THE CONGREGATION OF AL JUMHURIAH MOSQUE, SELIONG, TELUKNAGA TANGERANG-BANTEN***

**<sup>1</sup>Abdul Choliq, <sup>2</sup>Mohamad Nasrun, <sup>3</sup>Andri Lesmana, <sup>4</sup>Dini Fitri nurani, <sup>5</sup>Arsyah Ali Widiandana**

*Prodi Teknik Mesin, Fakultas Teknik Universitas Pamulang*

*E-mail: <sup>1</sup>dosen02127@unpam.ac.id; <sup>2</sup> dosen01284@unpam.ac.id; <sup>3</sup>dosen01278@unpam.ac.id;*

*<sup>4</sup>dinifitri1512@gmail.com; <sup>5</sup>arsyah2601@gmail.com*

**ABSTRAK**

Kegiatan pemotongan ternak pada saat Idul Adha, aqiqah, acara keluarga ataupun untuk tasyakuran memerlukan pisau-pisau berkualitas untuk memudahkan pengelolaan hewan mulai dari pemotongan hingga pencincangan daging. Karena kegiatan ini hanya dilakukan dalam waktu tertentu, maka banyak dijumpai kerusakan pada pisau-pisau tersebut karena tidak terawat dengan baik, seperti penumpukan mata pisau, rompal karena kesalahan operasi, atau berkarat karena kesalahan dalam penyimpanan. Permasalahan serupa sering muncul dalam perbincangan atau rapat Dewan Kemakmuran Masjid (DKM Masjid) setiap jelang Idul Adha. Melalui kegiatan PKM dosen-dosen Teknik Mesin Universitas Pamulang (Unpam) bersama mahasiswa, akan mencoba menawarkan melalui sosialisasi serta pelatihan singkat kepada jamaah Masjid Al Jumhuriyah Kp. Seliong Desa Bojong Renged, Teluknaga, Kab. Tangerang tentang perawatan pisau sembelih dan pisau kelola hewan kurban. Tujuan yang ingin dicapai adalah agar pengurus dan jamaah masjid Al Jumhuriyah memahami serta mampu melakukan cara perawatan pisau kelola hewan kurban dengan baik dan benar. Selain itu warga memahami bagaimana mengkondisikan pisau sembelih agar selalu siap pakai apabila sewaktu-waktu diperlukan untuk kegiatan pemotongan hewan. Hal ini penting mengingat harga pisau kelola hewan relatif mahal, maka kurang baik apabila setiap penyelenggaraan pemotongan kurban selalu membeli peralatan baru. Luaran PKM yang diharapkan adalah pembuatan laporan akhir yang dipublikasikan di jurnal terakreditasi nasional, serta publikasi di media masa.

**Kata kunci:** Penyuluhan, Mesin Pendingin, Perawatan

**ABSTRACT**

*Livestock slaughtering activities during Eid al-Adha, aqiqah, family events or for Thanksgiving require quality knives to facilitate animal management, from cutting to mincing meat. Because this activity is only carried out for a certain time, there are many damages to the knives due to not being properly maintained, such as dulling of the blades, chipping due to operating errors, or rusting due to errors in storage. Similar problems often arise in discussions or meetings of the Mosque Prosperity Council (DKM Masjid) before Eid al-Adha. Through PKM activities, Mechanical Engineering lecturers at Pamulang University with students, will try to offer it through socialization and short training to the congregation of Masjid Al Jumhuriyah Kp. Seliong Bojong Renged Village, Teluknaga, Kab. Tangerang about the care of slaughtering knives and the management of sacrificial animals. The goal to be achieved is so that the management and congregation of the Al Jumhuriyah mosque understand and are able to carry out how to properly and correctly care for the knives and manage the sacrificial animals. In addition, residents understand how to condition the slaughtering knife so that it is always ready to use if at any time it is needed for slaughtering animals. This is important considering that the price of animal management knives is relatively expensive, so it is not good if every sacrificial slaughtering organization always buys new equipment. The expected outputs of PKM are the preparation of a final report, a nationally accredited PKM journal, as well as publications in the mass media to introduce more to the public about the existence of the Mechanical Engineering Study Program at Pamulang University.*

