



Antisipasi Daging Oplosan dan Gelonggongan

SELAIN harga bumbu dapur, stok dan harga daging selama Ramadan ini juga dipastikan tercukupi. Dinas Pertanian dan Pangan (Dispertan) Kota Jogja menyebut kebutuhan daging sapi mencapai enam ton perhari. Sementara pemenuhan di rumah potong hewan (RPH) antara delapan sampai 10 ton per hari.

Pelaksana Tugas (Plt) Kepala Dispertan Kota Jogja Sugeng Darmanto memperkirakan lonjakan terjadi menjelang hari raya. Eskalasi peningkatan kebutuhan sebanyak dua kalilipat. Artinya dalam satu hari kebutuhan konsumsi daging mencapai 12 ton.

"Biasanya peningkatan terjadi tiga sampai lima hari sebelum lebaran," jelasnya kemarin (13/5). "Untuk saat ini kebutuhan konsumsi masih normal. Untuk pemenuhan enam ton per hari diambil dari RPH Giwangan sebanyak dua ton, selebihnya suplai dari Bantul dan Boyolali," lanjutnya.

Terkait daging dari luar daerah menjadi perhatiannya tersendiri. Sebagai antisipasi menyebarnya penyakit dari hewan ternak. Pemeriksaan berlaku

Untuk oplosan ini cermati apakah seratnya berbeda. Tapi kalau untuk RPH dipastikan aman terutama untuk gelonggongan."

SUGENG DARMANTO
Plt Kepala Dispertan Kota Jogja

untuk seluruh penyuplai daging dan pedagang. Baik itu di setiap RPH hingga pasar di kawasan Kota Jogja.

"Pemeriksaan ulang dilaksanakan di RPH sebelum beredar ke pasar. Lalu yang dipasar juga dipantau dari mana asal daging. Jika terbukti tidak layak, maka pedagang akan kena peringatan," katanya.

Timnya terus melakukan pemantauan setiap harinya. Perannya adalah memastikan stok dan keamanan pangan. Menjelang lebaran ada peningkatan pemantauan. Bedanya kegiatan tersebut dilakukan dalam wujud satgas

lintas instansi.

Lebih detail, tim ini juga bertugas mengidentifikasi daging. Titik rawan adalah adanya daging sapi oplosan. Terutama percampuran daging sapi dengan daging celeng. "Selain itu juga mengantisipasi adanya daging sapi gelonggongan," ujar mantan Kepala Bidang Pencatatan Sipil Dindikcapil Kota Jogja itu.

Meski begitu, kasus daging oplosan dan gelonggongan jarang ditemui. Terlebih saat ini pembeli sudah sangat cermat dalam membeli daging. Salah satunya adalah membedakan daging gelonggongan. Tipikal daging ini akan selalu basah.

Sementara untuk daging oplosan perlu pengamatan cermat. Ini karena serat daging sapi dan celeng memiliki kemiripan. Sebagai pembanding perlu ada dua daging. Sugeng meminta pembeli benar-benar memperhatikan potongan daging yang dibeli.

"Untuk oplosan ini cermati apakah seratnya berbeda. Tapi kalau untuk RPH dipastikan aman terutama untuk gelonggongan," tegasnya. (dwi/pr/er)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pertanian dan Pangan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 19 Juni 2026
 Kepala

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