



IPB University
— Bogor Indonesia —

IPB Today

Edisi Khusus Iduladha



IPB University Terjunkan 614 Petugas Pemeriksa Kesehatan Hewan dan Daging Kurban untuk Iduladha 1446H

Menyambut Iduladha 1446 H, Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis (SKHB) IPB University menerjunkan 614 petugas pemeriksa kesehatan hewan dan daging kurban. Tim ini terdiri dari 66 dosen dan tenaga kependidikan serta 514 mahasiswa dari berbagai jenjang

BACA SELENGKAPNYA

Penanggung Jawab: Alfian Helmi **Pimpinan Redaksi:** Siti Nuryati **Redaktur Pelaksana:** Harris Budilaksono **Editor:** Rizki Maha Putra **Reporter:** Dedeh Hartati, Dimas Ramdhani, Asep Sumantri, Mutiara Laila, Fajar **Fotografer:** Rafli Baskara, M Rifqi Wahyudi **Layout:** M Rifki Ihsan **Alamat Redaksi:** Direktorat Kerjasama, Komunikasi, dan Pemasaran Gedung Andi Hakim Nasoetion, Rektorat Lt. 1, Kampus IPB Dramaga **Telepon:** (0251) 8425635, **Email:** redaksi@apps.ipb.ac.id

Pilih Kurban Sapi, Kerbau, Kambing, atau Domba? Dosen IPB University Jelaskan Karakteristik Perbedaan Dagingnya

Memilih hewan kurban bukan hanya soal *budget* atau ukuran. Umumnya, kita dihadapkan pada pilihan: apakah kurban sapi, kerbau, kambing atau domba? Namum, ada satu hal menarik yang jarang diketahui: setiap jenis daging ini memiliki karakteristik unik, mulai dari cita rasa, tekstur, hingga kandungan nutrisinya. Apa saja perbedaan—baik segi fisik maupun nutrisi—di antara daging tersebut? Simak penjelasan Dr Henny Nuraini, dosen Fakultas Peternakan IPB University. Ia mengatakan bahwa secara fisik, daging dari berbagai jenis hewan ternak ini memang memiliki perbedaan yang dapat dikenali langsung.

[BACA SELENGKAPNYA](#)



Waspada! Penyakit Zoonotik Jelang Idul Adha, Pakar IPB University Sebutkan Kriteria Hewan Kurban yang Sehat

Mendekati Hari Raya Kurban, dosen Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis (SKHB) IPB University, Dr drh Herwin Pisestyani, MSi mengimbau masyarakat agar lebih teliti dalam memilih hewan kurban. Masyarakat perlu mengenali penyakit yang dapat menjangkiti hewan kurban serta memahami kriteria kelayakan hewan secara medis dan syariat. “Hewan kurban seperti sapi, kambing, dan domba rentan terhadap berbagai penyakit, termasuk yang dapat menular ke manusia atau disebut zoonosis,” ujarnya. Salah satu penyakit zoonotik yang umum menyerang kambing dan domba adalah orf, yakni penyakit kulit menular akibat infeksi virus pox.

[BACA SELENGKAPNYA](#)





Warna Baju Bisa Picu Hewan Kurban Stres? Begini Penjelasan Ahli Anatomi Veteriner IPB University

Dr drh Supratikno, PAVet, ahli anatomi veteriner dan perilaku hewan dari IPB University, menjelaskan dampak dan cara penanganan stres pada hewan kurban. Menurutnya, stres pada hewan kurban tidak hanya berdampak pada perilaku, tetapi juga secara signifikan memengaruhi kualitas daging yang dihasilkan. “Ketika hewan mengalami stres, sistem saraf simpatis akan teraktivasi sehingga pembuluh darah menyempit. Akibatnya, proses pengeluaran darah saat penyembelihan menjadi tidak sempurna. Darah yang tertinggal di dalam daging akan menurunkan kualitas daging,” jelasnya. Lebih lanjut, ia menyebutkan bahwa stres menyebabkan penggunaan glikogen otot secara berlebihan.

