

FKH Terjunkan Mahasiswanya di 103 Titik Pemotongan Hewan Kurban

Achmad Sarjono - JATIM.PUBLIKMERDEKA.COM

Jul 11, 2022 - 02:49



Pemeriksaan Hati oleh mahasiswa FKH di Masjid Jami Al Huda Lamongan yang Terindikasi Terdapat Cacing Fasciola

KOTA MALANG - Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Brawijaya (FKH UB) menerjunkan mahasiswanya di 103 titik pemotongan untuk memastikan kesehatan hewan dan daging kurban di tengah wabah Penyakit Mulut dan Kuku (PMK).

Petugas pemeriksa kesehatan tersebut tersebar di seluruh Jawa Timur meliputi Kota Malang, Batu, Kabupaten Malang, Kabupaten Mojokerto, Kabupaten Sidoarjo, Kabupaten Lamongan dan Kabupaten Kediri sejak tanggal 8 Juli – 11 Juli 2022.

Kegiatan ini dalam rangka Pengabdian Masyarakat Terpadu Pemeriksaan Kesehatan Hewan dan Daging Kurban FKH UB dalam Rangka Idul Adha 1443 H Tahun 2022.



Mahasiswa FKH UB Mahasiswa FKH UB memeriksa hati dan jeroan sebelum di distribusikan ke masyarakat

Dekan FKH drh. Dyah Ayu Oktavianie AP., M.Biotech mengatakan kegiatan pemeriksaan hewan kurban merupakan agenda rutin tahunan yang merupakan bagian dari tanggung jawab profesi dokter hewan dalam menjamin Pemotongan Hewan Kurban yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal.

Total 43 dosen dan 493 Mahasiswa FKH UB juga ikut terlibat dalam kegiatan pemeriksaan kurban baik di wilayah Jawa Timur maupun di domisi masing-masing di seluruh Indonesia di bawah pantauan ketua tim petugas pemeriksa Kesehatan Hewan dan Daging Kurban drh. Ajeng Erika, M.Si.

Salah satu petugas pemeriksa drh. Shelly Kusumarini R., M.Si. mengatakan di tengah wabah PMK yang bergejolak di Indonesia menyebabkan masyarakat menjadi risau dalam penanganan daging kurban, sehingga dengan kehadiran tim FKH UB yang berkolaborasi dengan dinas terkait dapat memberikan sosialisasi dan himbauan kepada masyarakat terutama tata cara pengolahan daging kurban.

“Apabila daging, jeroan kurban langsung diolah sebaiknya direbus dalam air mendidih minimal 30 menit sedangkan jika daging tidak langsung diolah, maka dapat disimpan dalam chiller terlebih dahulu selama 24 jam kemudian dipindah ke freezer untuk disimpan pada suhu beku,”katanya.

drh. Shelly juga berharap petugas Pemeriksaan Kesehatan Hewan dan Daging Kurban FKH UB dapat memastikan hewan kurban dalam keadaan sehat serta daging kurban ASUH untuk dikonsumsi masyarakat. (FKH/Humas Ub).