

Teknik
Memisahkan dan
Memotong

Daging Sapi

Teknik Memisahkan dan Memotong

Daging Sapi

Eko Saputro

Pertanian Press
2023

Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

©Pusat Perpustakaan dan Literasi Pertanian

Penulis:

Eko Saputro

Penelaah Substansi:

Dr. Ir. Komariah, M.Si

Penyunting Ahli:

Sardi Duryatmo

Penyunting Substansi:

Heryati Suryantini | Praptiwi Kumala Dewi

Penyunting Mekanis:

Eni Kustanti | Usep Usman Nasrullah

Desain Sampul & Penata Isi:

Alfyandi

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

SAPUTRO, EKO

Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi / Eko Saputro.

– Jakarta: Pertanian Press, 2023

xvi, 122 hlm. : ilus. ; 21 cm

eISBN: 978-979-582-253-0 (PDF)

1. BEEF

2. BONING

3. CUTTING

4. TECHNIQUES

I. Judul UDC. 637.513.62

Diterbitkan oleh

Pertanian Press 2023

Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian

Jl. Harsono RM No.3, Ragunan, Jakarta Selatan

Alamat redaksi

Pusat Perpustakaan dan Literasi Pertanian

Jl. Ir. H. Juanda No. 20, Bogor 16122

HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku
tanpa izin tertulis dari penerbit

Prakata

Alhamdulillahirabbil 'alamin. Segala puji bagi Allah SWT, Tuhan semesta alam karena Allah SWT adalah sumber dari segala kebaikan yang patut dipuji. Allah SWT adalah Rabb yang ditaati, memiliki, mendidik, mengatur dan memelihara makhluk-Nya. Berkat rahmat-Nya, penulis mampu menyelesaikan penulisan buku ini.

Dalam program pendidikan dan pelatihan (diklat), keberadaan buku memiliki peranan penting bagi peserta diklat untuk membantu mengetahui, memahami, dan mengaplikasikan materi pembelajaran yang disampaikan oleh pelatih. Karakteristik buku ini yang khas menjadikannya berbeda dengan buku-buku teks bagi para mahasiswa di perguruan tinggi. Buku ini mampu “berdialog” kepada pembacanya. Buku ini mungkin sudah ideal karena dapat menggantikan peran pelatih, instruktur atau fasilitator dalam menyampaikan substansi mata diklat.

Buku ini bisa menjadi salah satu alat bantu dalam proses belajar mengajar oleh pihak-pihak yang terkait dalam penyelenggaraan diklat. Hal itu karena modul atau buku ajar selalu identik dengan setiap penyelenggaraan program diklat. Menyusun sebuah modul atau buku ajar yang ideal bukanlah sesuatu yang mudah dilakukan baik dari segi teknis penulisan maupun substansinya. Oleh karena itu, setiap saran dan kritik dari semua pihak sangat dibutuhkan untuk menyempurnakan buku ini.

Buku ini berhubungan dengan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memisahkan daging dan tulang (*deboning*) dan memotong daging (*cuting*)



Penulisan buku ini tidak terlepas dari doa, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Rasa hormat dan ucapan terima kasih tidak akan cukup dan tidak pernah akan mampu menggantikan jasa dan budi baik:

1. Dr. Sabir, S.Pt., M.Si. selaku Kepala Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Batu, atasan langsung kami selaku widyaiswara;
2. Kedua orang tua kami Ayahanda Rusmin (almarhum) dan Ibunda Suwarti; adik-adik saya Riyanto, Budi, Annisa, dan Netti; serta seluruh keluarga besar di Desa Crewek, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah;
3. Istri saya tercinta Astri Karyani, S.Farm, Apt. dan anak-anakku tersayang Yahya Abdullah Arrasyid, Muhammad Barran Taqiyyan, dan Abdurrahman Al-Faqih.
4. Semua pihak, khususnya yang telah membantu penyusunan dan penulisan buku ini.

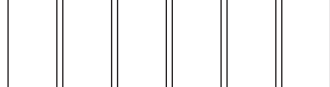
Semoga menjadi pahala amal jariyah, Allah SWT membalas dengan yang lebih baik dan lebih banyak. *Aamiin*.

Semoga buku ini bisa menjadi ilmu yang bermanfaat bagi para pembaca dan menjadi amal jariyah bagi penulis. Kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat kami harapkan untuk kesempurnaan buku ini.

Batu, Desember 2023

Daftar Isi

Prakata.....	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar	xi
Bab 1 Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Deskripsi Singkat	2
C. Manfaat Buku	4
D. Tujuan Pembelajaran	5
E. Petunjuk Belajar	6
Bab 2 Menyiapkan Proses Deboning (Memisahkan Daging dan Tulang).....	9
A. Jenis Pisau dan Peruntukannya.....	9
B. Prosedur Penggunaan Berbagai Jenis Pisau.....	11
Bab 3 Memisahkan Daging dan Tulang Sapi Sesuai Kelasnya.....	15
A. Membelah Karkas Sapi.....	20
B. Memisahkan Potongan Daging Kelas I	28
C. Memisahkan Potongan Daging Kelas 2.....	31
D. Memisahkan Potongan Daging Kelas 3.....	38



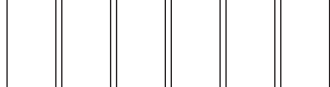
Bab 4 Potongan Daging Komersial.	43
A. Prosedur Pemotongan Daging	43
B. Jenis Alat Potong Daging	46
C. Menyiapkan Daging yang Akan Dipotong Sesuai dengan Spesifikasinya	47
Bab 5 Memotong Daging.	57
A. Mengidentifikasi Jenis Potongan Sesuai Peruntukan	57
B. Batas Pemotongan Daging yang Tepat.	60
C. Memotong Daging Sesuai Prosedur	71
Bab 6 Penutup	117
A. Kesimpulan	117
B. Implikasi	117
C. Tindak Lanjut	118
Daftar Referensi	119
Biodata Penulis	121

Daftar Tabel

Tabel 1. Materi pokok dan submateri pokok.	3
Tabel 2. Klasifikasi potongan daging sesuai SNI 3932-2008.	26
Tabel 3. Cara memasak potongan daging sesuai peruntukan	58
Tabel 4. Saran cara memasak potongan daging untuk menumis	71
Tabel 5. Jenis potongan daging untuk panggang	79
Tabel 6. Jenis potongan untuk daging goreng.	88
Tabel 7. Jenis Potongan Daging untuk <i>Hot Pot</i>	97
Tabel 8. Jenis potongan daging untuk daging rebus.	101
Tabel 9. Jenis potongan daging utama untuk hidangan <i>rib</i>	109

Daftar Gambar

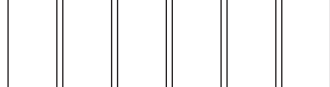
Gambar 1.	Diagram alur pola pembelajaran pemisahan daging sesuai dengan spesifikasinya dan pemotongan daging	4
Gambar 2.	Pisau <i>boning</i> (a); pisau <i>slicing</i> (b); pengait daging (<i>boning hook</i>) (c); <i>sharpening steel/crystal</i> (d); sarung pisau (<i>scabbard</i>) (e); gantungan daging (f); talenan (g), serta celemek (apron) dan topi (h)	10
Gambar 3.	Bagian-bagian pisau	11
Gambar 4.	Posisi dasar dan cara memegang serta mengoperasikan pisau <i>boning</i>	12
Gambar 5.	Derajat kemiringan mata pisau <i>boning/slicing</i> 30–35 derajat	13
Gambar 6.	<i>Scabbard</i> atau wadah pisau	14
Gambar 7.	Penampang struktur karkas sapi (<i>lateral</i> atau sisi luar)	16
Gambar 8.	Penampang struktur karkas sapi (<i>medial</i> atau sisi dalam)	17
Gambar 9.	Diagram struktur tulang karkas sapi	18
Gambar 10.	Seperempat depan (<i>forequarter</i>) dan seperempat belakang (<i>hindquarter</i>) karkas sapi	20
Gambar 11.	Separuh karkas (sebelah kiri) dan seperempat karkas sapi (tengah dan kanan)	24
Gambar 12.	Klasifikasi potongan daging sapi sesuai SNI 3932-2008 . . .	27
Gambar 13.	Has dalam (<i>tenderloin</i>) sapi	28
Gambar 14.	Has luar (<i>sirloin / striploin</i>) sapi	29
Gambar 15.	Has depan atau lamusir (<i>cube roll</i>)	30



Gambar 16. Tanjung (<i>rump</i>)	31
Gambar 17. Kelapa (<i>round/knucle</i>).	32
Gambar 18. Penutup (<i>Topside</i>)	33
Gambar 19. Pendasar (<i>Silverside</i>).	34
Gambar 20. Gandik (<i>eye round</i>)	35
Gambar 21. Kijen atau <i>chuck tender</i>	35
Gambar 22. Sampil besar (<i>chuck</i>).	37
Gambar 23. Sampil kecil (<i>blade</i>).	38
Gambar 24. Sandung lamur (<i>brisket</i>)	39
Gambar 25. Sengkel (<i>Shink / Shank</i>).	40
Gambar 26. Iga (<i>rib meat</i>).	41
Gambar 27. Samcan (<i>Flank</i>)	42
Gambar 28. Prosedur mencuci tangan yang benar.	45
Gambar 29. <i>Primal cut</i> atau potongan utama daging sapi (sisi luar).	55
Gambar 30. <i>Primal cut</i> atau potongan utama daging sapi (sisi dalam).	56
Gambar 31. Cara memisahkan otot A pada potongan daging kelapa (<i>knuckle</i>)	61
Gambar 32. Cara memisahkan otot B dan C pada potongan daging kelapa (<i>knuckle</i>)	62
Gambar 33. Cara memisahkan otot A dan B pada potongan daging tanjung (<i>rump</i>)	63
Gambar 34. Cara memisahkan otot C, D, dan E pada potongan daging tanjung (<i>rump</i>)	64
Gambar 35. Cara memisahkan otot A, B, dan C pada potongan daging sampil kecil (<i>blade</i>).	65