[BACA SELENGKAPNYA](#)

Daging dan Jeroan Kurban Jangan Dicampur, Pakar IPB University Ungkap Risiko Kontaminasi

Menjelang Iduladha, masyarakat diimbau untuk lebih memperhatikan aspek kebersihan dan penanganan daging kurban selama pelaksanaan nantinya. Penanganan yang baik akan memastikan kualitas daging kurban tetap aman dikonsumsi masyarakat penerima manfaat. Dosen Fakultas Peternakan IPB University, Dr Muhamad Baihaqi, mengungkapkan sejumlah tantangan dalam pengelolaan daging kurban yang kerap diabaikan, mulai dari proses penyembelihan hingga distribusi. “Penyembelihan dan pengolahan sering dilakukan di tempat terbuka tanpa standar sanitasi yang baik, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi mikroba,” ujarnya.

[BACA SELENGKAPNYA](#)





Daging Kurban Alot? Coba Tips Alami dan Teknik Memasak dari Dosen Gizi Masyarakat IPB University Ini

Momentum Idul adha identik dengan pembagian dan pengolahan daging kurban. Namun, sering kali masyarakat menghadapi tantangan saat memasak daging yang alot. Menjawab kegelisahan ini, dosen Departemen Gizi Masyarakat IPB University, Reisi Nurdiani, MSI, membagikan berbagai tips dan penjelasan ilmiah seputar cara mengempukkan daging kurban agar tetap lezat dan bergizi. Menurut Reisi, pengolahan daging memiliki pengaruh besar terhadap kandungan gizinya, salah satu protein. Ia menjelaskan bahwa proses memasak dengan suhu tinggi dapat menurunkan jumlah protein. Namun, di sisi lain membuat protein tersebut lebih mudah dicerna oleh tubuh.

BACA SELENGKAPNYA

Antisipasi Sapi Gelonggongan Jelang Iduladha, Pakar Kesehatan Hewan IPB University Ingatkan Ciri-cirinya

Kesehatan hewan kurban selama Iduladha menjadi isu yang perlu diperhatikan, salah satunya terkait praktik sapi gelonggongan—sapi yang sengaja diberi minum secara berlebihan untuk menambah bobot tubuh sebelum dijual. Praktik ini tidak hanya merugikan konsumen, tetapi juga membahayakan kesehatan hewan itu sendiri. Dr drh Denny Widaya Lukman, dosen IPB University dari Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis (SKHB), menyebutkan bahwa praktik gelonggongan sangat menyiksa hewan dan bertentangan dengan prinsip kesejahteraan hewan serta syariat penyembelihan dalam Islam.

BACA SELENGKAPNYA



Tips Menyimpan Daging Kurban Menurut Dosen Teknologi Hasil Ternak IPB University

Iduladha identik dengan tradisi penyembelihan hewan kurban. Namun, melimpahnya daging kurban sering kali membuat kita tidak bisa mengolah semuanya dalam satu waktu. Untuk menjaga kualitas daging, penanganan dan penyimpanan daging kurban dengan benar menjadi sangat krusial. Dosen IPB University dari Divisi Teknologi Hasil Ternak, Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Dr Tuti Suryati, membagikan panduan menyimpan dan mengolah daging kurban dengan benar. “Ada beberapa langkah penanganan pertama pada daging kurban yang baru diterima sebelum diolah atau disimpan,” ujarnya. Penanganan Awal Daging Kurban: Pisahkan bagian daging dan jeroan,

[BACA SELENGKAPNYA](#)



Ahli IPB University: Limbah Hewan Kurban Perlu Dikelola agar Tak Cemari Lingkungan

Peningkatan aktivitas pemotongan hewan kurban selama momen Iduladha harus diiringi dengan perhatian terhadap pengelolaan limbah ternak. Dosen Fakultas Peternakan IPB University, Dr Salundik mengatakan, jika tidak ditangani dengan baik, limbah ini dapat mencemari lingkungan dan mengganggu kesehatan masyarakat. “Limbah ternak yang tidak dikelola dengan baik dapat menimbulkan dampak lingkungan serius. Mulai dari bau menyengat, serbuan lalat, hingga gangguan estetika, terutama karena lokasi penjualan hewan kurban umumnya berada di area perkotaan yang padat,” jelasnya. Ia mengurai, limbah ternak saat kurban dapat dikelompokkan dalam dua kategori,

