



Lemaknya Berwarna Putih

KEPALA UPT Pelayanan Kehewan Disperindagkota Kota Yogyakarta, Alladrya menyebutkan membedakan daging sapi dan daging babi memang tidak mudah. Terlebih jika daging babi yang masih basah dicampur daging sapi.

"Membedakan daging sapi dengan daging babi memang tidak mudah dan membutuhkan keahlian khusus," ujarnya.

Namun pembeli atau konsumen bisa membeda-

kan kedua jenis daging itu dengan cara mengecek kandungan lemaknya. Alladrya menjelaskan lemak daging sapi ketika dipegang lebih lengket, sedangkan daging babi lebih cair.

Warna lemak kedua jenis daging tersebut juga memiliki perbedaan. Lemak daging babi warnanya putih, sedangkan lemak daging sapi berwarna

■ Bersambung ke Hal 14

Lemaknya Berwarna

Sambungan Hal 13

kuning. Cara membedakan daging sapi dan daging babi juga bisa dilihat dari warnanya. Daging babi memiliki warna lebih pucat dibanding warna daging sapi.

Cara lain bisa dilakukan

dengan memperhatikan serat daging. Daging sapi memiliki serat yang terlihat padat dengan garis-garis serat terlihat jelas. Adapun serat daging babi terlihat renggang.

Tekstur antara daging sapi

dengan babi juga sebenarnya berbeda. "Daging sapi memiliki tekstur yang cenderung kaku dan padat. Sedangkan daging babi lembek dan mudah diregangkan. Aroma daging juga berbeda," jelas dia. (dnh)

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

Yogyakarta, 26 Mei 2026

Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM

NIP. 19690723 199603 1 005