



Media: Radar

Hari: Kamis

Tanggal: 30 Juni 2016

Halaman: 10

Masih Temukan Daging Sapi Gelonggongan

JOGJA - Jelang Lebaran, masih ada saja pedagang nakal yang ingin meraup untung selangit. Salah satunya pedagang daging sapi. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Jogja menemukan empat pedagang yang menjual daging sapi gelonggongan.

Mereka itu ternyata bukan pemain baru. Berdasarkan catatan Disperindagkoptan Kota Jogja, ada tiga penjual yang pernah disidangkan tindak pidana ringan (Tipiring) karena melanggar Peraturan Daerah (Perda) No 21 / 2009 tentang Pemotongan Hewan dan Penanganan Daging. "Satu lagi penjual di Pasar Legi merupakan orang baru," ujar Kepala Seksi Pengawasan Mutu Komoditas dan Kesehatan Hewan Disperindagkoptan Kota Jogja Endang Fianiarti, kemarin (29/6).

Ditemukannya empat pedagang tersebut merupakan hasil operasi gabungan dengan Dinas Ketertiban (Dintib) Kota Jogja, dan kepolisian selama sepekan terakhir. Mereka juga tersebar di empat pasar yang berbeda. "Kami menemukan mereka di Pasar Kranggan, Pasar Sentul, Pasar Legi, dan Pasar Kotagede," tandasnya.

Ia memastikan, tak hanya pengakuan dari pedagang. Petugas juga telah mengantongi bukti daging yang dijual serta melakukan pengecekan dengan sederhana menggunakan kertas saring. "Jika benar daging gelonggongan akan mengeluarkan banyak air sehingga kertas saring menjadi basah. Daging berkualitas baik tidak akan mengeluarkan banyak air," katanya.

Daging yang menjadi barang bukti ini memang tak banyak. Di Pasar Legi, Kotagede, dan Kranggan, penjual hanya menyediakan daging gelonggongan ini tiga kilogram sampai lima kilogram. Sedangkan di Pasar Sentul 20 kilogram. "Semuanya diproses pelanggaran tipiring. Pekan ini, dijadwalkan menjalani sidang," jelasnya.

Endang menyebut, biasanya pedagang yang ditangkap memang hanya menjual daging gelonggongan dan tidak menjual daging dengan kualitas baik. Mereka mengaku mendapatkan daging tersebut dari Bantul. "Tapi sebenarnya berasal dari Boyolali," katanya.

Kepala Bidang Perdagangan Disperindagkoptan Kota Jogja Sri Harmani menambahkan, pembeli juga harus mengenali perbedaan daging gelonggongan dan daging sapi. Kemudian, jika menemukan untuk segera melaporkan ke Disperindagkoptan atau di Dintib dan kepolisian. "Daging gelonggongan jelas rusak dan berbahaya dikonsumsi," jelasnya.

Ia mengajak kepada konsumen menjadi cerdas. Yakni bisa mengenal daging gelonggongan dan daging sapi benar. "Dilihat dari permukaan dagingnya selalu basah sampai ke serat-seratnya. Daging sapi normal hanya tampak lembab tapi tidak basah," tandasnya.

Penjual daging sapi gelonggongan, tak berani mengantungi daging. "Karena airnya akan terus menetes sampai daging menyusut normal. Daging sapi gelonggongan berwarna merah pucat. Sedangkan daging sapi normal berwarna merah tua," jelasnya. (eri/din/fj)

Yogyakarta

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

Yogyakarta, 17 Juli 2026
Kepala

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