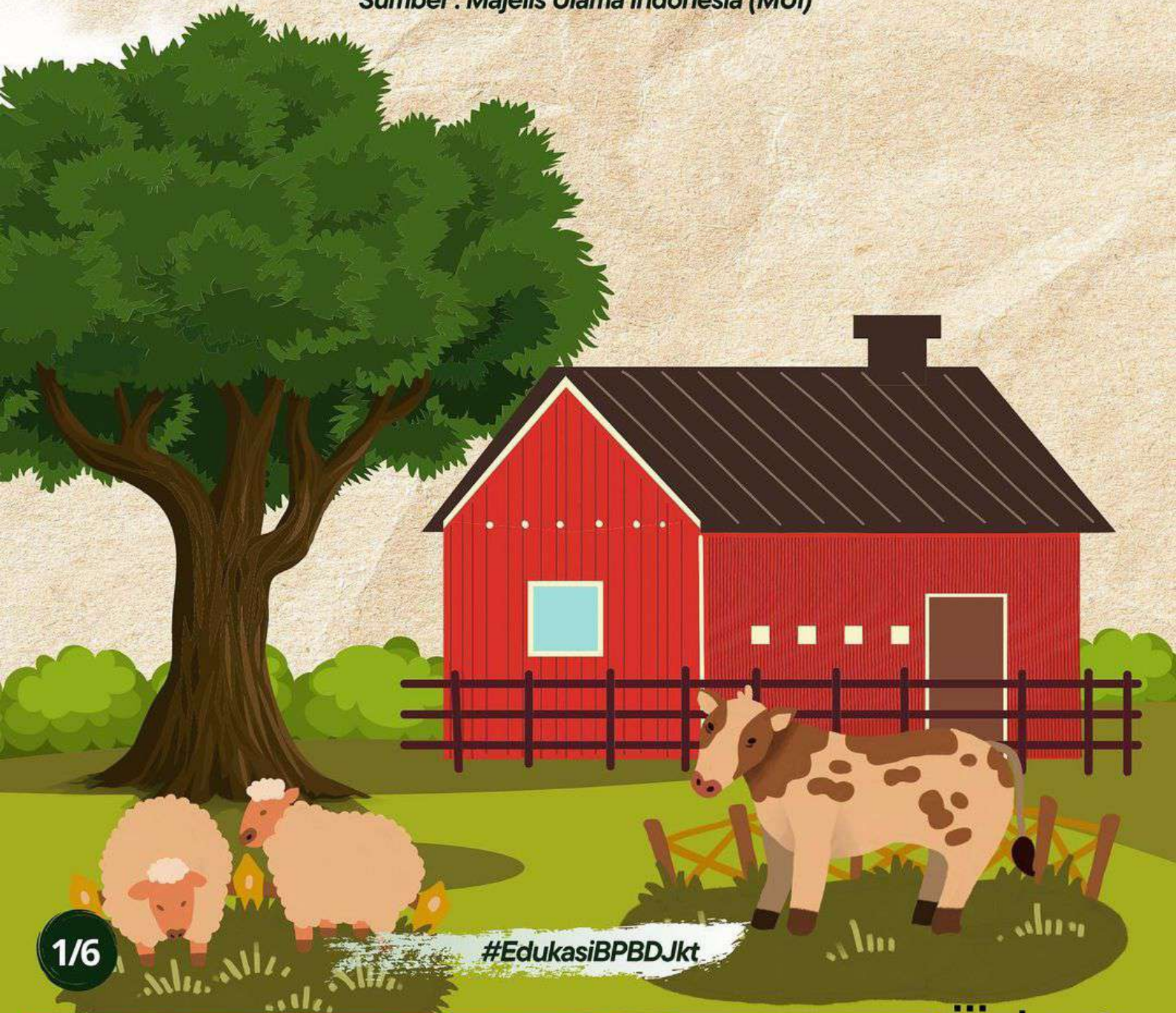




# HUKUM KURBAN

## SAAT WABAH PENYAKIT MULUT DAN KUKU (PMK)

Sumber : Majelis Ulama Indonesia (MUI)



1/6

#EdukasiBPBDJkt





Penyakit yang dikenal sebagai **Foot and Mouth Disease** adalah penyakit hewan yang disebabkan oleh virus yang sangat menular dengan menyerang hewan berkuku genap atau belah, seperti sapi, kambing, domba, kerbau