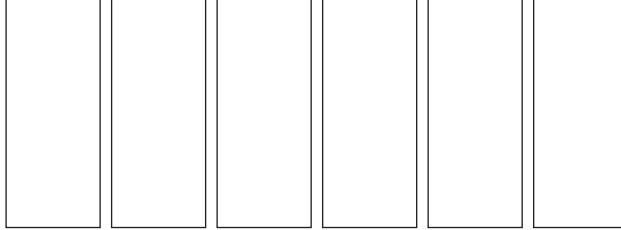
Gambar 36. Pemisahan otot D, E, dan F pada potongan daging sampel kecil (<i>blade</i>)	66
Gambar 37. Cara memisahkan otot A, B, dan C pada potongan daging penutup (<i>topside</i>)	67
Gambar 38. Pemisahan otot A dan B pada potongan daging pendasar atau <i>outside</i>	68
Gambar 39. Cara memisahkan otot A dan B pada potongan daging sampel besar (<i>chuck</i>)	69
Gambar 40. Cara memisahkan otot A dan B pada potongan daging lamusir (<i>cube roll</i>)	70
Gambar 41. Daging Tumis	71
Gambar 42. Potongan daging utama untuk tumis (<i>shreds and strips</i>)	72
Gambar 43. Potongan daging utama untuk tumis (<i>slices and yakiniku</i>)	73
Gambar 44. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan kecil (<i>shreds</i>)	74
Gambar 45. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan <i>strip</i>	75
Gambar 46. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan tipis (<i>slices</i>)	76
Gambar 47. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan yakiniku	77
Gambar 48. Potongan untuk tumis dalam kemasan	78
Gambar 49. Proses pemanggangan/daging barbeku	79
Gambar 50. Potongan daging utama untuk panggang (<i>steak, mini steak, and kebab cubes</i>)	80
Gambar 51. Potongan daging utama untuk panggang (<i>BBQ Slices and yakiniku</i>)	81
Gambar 52. Cara membuat potongan tipis barbeku	82



Gambar 53. Cara membuat potongan <i>yakiniku barbeku</i>	83
Gambar 54. Cara membuat potongan steak.	84
Gambar 55. Cara membuat potongan steak ukuran mini	85
Gambar 56. Cara membuat potongan kotak.	86
Gambar 57. <i>Display</i> potongan untuk panggang dalam kemasan.	87
Gambar 58. Sajian daging goreng	88
Gambar 59. Jenis potongan daging utama untuk daging goreng (<i>karubi dan yakiniku</i>)	89
Gambar 60. Jenis potongan daging utama untuk daging goreng (<i>steak, mini steak, and mince</i>)	90
Gambar 61. Cara membuat potongan <i>karubi</i>	91
Gambar 62. Cara membuat potongan <i>yakiniku</i>	92
Gambar 63. Cara membuat potongan steak mini	93
Gambar 64. Cara membuat potongan steak.	94
Gambar 65. Cara membuat potongan daging giling	95
Gambar 66. <i>Display</i> potongan untuk daging goreng dalam kemasan	96
Gambar 67. Sajian daging <i>hot pot</i>	97
Gambar 68. Potongan daging utama untuk <i>hot pot</i>	98
Gambar 69. Cara memotong daging untuk <i>shabu-shabu</i>	99
Gambar 70. <i>Display</i> potongan daging <i>shabu-shabu</i>	100
Gambar 71. Sajian daging rebus	101
Gambar 72. Jenis potongan utama untuk daging rebus (<i>cubes and dices</i>).	102
Gambar 73. Jenis potongan utama untuk daging rebus (<i>thick slice and fingers</i>)	103
Gambar 74. Cara memotong untuk daging rebus (<i>cubes</i>)	104



Gambar 75. Cara memotong untuk daging rebus (<i>dices</i>)	105
Gambar 76. Cara memotong untuk daging rebus potongan tebal . . .	106
Gambar 77. Cara memotong untuk daging rebus potongan <i>fingers</i> . .	107
Gambar 78. <i>Display</i> potongan daging rebus	108
Gambar 79. Sajian iga (<i>rib</i>)	109
Gambar 80. Cara menyiapkan potongan <i>short ribs</i> untuk barbeku . . .	110
Gambar 81. Cara menyiapkan potongan <i>short ribs</i> barbeku	110
Gambar 82. <i>Display L.A. short ribs</i> BBQ	111
Gambar 83. Cara menyiapkan <i>chuck roll</i> atau sampel besar.	111
Gambar 84. Cara menyiapkan <i>chuck roll</i> (bagian B-1) untuk olahan <i>Sydney bulgogi</i> (daging yang direndam kecap untuk daging panggang atau rebus).	112
Gambar 85. Cara menyiapkan <i>chuck roll</i> (bagian B-1) untuk olahan <i>sydney bulgogi</i>	113
Gambar 86. Cara menyiapkan <i>chuck roll</i> (bagian B-2) untuk steak (<i>L.A. short rib</i>)	114
Gambar 87. <i>Display chuck roll</i> (bagian B-2) untuk steak	115



Bab 1

Pendahuluan

A. Latar Belakang

Daging bermutu tinggi berasal dari rumah potong hewan yang memenuhi persyaratan. Kualitas tinggi jika daging dan jeroan ruminansia itu aman, sehat, utuh, serta halal. Itulah sebabnya pemerintah melalui Menteri Pertanian menerbitkan Peraturan Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010 tentang Persyaratan Rumah Potong Hewan (RPH) Ruminansia dan Unit Penanganan Daging (UPD) atau istilahnya *Meat Cutting Plant*. RPH dan UPD harus memenuhi persyaratan teknis, lokasi, sarana pendukung, tata letak, desain, dan konstruksi, serta persyaratan higiene dan sanitasi.

Persyaratan itu diperlukan untuk mencegah dampak buruk kehadiran rumah potong hewan. Pemotongan hewan berisiko menyebarkan dan atau menularkan penyakit hewan, termasuk penyakit zoonosis. Daging hewan hasil pemotongan juga berpotensi menularkan penyakit (*meat borne disease*) yang mengancam kesehatan manusia, hewan, dan lingkungan. Oleh karena itu, pemerintah menerbitkan peraturan Nomor 13/Permentan/OT.140/1/2010.

Selain itu untuk menjamin karkas, daging, dan jeroan memenuhi kriteria aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) perlu pengawasan kesehatan masyarakat veteriner di RPH dan UPD oleh dokter hewan yang berwenang atau dokter hewan penanggung jawab perusahaan. Mereka harus disupervisi oleh dokter hewan berwenang. Setiap UPD wajib mempekerjakan minimal satu orang petugas sebagai penanggung jawab



teknis dan satu orang tenaga ahli pemotong daging berdasarkan topografi karkas (*butcher*). Namun, saat ini RPH dan UPD di Indonesia belum banyak memiliki tenaga ahli yang kompeten dan bersertifikat seperti yang dibutuhkan. Akibatnya posisi itu masih diisi oleh tenaga asing.

Berdasarkan kondisi ketenagakerjaan tersebut, Kementerian Pertanian menyusun Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) sektor pertanian untuk bidang pemotongan daging (*butcher*). Tujuannya memberikan acuan baku tentang kriteria standar kompetensi kerja tenaga ahli pemotong daging berdasarkan topografi karkas bagi para pemangku kepentingan untuk mewujudkan *butcher* yang profesional.

Standar kompetensi juru potong atau *butcher* sangat diperlukan untuk pembinaan, peningkatan, dan pengembangan profesionalisme juru potong. Oleh karena itu, penyelenggaraan program pendidikan dan pelatihan, serta peningkatan kompetensi *butcher* agar sesuai dengan kebutuhan program pembangunan pertanian merujuk pada SKKNI. Asosiasi profesi juru potong, lembaga sertifikasi profesi, dan lembaga pendidikan dan pelatihan (diklat) profesi bersama-sama dengan pengguna sepakat untuk mengacu pada SKKNI sebagai standar kompetensi. Pengguna yang dimaksud adalah pemerintah, pemerintah daerah, pelaku utama, dan pelaku usaha.