**Keywords:** Counseling, Cooling Machine, Maintenance

## I. PENDAHULUAN

Indonesia dengan penduduk mayoritas muslim akan selalu menjumpai pelaksanaan ibadah kurban pada setiap bulan Dzulhijjah. Data dari Kementerian Pertanian menunjukkan jumlah kebutuhan hewan kurban yang cenderung naik dalam 5 tahun terakhir [1-2]. Pelaksanaan ibadah kurban tentu tidak lepas dengan ketersediaan peralatan potong hewan yang memudahkan pekerjaan penyembelihan dan penanganan daging kurban.

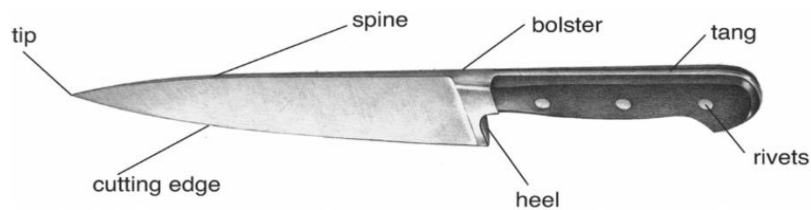
Tabel 1. 1 Kebutuhan hewan qurban 2016-2020

No	Jenis Hewan	Tahun				
		2016	2017	2018	2019	2020
1.	Sapi	279.221	440.323	342.261	376.487	541.568
2.	Kerbau	7.535	9.851	11.781	12.958	15.653
3.	Kambing	650.583	755.288	650.990	716.089	852.212
4.	Domba	82.438	227.479	219.252	241.178	392.185
Total		1.019.777	1.432.940	1.224.284	1.346.712	1.260.591

Sumber: Kementan RI, 2020, katadata.co.id

Masjid Al Jumhuriyah. Kp. Seliong Desa Bojong Renged Teluknaga Tangerang menampung lebih dari 200 jamaah di sekitarnya. Masjid selalu diramaikan untuk kegiatan sholat lima waktu, Taman Pendidikan Al Quran (TPQ), pengajian rutin ibu-ibu dan berbagai acara keagamaan. Salah satu kegiatan rutin adalah pemotongan hewan kurban pada Idul adha. Setidaknya ada 10 ekor sapi dan 20 ekor kambing kurban dipotong pada setiap hari raya kurban. Dengan jumlah hewan sebanyak itu tentu memerlukan pengelolaan yang efektif, mengingat hari pelaksanaan kurban yang terbatas dan tenaga ahli juga tidak banyak.

Menjelang hari raya kurban biasanya diadakan pertemuan untuk membahas segala sesuatu menyangkut persiapan pemotongan hewan kurban. Salah satu yang dibahas menyangkut ketersediaan pisau-pisau potong, pisau daging, kapak ada yang rusak dan perlu perbaikan atau penambahan alat baru. Pisau-pisau tersebut kadang dijumpai patah pada bagian ujung bilah (*tip*), berkarat sepanjang bilah, tumpul atau rompal pada sisi tajamnya (*cutting edge*), kendor pada bagian leher pisau (*bolster*), dan handel yang longgar sehingga memerlukan perbaikan. Adakalanya jumlah peralatan berkurang karena kelalaian dalam penyimpanan alat.



