

DAGING SAPI GELONGGONGAN DAN KESEHATAN MASYARAKAT

Sari Eko Tuswati ¹⁾

ABSTRAKSI

Daging gelonggongan adalah daging yang diperoleh dari hewan yang sebelum disembelih terlebih dahulu diberi minum air secara berlebihan. Tujuan dari pemberian minum berlebih itu adalah untuk mendapatkan timbangan lebih berat. Daging gelonggongan ini tidak hanya merugikan konsumen secara materi, karena juga bisa memicu keracunan, bahkan kematian. Ini terjadi karena daging gelonggongan ini bisa mengandung bakteri buruk yang mengancam kesehatan konsumen. Sampai saat ini masih saja ada konsumen yang membeli daging sapi gelonggongan ini. Kemungkinan konsumen menyukai daging sapi gelonggongan, karena harganya relatif lebih murah, mungkin juga karena konsumen tidak tahu kalau daging yang dijual tersebut adalah daging gelonggongan. Agar peredaran daging sapi gelonggongan tidak semakin meluas, ada dua hal yang perlu dilakukan. Pertama, konsumen harus mengetahui ciri-ciri daging gelonggongan dan jangan mau membeli daging sapi gelonggongan tersebut. Kedua, aparat harus menindak tegas para pelaku usaha daging gelonggongan, baik yang memproduksi maupun pedagang daging sapi gelonggongan.

GELONGGONGAN BEEF AND PUBLIC HEALTH

ABSTRACT

Gelonggongan beef is beef obtained from cow before slaughter first given to excess drinking water. The purpose of granting excessive drinking is to get heavier weights. Gelonggongan beef is not only materially harm consumers, but also it can lead to poisoning and even death. This occurs because the gelonggongan beef may contain bad bacteria that threaten consumer health. Until now, there are consumers who still buy gelonggongan beef. Maybe consumers like gelonggongan beef, because the price is relatively cheap, perhaps because consumers do not know if the beef sold is gelonggongan beef. For the circulation of beef gelonggongan not more widespread, there are two things that need to be done. First, consumers must know the characteristics of gelonggongan beef and do not want to buy these gelonggongan beef. Second, the authorities must take firm action against the perpetrators gelonggongan beef business, which manufactures and traders both beef gelonggongan.

PENDAHULUAN

Permintaan daging sapi menjelang hari-hari besar seperti Idul Fitri, Idul Adha, Natal dan tahun baru biasanya akan meningkat tajam bila dibandingkan dengan hari-hari biasa. Pada kondisi seperti ini masyarakat perlu berhati-hati dan waspada terhadap maraknya perdagangan daging sapi impor ilegal,

daging sapi oplosan maupun daging sapi gelonggongan seperti yang ditemukan pada tahun-tahun sebelumnya.

Pedagang daging mempunyai berbagai macam cara untuk dapat meraih keuntungan sebanyak-banyaknya. Ada pedagang yang melakukan kecurangan, salah satunya adalah dengan menjual daging sapi gelonggongan. Daging gelonggongan ini diperoleh dari sapi yang

¹⁾ Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto

beberapa saat sebelum disembelih diberi minum air sebanyak-banyaknya. Sapi dipaksa minum air dengan cara memasukkan selang ke dalam mulut sapi, sehingga kandungan air dalam daging sapi menjadi besar.

Daging sapi gelonggongan dinilai menipu konsumen karena kandungan nutrisinya rendah dan gampang busuk, juga sebenarnya lebih mahal dari harga semestinya. Berat sapi yang digelonggong bertambah sekitar 30 persen dibanding saat masih hidup. Artinya, sekitar 30 persen yang dibeli konsumen adalah air, bukan daging

Sampai saat ini masih saja ada konsumen yang membeli daging sapi gelonggongan ini. Ada dugaan konsumen masih menyukai daging sapi gelonggongan, karena harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan daging yang dipotong secara wajar, sehingga tidak memperdulikan imbauan untuk tidak membeli daging gelonggongan tersebut. Kemungkinan juga karena konsumen benar-benar tidak tahu pada saat membeli daging sapi di pasar.

Permasalahannya adalah bagaimana cara mengatasi agar daging gelonggongan tidak semakin merebak di pasaran?

Apakah Daging Gelonggongan itu?