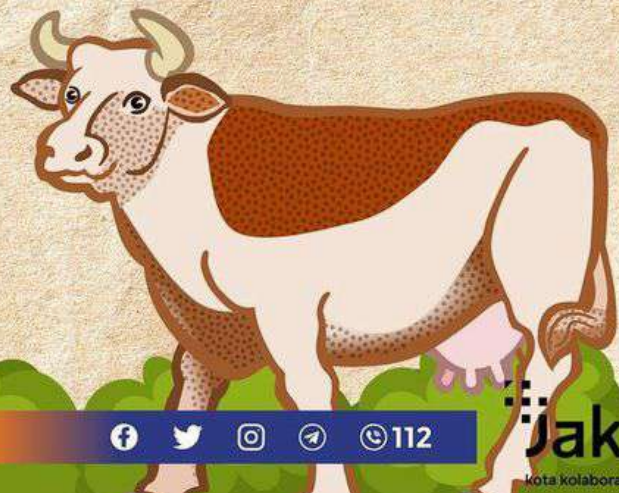




# HUKUM KURBAN DENGAN HEWAN YANG TERKENA PMK DIKATAKAN SAH, APABILA :

Hewan yang terkena PMK dengan **gejala klinis ringan** seperti lepuh ringan pada celah kuku, kondisi lesu, tidak nafsu makan dan keluar air liur lebih dari biasanya, hukumnya sah dijadikan hewan kurban

Hewan yang terkena PMK dengan **gejala klinis berat** dan sembuh dari PMK dalam rentang waktu yang dibolehkan kurban (tgl 10-13 Dzulhijjah) maka hewan ternak tersebut sah dijadikan hewan kurban



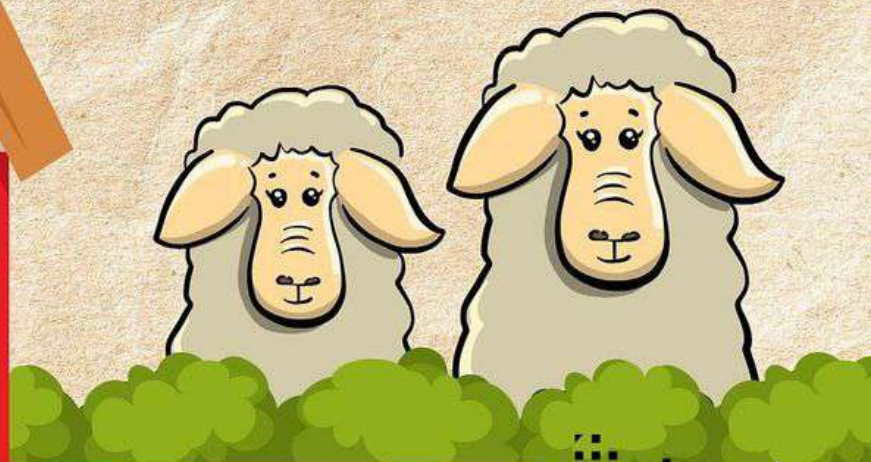
3/6





# HUKUM KURBAN DENGAN HEWAN YANG TERKENA PMK DIKATAKAN TIDAK SAH, APABILA :

Hewan yang terkena PMK dengan **gejala klinis kategori berat** seperti lepuh pada kuku hingga terlepas dan menyebabkan pincang atau tidak bisa berjalan, serta menyebabkan sangat kurus hukumnya tidak sah dijadikan hewan kurban



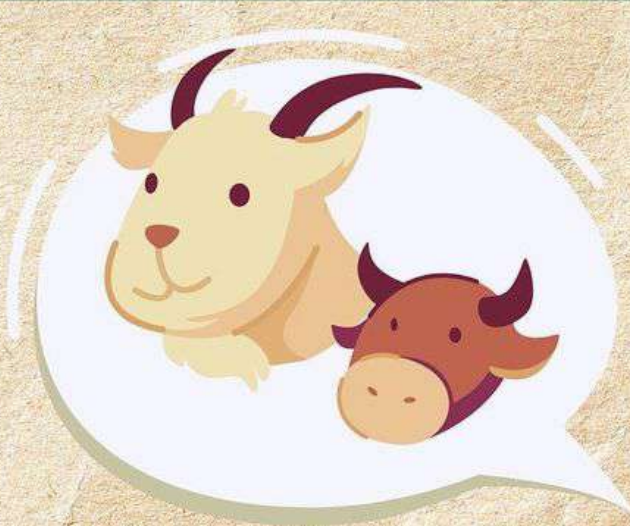
4/6





# HUKUM KURBAN DENGAN HEWAN YANG TERKENA PMK DIKATAKAN SEDEKAH, APABILA :

Hewan yang terkena PMK dengan **gejala berat sembuh**, namun lewat dari rentang waktu pelaksanaan Idul Adha yang sah, yaitu 10 hingga 13 Dzulhijjah, maka hukum sembelihan menjadi sedekah. Ternak tersebut tidak dapat disebut sebagai hewan kurban







# TIPS UNTUK KONSUMEN RUMAH TANGGA TERKAIT DAGING DAN SUSU PADA SAAT WABAH PENYAKIT MULUT DAN KUKU

PMK **bukan zoonosis** artinya tidak dapat menular atau menginfeksi ke manusia

Virus PMK banyak terdapat dalam **darah, air liur, dan jeroan hewan** (sapi/kambing/domba/babi) yang sakit

Daging harus **langsung dimasak tanpa dicuci** dengan merebus pada air (kuah) yang mendidih selama minimal 30 menit, atau simpan di kulkas minimal 24 jam

Susu (sapi atau kambing) harus dimasak mendidih minimal 5 menit sambil di aduk perlahan

6/6