Sumber: <http://recipe-about-food.com/11-jenis-pisau/>

Gambar 1. Bagian-bagian pisau yang sering mengalami kerusakan

Pisau adalah alat yang digunakan untuk memotong benda. Bagian pisau secara umum terdiri dari bilah, leher dan gagang, bilah terbuat dari logam pipih yang memiliki sisi tajam [3]. Bilah tersambung pada gagang melalui leher pisau yang diketatkan dengan lem, pengikat dan pasak. Salah satu fungsi pisau adalah untuk operasi kerja pemotongan hewan serta penanganan dagingnya. Sebagai referensi adalah peralatan yang digunakan di rumah pemotongan hewan (RPH). RPH adalah kompleks bangunan yang dilengkapi sarana-sarana yang distandarkan pemerintah dalam penanganan hewan dari persiapan pemotongan, penyembelihan, pengulitan, pemisahan daging dari tulang, hingga pemisahan tulang dan karkas [4]. Pisau di RPH (gambar 2) sesuai fungsinya antara lain pisau sembelih (*slaughter knife*), pisau pengulitan (*skinning knife*), pisau daging (*meating knife*), pisau pemisah tulang (*boning knife*), pisau pemisah tulang dan daging (*pillet knife*), dan golok pembelah tulang lunak (*cleaver*) [4-5].



Sumber: <http://www.rumahpotonghewan.co.id/index.php/pisau-set.>

Gambar 2. (a) . Pisau sembelih, (b) pisau pengulitan, (c) pisau daging, (d) pisau pemisah tulang , (e) pisau pemisah tulang dan daging, dan (f) golok pembelah tulang lunak.

Pisau untuk pemotongan hewan didesain khusus, maka spesifikasinya berbeda dengan jenis pisau yang lain. Karakter utama pisau-pisau ini adalah tajam hasil dari proses tempa, pengerasan dan pengasahan bilah. Kekerasan bilah pisau umumnya mencapai 58 HRC [6]. Ketajaman pisau diharapkan tidak berkurang meskipun dimensinya mengecil karena usia pemakaian dan pengasahan. Karena sifatnya yang keras, maka bilah pisau sembelih juga bersifat getas. Kementerian Pertanian No. 114/PD.140/9/2014 menetapkan aturan tentang pisau sembelih hewan, yaitu:

1. Bahan bilah pisau diharuskan tidak mudah berkarat untuk kebersihan dan untuk menghindarkan pencemaran daging hewan dari logam berat yang membahayakan kesehatan manusia.
2. Pisau diharapkan mampu memutus tiga saluran di leher hewan sekaligus, yaitu saluran nafas, saluran makanan, dan pembuluh darah sekaligus secara sempurna dengan sekali sayat tanpa harus mengulang.
3. Bilah harus tajam agar memudahkan penyembelihan tanpa memerlukan banyak tenaga untuk menekan, dan agar hasil sayatan halus tanpa banyak merusak jaringan pada bekas sayatan serta untuk mengurangi rasa sakit pada hewan.
4. Bentuk pisau lurus dan ujungnya menghadap ke atas agar memudahkan gerakan saat memotong tanpa khawatir ujung pisau membentur lantai.
5. Panjang bilah 1,5 lebar leher hewan, untuk kambing 25cm dan sapi/kerbau 35cm [8].

Sebagai implementasi Tridharma Perguruan Tinggi dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat (PKM), maka Prodi Teknik Mesin, Fakultas Teknik Universitas Pamulang mencoba menawarkan solusi atas persoalan yang terjadi di masyarakat. Salah satunya tentang bagaimana merawat peralatan pengelolaan hewan kurban yang rutin digunakan pada setiap tahun. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah untuk memberikan wawasan tentang pemilihan jenis-jenis pisau yang sesuai peruntukannya, memahami cara perawatan peralatan potong dan kelola daging hewan kurban sebelum dan sesudah penggunaan, serta tentang cara penyimpanan peralatan potong dan pengelolaan daging hewan kurban yang baik, benar, aman dan selamat. Luaran yang diharapkan dari kegiatan PKM adalah laporan akhir PKM, jurnal terakreditasi nasional, dan publikasi di media masa.