Daging adalah semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Soeparno, 1994). Selanjutnya dinyatakan bahwa organ-organ misalnya hati, ginjal, otak, paru-paru, jantung, limpha, pankreas dan jaringan otot termasuk dalam definisi ini.

Dibandingkan dengan pangan nabati, daging merupakan sumber protein yang

lebih baik karena mengandung asam amino esensial yang lebih lengkap dan seimbang. Selain itu daging juga merupakan sumber lemak, vitamin, dan mineral (Sari, 2010). Selanjutnya dinyatakan bahwa setiap 100 gram daging rata-rata dapat memenuhi sebesar 10 persen kalori, 50 persen protein, 35 persen zat besi, dan 25-60 persen vitamin B kompleks dari kebutuhan gizi orang dewasa per hari. Tak heran kalau daging begitu digemari oleh masyarakat disamping rasanya yang juga lezat.

Menurut Mulyono (2011) daging diperoleh dari pemotongan ternak, baik ternak besar seperti sapi, kerbau dan kuda, ternak kecil seperti kambing dan domba maupun ternak unggas.

Ada beberapa persyaratan untuk memperoleh hasil pemotongan yang baik, antara lain: 1) ternak harus tidak diperlakukan secara kasar, 2) ternak harus tidak mengalami stress, 3) penyembelihan dan pengeluaran darah harus secepat dan sesempurna mungkin, 4) kerusakan karkas harus minimal (Swatland, 1984 dalam Soeparno, 1994)

Secara umum daging yang sehat dan baik adalah daging yang berasal dari ternak yang sehat, disembelih di tempat pemotongan resmi, kemudian diperiksa, diangkut dengan kendaraan khusus dan dijual di supermarket atau di los daging pasar yang bersih dan higienis (Simamora, 2010). Selanjutnya dinyatakan pula bahwa daging yang tidak sehat bila dikonsumsi dapat menyebabkan sumber penyakit akibat keracunan makanan bagi manusia.

Daging gelonggongan adalah daging yang didapat dari hewan yang sebelum disembelih terlebih dahulu diminumi air secara berlebihan. Bahkan tak jarang hewan yang bersangkutan pingsan karena kelebihan minum, baru dipotong

(Supriadi 2008). Selanjutnya dinyatakan bahwa tujuan dari pemberian minum berlebih itu adalah untuk mendapatkan timbangan lebih berat sehingga harga jual yang diperoleh secara curang ini lebih mahal.

Sapi gelonggongan umumnya tidak dipotong di Rumah Pemotongan Hewan (RPH), melainkan dipotong secara illegal karena sebelum dipotong sapi akan dipaksa minum air dari kran mengalir hingga sapi tersebut kembung (Humas UGM).

Selanjutnya dinyatakan bahwa proses pembuatan daging gelonggongan diawali dengan menggelontorkan air (bahasa Jawa: *nggelonggong*) sebanyak-banyaknya ke mulut sapi yang hendak disembelih. Tujuannya agar lambung dan seluruh sistem pencernaan sapi benar-benar penuh dengan air. Sapi diposisikan menengadahkan, posisi kaki belakang lebih rendah dari kaki depan, selang air dimasukkan ke mulut sapi. Sementara itu tubuh sapi, juga disiram air, sehingga tubuh sapi tetap dapat menyerap air. Pedagang biasanya menggunakan mesin bertekanan besar sejenis jet-pump. Perlakuan itu membuat tubuh sapi kelihatan gemuk karena daging sapi telah menyerap air cukup banyak.

Setelah sapi lemas, jatuh terguling, barulah disembelih. Hasilnya, daging sapi lebih berat daripada daging sapi yang dipotong normal karena daging telah menyerap air. Perbandingannya, satu kilogram daging gelonggongan setara dengan tujuh ons daging normal. Para pelaku sengaja memberi minum sapi dalam volume besar pada sapi tersebut sebelum disembelih untuk menambah berat timbangan daging yang akan dijualnya. Kandungan air dalam daging itu

di atas 30 persen, ini sudah diluar batas kewajaran.

