

Mengulas Sisi Ekologis Kurban, dari Penyembelihan, Distribusi, Konsumsi, hingga Limbah Akhir

Ditulis oleh Husna Zuhaida pada Jumat, 06 Juni 2025



Idul Adha atau Hari Raya Kurban menjadi momen yang dinantikan oleh umat Islam. Kurban sebagai sarana *taqarrub ilallah* mengajarkan muslim untuk memaknai bahwa ibadah harus disertai dengan keikhlasan dan sikap rela berkorban (Muchsiri, 2024). Meski demikian, kurban sejatinya bukan ritual spiritual semata, tetapi mengandung banyak makna, nilai, dan dimensi yang luas baik dari sisi sosial, ekonomi, hingga ekologis.

Dari sisi sosial, kurban menumbuhkan jiwa sosial dan solidaritas antar masyarakat terlebih bagi fakir miskin. Kurban memberi kelapangan bagi sesama melalui pembagian daging dan kebahagiaan di hari raya (Ghufron, 2022). Ekonomi kurban sudah banyak dikaji dan jelas memberikan dampak pada roda perekonomian domestik maupun nasional, terutama pada sentra peternakan masyarakat. Berdasarkan estimasi, perputaran uang hewan kurban nasional bisa mencapai 10 triliun sehari sehingga mampu menggerakkan turbin perekonomian dan memberdayakan perekonomian masyarakat (Sudibyo, 2018).

Kajian yang tak kalah menting perihal kurban adalah sisi ekologisnya yang sering terabaikan. Meski demikian, saat ini sudah banyak gerakan serta himbauan terkait isu

ekologis kurban. Kampanye *green* kurban mulai digaungkan seiring banyaknya pihak yang mulai sadar akan isu lingkungan. Ditambah lagi, Idul Adha tahun ini akan tiba setelah Hari Lingkungan Hidup Sedunia tanggal 5 Juni 2025 mendatang.

Pada tahun 2022, Sinergi Foundation membuat program *Green Kurban*, yaitu program hewan kurban produktif yang memberi manfaat tidak hanya untuk sesama manusia tetapi juga lingkungan. Selain menyediakan hewan kurban yang sehat sesuai syariat, juga memberdayakan peternak, menebar manfaat bagi daerah prasejahtera, dan ramah lingkungan (Almunawar, 2023).

Baca juga: Amien Rais Berpikir, Gus Dur Tertawa (Bagian 2)

Pendekatan *green* kurban mencakup semua lini dan aspek mulai dari pengadaan, distribusi, hingga konsumsi daging kurban. Beberapa hal yang dapat dikaji adalah:

1. Pembelian dan Pengadaan Hewan Kurban

Langkah awal mewujudkan *green* kurban dapat dimulai dengan membeli hewan kurban dari peternak lokal. Hal ini akan mengurangi emisi karbon akibat transportasi jarak jauh serta mendukung perekonomian peternak lokal. Selain itu, hewan kurban yang ditenak secara organik dan berkelanjutan menjadi pilihan ideal dalam meminimalisir dampak negatif terhadap lingkungan.

2. Sanitasi Lingkungan saat Penyembelihan

Penyembelihan hewan kurban sebaiknya memilih lokasi dengan drainase yang baik, seperti lapangan atau tempat terbuka. Sehingga pencemaran lingkungan akibat kotoran atau darah hewan dapat dicegah. Risiko kontaminasi silang apabila tempat penyembelihan kurang memadai juga dapat berdampak serius bagi manusia di sekitarnya atau pada masa simpan daging kurban itu sendiri.

3. Distribusi Daging Kurban Menggunakan Wadah Ramah Lingkungan

Hal yang menjadi isu dasar dan utama terkait pelestarian lingkungan dalam ibadah kurban adalah pendistribusian daging yang masih menggunakan kantong plastik. Plastik memang dianggap praktis dan hemat sebagai wadah daging kurban. Akibatnya, produksi sampah

plastik saat kurban menjadi sangat masif. Beberapa wadah ramah lingkungan yang dapat dipertimbangkan adalah besek, daun jati, atau daun pisang.

Baca juga: Santri Membaca Zaman (3): Menebak Nasib Al-Qur'an Versi Cetak di Era Digital

Saat ini, pemerintah daerah mulai menyerukan himbauan penggunaan wadah ramah lingkungan sebagai pengganti plastik. Masjid-masjid besar seperti Al-Akbar Surabaya, Al-Aqsha Klaten, dan Masjid Menara Kudus juga sudah menggunakan wadah ramah lingkungan sebagai bagian dari kampanye *green* kurban.

Selain terkait wadah, hal yang perlu diperhatikan adalah distribusi daging kurban tanpa penundaan sehingga menghindari risiko pembusukan atau kontaminasi.

4. Bijak Pengolahan Daging dan Konsumsinya

Penyimpanan daging kurban perlu diperhatikan agar tidak ada pembusukan yang berujung pembuangan sia-sia. Selain itu, proses memasak atau mengolah daging memerlukan teknik yang bijak seperti memasak seperlunya dan menggunakan tips hemat energi. Salah satu tips hemat energi saat merebus daging kurban adalah teknik 5-30-7, yaitu merebus 5 menit, mendinginkan 30 menit, kemudian lanjut merebus 7 menit. Teknik ini dinilai lebih efisien dan efektif karena hemat gas dan dapat menghasilkan daging yang empuk.

Perilaku konsumtif atau berlebihan memasak daging kurban juga sebaiknya dihindari agar tidak ada makanan yang terbuang dan menjadi *food waste*. *Food waste* akan menyumbang sampah organik yang berlebih dan apabila tidak tepat pengolahan limbahnya maka berdampak pada pencemaran lingkungan.

5. Pengolahan Limbah Kurban yang Tepat

Limbah kurban dapat berupa limbah cair dan padat. Limbah cair meliputi air bekas pemotongan, sisa rebusan, darah, dan eksudat. Limbah padat berupa jeroan, kotoran, atau bagian yang tidak termakan seperti tulang. Limbah ini dapat ditangani dengan cara dikubur dalam lubang galian agar mencegah bau busuk dan wabah PMK.

Baca juga: Kiai Sahal dan Gus Dur

Cara lain adalah mengolah limbah menjadi biogas atau pupuk organik padat. Salah satu lembaga yang telah melaksanakan pengolahan limbah kurban dengan baik adalah Panitia Kurban Masjid Al Akbar Surabaya yang mengolah limbah melalui pembuatan komposter sehingga menghasilkan pupuk kompos yang dapat dimanfaatkan kembali untuk lingkungan.

Pada akhirnya, ibadah kurban menjadi ibadah yang tidak hanya berorientasi pada sisi spiritual, tetapi sosial dan ekologis. Tidak hanya sebagai sarana *hablum minallah*, tetapi juga *hablum minannas* dan *hablum minal alam*. Kampanye *green* kurban ini perlu menjadi perhatian semua kalangan, khususnya panitia kurban itu sendiri dan masyarakat sekitar.

Referensi:

Almunawar, M. N., dkk. 2023. *Perspective oh The Transition Toward Green and Climate Neutral Economies in Asia*. Pennsylvania: IGI Global.

Ghufron, A. 2022. *Tuntutan Berkurban dan Menyembeli Hewan*. Jakarta Timur:Amzah.

Sudibyo, B., dkk. 2018. *Ekonomi Kurban*. Jakarta Pusat: BAZNAS.