B. Deskripsi Singkat

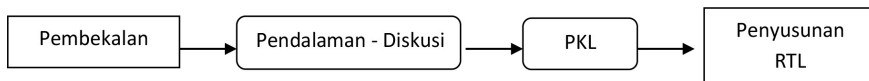
Buku *Teknik Pemisahan dan Pemotongan Daging* berisi materi-materi pokok pembelajaran yang terdiri atas empat materi pokok. Keempat materi saling berkaitan dan merupakan satu kesatuan untuk memberikan pemahaman yang utuh kepada para pembaca. Melalui buku ini akan diperoleh informasi tentang pemisahan daging sesuai dengan spesifikasi dan pemotongan daging. Empat materi pokok tersebut disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Materi pokok dan submateri pokok

Materi Pokok	Submateri Pokok
1. Menyiapkan proses <i>deboning</i> (memisahkan daging dan tulang)	1.1. Jenis pisau dan peruntukannya 1.2. Prosedur penggunaan berbagai jenis pisau
2. Memisahkan potongan daging dan tulang sapi sesuai dengan <i>grade</i> atau kelas	2.1. Memisahkan Potongan Daging Kelas I (Satu) 2.2. Memisahkan Potongan Daging Kelas 2 (Dua) 2.3. Memisahkan Potongan Daging Kelas 3 (Tiga)
3. Menyiapkan proses <i>cutting</i> (memotong potongan daging komersial)	3.1. Prosedur pemotongan 3.2. Menyiapkan alat potong 3.3. Menyiapkan daging yang akan dipotong sesuai dengan spesifikasinya
4. Memotong daging	4.1. Mengidentifikasi jenis potongan sesuai peruntukannya 4.2. Batas pemotongan daging yang tepat 4.3. Memotong daging sesuai prosedur

Pelatihan berbasis kompetensi (PBK) juru potong atau *butcher* terdiri atas teori, praktik, dan *on the job training* dan atau kunjungan lapang. Metode pendekatan pembelajaran menggunakan pendekatan belajar orang dewasa (*andragogy*), melibatkan partisipasi aktif peserta dengan model *Exprential Learning Cycle* (ELC) atau Alami, Kemukakan, Olah, Simpulkan, Aplikasikan (AKOSA). Materi kognitif disampaikan dengan metode ELC, *participatif group* dan *brain storming*. Materi psikomotorik disampaikan dengan praktik dan diskusi.

Jenis metode pelatihan yang digunakan adalah ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab, pemaparan, *brain storming*, studi kasus, simulasi, serta praktik di kelas, laboratorium, atau lapang. Pola pembelajaran dirancang dengan kegiatan pembekalan materi di dalam kelas, pendalaman materi dilanjutkan dengan *on the job training* dan atau PKL (Praktek Kerja Lapang) dan penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL).



Gambar 1. Diagram alur pola pembelajaran pemisahan daging sesuai dengan spesifikasinya dan pemotongan daging

C. Manfaat Buku

Buku ini berperan penting dalam program pendidikan dan pelatihan (diklat) karena membantu peserta diklat mengetahui, memahami, dan mengaplikasikan materi pembelajaran yang disampaikan oleh pelatih. Karakteristik buku yang khas menjadikannya berbeda dengan buku-buku teks bagi para mahasiswa di perguruan tinggi. Sebuah buku harus mampu “berdialog” kepada pembacanya. Buku yang ideal juga dapat menggantikan peran pelatih atau fasilitator dalam menyampaikan substansi mata pelatihan.

Pentingnya sebuah buku sebagai salah satu alat bantu dalam proses belajar mengajar, disadari sepenuhnya oleh pihak-pihak yang terkait dalam penyelenggaraan diklat. Oleh karena itu, buku selalu identik dengan setiap penyelenggaraan program diklat. Namun, untuk menyusun sebuah buku yang ideal bukanlah sesuatu yang mudah dilakukan baik dari segi teknis penulisan maupun substansinya.

Penulisan buku yang tidak memenuhi standar serta kaidah-kaidah penulisan yang baik tidak hanya menyulitkan peserta diklat dalam memahami dan mengaplikasikan materi yang disampaikan akan tetapi pada akhirnya juga menyebabkan tidak tercapainya tujuan program diklat secara umum. Faktor lain yang memengaruhi kualitas sebuah buku adalah kompetensi penulis terkait dengan substansi materi buku.



Buku ini dimaksudkan untuk (1) mengatasi keterbatasan waktu dan ruang dalam kegiatan pelatihan juru potong; (2) memudahkan para pembaca buku ini belajar mandiri sesuai kemampuan; dan (3) memungkinkan para pembaca buku ini untuk mengukur atau mengevaluasi sendiri hasil belajarnya.

Buku ini disusun sesuai dengan kebutuhan belajar dalam sebuah proses pembelajaran, yang memiliki beberapa keunggulan sebagai berikut:

1. Dapat dipelajari oleh peserta secara mandiri, tanpa bantuan atau seminimal mungkin bantuan dari widyaiswara (*self instructional*).
2. Mencakup deskripsi dan tujuan mata diklat, batasan-batasan, standar kompetensi yang harus dicapai, kompetensi dasar, indikator keberhasilan peserta, metode, rangkuman, latihan-latihan, yang secara keseluruhan ditulis dan dikemas dalam satu kesatuan yang utuh (*self contained*).
3. Dapat dipelajari secara tuntas, tidak tergantung pada media lain atau tidak harus digunakan bersama-sama dengan media lain (*independent*).
4. Memuat alat evaluasi pembelajaran untuk mengukur tingkat kecakapan peserta terhadap buku (*self assessed*).
5. Memiliki sistematika penyusunan yang mudah dipahami dengan bahasa yang mudah dan lugas, sehingga dapat dipergunakan sesuai dengan tingkat pengetahuan para pembaca buku ini (*user friendly*).

D. Tujuan Pembelajaran

1. Kompetensi dasar

Para pembaca buku ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang dibutuhkan untuk memisahkan daging sesuai dengan spesifikasinya dan memotong daging.



2. Indikator Keberhasilan

Para pembaca buku ini dapat:

1. Menyiapkan proses pemisahan daging dengan baik dan benar.
2. Memisahkan potongan daging sapi sesuai spesifikasinya dengan baik dan benar.
3. Menyiapkan proses pemotongan daging.
4. Memotong daging.

E. Petunjuk Belajar

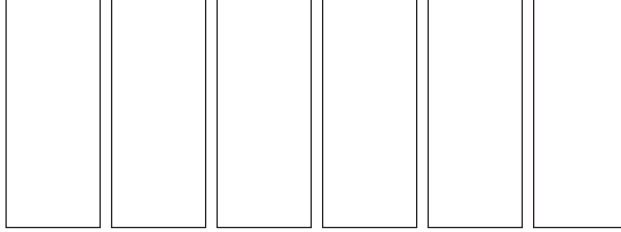
Buku ini merupakan salah satu alat untuk mencapai kompetensi dasar dan indikator keberhasilan yang telah ditetapkan pada kurikulum pelatihan berbasis kompetensi (PBK) *butcher*. Berikut ini petunjuk belajar agar kompetensi dasar dan indikator keberhasilan tercapai secara efisien dan efektif.

1. **Bagi pembaca buku ini:**

- a) Para pembaca buku ini memahami legalisasi satuan acara pembelajaran agar mengerti materi pokok, submateri pokok, buku-buku penunjang, kemampuan dasar, dan indikator keberhasilan belajar.
- b) Ikuti tahapan-tahapan yang ada dalam buku ini secara berurutan.
- c) Baca dan pahami uraian materi secara baik, kemudian persiapkan semua peralatan dan bahan yang diperlukan untuk kegiatan praktik.
- d) Catat semua aspek-aspek penting yang Anda temukan.
- e) Diskusikan dengan teman Anda.



2. **Bagi pelatih pelatihan berbasis kompetensi (PBK) *butcher*:**
- a) Membantu pelatih dalam merencanakan proses belajar.
 - b) Membantu pelatih dalam memahami konsep dan praktik.
 - c) Menjawab pertanyaan para peserta pelatihan juru potong (*butcher*).
 - d) Membantu pelatih untuk menentukan dan mengakses sumber tambahan lain yang diperlukan dalam kegiatan belajar.
 - e) Mengorganisasikan kegiatan belajar dan berlatih kelompok jika diperlukan.
 - f) Merencanakan asisten fasilitator dari tempat kerja untuk membantu jika diperlukan.
 - g) Merencanakan proses penilaian dan menyiapkan perangkatnya.
 - h) Melaksanakan penilaian.
 - i) Menjelaskan kepada pelatih tentang sikap, pengetahuan dan ketrampilan dari suatu kompetensi, yang perlu untuk dibenahi.
 - j) Merundingkan rencana pembelajaran dan pelatihan selanjutnya.
 - k) Mencatat pencapaian kemajuan para peserta pelatihan.



Bab 2

Menyiapkan Proses Deboning (Memisahkan Daging dan Tulang)

Indikator Keberhasilan

Setelah membaca bab ini, para pembaca diharapkan dapat menyiapkan proses *beef deboning* (memisahkan daging dan tulang sapi).

A. Jenis Pisau dan Peruntukannya

Peralatan yang digunakan untuk memotong daging adalah sebagai berikut:

1. Pisau *boning* mempunyai mata pisau yang pendek, tebal, dan kuat baik untuk mengeluarkan tulang.
2. Pisau *slicing* mempunyai mata pisau lebih besar dan berat, dipakai hanya untuk memotong daging.
3. Pengait daging (*boning hook*) digunakan untuk mempermudah mengangkat daging sehingga daging tidak tercemar oleh tangan.
4. *Sharpening steel/crystal* untuk mengasah pisau dan memelihara ketajaman pisau.
5. Sarung pisau (*scabbard*) untuk keselamatan kerja, agar profesional, dan pisau tidak tercemar dengan mikroorganisme di atas permukaan meja atau lantai.

6. Gantungan daging untuk menggantung potongan daging agar tetap bersih dan tidak tercemar bakteri dari atas permukaan meja atau lantai.
7. Talenan untuk meletakkan daging yang siap dipotong, sehingga daging tidak tercemar dengan mikroorganisme di atas permukaan meja atau lantai.
8. Celemek (apron) dan topi digunakan agar terlihat bersih dan rapi.