## **II. METODE PELAKSANAAN**

### **1. Peralatan dan Bahan.**

Dalam pelaksanaan PKM ini diperlukan alat dan bahan yang digunakan sebagai media peraga selain pemaparan melalui presentasi. Adapun peralatan yang diperlukan

dalam perawatan pisau-pisau tersebut antara lain gerinda tangan, batu asah kasar, batu asah halus, amplas dalam beberapa ukuran, lembaran kulit sapi, lem besi, sunlight untuk mencuci dan mengasah, majun/kain lap, cairan anti karat, minyak mesin jahit. Sedangkan bahan yang digunakan dalam sosialisasi perawatan pisau kelola hewan potong antara lain: golok-golok, pisau-pisau pengelolaan hewan potong baik yang baru maupun yang lama.

Dari data inventaris DKM Masjid, Masji Al Jumhuriyah memiliki 3 golok sembelih, 10 pisau pengulitan, 5 golok serbaguna, 20 pisau pengiris daging, dan 5 kampak tulang. Semua dalam kondisi baik hanya pada bilahnya banyak yang berkarat.

## **2. Kerangka Pemecahan Masalah.**

Sosialisasi perawatan alat-alat dilakukan melalui presentasi menggunakan power point secara singkat tentang prosedur pemotongan hewan yang baik dan benar sesuai syariat islam dan peraturan pemerintah, cara perawatan dan perbaikan peralatan, dan cara penyimpanan. Adapun tahapan perawatan golok dan pisau yang disampaikan pada pelaksanaan PKM kali ini adalah sebagai berikut:

- a. Pengecekan sisi pisau/golok/kapak, apakah terdapat kerusakan seperti patah, rompah, lepas bilahnya dari gagang, dll. Kemudian dipisahkan sesuai kelompok kerusakannya. Pada kondisi aktual. Pengecekan perlu dilakukan 2 atau 3 kali setahun untuk memastikan kondisi pisau.
- b. Penggerindaan, dilakukan dengan mesin gerinda tangan untuk memperbaiki bentuk bilah yang rompal pada sisi tajamnya ataupun punggung pisau yang bentuknya kurang rapi. Penggerindaan juga untuk menghilangkan karat pada bilah yang sudah mulai menebal.
- c. Pengamplasan, dilakukan ketika karat yang pada pisau hanya tipis saja.
- d. Pengasahan, dilakukan apabila mata pisau/golok dirasa kurang tajam. Pengasahan dilakukan menggunakan asahan kasar, asahan halus, dan terakhir asahan batu putih agar hasil asahan halus. Air yang digunakan dicampur sabun sunlight agar gram asahan tidak menempel pada bilah pisau.
- e. Pelumuran cairan karat, minyak, atau oli pada bilah pisau sangat penting sebelum penyimpanan agar bilah dalam keadaan basah oleh cairan sehingga meminimalisir karat dalam jangka waktu yang lama.

- f. Pembungkusan, pisau yang sudah diasah dan dilumuri cairan anti karat dibungkus plastik sebelum masuk sarung agar cairan tidak kering karena meresap ke dalam rangka kayu.
- g. Penyimpanan, dilakukan pada golok atau pisau untuk menjaga keamanan agar tidak melukai seseorang karena jatuh atau salah dalam meneletakkan. Terutama harus dihindarkan dari jangkauan anak-anak.

### **3. Simulasi dan Praktik**

Mengingat kegiatan perawatan ini merupakan kegiatan praktik, maka setelah penjelasan yang diberikan, selanjutnya diberikan simulasi oleh pemateri dibantu para mahasiswa dan dilanjutkan dengan praktik oleh beberapa peserta secara bergantian agar dapat mencoba melakukan pekerjaan perawatan pisau. Praktik ini sekaligus untuk mengukur apakah penjelasan yang disampaikan sudah bisa diterima ataukah belum.

