



Ditangani Tepat, Daging Bisa Tahan Lama

JOGJA, Radar Jogja - Saat Idul Adha stok daging biasanya melimpah. Mengantisipasi daging busuk dan rusak, perlu tips menangani dan menyimpan daging agar lebih tahan lama dan awet. Beberapa orang mungkin memilih segera mengolah daging, tetapi ada baiknya sebagian disimpan untuk stok agar tidak mengonsumsi berlebih ■

► Baca *Ditangani...* Hal 3



RADAR JOGJA FILE

HEWAN KURBAN: Agar tidak mengonsumsi berlebih, daging kurban bisa disimpan dengan cara benar agar awet.

Ditangani Tepat, Daging Bisa Tahan Lama

Sambungan dari hal 1

Direktur Halal Research Centre, Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada (UGM) Nanung Danar Dono menyebutkan, saat kurban sering dijumpai daging kurban rusak dan hilang kualitasnya. Terkadang baru sehari dimasak, penampilannya sudah berubah.

"Aroma dan rasanya menjadi aneh. Padahal daging yang barokah ini seharusnya menyehatkan dan menguatkan tubuh kita," katanya saat dihubungi *Radjar Jogja* kemarin (30/7).

Daging kurban dapat menurunkan kualitasnya, apabila salah dalam pengelolaan dan pengolahannya. Untuk itu Nanung membagikan tips mempertahankan kualitas daging kurban. Di antaranya, jangan memegang daging kurban ketika tangan kotor. Kumandan kuman dan mikroba penyebab tumbuhnya penyakit dan berkembang biak di daging.

"Hendaknya cuci tangan dahulu sebelum memegang daging dan jangan letakkan daging di tempat yang kotor. Diupayakan semaksimal mungkin untuk mengurangi kontaminasi daging dengan mikroba perusak maupun patogen," katanya.

Jika mendapat daging yang kotor, bisa langsung dicuci bersih dan dimasak. Namun jika mendapat daging dalam keadaan

tidak kotor, daging dapat langsung disimpan di dalam lemari pendingin. Tanpa harus dicuci terlebih dahulu.

Ia menyampaikan, daging kurban hendaknya tidak disimpan utuh di dalam lemari pembeku. Daging harus dipotong-potong dengan ukuran kecil terlebih dahulu dan dimasukkan ke dalam plastik ukuran 0,5 atau 1 kg terlebih dahulu. "Baru kemudian disimpan di kulkas," sarannya.

Sebelum disimpan, kurangi sebisa mungkin udara di dalam kantung plastik daging. Sebab, udara di dalam plastik daging dapat dipakai untuk pernafasan mikroba pembusuk. "Daging segar sebaiknya tidak langsung disimpan di dalam lemari pembeku. Kejadian *cold shortening* atau mengkerut karena beku mendadak bisa merusak kualitas daging. Oleh karena itu daging hendaknya ditaruh di kulkas terlebih dahulu selama 10 hingga 20 jam, tergantung performa kulkas," jelas dia.

Jika akan memasak daging beku, tidak boleh diempukkan langsung dengan air panas. Lebih baik letakkan daging beku yang masih terbungkus plastik rapat ke bawah air keran. Kemudian aliri dengan air keran itu hingga teksturnya kembali seperti normal. Baru bisa dicuci dan diolah.

Nanung menjelaskan, air panas

memang mampu dengan cepat mengempukkan kembali daging beku, namun nutrisi daging terutama protein bisa rusak (*denaturasi*). "Proses *thawing* atau mengempukkan kembali daging beku dapat dilakukan dengan dua cara, yakni *fast thawing* atau cara cepat dan *slow thawing*, cara lambat," jelasnya.

Fast thawing dilakukan dengan meletakkan daging di bawah keran dan dialiri air. Sedangkan *slow thawing* dapat dilakukan dengan memindahkan daging beku dari lemari pembeku ke dalam *cool case*. Kemudian, biarkan hingga daging beku tersebut menjadi empuk dan segar.

Dia menyarankan, jika sudah diempukkan kembali lebih baik segera dimasak. "Sebab, jeda waktu yang terlalu lama antara proses *thawing* dan pemasakan dapat menyebabkan mikroba pembusuk kembali berkembang biak dan merusak kualitas daging," tandasnya.

Gunakan Wadah Ramah Lingkungan

Sebagai wujud implementasi program pengurangan dan penanganan sampah, Dinas Lingkungan Hidup (DLH) mengajak masyarakat untuk mengurangi sampah pada Idul Adha kali ini. Kepala DLH Kota Jogja Suyana mengatakan, pada saat pembagian daging kurban ke masyarakat

sebaiknya panitia penyelenggara memilih menggunakan wadah yang ramah lingkungan.

"Gunakan wadah berbahan selain plastik yang mudah dikelola sampahnya. Tidak pakai plastik sekali pakai karena lama terurai," katanya kemarin (30/7).

Suyana menjelaskan, banyak alternatif wadah yang ramah lingkungan bisa dimanfaatkan panitia penyelenggara untuk pendistribusian daging kurban. Di antaranya besek atau anyaman dari bambu dibungkus dengan daun pisang atau jati. Atau bisa juga bahan-bahan selain plastik seperti masyarakat membawa wadah sendiri dari rumah. "Plastik sekali pakai bahayanya kepada lingkungan dan juga untuk makanan yang dibungkus," ujarnya.

Adapun tahun lalu penggunaan plastik pada pembagian daging kurban masih cukup meningkat yaitu 80 persen. Sayangnya, ia mencatat sudah ada 19 masjid pembagian daging kurban menggunakan wadah ramah lingkungan seperti besek dibungkus dengan daun pisang atau jari maupun wadah sendiri dari rumah.

Selain itu, panitia juga diimbau tidak mencuci jeroan hewan di sungai. Karena akan menambah pencemaran sungai dan membawa penyakit ke dalam isi jeroan itu. (cr1/wia/laz/fj)

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

Yogyakarta, 10 Agustus 2026
Kepala

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