

Di tengah Wabah PMK, Begini Cara Aman Mengonsumsi Daging Kurban

Afrizal - PADANG.NETWORKS.CO.ID

Jul 11, 2022 - 15:31



PADANG, - Di tengah wabah Penyakit Mulut Kuku (PMK) pada hewan, banyak yang merasa khawatir mengonsumsi daging kurban. Takut daging yang dikonsumsi terpapar virus.

Kepala Dinas Pertanian Kota Padang, Syahril Kamat memberi tips agar daging kurban yang dikonsumsi aman. Salah satunya membersihkan daging dengan

tepat.

"Bersihkan daging kurban agar berbagai patogen yang ada di dalamnya hilang," sebut Syahrial Kamat, Minggu (10/7/2022).

Syahrial Kamat mengatakan, begitu selesai mengambil daging kurban di rumah ibadah, daging agar tidak dicuci dulu. Akan tetapi langsung direndam di air mendidih.

"Daging direndam di air mendidih dengan suhu 70 derajat celcius selama 30 menit," kata Syahrial.

Setelah direndam, daging kemudian dicuci dengan air bersih. Apabila daging tidak diolah, disarankan untuk menyimpannya ke dalam chiller dan dimasukkan ke freezer.

"Penyimpanan daging dalam chiller merupakan proses pelayuan, sehingga dapat mematikan patogen pada daging. Ketika memasukkan ke dalam chiller selama 24 jam, virus PMK akan mati," ujarnya.

Sementara itu, Syahrial Kamat menekankan, manusia tidak akan dapat terpapar virus PMK. Virus itu justru akan menyerang sesama hewan saja. Tidak ke manusia.

"Virus PMK hanya menyerang hewan berkuku belah dan genap, seperti kerbau, kambing, sapi, dan unta," beber Kadis Pertanian Padang. (**)