### **4. Khalayak Sasaran**

Khalayak yang menjadi sasaran dalam pelaksanaan PKM ini adalah jamaah Masjid Al Jumhuriyah. Kp. Seliong Teluknaga Rt.001/Rw.001. Desa Bojong Renged, Kec. Teluknaga, Kab. Tangerang, Banten. Jumlah warga sekitar 30 orang.

### **5. Tempat dan Waktu**

Pelaksanaan sosialisasi/PKM dilakukan di teras Masjid Al Jumhuriyah Kp. Selong Teluknaga Bojong Rengad Kab. Tangerang. Pelaksanaan PKM mengambil waktu setelah sholat jamaah dhuhur hingga tiba waktu sholat ashar untuk memudahkan pengumpulan warga. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan dari jam 13:00 – 15:00.

### **6. Prosedur Pelatihan**

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah melalui beberapa kegiatan, antara lain:

- a. Sosialisasi tentang prosedur pelaksanaan qurban dengan memberikan pemaparan melalui power point text.
- b. Pengenalan peralatan jenis alat pengelolaan hewan qurban melalui ilustrasi/gambar serta membawa contoh-contoh peralatan sembelih hewan serta peralatan tata kelola daging hewan kurban/hewan potong.
- c. Pelatihan perawatan pisau-pisau pengelolaan hewan qurban dengan menggunakan pisau-pisau dan peralatan inventaris masjid yang sudah dalam keadaan rusak, karat ataupun kotor.

- d. Diskusi dan tanya jawab dengan peserta untuk memberikan tambahan-tambahan materi berdasarkan temuan-temuan kasus yang dialami jamaah masjid terkait perawatan peralatan sembelih.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

PKM dilaksanakan pada tanggal 14 Nopember 2021. Persiapan dimulai pada pukul 10.00 – 12.00 WIB meliputi penyiapan banner oleh tim PKM, penyiapan sound sistem, penyiapan layar dan invocus, penyiapan fotocopi materi, penyiapan snack untuk audience yang dibantu jamaah ibu-ibu dan remaja masjid, penyiapan dokumentasi yang akan ditandatangani oleh ketua DKM Masjid Al Jumhuriyah.

Pelaksanaan acara dimulai pada pukul 13.00 – 15.00 WIB meliputi pembukaan acara oleh H. Mohamad Nasrun, ST, MT, dilanjutkan sambutan ketua pelaksana PKM oleh Tohirudin, ST, MSc, sambutan ketua DKM Masjid Al Jumhuriyah oleh Ustadz Hambari, SPd, pemaparan materi oleh Abdul Choliq, MT, MT, praktik perawatan pisau-pisau sembelih dan tata kelola daging kurban oleh dosen dan mahasiswa serta jamaah Masjid Al Jumhuriyah, terakhir doa penutup oleh Ustadz Syadzili.



Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 3. Foto bersama tim PKM dosen dan mahasiswa bersama sebagian jamaah masjid Al Jumhuriyah

Materi yang presentasikan dalam pelaksanaan PKM meliputi peraturan pemerintah tentang alat pengelolaan hewan kurban, tanya jawab di awal sesi sebagai penjajakan

pengetahuan audience, penjelasan tentang jenis pisau tata kelola hewan kurban, penjelasan tentang bentuk pisau yang sesuai aturan Kementan RI, penjelasan tentang bahan pisau-pisau sembelih hewan, penjelasan tentang cara memotong hewan qurban, penjelasan tentang cara mengelola daging qurban, perawatan pisau potong dan kelola daging qurban.

Praktik yang dilakukan meliputi pengecekan fisik peralatan apakah ada yang patah, rompal, atau berkarat, penggerindaan peralatan pada bilah pisau yang berkarat tebal, pengamplasan peralatan yang berkarat tipis atau setelah digerida, pengasahan peralatan dengan asahan kasar, halus, dan kulit, pelumuran cairan anti karat pada peralatan, pembungkusan dan penyimpanan peralatan. Simulasi dan praktik dilakukan secara bergantian oleh peserta. Dalam pelaksanaannya diselingi tanya jawab antara peserta dan pemateri.



