

## Membedakan Jenis Daging



### DAGING SAPI MUDA (CALF)

- a. Pada umumnya agak pucat, kelabu putih sampai merah pucat
- b. Terdiri dari serabut-serabut halus
- c. Konsistensi agak lembek
- d. Bau dan rasa berbeda dengan daging sapi dewasa



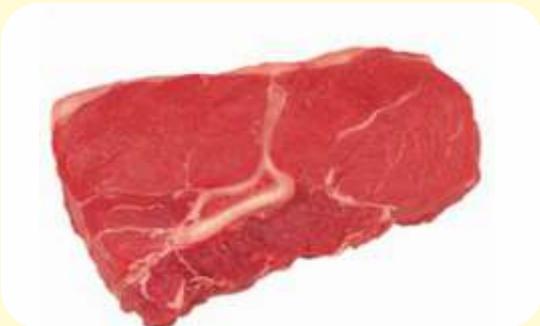
### DAGING DOMBA

- a. Daging terdiri dari serabut halus
- b. Warna merah muda, konsistensi cukup tinggi
- c. Banyak lemak diotot
- d. Bau sangat khas
- e. Lemak berwarna putih



### DAGING KERBAU

- a. Pada umumnya liat, karena disembelih pada umur tua
- b. Serabut otot kasar dan lemaknya putih
- c. Rasanya hampir sama dengan daging sapi



### DAGING SAPI

- a. Daging merah pucat;
- b. Berserat halus dengan sedikit lemak;
- c. Konsistensi liat;
- d. Bau dan rasa aromatis



### DAGING KAMBING

- a. Daging lebih pucat dari daging domba
- b. Lemak menyerupai lemak domba
- c. Daging kambing jantan berbau khas



### DAGING BABI

- a. Daging umumnya pucat hingga merah muda
- b. Otot punggung yang mengandung lemak umumnya kelihatan kelabu putih
- c. Serabut halus, konsistensi padat dan berbau spesifik
- d. Pada umur tua, daging berwarna lebih tua, sedikit lemak dan serabut kasar



## DAGING KUDA

- Warna daging merah kehitaman hingga kecoklatan, oleh pengaruh udara berubah menjadi biru kehitaman
- Serabut otot halus dan panjang, konsistensi padat. di antara serabut tidak ditemukan lemak
- Bau dan rasa sedikit manis (Mengandung banya glikogen)
- Lemak berwarna kuning emas, konsistensi lembek



## DAGING AYAM

- Warna daging putih pucat
- Bagian otot dada dan otot paha kenyal
- Bau agak amis sampai tidak berbau



### Ciri-ciri daging ayam berformalin :

- Jika dicium dagingnya akan berbau obat.
- Warna kulitnya lebih pucat dibanding daging ayam segar.
- tidak rusak selama dua hari pada suhu kamar 25 derajat celsius,
- Pada bagian paha sampai kaki terlihat kaku.
- tidak dikerumuni lalat.
- teksturnya sangat kencang



## DAGING AYAM TIREN

### Ciri-ciri daging ayam tiren :

- Dagingnya beraroma agak amis,
- Dagingnya berwarna kebiru-biruan, pucat dan tidak segar,
- Pada leher potongan ayam terlihat tidak lebar.
- Tidak mulus seperti ayam potong ketika hidup.
- Terdapat bercak-bercak darah pada bagian kepala atau leher ayam,

## KRITERIA KUALITAS DAGING

### (1) Keempukan atau kelunakan

Jika ditekan dengan jari, daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal (padat)

### (2) Kandungan lemak atau marbling

Marbling adalah lemak yang terdapat diantara otot (intramuscular). Marbling berpengaruh terhadap citarasa daging

### (3) Warna

Warna daging bervariasi, tergantung dari jenis secara genetik dan usia

### (4) Rasa dan Aroma

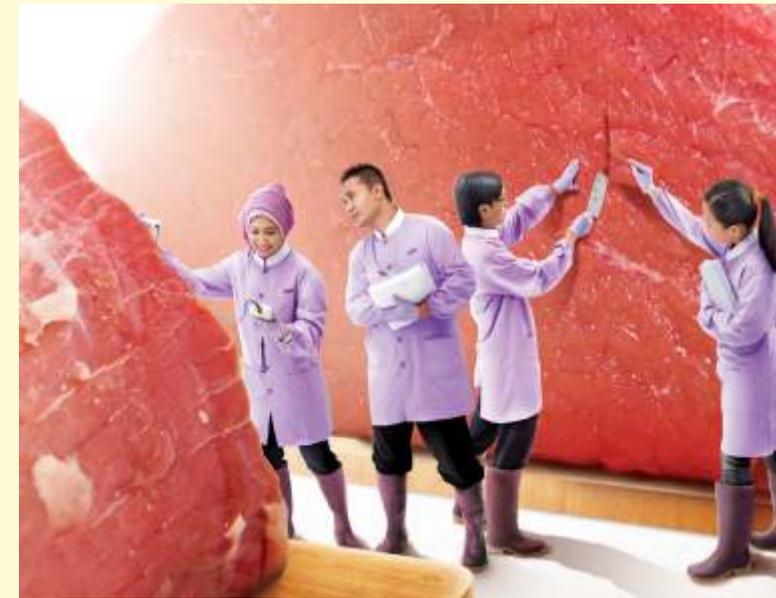
Daging yang berkualitas baik mempunyai rasa yang relatif gurih dan aroma yang sedap

### (5) Rasa dan Aroma

Secara normal daging mempunyai permukaan yang relatif kering sehingga dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme dari luar



KEMENTERIAN PERTANIAN  
DIREKTORAT JENDERAL PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN  
BALAI PENGUJIAN MUTU DAN SERTIFIKASI PRODUK HEWAN



## MEMBEDAKAN JENIS DAGING TERNAK



Jl. Pemuda No. 29 A Bogor 16161  
Telp/Fax : 0251 - 8353 712  
Website : [www.bpmpp.org](http://www.bpmpp.org)  
@BPMSPH

Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan