



Media: Merapi

Hari: Rabu

Tanggal: 01 Agustus 2012

Halaman: 4

WASPADAI PENYALAHGUNAAN OKNUM PEDAGANG

Masyarakat Diminta Jeli Pilih Daging

YOGYA (MERAPI) - Selama Ramadan sampai Lebaran konsumsi daging meningkat. Masyarakat diimbau untuk jeli memilih daging. Pasalnya saat konsumsi meningkat rentan disalahgunakan oknum pedagang menjual daging yang tidak sehat.

Dari hasil pantauan dan operasi Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Yogyakarta beberapa waktu lalu disita dua ekor ayam tiren (mati kemaren). Ayam tiren itu akan dijual di Pasar Terban Yogyakarta. Penjual ayam tiren itu sudah diproses dan dikenai tindakan pidana ringan (tipiring).

Pada Selasa (31/7) pantauan Dinas Pengelolaan Pasar (Dinlopas) dan Komisi B DPRD Kota Yogyakarta juga menemukan ayam tiren di Pasar Beringharjo. Sekretaris Komisi B DPRD Yogyakarta, Bagus Sumharja mengatakan daging ayam tiren itu langsung diamankan. Selain itu penjual juga dibina agar tidak menjual daging tiren.

"Karena permintaan meningkat, kami minta Disperindagkoptan meningkatkan pengawasan penjualan daging," ujar Bagus Selasa (31/7).

Kasi Pengawasan Mutu dan Kesehatan Hewan Disperindagkoptan Kota Yogyakarta Endang Finiarni menjelaskan, untuk mengantisipasi peredaran daging sudah diterjunkan tim pantauan siang dan malam di beberapa titik penjualan daging dan rumah pemotongan hewan (RPH) di Yogyakarta. Termasuk juga di 28 tempat pemotongan unggas di wilayah Kota Yogyakarta.

Sebagian besar daging di Yogyakarta dari luar, terutama Bantul, Sleman, Boyolali dan Amberawa. "Daging dari luar kota ini harus dilengkapi ijin herking atau pemeriksaan ulang ketika akan dijual di Yogyakarta," tambahnya.

Jika penjual tidak dapat menunjukkan herking saat diperiksa penjual daging ini akan dikenai tipiring. Hal ini sesuai Perda nomor 21 tahun 2009 tentang cek ulang daging dari luar.

"Jadi sebaiknya masyarakat juga harus jeli dan bisa membedakan daging yang sehat dan tidak," ujar Endang.

Dia menjelaskan, ciri-ciri daging yang tidak sehat atau termasuk glonggongan memiliki warna pucat dan gelap. Dari segi aroma sudah agak busuk dan kekenyalan daging agak lembek. Sedangkan daging yang sehat itu warnanya merah, daging terlihat segar, tidak berbau dan kenyal. Untuk temuan daging glonggongan pihaknya mengaku belum ada.

Selain daging ke depan juga akan menerapkan kebijakan itu untuk penjualan ikan di Yogyakarta. Tujuannya untuk menjaga agar ikan yang masuk Yogyakarta berkualitas. Padahal ada ikan yang diberi bahan kimia seperti formalin agar awet.

Sementara itu dari segi penyembelihan daging mendekati Lebaran meningkat. Dian Artanto, staf pengawasan mutu dan kesehatan hewan Bidang Pertanian, Disperindagkoptan Kota Yogyakarta mengatakan, permintaan penyembelihan sapi di Rumah Pemotongan Hewan Giwangan pada hari biasa sebanyak 24 ekor/hari. Mendekati Lebaran pada H-7 sampai H+ 2, permintaan bisa mencapai 30-50 ekor/hari. Untuk kambing tetap stabil sekitar 16 ekor/hari.

(Tri-e

Tindak Lanjut

Intuk ditanggapi

Intuk diketahui

umpa Pers

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 28 Juli 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005