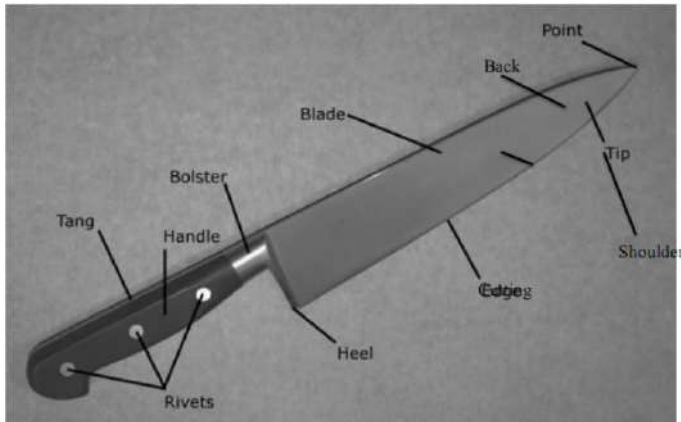
Gambar 2. Pisau *boning* (a); pisau *slicing* (b); pengait daging (*boning hook*) (c); *sharpening steel/crystal* (d); sarung pisau (*scabbard*) (e); gantungan daging (f); talenan (g), serta celemek (apron) dan topi (h)

B. Prosedur Penggunaan Berbagai Jenis Pisau

1. Pisau boning dan pisau slicing

Cara memegang pisau

Pisau dipegang di bagian *handle* pisau dengan bagian *blade* dan *cutting edge* atau mata pisau sejajar dengan lengan tangan. *Cutting edge* atau mata pisau hanya boleh menghadap ke arah tubuh dan membelakangi tubuh.



Gambar 3. Bagian-bagian pisau

Pisau *boning* berfungsi untuk memisahkan daging dengan tulang. Berikut ini gambar cara memegang dan mengoperasikan pisau *boning*:



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



Gambar 4. Posisi dasar dan cara memegang serta mengoperasikan pisau *boning*

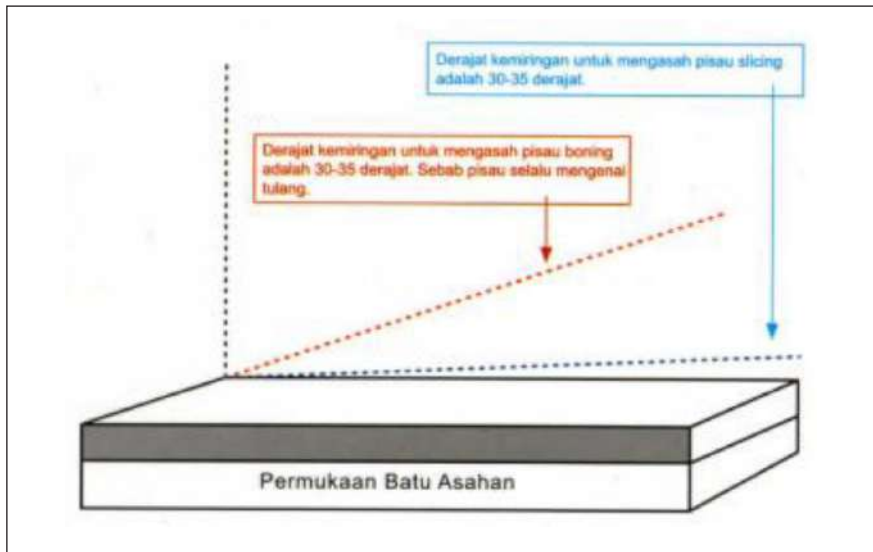
Pisau digenggam erat di bagian *handle* pisau tidak melebihi bagian *bolster* pisau. *Bolster* pisau berfungsi untuk menahan genggam tangan bila *handle* licin karena keringat atau lemak daging. Mata pisau harus selalu dalam posisi satu garis lurus dengan lengan tangan baik saat arah mata pisau menghadap atau membelakangi lengan tangan. Pisau diarahkan sesuai lekukan tulang, untuk masing-masing potongan utama berbeda-beda arah mata pisau dan cara memegangnya.

Cara mengasah pisau

Cara mengasah pisau menggunakan batu asahan

1. Asahlah pisau setiap pagi sebelum mulai kerja.
2. Basuhlah batu dengan sabun agar batu tetap bersih sekaligus membantu proses pengasahan.
3. Ketika mulai mengasah, tekan pisau ke arah batu dengan kuat. Selanjutnya secara bertahap lakukan dengan tekanan yang tidak terlalu kuat.

4. Gerinda sebaiknya digunakan sebulan sekali untuk memastikan ujung pisau tidak menjadi tebal. Pada saat menggunakan gerinda, hati-hati agar pisau tidak terlalu panas karena gesekan. Gunakan air secukupnya untuk membasahi permukaan gerinda dan pisau.



Gambar 5. Derajat kemiringan mata pisau *boning/slicing* 30–35 derajat

Cara mengasah pisau menggunakan *sharpening steel/crystal*:

1. Arahkan sudut kemiringan asahan sama seperti saat menggunakan batu asahan. Jangan menekan pisau terlalu kuat.
2. Hindari mengasah satu sisi pisau saja. Lakukan secara bergantian untuk kedua belah sisi pisau. Hal itu dapat membuat pisau lebih tajam untuk jangka waktu yang lebih panjang.
3. Jaga kebersihan *sharpening steel/crystal* dari karat. Keringkan *sharpening steel/crystal* menggunakan lap kering setiap kali selesai digunakan.



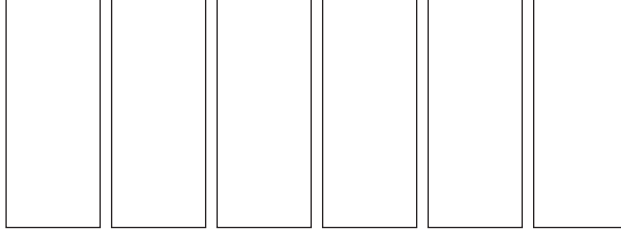
2. Sarung pisau (*scabbard*)

Cara memakai sarung pisau

Sarung pisau diikatkan melingkari pinggang menggunakan rantai besi nirkarat atau *stainless steel*.



