

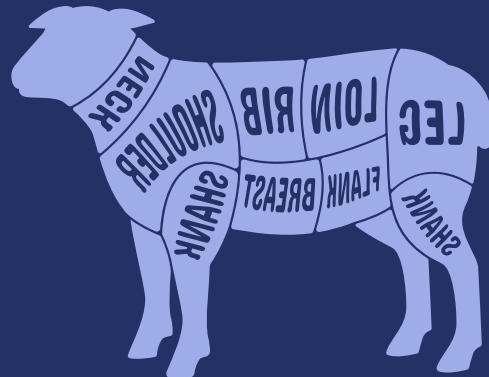
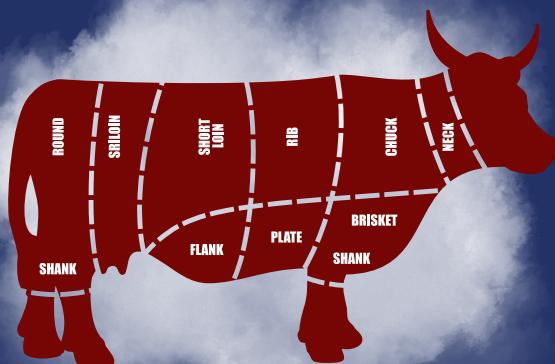


# Karkas dan Daging Sapi/Kerbau

## 9226:2023

### Ruang Lingkup

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



Karkas sapi adalah bagian tubuh sapi 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 antara daging sapi dan daging kerbau di antaranya:

Warna: Daging sapi merah cerah (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/>**