



Pedagang Wajib Tempel Label Babi

YOGYA, TRIBUN - Setelah ditemukan daging hasil oplosan antara daging sapi dan daging babi di beberapa daerah di DIY, yakni di Kulonprogo, Gunungkidul, dan Bantul, Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian Kota Yogyakarta memperketat pengawasan komoditas daging di Kota Yogyakarta.

Kepala Seksi Pengawasan Mutu Komoditas dan Kesehatan Hewan Disperindagkoptan Kota Yogyakarta, Endang Finarti, mengatakan, pihaknya berupaya memperketat pengawasan komoditas daging yang beredar di Kota Yogyakarta.

"Pengawasan dilakukan mulai dari peternaknya, penjual daging, sampai mengawasi penggunaan

● ke halaman 14

Pedagang Wajib Tempel Label Babi

● Sambungan Hal 13

daging babi oleh pembeli," ujar Endang kepada *Tribun Jogja*, Rabu (27/1).

Endang melanjutkan, sesuai Perda, pedagang yang khusus menjual daging babi diwajibkan mempunyai izin berjualan dari pemerintah melalui Dinas Perizinan, Dinas Pengelolaan Pasar dan rekomendasi dari Disperindagkoptan.

"Ia mengatakan, pedagang diwajibkan menempelkan label daging babi yang jelas dapat dibaca masyarakat di depot. Pihaknya juga melakukan pengujian mutu komoditas daging, bukan daging saja, pedagang bakso yang menetap juga diuji.

"Pengujian spesies untuk daging sapi, secara acak kita ambil dan uji. Pedagang bakso menetap, juga kita uji.

Bahan daging apakah baik mutunya, apakah dicurigai dioplos dan lain lain," tuturnya.

Endang menuturkan, walaupun di Kota Yogyakarta saat ini belum ditemukan oplosan daging sapi dengan daging babi beredar di pasaran, namun masyarakat hendaknya tetap berhati-hati dalam membeli daging.

Papar Endang, secara fisik dari serat daging babi lebih halus, berwarna lebih muda, dan mempunyai aroma khas. Perbedaan juga pada tekstur lemak; daging sapi jika dipegang akan cepet kering, berbeda dengan daging babi yang agak basah.

"Secara kasat mata daging sapi dan daging babi tidak memiliki banyak perbedaan, sehingga bagi orang awam akan susah untuk memilahkannya," tuturnya.

Harga murah

Endang mengimbau masyarakat untuk membeli daging di depot daging yang terpercaya, selain itu masyarakat dianjurkan untuk tak mudah tergur dengan harga yang murah, karena belum tentu kualitasnya terjamin.

Pihaknya pun juga memberikan penyuluhan kepada masyarakat yang ingin mendapatkan penyuluhan mutu komoditas daging, termasuk cara membedakan jenis-jenis daging kepada masyarakat.

"Bagi masyarakat yang ingin mendapatkan penyuluhan terkait daging sapi, Kita bisa adakan pelatihan dengan membawa sampel daging sapi dan babi ditunjukkan, dan diperlihatkan agar bisa membedakan," kata Endang.

Cek rutin

Kepala Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian Kota Yogyakarta, Suyana, mengatakan, pihaknya tak bisa memastikan ada tidaknya peredaran daging sapi oplosan daging babi di Kota Yogyakarta.

Namun pihaknya telah melaksanakan pengecekan secara rutin setiap hari semua komoditas daging baik dari dalam maupun dari luar daerah Kota di tiap-tiap pasar.

"Setiap malam petugas kami melakukan pengecekan ke pasar-pasar untuk memastikan daging-daging yang beredar di pasaran terjaga kualitasnya," ujar Suyana.

Lanjut Suyana, seluruh los daging babi juga telah disediakan terpisah sendiri dari los daging lainnya dengan label los yang dapat mudah dibaca pembeli. Komoditas daging yang sudah terjaga kualitasnya diberikan cap resmi dari pemerintah.

Ia juga meminta masyarakat untuk tak khawatir adanya daging oplosan di Kota Yogyakarta. Sesuai visi Disperindagkoptan, pihaknya terus menyediakan pangan yang berkualitas dengan slogan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). (rtk)

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

Yogyakarta, 11 Juli 2026
Kepala

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