Gambar 6. *Scabbard* atau wadah pisau

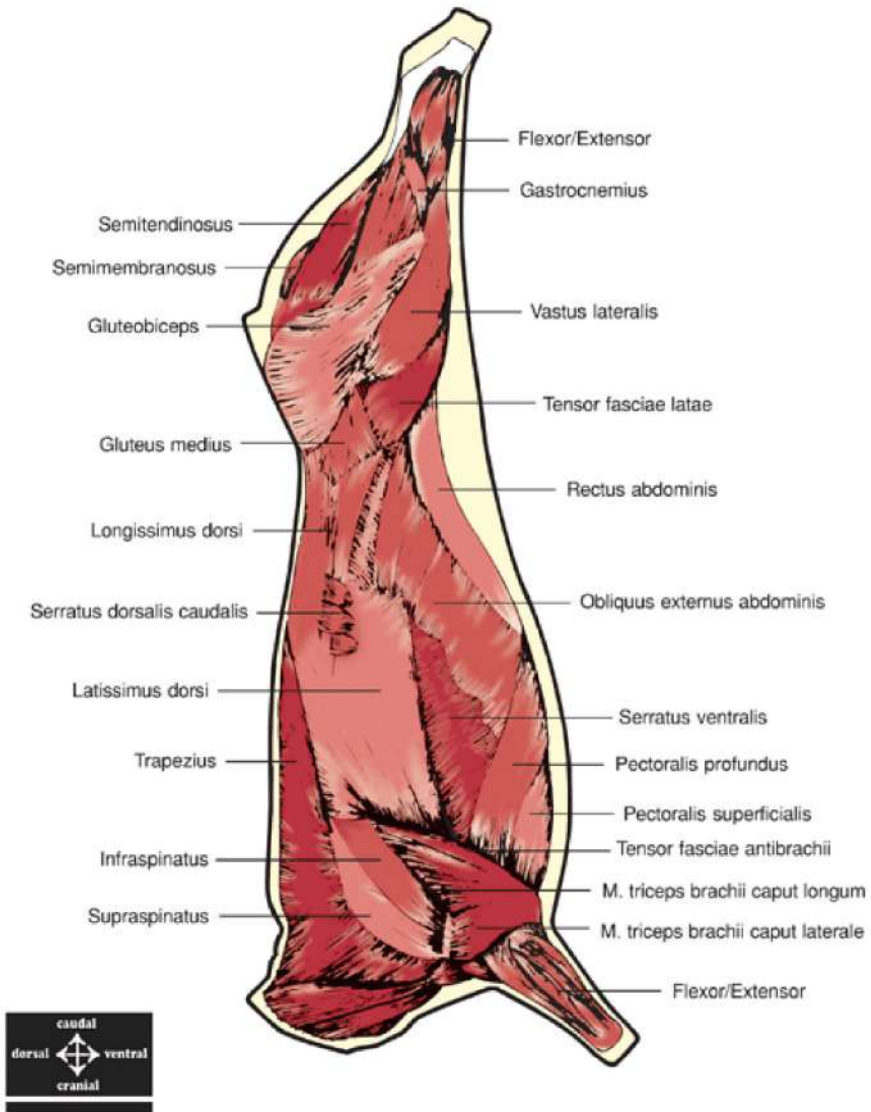


Bab 3

Memisahkan Daging dan Tulang Sapi Sesuai Kelasnya

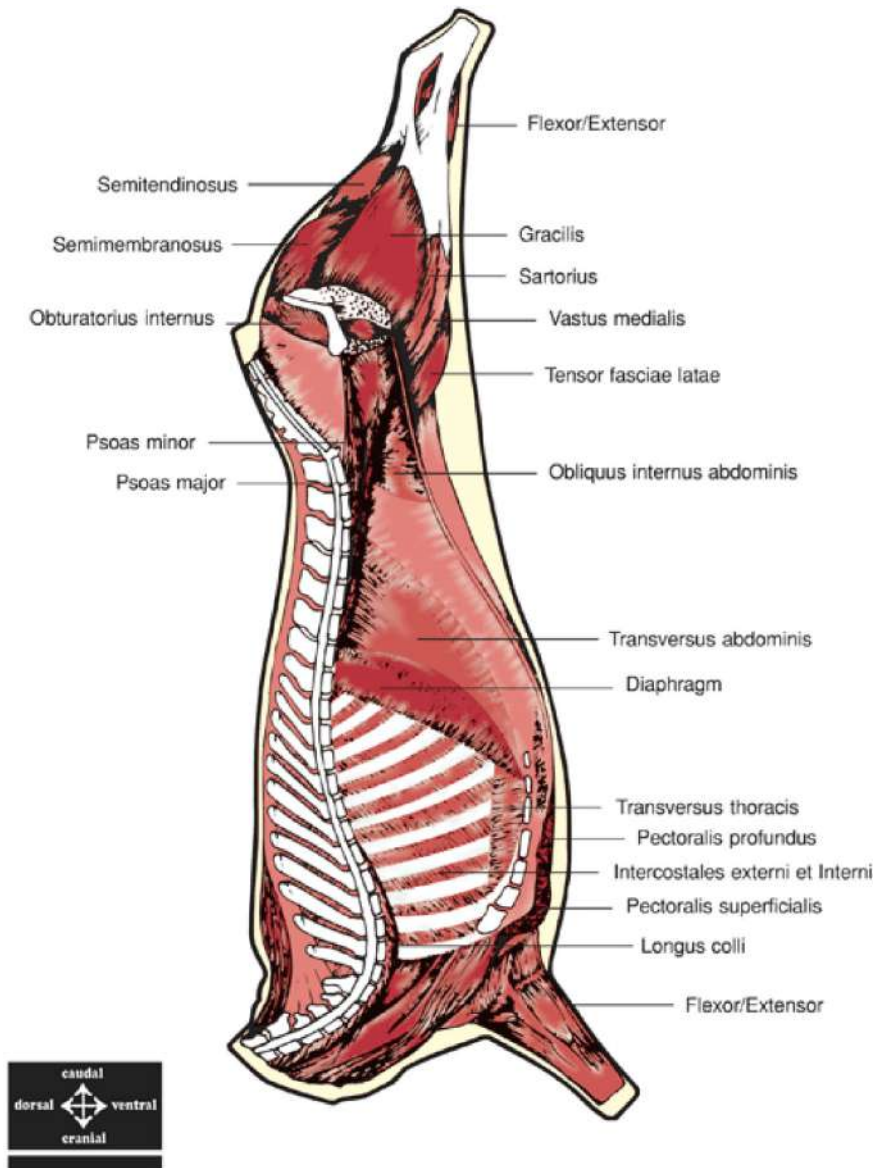
Indikator Keberhasilan

Setelah membaca bab ini, para pembaca diharapkan dapat memisahkan daging dan tulang sapi sesuai kelasnya.



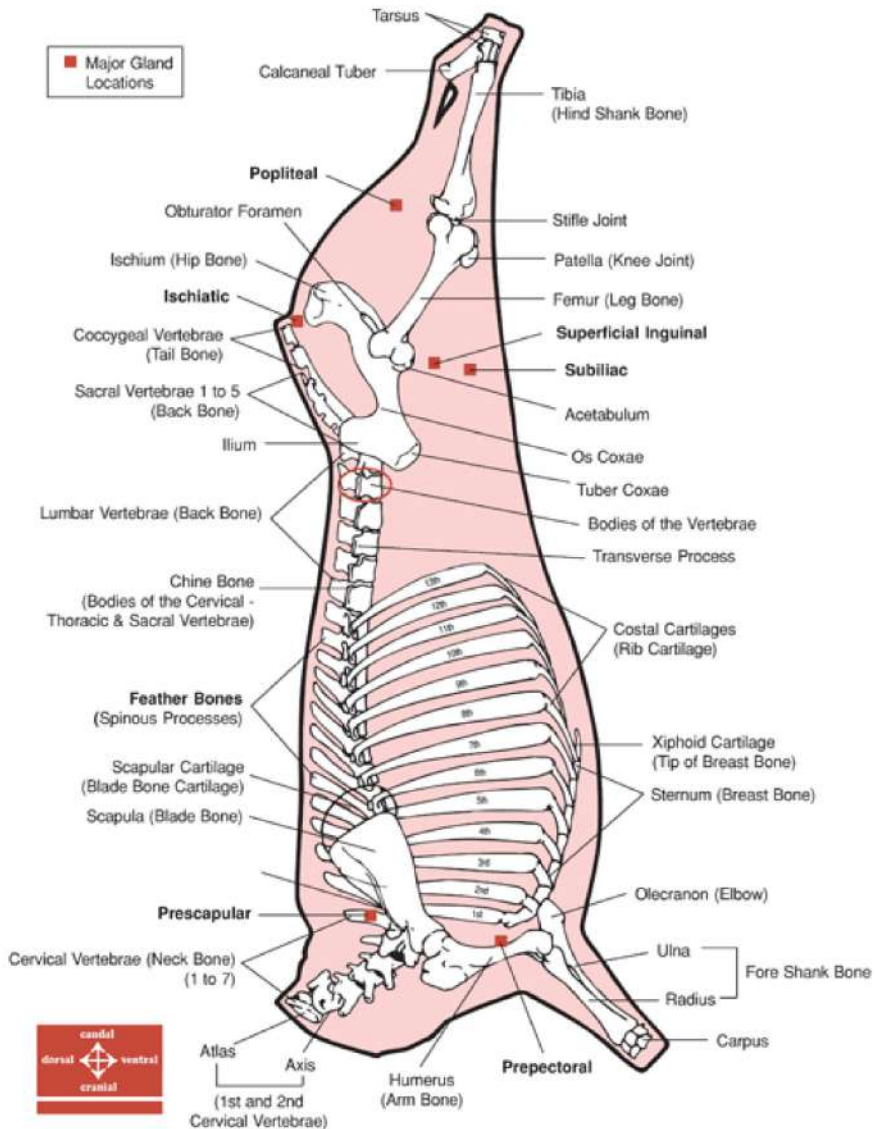
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 7. Penampang struktur karkas sapi (*lateral* atau sisi luar)



Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

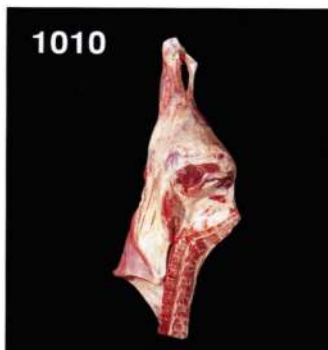
Gambar 8. Penampang struktur karkas sapi (*medial* atau sisi dalam)



Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 9. Diagram struktur tulang karkas sapi

Karkas sapi diperoleh dengan memotong kepala di antara tulang osipital (*os. occipitale*) dengan tulang tengkuk pertama (*os. atlas*). Kaki depan dipotong di antara carpus dan metacarpus; kaki belakang dipotong di antara tarsus dan metatarsus. Jika diperlukan untuk memisahkan ekor, paling banyak dua ruas tulang belakang coccygeal (*os. caudalis*) terikut pada karkas. Karkas paruh (*half carcass*) diperoleh dengan membelah karkas sepanjang tulang belakang dan sternum menjadi dua bagian, yaitu karkas paruh kiri dan karkas paruh kanan. Karkas perempat diperoleh dengan membelah karkas paruh antara tulang rusuk ke-12 dan ke-13 menjadi dua bagian yaitu karkas seperempat depan (*forequarter*) dan karkas seperempat belakang (*hindquarter*).



HINDQUARTER

Hindquarter is prepared from a carcass side by the separation of the hindquarter and forequarter by a cut along the specified rib, at right angles to the vertebral column through to the ventral portion of the flank.

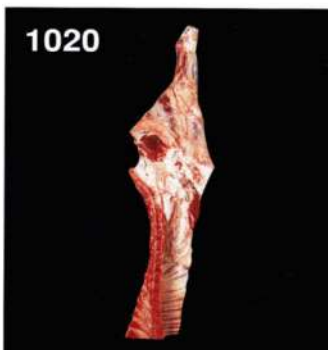
Points requiring specification:

- Rib number required.
- Diaphragm retained or removed.
- Kidney/channel fat retained or removed.
- Kidney retained.



ITEM NO.

1010 (3-rib) 1013 (2-rib)
1011 (0-rib) 1014 (7-rib)
1012 (1-rib) 1015 (8-rib)



PISTOLA HINDQUARTER

Pistola Hindquarter is prepared from a hindquarter by the removal of the thin flank, lateral portion ribs and portion of the navel end brisket. A cut is made commencing at the superficial inguinal lymph node separating the M. rectus abdominus and following the contour of the hip, running parallel to the bodies of the vertebrae approximately 50mm from the M. longissimus dorsi (eye muscle).