Sumber: Dokumentasi pribadi

Gambar 4. Sosialisasi meliputi pemaparan materi dan simulasi oleh tim PKM

Hasil perawatan pisau dan alat tata kelola hewan kurban, pisau yang rusak handelnya dapat disambung kembali dengan lem pisau, yang rompal menjadi rapi setelah digerinda, pisau yang berkarat menjadi bersih, pisau dalam kondisi terlumuri cairan anti karat sebelum dimasukkan rangka, pisau tersimpan aman di tempat yang jauh dari jangkauan anak-anak.

Penutupan Acara. Pukul 16.30 WIB. Acara ditutup dengan doa dan dilanjutkan dengan foto bersama dan sesi ramah tamah antara Tim PKM Universitas Pamulang



dengan jamaah Al Jumhuriyah. Kp. Seliong Desa Bojong Renged, Kec. Teluknaga, Kab. Tangerang, Banten.

#### **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

##### **Kesimpulan**

1. Pisau dan golok sembelih yang penggunaannya hanya pada saat-saat tertentu akan sangat rawan rusak karena karat atau perubahan bentuk karena salah operasi,
2. Rusaknya peralatan tidak mengharuskan pembelian pisau/golok baru yang harganya tidak murah, melainkan dengan perawatan yang baik dan benar,
3. Dengan perawatan yang baik mengikuti tahapan-tahapan yang benar akan menjadikan pisau dan golok lebih awet dan dapat digunakan sewaktu-waktu tanpa harus membeli golok baru.

##### **Saran**

Adapun saran yang diberikan, sosialisasi tentang perawatan peralatan kelola hewan potong perlu disampaikan kepada warga melalui kegiatan di masjid atau mushola untuk menambah wawasan warga.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Kementrian Pertanian Republik Indonesia, Kementan Siapkan 1,7 Juta Ekor Hewan Kurban, Pastikan Stok Cukup [Artikel], <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4873>
- [2] Badan Pusat Statistik (2018). Jumlah Ternak Dipotong di RPH dan Luar RPH Yang Dilaporkan (Report) BPS Statistic Indonesia. <https://www.bps.go.id>
- [3] Drh. Heris Kustiningsih, MSc, Teknik Memilih Dan Mengasah Pisau Modul Ajar], Kementerian Pertanian Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian. Balai Besar Pelatihan Kesehatan Hewan (BBPKH) Cinagara-Bogor 2020. <https://janaaha.com/wp-content/uploads/2020/07/BA-Teknik-Memilih-dan-Mengasah-Pisau-ok-1.pdf>
- [4] Direktori Perusahaan Pertanian rumah Potong Hewan (RPH) dan Tempat Pemotongan Hewan (TPH) (2018). Jumlah RPH dan TPH di Indonesia 2018, Katalog 1305016 [Report] BPS Statistic Indonesia. <https://www.bps.go.id>
- [5] Bogor Rumah Potong Hewan (2013). Jenis-Jenis Pisau Operasi RPH [Online] <http://www.rumahpotonghewan.net/>.

- [6] Syarief Akhmad (2008). Analisa Kekerasan Pisau Potong (Parang) [Journal] INFO – TEKNIK. Volume 9 No. 2, pp-117- 124.
- [7] Direktorat Jendral Peternakan (2018). Kementrian Pertanian Jamin Ketersediaan dan Kesehatan Ternak Untuk Hari Raya Idul Adha.  
<http://ditjennak.pertanian.go.id>
- [8] Portal Resmi Kabupaten Bogor, Penyembelihan Hewan Qurban yang Halal dan Higienis, <https://bogorkab.go.id/post/detail/penyembelihan-hewan-qurban-yang-halal-dan-higienis>, 30 September 2019.