



## Antisipasi Beredarnya di Jogja

# Pemkot Sisir Daging Celeng

**JOGJA --** Pemerintah Kota Yogyakarta terus berburu daging celeng. Perburuan diarahkan ke los-los daging di sejumlah pasar tradisional besar di Jogja.

Kepala Seksi Pengawasan Bidang Pertanian Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan Pertanian (Perindagkoptan) Kota Yogyakarta, Sri Kusniyati di Balaikota Timoho, Kamis (16/4), mengatakan, dinas belum lama ini melakukan operasi di Pasar Beringharjo, Kranggan, dan Sentul. Namun hasilnya nihil.

Dijelaskan, fokus operasi adalah daging celeng yang dicampur atau

disamakan di antara tumpukan daging sapi. Juga daging celeng yang dijadikan campuran abon sapi, serta dendeng sapi yang dicampur dengan daging babi.

“Sulit untuk memegang siapa pemasoknya. Meskipun belum menemukan, kami akan terus melakukan operasi. Siapa tahu mata kita selama ini dikelabui pedagang,” ujarnya.

Hasil operasi Dinas Perindagkoptan yang tidak menemukan daging celeng itu kontras dengan pernyataan Anggota Komisi II DPRD Kota Yogyakarta, Ahmad Nur Umam. Anggota dewan dari PKS yang kerap bersuara

soal daging celeng itu mengungkapkan, setiap hari terdapat kiriman setidaknya 2 kuintal daging celeng ke Jogja.

“Daging celeng itu asalnya dari pedagang di Kartasura, Solo. Daging celeng itu dikirim ke sejumlah pasar tradisional, biasanya dipusatkan di Pasar Beringharjo,” tuturnya.

Kepala Bidang Perdagangan Dinas Perindagkoptan, Sugeng Darmanto mengutarakan, operasi daging celeng yang dicampur dengan daging sapi menjadi bagian pengawasan barang beredar. Pengawasan untuk komoditas

>> KE HAL10

## Pemkot Sisir Daging Celeng

*Sambungan dari halaman 1*

daging dilakukan mulai dari pemotongan sampai penyajian di pasar-pasar.

“Fokus kita bukan pada aspek haram dan halal, tetapi kejujuran pedagang. Daging celeng kalau dikonsumsi sendiri silakan, tapi jangan dijual. Kalau ditumpukan ada daging yang nggak layak, itu termasuk pidana penipuan,” tegasnya.

Menurutnya, Dinas Perindagkoptan tengah menunggu hasil pengujian laboratorium Balaibesar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Yogyakarta, terhadap sejumlah sampel daging yang diperoleh dari operasi di pasar. Hasil pengujian laboratorium biasanya baru bisa diketahui dalam waktu sekitar 1 minggu.

Mengenai panduan bagi masyarakat untuk membedakan daging sapi dengan daging

celeng, Kusniyati menyampaikan, hal tersebut sulit dilakukan. Daging sapi lebih mudah dibedakan dengan daging babi, karena teksturnya berbeda. Tetapi daging celeng sulit diidentifikasi oleh orang awam.

“Tanpa pengujian, daging celeng bisa dibedakan dari baunya yang menyengat. Tapi kebanyakan orang awam belum tahu bau daging celeng, jadi ya tetap susah,” imbuhnya. (fir)

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

Yogyakarta, 21 Januari 2025  
 Kepala

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