Penelitian yang dilakukan Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang pada Februari 2006 menyebutkan berbagai segi dari daging gelonggongan yang merugikan konsumen, antara lain angka susut daging gelonggongan mencapai 40,9 persen, sedangkan daging sehat 35,30 persen. Kandungan nutrisi daging gelonggongan pun hanya 20,65 persen, sedangkan daging sehat 26,47 persen. Harga bahan kering atau nutrisi per kilogram daging gelonggongan jauh lebih mahal, yakni Rp 184.917, sedangkan daging sehat Rp 162.426. Praktik peng-gelonggongan memang didasari oleh motif ekonomi, yakni memperoleh keuntungan tinggi dengan cara yang tidak manusiawi (Suara Merdeka, 2006).

Mengapa Daging Gelonggongan Berbahaya?

Daging sapi gelonggongan adalah daging sapi yang berasal dari sapi yang digelonggong air ke mulutnya hingga sapi itu sekarat. Dengan cara digelonggong seperti ini, terjadi serapan air secara tidak wajar ke dalam sel daging sehingga dapat merusak kadar protein dan zat lain dalam daging. Akibatnya, kualitas daging menjadi buruk dan mudah terjadi pembusukan.

Sesuai hasil penelitian yang dilakukan Dinas Pertanian Kota Kediri terhadap daging sapi gelonggongan yang berasal dari RPH Tulungagung, derajat keasaman (pH) daging itu mencapai angka sembilan, sedangkan untuk ukuran normal pH pada daging sapi berkisar enam hingga tujuh. Dengan kadar pH yang cukup tinggi ini daging sapi tidak akan tahan lama (Singih dalam Mulyono, 2008).

Daging ini tidak hanya merugikan konsumen secara materi, karena juga bisa memicu keracunan, bahkan kematian. Ini terjadi karena daging gelonggongan ini bisa mengandung bakteri buruk yang mengancam kesehatan konsumen. Peringatan ini disampaikan drh Yeti Rizal, Kepala Seksi Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Siterener, Dinas Peternakan, Perikanan, Kelautan, Pertanian dan Kehutanan (DPPKPK) Kota Surabaya. Menurut Yeti, daging ini sama sekali tidak menguntungkan konsumen, karena nilai gizinya kurang dan mengandung bakteri buruk (Sawabi, 2008).

Penjualan daging gelonggongan sangat merugikan konsumen karena apabila dikonsumsi akan sangat berbahaya bagi kesehatan. Kalau air yang digunakan untuk menggolonggong adalah air kotor justru akan lebih membahayakan akibat kuman yang berasal dari organ pencernaan sapi berupa bakteri E. Colli, bagi orang yang mengkonsumsi akan menjadi sakit dengan ditandai gejala diare.

Penggelonggongan daging, selain merusak jaringan dari sapi tersebut, juga akan mempercepat kerusakan kualitas daging dimana berat daging akan lebih bertambah dengan bertambahnya berat air sendiri. Menurut Priyono (2011) beberapa jam sebelum ternak potong disembelih, ternak diberikan minum secara paksa sebanyak-banyaknya dengan tujuan untuk meningkatkan massa daging sehingga akan meningkatkan bobot daging. Jika bobot daging meningkat, maka perolehan keuntungan produsen dapat menjadi tinggi.

Menurut Jatmoko (2011) ketika sapi digelonggong dengan tekanan air menyebabkan lambung penuh air yang bertekanan, sehingga melemahkan daya

kerja jantung. Hal ini akan mengakibatkan lemahnya tekanan peredaran darah dalam tubuh sapi. Ketika penyembelihan karena tekanan darah lemah yang mengakibatkan darah dari tubuh sapi tidak dapat keluar dengan tuntas, sehingga pada daging sapi tersebut masih mengandung banyak haemoglobin darah. Selanjutnya dinyatakan bahwa dalam uji laboratorium daging sapi gelonggongan menunjukkan reaksi yang sama dengan daging sapi bangkai sehingga berdasarkan hasil uji laboratorium daging sapi gelonggongan sama dengan daging sapi bangkai.

Majelis Ulama Indonesia telah mengharamkan daging gelonggongan karena ditengarai ketika diberi minum banyak sapi yang telah mati sebelum dipotong (Supriyadi, 2008).

