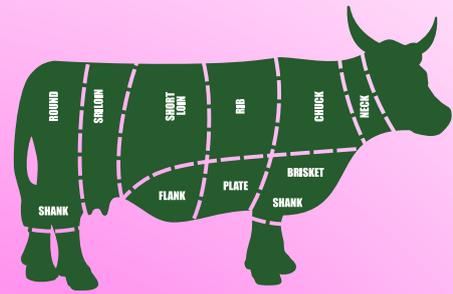




# Karkas dan Daging Sapi/Kerbau 9226:2023



## RUANG LINGKUP

SNI ini mengatur tentang klasifikasi, tingkatan mutu, pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan karkas dan daging sapi/kerbau.

## APA ITU KARKAS

Karkas adalah bagian tubuh yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan jeroan, dipisahkan kepala, kaki, organ reproduksi, ambing, ekor, dan lemak yang berlebih. Daging sapi dan daging kerbau merupakan jenis daging merah yang merupakan sumber protein hewani bermutu tinggi.

## PERBEDAAN DAGING SAPI DAN KERBAU

**Warna:** Daging sapi merah ceri (cerah), daging kerbau merah pekat cenderung gelap.

**Tekstur:** Daging sapi lebih empuk, daging kerbau lebih liat.

**Serat:** Daging kerbau lebih besar/kasar daripada daging sapi.

**Lemak dan kalori:** Daging sapi lebih tinggi sedangkan daging kerbau lebih rendah dan kurang berlemak.



SNI dapat diakses melalui: <https://pesta.bsn.go.id/>