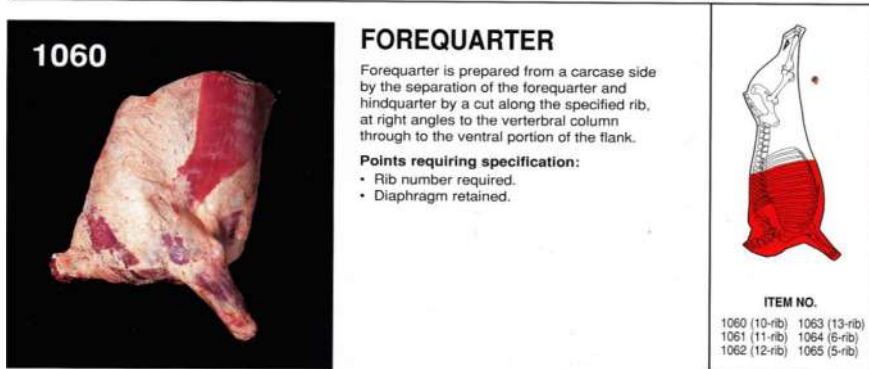
Points requiring specification:

- Diaphragm retained.
- Kidney retained.
- Kidney/channel retained.
- Cutting line distance from eye muscle.



ITEM NO.

1020 (8-rib) 1025 (5-rib)
1021 (1-rib) 1026 (6-rib)
1022 (2-rib) 1027 (7-rib)
1023 (3-rib) 1028 (9-rib)
1024 (4-rib)



Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 10. Seperempat depan (*forequarter*) dan seperempat belakang (*hindquarter*) karkas sapi

A. Membelah Karkas Sapi

Setelah seluruh jeroan dikeluarkan dan kepala dipenggal, maka karkas siap untuk dibelah menjadi dua yakni belahan kiri dan kanan. Pembelahan karkas dilakukan sepanjang tulang belakang dengan kapak yang tajam, *automatic cattle splitter*, atau *carcass splitter* bertenaga listrik. Di samping itu pembelahan karkas juga dapat dilakukan menggunakan gergaji tulang atau *bone saw* besar yang memerlukan tenaga besar. Tujuan pembelahan karkas untuk memisahkan kedua sisi tubuh sapi secara simetris (bagian kiri dan kanan). Penyimpangan atau ketidaklurusan pembelahan ke satu sisi atau sisi lainnya paling sering terjadi pada saat pembelahan lumbal dan toraks. Pembelahan karkas yang buruk berisiko merusak daging pada bagian paling berharga, yakni *loin* (tenderloin dan sirloin). Berikut proses pembelahan karkas sapi.



1. Mulai dari bagian depan karkas dan diakhiri di bagian belakang karkas

Lebih mudah untuk melihat bentuk panggul atau *pelvis* dan memilih garis tengahnya dari bagian depan karkas. Oleh karena itu, mulailah membelah karkas di bagian depan sambil berdiri. Melihat melalui sisi depan (*ventral*) tulang belakang dan *carcas spliter* dijalankan melalui tulang panggul dan sakral. Saat gergaji mengenai tulang pinggang atau *lumbar*, gergaji tidak perlu disandarkan pada karkas.

Sebaliknya berjalanlah ke bagian belakang karkas dan teruskan menggergaji tulang belakang. Mintalah seseorang membantu memegang dan menstabilkan karkas saat proses penggergajian. Sambil berdiri di belakang karkas, akan sangat membantu jika asisten Anda juga memandu pekerjaan penggergajian untuk memastikan mata gergaji tetap berada di tengah-tengah tulang belakang.

2. Perhatikan dan amankan tenderloin atau *hanger steak*

Sebelum memulai pembelahan karkas, perhatikan *tenderloin* atau *hanger*, otot yang sebelumnya menghubungkan diafragma ke tulang belakang sebelum pemisahan diafragma. Pastikan bahwa *tenderloin* atau *hanger steak* diamankan dalam keadaan utuh dengan meminta seseorang memegangnya pada satu sisi ketika gergaji melewatinya.

3. Mengakhiri pembelahan karkas

Gergaji telah sampai ke bawah tulang belakang hingga mencapai tulang leher. Jika akan memindahkan karkas dalam keadaan tergantung, misalnya, mendekatkan karkas ke tempat yang lebih dingin atau memindahkan karkas dari luar ke dalam ruang *boning* atau tempat penyimpanan stok tempat karkas akan digantung. Karkas digantung di gambrel, pohon



tunggal, atau pengaturan lain yang mengharuskan kedua sisi karkas harus seimbang. Caranya dengan menyisakan 6–12 inci bagian leher tetap utuh atau tidak dibelah. Sambungan itu akan membantu menjaga keseimbangan kedua sisi karkas selama pemindahan karkas. Hal itu akan mencegah salah satu sisi karkas terjatuh dari gambrel, atau lebih buruk lagi jika karkas menjatuhkan seseorang. Jika karkas tidak akan dipindahkan, belah atau gergaji seluruh bagian leher dan selesaikan pembelahan karkas. Selanjutnya bagi karkas menjadi empat bagian. Potong separuh karkas menjadi seperempat depan dan belakang di titik antara iga ke-12 dan 13.

4. Karkas *veal* atau sapi umur kurang dari 1 tahun dibiarkan utuh

Karkas *veal* atau sapi muda akan lebih menguntungkan jika dilayukan atau *aging* secara utuh daripada karkas dibelah. Begitu juga dengan ternak yang lebih kecil seperti domba dan kambing. Namun, jika Anda memiliki keterbatasan ruang *aging*, bagi karkas menjadi separuh atau sadel depan dan belakang. Potong karkas menjadi separuh atau sadel depan dan belakang di titik antara iga ke-12 dan 13. Jadi, karkas dibagi bukan separuh memanjang sepanjang tulang belakang.

Trimming karkas

Saat penyembelihan ternak ada beberapa area karkas yang terkontaminasi. Oleh karena itu, luangkan waktu untuk menghilangkan area kontaminasi yang terlihat jelas. Selanjutnya lakukan pembilasan terakhir sebelum karkas digantung untuk pendinginan atau pelayuan. Pastikan tangan dan peralatan bersih, lalu periksa seluruh area karkas (luar dan dalam), apakah ada benda asing seperti rambut, kotoran, isi rumen, kotoran, dan kelainan seperti abses atau radang jaringan tubuh. Tujuan *trimming* karkas adalah memangkas sesedikit mungkin, cukup untuk menghilangkan material



yang tidak diinginkan. Area tempat kulit telah dibuka (kaki, betis, leher, dan garis tengah perut) pasti terdapat kontaminan yang perlu dipangkas. Rongga bagian dalam karkas lazimnya terdapat sisa-sisa pengeluaran isi jeroan, seperti potongan hati (*pizzle*) atau isi rumen yang tumpah perlu dibilas dengan air bersih.

Membilas karkas setelah *trimming* merupakan aktivitas yang baik jika terdapat sirkulasi yang baik di ruangan tempat karkas akan didinginkan dan dilayukan. Tanpa sirkulasi yang baik, kadar air yang berlebih akibat pembilasan menyebabkan pembusukan karkas. Hal itu harus dihindari. Untuk membilas karkas, gunakan selang air dengan ujung penyemprot yang bersih. Tujuannya menghindari penyebaran kontaminan pada karkas. Hindari menggunakan apa pun (misalnya handuk) untuk mengeringkan karkas setelah pembilasan. Biarkan daging mengering secara alami di lingkungan bersirkulasi baik di ruang pendinginan atau pelayuan.

Membelah karkas menjadi 4 bagian

Bagi banyak orang, membagi karkas menjadi empat bagian lebih disukai. Bagian-bagian itu dapat digerakkan atau ditangani oleh satu orang dan memerlukan lebih sedikit ruang gantung vertikal di ruang pelayuan. Berikut cara pemotongan karkas:

1. Potong otot pinggang atau *sirloin*

Temukan tulang rusuk ke-13 (terakhir). Masukkan pisau *boning* di antara tulang rusuk ke-12 dan ke-13. Hal itu di tengah-tengah antara otot pinggang atau *sirloin* dan panggul atau *flank*. Potong ke arah pinggang atau *sirloin*, potong otot pinggang atau *sirloin* hingga ke tulang belakang.

2. Belah bagian rusuk dan *sirloin*

Gergaji tulang belakang pada titik di potongan otot pinggang. Pisahkan karkas menjadi seperempat bagian depan dan belakang (*forequarters and hindquarters*).

3. Pegang kuat bagian depan atau *forequarter* (FQ) yang akan dipisahkan

Hal itu bisa dilakukan dengan bantuan seseorang yang memegang FQ menggunakan pengait daging (*boning hook*) atau pengait karkas (*carcas hanger*). Alat itu ditusukkan atau disisipkan di antara tulang rusuk ke-12 dan ke-13. Jika pengaturan penggantungan kedua bagian karkas, seperempat bagian depan dan belakang memerlukan keseimbangan, harus diatur sisi seperempat karkas yang berlawanan saat tahap ini. Setelah dipegang kuat atau diamankan, lanjutkan pemotongan di antara dua tulang rusuk terakhir. Arah potongan menjauhi pinggang atau *sirloin*, melewati tulang rawan kosta, dan keluar melalui otot *flank* atau perut untuk menyelesaikannya. Lepaskan bagian seperempat belakang (*hindquarter* = HQ) dengan melepaskan kaitnya pada *gambrel*. Hal itu bisa dilakukan satu per satu atau secara bersamaan untuk mendapatkan keseimbangan.