Menurut Ayuningtyas (2009) Majelis Ulama Indonesia menggolongkan daging jenis tersebut dalam kategori haram, karena sangat merugikan konsumen, dan dalam proses penyembelihannya harus menyiksa sapi terlebih dahulu, sehingga MUI mengkategorikannya sebagai bangkai. Jika daging tersebut dikategorikan sebagai bangkai maka sudah tentu haram untuk dikonsumsi, sebagaimana dijelaskan dalam Al-Quran surat Al-Maidah : *diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala.....*

CARA MENGATASI PEREDARAN DAGING GELONGGONGAN

Konsumen jangan membeli daging gelonggongan

Adalah hak konsumen untuk mendapatkan daging yang baik dan sehat, bahkan Negara telah menjamin hal tersebut melalui hukum. Yang diatur dalam UU No.7/1996 tentang pangan, di mana antara lain Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Kesehatan Hewan Nasional (Supriyadi, 2008). Selanjutnya dinyatakan bahwa dalam upaya preventif dari tindakan yang tidak bermoral dari daging nakal, mungkin orang harus mendapatkan informasi yang akurat mengenai daging yang baik dan sehat, jadi jangan tertipu ketika membeli daging di tempat penjualan daging.

Meski berita tentang daging gelonggongan itu sering muncul di media, banyak konsumen, terutama ibu rumah tangga, yang belum paham ciri-ciri daging gelonggongan ketika berbelanja di pasar. Masyarakat bisa mengetahui ciri-ciri daging gelonggongan ini di pasar ditandai dengan melihat apakah daging lebih banyak mengandung air, dijual dengan tidak dalam keadaan digantung (supaya tidak menetes), baunya juga kurang khas seperti bau sapi biasanya.

Untuk membedakan antara daging gelonggongan dengan daging normal sebenarnya mudah saja. Daging Sapi yang normal mempunyai ciri-ciri : 1) warna merah pucat, merah keungu-unguan atau kecoklatan dan akan berubah menjadi warna chery bila daging tersebut kena oksigen, 2) serabut daging halus tapi tidak mudah hancur dan sedikit berlemak, 3) konsistensi liat, jika saat dicubit seratnya terlepas maka daging sudah tidak baik, 4) lemak berwarna kekuning-kuningan dan 5) bau dan rasa aromatis.

Sedangkan permukaan daging gelonggongan selalu basah sampai ke

serat-seratnya, sedangkan daging sembelihan normal hanya tampak lembab, tetapi tidak sampai basah. Itu sebabnya pedagang daging gelonggongan tidak berani menggantung daging itu di losnya. Karena, begitu digantung, air akan terus menetes sehingga akhirnya bobot daging menyusut seperti daging normal.

Menurut Ayuningtyas (2009) ciri-ciri daging gelonggongan : 1) teksturnya lebih lembek, 2) berwarna pucat, 3) kadar airnya lebih banyak, 4) cepat rusak, dan penyusutannya sampai lebih dari 50 persen lebih kalau dimasak.

Selanjutnya dijelaskan tips membedakan daging gelonggongan dengan daging yang bukan gelonggongan, yaitu: 1) pilih daging yang berwarna merah (merah maroon) jangan yang berwarna pucat, jika berwarna pucat ada kemungkinan daging gelonggongan atau daging yang sudah lama, 2) Pilih daging yang tidak basah atau kering, 3) jangan memilih daging yang selalu mengeluarkan air, dengan pengujiannya digantung seandainya terus meneteskan air berarti daging tersebut daging gelonggongan, 4) jangan memilih daging yang diletakkan dibawah atau tidak digantung ada kemungkinan pedagang melakukan hal begitu karena kita tidak mengetahui daging tersebut meneteskan air, 5) untuk jeroan seperti paru, hati, coba kita cubit atau robek seandainya mudah koyak berarti jeroan tersebut di tambah air atau jeroan yang sudah kadaluarsa.