[BACA SELENGKAPNYA](#)

Pilih Kerbau untuk Kurban? Pakar IPB University Bagi Tips Jitu Olah Daging Agar Empuk dan Lezat

Di beberapa wilayah Indonesia, kerbau menjadi pilihan utama untuk kurban selain kambing atau domba. Harga kerbau yang relatif lebih terjangkau dibanding sapi juga membuat beberapa kalangan memilih hewan ini untuk menunaikan ibadah kurban. Namun, daging kerbau kerap kali dianggap keras dan sulit diolah. Padahal dengan teknik yang tepat, bahan pangan ini bisa menjadi sajian empuk dan lezat. Guru Besar Fakultas Peternakan IPB University, Prof Dr Irma Isnafia Arief, membagikan sejumlah tips pengolahan daging kerbau yang efektif dan mudah diterapkan masyarakat. “Daging kerbau memiliki tekstur lebih keras dibandingkan daging sapi, sehingga memerlukan perlakuan khusus

BACA SELENGKAPNYA



Makan Daging Kurban Tanpa Cemas Kolesterol Naik, Guru Besar Gizi IPB University Bagikan Tipsnya

Siapa yang tidak menantikan hidangan daging kurban saat Iduladha? Aroma rendang, gulai, dan sate yang menggoda selalu berhasil membuat kita lupa diri. Namun, di balik kenikmatan tersebut, sering muncul kekhawatiran: bagaimana jika kolesterol naik? Kekhawatiran ini wajar mengingat konsumsi daging selama musim kurban memang meningkat drastis. Jika biasanya kita makan daging seminggu sekali, selama periode kurban bisa jadi setiap hari ada menu daging di meja makan. Guru Besar Keamanan Pangan dan Gizi IPB University yang juga Ketua Umum PERGIZI Pangan Indonesia, Prof Ahmad Sulaeman, memahami dilema ini. Ia membagikan sejumlah kiat agar tetap bisa menikmati daging kurban

BACA SELENGKAPNYA



Pakar IPB University Ungkap Fakta Jeruk Nipis untuk Kurangi Bau Amis Daging Kurban

Bau amis pada daging kurban sering kali menjadi keluhan masyarakat saat Iduladha. Salah satu bahan alami yang kerap digunakan untuk mengatasi masalah ini adalah jeruk nipis. Pertanyaannya, apakah jeruk nipis benar-benar efektif untuk menghilangkan bau tersebut? Simak penjelasan Pakar Teknologi Hasil Ternak IPB University, Dr Tuti Suryati berikut ini. Dr Tuti menjelaskan, bau amis pada daging umumnya terbentuk akibat reaksi pembusukan protein dan lemak yang dipicu oleh kontaminasi bakteri, seperti *Aeromonas*, *Enterococcus*, *Acinetobacter*, *Moraxella*, *Chromobacterium*, dan *Pseudomonas*. Kontaminasi ini, sebutnya,

[BACA SELENGKAPNYA](#)



Jelang Iduladha, HSC IPB University Aktif Berikan Edukasi Penyembelihan Hewan Kurban Ramah Lingkungan

Halal Science Center (HSC) IPB University bekerja sama dengan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) mengadakan pelatihan bertajuk “Penanganan dan Penyembelihan Hewan Kurban bagi Masyarakat Umum dan Pengurus DKM”. Kegiatan ini diselenggarakan Kampus IPB Gunung Gede (29/5). Kepala HSC IPB University, Prof Khaswar Syamsu, dalam sambutannya menyoroti pentingnya edukasi penyembelihan hewan kurban yang sesuai dengan syariat sekaligus memperhatikan aspek kesejahteraan hewan dan kelestarian lingkungan.

[BACA SELENGKAPNYA](#)