Gambar 11. Separuh karkas (sebelah kiri) dan seperempat karkas sapi (tengah dan kanan)



Pendinginan, pelayuan, dan pembersihan

Makin cepat karkas yang dibelah didinginkan akan makin baik. Jika ruang gantung atau pelayuan rendah, lebih baik pendinginan dan pelayuan karkas dilakukan dengan pembelahan empat bagian. Ukur suhu awal karkas dengan memasukkan termometer yang sudah disanitasi hingga ke tulang dekat otot bagian *rump* atau *round*. Hal itu untuk memantau kemajuan pendinginan. Idealnya suhu karkas harus turun di bawah 40 °F atau sekitar 4 °C dalam waktu 24–36 jam setelah penyembelihan. Kembalilah memeriksa suhu karkas setelah 24 jam dan lakukan pengecekan suhu lagi untuk memastikan bahwa proses pendinginan berjalan sesuai yang diharapkan.

Setelah mendingin, karkas perlu dilayukan minimal selama 10 hari. Pelayuan ideal 14–21 hari. Semua jeroan yang tidak akan segera diolah lebih baik dibekukan segera setelah penyembelihan. Jeroan perlu diproses terlebih dahulu sebelum disimpan beku. Pembersihan limbah dari ternak yang dipotong memerlukan pengangkutan dan pengangkatan yang berat. Hal itu membutuhkan persiapan yang harus dilakukan terlebih dahulu. Membuang jeroan ke tempat sampah atau ke hutan bukanlah pilihan ideal karena ukuran dan bobot jeroan sapi yang besar. Sekadar contoh bobot rumen mencapai 100 kg. Biasanya jeroan sapi menjadi bahan baku kompos sebagai solusi pembuangan. Bobot dan volume jeroan dapat dikurangi secara signifikan dengan membuka rumen dan mengosongkan isinya. Kulit yang kondisinya relatif baik dapat dijual atau disamak.

Pendinginan dan pelayuan karkas *veal*

Selain untuk mencapai dampak pelayuan yang diinginkan, prioritas utama saat menggantung atau mendinginkan karkas *veal* atau sapi muda adalah untuk mencegah dehidrasi yang berlebihan pada daging. Karkas sapi muda tidak terdapat lapisan lemak yang biasa terdapat pada daging sapi dewasa.

Hal itu mengakibatkan karkas *veal* dapat kehilangan air secara sangat cepat. Oleh karena itu, sangat penting untuk menjaga kelembapan tinggi atau sekitar 80% di tempat pendinginan karkas. Tutupi bagian *rounds* dan *rump* karkas sapi muda dengan lemak ekor, lalu bungkus karkas dengan kain tipis untuk mengurangi hilangnya air yang tidak terkendali.

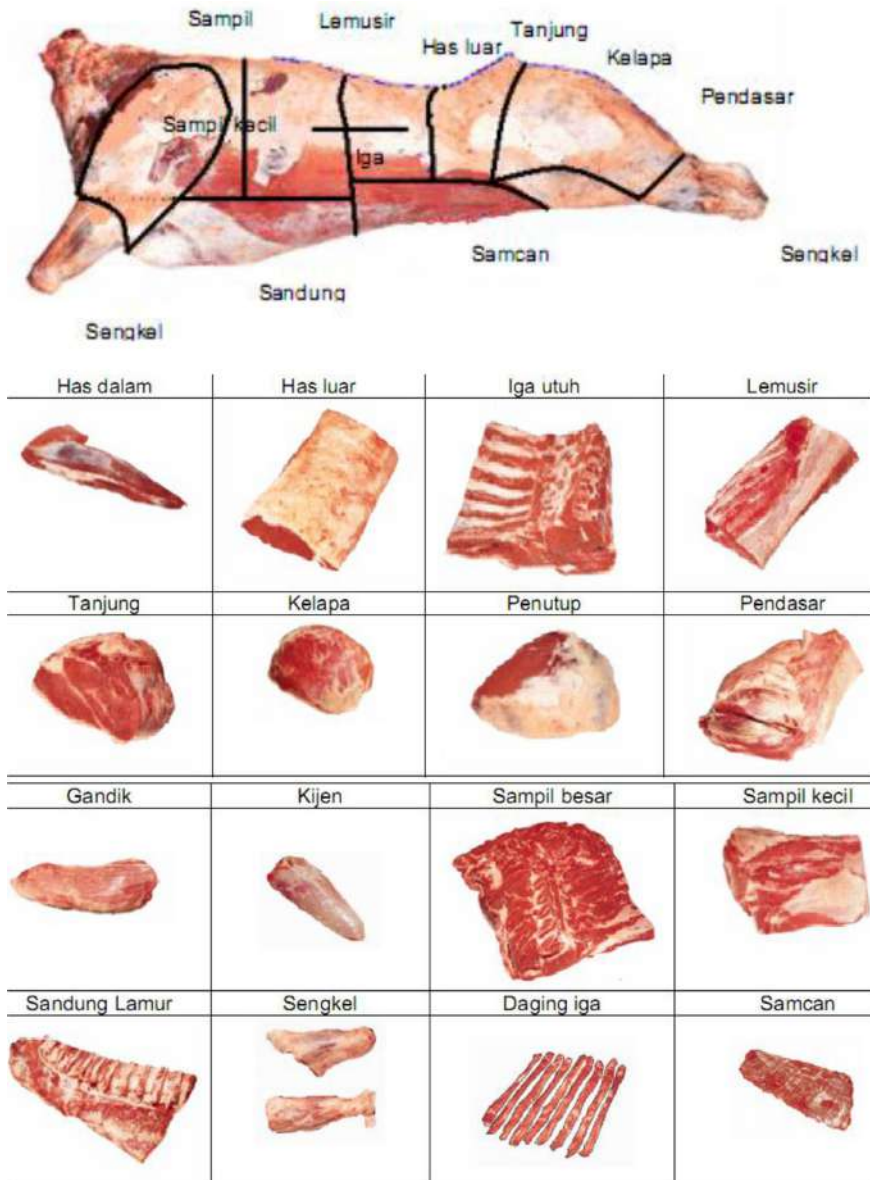
Menurut SNI 3932-2008, klasifikasi potongan daging dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 2. Klasifikasi potongan daging sesuai SNI 3932-2008

Golongan (kelas)	Potongan daging
I	1. Has dalam (<i>tenderloin</i>) 2. Has luar (<i>striploin/sirloin</i>) 3. Lamusir (<i>cube roll</i>)
II	1. Tanjung (<i>rump</i>) 2. Kelapa (<i>round</i>) 3. Penutup (<i>topside</i>) 4. Pendasar (<i>silverside</i>) 5. Gandik (<i>eye round</i>) 6. Kijen (<i>chuck tender</i>) 7. Sampil besar (<i>chuck</i>) 8. Sampil kecil (<i>blade</i>)
III	1. Sengkel (<i>shin/shank</i>) 2. Daging iga (<i>rib meat</i>) 3. Samcan (<i>Thin flank</i>) 4. Sandung lamur (<i>brisket</i>)

Sumber: SNI 3932-2008

Potongan daging sesuai klasifikasi di atas dapat dilihat pada gambar berikut ini:



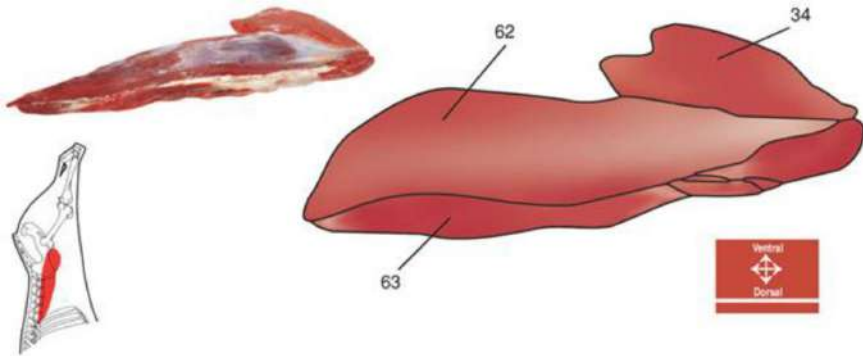
Sumber: SNI 3932-2008

Gambar 12. Klasifikasi potongan daging sapi sesuai SNI 3932-2008



B. Memisahkan Potongan Daging Kelas I

1. Has atau lulur dalam (tenderloin)



Otot-ototnya meliputi:

0034 *Musculus iliacus*

0062 *M. psoas major*

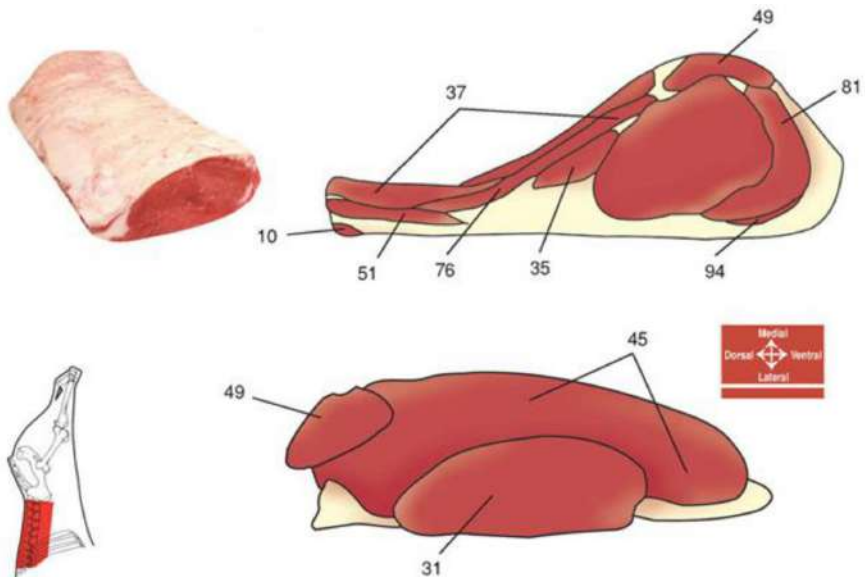
0063 *M. psoas minor*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 13. Has dalam (*tenderloin*) sapi