Sedangkan Kepala Suku Dinas Peternakan dan Perikanan Jakarta Barat, Kusdiana dalam Supriyadi (2008) memberikan beberapa tips agar masyarakat tidak tertipu membeli daging gelonggongan, yaitu: 1) dari segi fisik, daging gelonggongan yang paling mudah terlihat adalah daging yang dijual tidak

digantung, karena airnya akan menetes keluar. Daging sapi normal akan terlihat basah, namun ketika dipegang cenderung kering dan kenyal, berbeda dengan daging gelonggongan yang lembek, 2) dari segi harga, pasti jauh lebih murah dibanding daging biasa, karena kualitasnya rendah. Pengecualian atas harga berlaku bila daging tersebut berasal dari operasi pasar yang digelar pemerintah, karena sumbernya sudah pasti jelas. Intinya, waspadalah kalau dijual dengan harga tidak wajar, 3) dari segi penjual, umumnya penjual daging ilegal berada di luar pasar, tidak berada di dalam lingkungan pasar. Penjual daging bisa marah bila tahu ada penjual daging ilegal masuk pasarnya.

Meskipun ciri-ciri daging gelonggongan sudah banyak diketahui, masyarakat perlu berhati-hati, terutama karena daging ilegal ini banyak yang telah diolah menjadi makanan jadi, hingga susah untuk diidentifikasi.

Aparat harus menindak tegas penjual daging gelonggongan

Sebenarnya sudah ada peraturan terkait dengan penggelonggongan tersebut. Praktik itu melanggar Peraturan Menteri Pertanian Nomor 413/1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya.

Di samping itu, praktik itu juga melanggar UU Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 8 ayat (1) butir a, yang berbunyi sebagai berikut: “Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan”

Pasal 8 ayat (2) menyebutkan bahwa pelaku usaha dilarang memperdagangkan

barang yang, rusak, cacat atau bekas, dan tercemar tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar atas barang dimaksud. Sedangkan ayat (3) menegaskan bahwa pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan farmasi dan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar, dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar.

Berdasarkan ketentuan tersebut dapat diketahui bahwa pihak-pihak yang memproduksi dan/atau memperdagangkan daging gelonggongan dapat dikategorikan melanggar UU tentang Perlindungan Konsumen karena daging yang diproduksi atau dijual tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar daging yang sehat dan baik yaitu daging yang berasal dari ternak yang sehat, disembelih di tempat pemotongan resmi, kemudian diperiksa, diangkut dengan kendaraan khusus dan dijual di supermarket atau di los daging pasar yang bersih dan higienis. Selain syarat kesehatan tersebut, ternyata Majelis Ulama Indonesia menggolongkan daging jenis tersebut dalam kategori haram, karena sangat merugikan konsumen, dan dalam proses penyembelihannya harus menyiksa sapi terlebih dahulu, sehingga MUI mengkategorikannya sebagai bangkai.

Selanjutnya dalam Pasal 4(c) Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 disebutkan, menjadi hak konsumen untuk mengetahui informasi kualitas produk secara jujur. Berdasarkan ketentuan tersebut, maka sudah semestinya konsumen mendapatkan informasi yang sejujur-jujurnya dan terbuka dari produsen atau penjual daging, sehingga konsumen dapat memilih dan memilah daging yang sesuai dengan selera yang bersangkutan serta memenuhi syarat kesehatan.

Pasal 8 Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan secara implisit juga mengatur mengenai pelarangan terhadap produksi daging gelonggongan. Dalam pasal 8 disebutkan bahwa setiap orang dilarang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan dalam keadaan yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi. Daging gelonggongan terbukti sama sekali tidak memenuhi syarat kesehatan atau sanitasi, bahkan cenderung membahayakan manusia yang memakannya.

Atas pelanggaran memproduksi dan memperdagangkan daging gelonggongan, Pasal 62 UU Perlindungan Konsumen menetapkan sanksi terhadap pelanggar, yakni lima tahun penjara atau denda maksimal Rp 2 miliar. Sedangkan Pasal 55 huruf (a) UU Nomor 7 Tahun 1996 menyebutkan “Barangsiapa dengan sengaja: menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan atau peredaran pangan dalam keadaan yang tidak memenuhi sanitasi sebagaimana termaksud dalam pasal 8, dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 tahun dan atau denda paling banyak Rp 600.000.000,00 (Enam ratus juta rupiah).

