

Ciri-ciri daging kelinci yang baik:

- Warna putih kemerahan dan cerah (relatif lebih merah daripada daging ayam);
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam);
- Permukaan daging lembap (tidak kering dan tidak basah);
- Permukaan daging bersih dan tidak ada darah;
- Serabut daging relatif halus;
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1–10 °C).



Ciri-ciri daging gelonggongan:

Daging terlihat basah karena terdapat relatif banyak cairan pada permukaan daging. Cairan tersebut berasal dari daging yang berwarna kemerahan. Jika daging diletakkan di atas permukaan maka akan ditemukan cairan berwarna kemerahan di sekitar daging. Berat daging akan menyusut.

Tips Penanganan dan Penyimpanan Daging

1. Pada rumah potong hewan

- Daging tidak bersentuhan dengan permukaan yang kotor (lantai, dinding kotor, alas kendaraan kotor);
- Daging sapi, kambing/domba, dan babi sebaiknya digantung atau disimpan pada wadah yang bersih (misalnya *box* plastik atau baskom);
- Daging ayam disimpan pada wadah yang bersih (misalnya *box* plastik atau baskom);
- Daging disimpan pada suhu dingin (1–10 °C) untuk daging dingin segar atau daging dibekukan dalam

blast freezer (minimal minus 25 °C) dan disimpan pada *cold storage* (minimal minus 18 °C);

- Daging dingin segar didistribusikan pada suhu dingin (1–10 °C) dan daging beku didistribusikan pada suhu beku (minimal minus 18 °C).

2. Pada kios dagang atau ritel

- Daging tidak bersentuhan dengan permukaan yang kotor (lantai, dinding kotor, alas kendaraan kotor);
- Daging sapi, kambing/domba, dan babi sebaiknya digantung atau disimpan pada wadah yang bersih (misalnya *box* plastik atau baskom);
- Daging ayam disimpan pada wadah yang bersih (misalnya *box* plastik atau baskom);
- Daging disimpan pada suhu dingin (1–10 °C) untuk daging dingin segar atau daging beku disimpan pada *cold storage* (minimal minus 18 °C);
- Masa penyimpanan daging dingin pada suhu 1–10 °C maksimal 5 hari;
- Masa penyimpanan daging beku pada suhu minimal minus 18 °C maksimal 6 bulan.

3. Pada konsumen

- Daging tidak bersentuhan dengan permukaan yang kotor (lantai, dinding kotor, alas kendaraan kotor);
- Daging sapi, kambing/domba, ayam, dan babi disimpan pada wadah tertutup yang bersih atau dalam kantong plastik transparan (kantong plastik untuk minyak goreng);
- Daging disimpan pada suhu dingin (1 °C–10 °C) untuk daging dingin segar atau daging beku disimpan pada *freezer* (minus 10 °C sampai minus 5 °C);
- Masa penyimpanan daging dingin pada suhu 1 °C–10 °C maksimal 3 hari;
- Masa penyimpanan daging beku pada suhu minus 10 °C sampai minus 5 °C maksimal 1 bulan.

Sumber informasi:

Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan
Jl. Pemuda No. 29A, RT 01 RW 06 Tanah Sereal
Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat 16161
Telp (0251)8377111 WA 08111109922
Email: bpmsph@pertanian.go.id

copyright: @pertanian press, 2025



Cara Pintar PILIH DAGING yang Baik

Ciri-ciri ayam yang baik:

- Warna putih kemerahan dan cerah;
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam);
- Permukaan daging lembap (tidak kering dan tidak basah);
- Permukaan daging bersih dan tidak ada darah serabut daging relatif halus;
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1–10 °C) Kadang daging bersatu dengan kulit.



Ciri-ciri daging sapi yang baik:

- Warna merah ceri dan cerah;
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam);
- Permukaan daging lembap (tidak kering dan tidak basah);
- Permukaan daging bersih dan tidak ada darah;
- Serabut daging relatif kasar;
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1–10 °C).



Ciri-ciri hati sapi yang baik:

- Warna coklat gelap yang merata;
- Permukaan hati rata dan licin;
- Tidak ada bungkul-bungkul dan tidak rapuh.

Ciri-ciri daging kerbau yang baik:

- Warna daging sedikit lebih gelap daripada warna daging sapi;
- Serat daging relatif lebih besar daripada daging sapi dan kurang memiliki lemak;
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1–10 °C).



Ciri-ciri daging kambing/domba yang baik:

- Warna merah jambu dan cerah;
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam);
- Permukaan daging lembap (tidak kering dan tidak basah);
- Permukaan daging bersih dan tidak ada darah;
- Serabut daging relatif halus;
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1–10 °C).



Ciri-ciri daging babi:

- Warna merah muda keabuan dan cerah;
- Bau tidak menyimpang (tidak berbau amis, menyengat, dan asam);
- Permukaan daging lembap (tidak kering dan tidak basah);
- Permukaan daging bersih dan tidak ada darah;
- Serabut daging relatif halus;
- Daging disimpan dalam kondisi dingin (1–10 °C);
- Kadang daging bersatu dengan lemak dan kulit.



Ciri-ciri daging celeng:

- Warna merah jambu sampai merah tua;
- Berbau amis;
- Permukaan daging lembap (tidak kering dan tidak basah);
- Serabut daging relatif lebih besar daripada daging kambing.

