



## Bikin Rasa Daging Tak Enak

PEMANTAU hewan kurban dari Fakultas Kedokteran Hewan UGM, Deni Setyo, menjelaskan, penyakit cacing hati tidak berbahaya bagi manusia. "Kalau untuk manusia enggak berbahaya. Cacing itu cuma merusak hatinya si sapi. Selain itu, biasanya membuat rasa daging nggak enak dan kualitas daging menurun," katanya, di Kauman, Rabu (23/9).  
 Sepanjang Rabu (23/9) kemarin pihaknya

bersama Disperindagkoptan Kota Yogyakarta memantau tiga tempat. Rinciannya, di Beringharjo, depan PDHI Keraton, dan Kauman "Kami menemukan cacing *fasciola gigantica* di hati hewan kurban," ucap Deni.  
*Fascioliasis* merupakan sebuah kondisi di mana ditemukan cacing *fasciola gigantica* di hati

■ Bersambung ke Hal 14

## Bikin Rasa

Sambungan Hal. 13

hewan kurban. Dia menambahkan, bila menemukan daging kurban yang terjangkit fascioliasis, pihaknya langsung memisahkan daging tersebut.  
 Sepanjang pemantauan kemarin, Deni mengaku tidak menemukan kurban yang mengidap penyakit berbahaya, seperti tahun-tahun sebelumnya. "Nggak tahu untuk daerah lain seperti apa. Tapi sejauh ini kami turun ke lapangan, yang kami temukan sebatas cacing hati," ucap Deni.  
 Secara terpisah, pihak Pusat Kajian Halal Fakultas Peternakan (FP) UGM Yogyakarta mengingatkan penyembelih hewan kurban lebih cer-

mat saat melaksanakan tugas. Hal ini guna menghindari daging kurban menjadi haram.  
 Direktur Pusat Kajian Halal FP-UGM, Nanung Danar Dono MP PhD, mengatakan, ada dua hal yang dapat menyebabkan daging kurban menjadi haram. Pertama, jika hewan kurban belum mati namun kakinya sudah dipotong.  
 "Menurut hadits, jika hewan belum mati kok kakinya dipotong. Maka daging hewan itu haram dimakan. Karena hewan itu akan sama seperti bangkai," ucap Nanung, sapaan akrabnya, Rabu (23/9).  
 Kemudian jika hewan belum mati setelah disembelih namun

sudah dikuliti atau kaki maupun ekornya dipotong sehingga hewan merasa kesakitan barulah mati. "Jika hewan mati karena kesakitan, bukan karena disembelih, dagingnya haram," imbuhnya.  
 Dia pun memberikan tiga cara untuk memastikan hewan telah mati atau belum setelah disembelih. Adapun caranya yakni dengan menggunakan reflek mata, reflek ekor dan reflek kuku. Untuk reflek mata, penyembelih diharap menggunakan jari tangan untuk menyentuh pupil mata.  
 "Apabila masih berkedip maka masih hidup. Namun jika sudah tidak ada respons, maka

hewan kurban itu telah mati," jelas Nanung.  
 Lalu untuk reflek ekor, katanya, penyembelih diminta memegang dan menggesek ekor sapi ke kanan atau ke kiri. Jika ekornya melawan atau bergerak sendiri maka masih hidup. Pun cara lainnya bisa pula dengan memencet ekor hewan kurban. Jika bereaksi maka masih hidup.  
 "Sementara untuk reflek kuku. Gunakan ujung pisau yang rancing, sentuh atau tusuk pelan daging yang berada pada kedua kuku kakinya. Jika masih ada bereaksi menghindar, berarti masih hidup," paparnya. (mrf)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 29 Juni 2026  
 Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**  
 NIP. 19690723 199603 1 005