Berdasarkan ketentuan-ketentuan tersebut, maka telah jelas bagi kita bahwa pada dasarnya Pemerintah telah memberlakukan peraturan perundang-undangan yang cukup lengkap mengenai produksi dan perdagangan daging gelonggongan, disertai dengan sanksi dan hukuman yang tegas. Permasalahannya adalah bagaimana pemerintah, dalam hal ini pihak-pihak terkait menerapkan peraturan perundang-undangan tersebut dalam rangka meminimalisir produksi dan

peredaran daging gelonggongan sekaligus menerapkan sanksi hukumnya, karena di beberapa daerah terbukti banyak dijumpai kasus daging gelonggongan tetapi belum dapat menerapkan peraturan hukum yang ada dan belum menindak tegas para pelaku usaha daging gelonggongan, sehingga produksi dan perdagangan daging gelonggongan masih sulit untuk dikendalikan.

Pemerintah harus sering mengadakan pengawasan secara rutin, tidak hanya menjelang dan saat bulan Ramadhan, juga tidak harus menunggu adanya pengaduan dari masyarakat. Perlu ketegasan aparat pengawas Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet) di daerah masing-masing. Pengawasan harus dimulai dari Rumah Potong Hewan (RPH) baik yang dikelola pemerintah maupun swasta hingga pedagang di pasar.

Selain itu, pemerintah harus gencar mensosialisasikan kepada konsumen, mengenai ciri-ciri dari daging gelonggongan, baik di media massa maupun dengan menempelkan selebaran di pasar-pasar. Konsumen juga harus hati-hati dan jeli saat membeli daging, karena tidak semua konsumen mempunyai kemampuan untuk memilih daging yang baik dan memenuhi syarat kesehatan. Jika menemukan pedagang yang menjual daging diluar harga yang wajar, konsumen patut curiga dan segera melaporkan kepada pihak yang berwenang.

KESIMPULAN

Penjualan daging gelonggongan sangat merugikan konsumen karena apabila dikonsumsi akan sangat berbahaya bagi kesehatan. Majelis Ulama Indonesia menggolongkan daging jenis tersebut

dalam kategori haram dan mengkategorikannya sebagai bangkai.

Agar peredaran daging sapi gelonggongan tidak semakin meluas, ada dua hal yang perlu dilakukan. Pertama, konsumen harus mengetahui ciri-ciri daging gelonggongan dan jangan mau membeli daging sapi gelonggongan tersebut. Kedua, aparat harus menindak tegas para pelaku usaha daging gelonggongan, baik yang memproduksi maupun pedagang daging sapi gelonggongan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas. 2009. Fenomena daging gelonggongan. <http://tafany.wordpress.com/2009/03/23/fenomena-daging-gelonggongan/>
- Humas UGM. Daging Gelonggongan Berbahaya Bagi Kesehatan. <http://www.ugm.ac.id/index.php?page=rilis&artikel=957>
- Jatmoko, S. 2011. <http://www.suaramerdeka.com/harian/0602/10/nas21.htm>
- Mulyono, T. 2008. Daging Gelonggongan Bersertifikat Disita. <http://nasional.kompas.com/read/2008/09/11/1429528/daging.gelonggongan.bersertifikat.disita>
- Priyono. 2009. Bahaya Daging Gelonggongan. <http://www.ilmupeternakan.co.cc/2009/10/bahaya-daging-glonggongan.html>
- Sari, D. 2010. Kenali Ciri-Ciri Daging Halal. DetikFood. <http://hileud.com/hileudnews?title=Kenali+Ciri-Ciri+Daging+Halal&id=136108>
- Sawabi. 2008. Jatim Banjir Sapi Gelonggongan. <http://nasional.kompas.com/read/2008/09/12/07170970/jatim.banjir.sapi.gelonggongan>
- Simamora, J. 2010. Ciri-Ciri Khas Daging, Jangan Membeli Daging Sebelum Membaca Ini. <http://koranbaru.com/ciri-ciri-khas-daging-jangan-membeli-daging-sebelum-membaca-ini/>
- SK Menteri Pertanian No 313/Kpts/TN.310/1992 tentang Pemotongan Hewan Potong dan Penanganan Daging serta Hasil Ikutannya.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Suara Merdeka. 2006. Tajuk Rencana. Jangan Biarkan Kasus Glonggongan Berlarut-larut. <http://www.suaramerdeka.com/harian/0610/13/opi02.htm>
- Suprihadi. 2008. Inilah Ciri-ciri Daging Gelonggongan. <http://nasional.kompas.com/read/2008/09/09/13194792/inilah.ciri-ciri.daging.gelonggongan>
- Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