Has dalam (*tenderloin*) diperoleh dengan melakukan pemotongan yang mengikuti lengkung pada tulang *pelvis* atau panggul. Selanjutnya dipisahkan dari tulang *illium* dengan cara menarik otot. Lapisan lemak di bagian atas dan bawah dibersihkan. Bagian lemak di antara *musculus iliacus* dan *musculus psoas major* dipertahankan. Has dalam atau *tenderloin* atau *fillet* adalah potongan daging yang paling empuk dan kandungan lemaknya terbatas. Lokasi potongan daging ini adalah di tengah-tengah *sirloin*. Cara memasaknya dengan cepat supaya tekstur daging tidak rusak karena daging sangat lunak. Has dalam bisa dipotong untuk dipanggang dalam oven atau dipotong dalam bentuk steak (*tenderloin steak*, *fillet mignon*). Biasanya *steak tartare* dibuat dari has dalam. Jenis potongan itu paling mahal dibandingkan dengan potongan lainnya.

2. Has atau lulur luar (*sirloin / striploin*)



Otot-ototnya meliputi:

0010 *Musculus cutaneus trunci*

0031 *M. gluteus medius*

0035 *M. iliocostalis* (syn. *M. longissimus costarum*)

0037 *Mm. intercostales externus et internus*

0045 *M. longissimus dorsi* (syn. *M longissimus thoracis et lumborum*)

0049 *Mm. multifidi dorsi*

0051 *M. obliquus externus abdominis*

0076 *M. serratus dorsalis caudalis*

0081 *M. spinalis dorsi*

0094 *M. trapezius thoracis*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

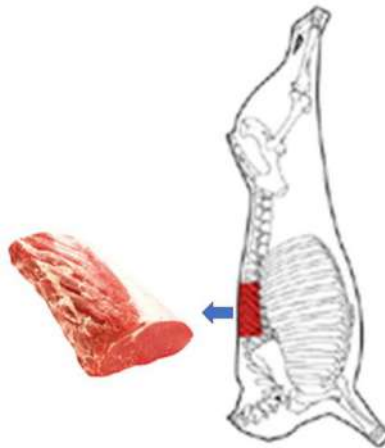
Gambar 14. Has luar (*sirloin / striploin*) sapi

Has luar diperoleh dengan cara menghilangkan *samcan* atau *flank* terlebih dahulu pada jarak tertentu dari *musculus Longissimus dorsi* yaitu pada bagian belakang 0 cm. Potongan bagian belakang dimulai dari *lumbo sacral junction* dan diteruskan ke bagian depan dari *illum* dilanjutkan ke bagian bawah *samcan* serta dipisahkan. *Shortloin* dan has luar (*striploin*)

adalah potongan daging bagian seperempat belakang sapi (*hind quarter*). *Sirloin* adalah bagian daging yang terletak persis di belakang *shortloin* dan di atasnya *tenderloin* atau has dalam. Di Indonesia, *sirloin* juga disebut sebagai lulur luar. Potongan *shortloin* and has luar dipotong lagi menjadi *steak* seperti *Porterhouse Steak*, *T-Bone steak*, *strip steak*.

Otot dari bagian sapi ini masih bekerja cukup keras, namun beban pekerjaannya tidak seberat daging bagian sampil, punuk dan betis depan sehingga dagingnya lumayan lunak. Meskipun jenis daging ini termasuk dalam kategori premium atau kelas 1, harganya tidak semahal has dalam. Has luar bisa dimasak dengan berbagai cara yaitu sebagai steak, diiris tipis-tipis untuk keperluan *sukiyaki*, *yakiniki* atau *shabu-shabu*.

3. Has atau lulur depan atau lamusir (cuberoll)



Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 15. Has depan atau lamusir (*cuberoll*)

Lamusir (*cuberoll*) merupakan bagian yang diperoleh dari dorsal iga utuh, potongan bagian depan dimulai dari rusuk ke-4 sampai rusuk terakhir sealur belahan karkas. Lamusir depan, atau *cuberoll*, diambil dari bagian

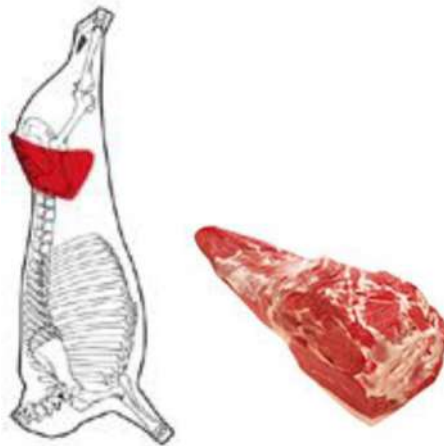


punggung, dipotong dari rusuk ke empat hingga rusuk ke duabelas. Lamusir termasuk daging yang lunak karena terdapat butir-butir lemak didalamnya. Cara menyiapkannya dengan dipanggang dalam oven, dibakar atau di-*grill*.

C. Memisahkan Potongan Daging Kelas 2

1. Tanjung (*rump*)

Tanjung adalah bagian pinggang atau pinggul sapi yang dilapisi lemak yang cukup tebal. Bagian daging tanjung bisa dipotong sebagai *rump* atau dipotong lagi menjadi *rump steak*. Daging tanjung termasuk jenis daging yang lunak. Itulah sebabnya masyarakat lazimnya memanggang (*grilling* atau *broiling*), menggoreng, atau mengungkep daging tanjung. Jika diiris tipis-tipis bisa juga dipakai untuk masakan oseng-oseng atau tumis. Potongan daging tanjung diperoleh dengan menghilangkan otot *tensor faciae latae* pada lapisan yang berbatasan dengan *Musculus gluteus medius* dan menghilangkan tulang *coxae* atau pinggul.



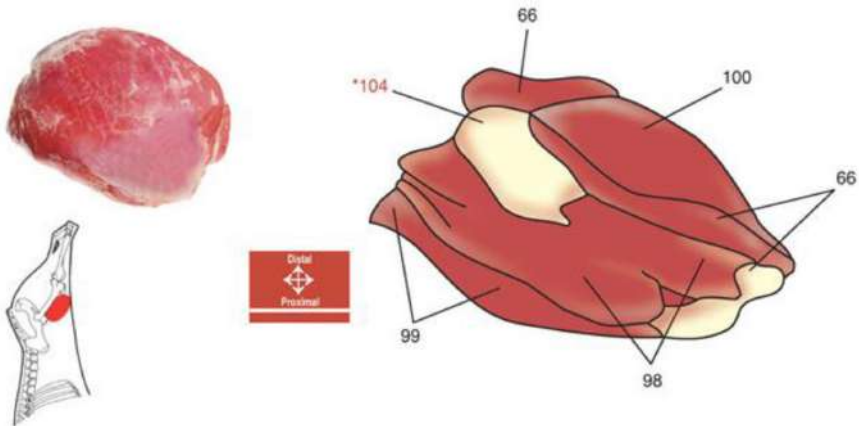
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 16. Tanjung (*rump*)



2. Kelapa (*round/knucle*)

Potongan bagian belakang berbatasan dengan pendasar dan penutup. Bagian depan berbatasan dengan samcan.



Otot-ototnya meliputi:

0066 *Musculus rectus femoris*

0098 *M. vastus intermedius*

0099 *M. vastus lateralis*

0100 *M. vastus medialis*

Struktur lainnya:

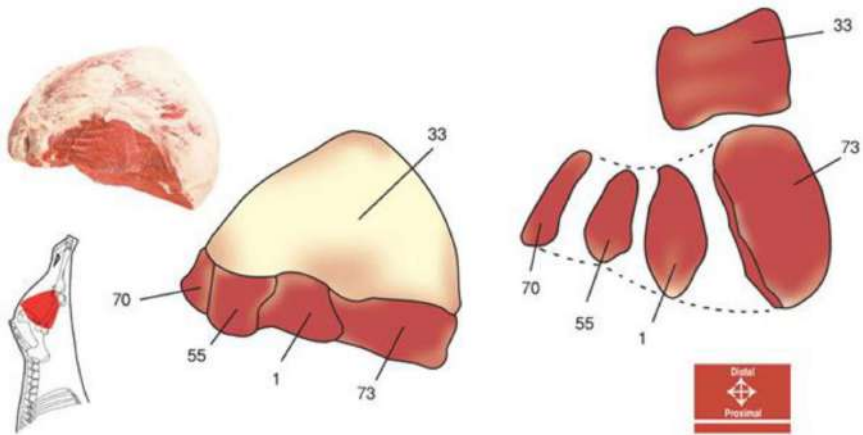
0104 *periosteum*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 17. Kelapa (*round/knucle*)

3. Penutup (*topside*)

Diperoleh dari paha bagian medial (dalam) pada bagian lateral (luar) yang berbatasan dengan pendasar. Daging penutup, kelapa, gandik dan pendasar cocok untuk dibuat empal, dendeng, dan rendang karena sifat dagingnya yang padat.



Otot-ototnya meliputi:

0001 *Musculus adductor femoris*

0033 *M. gracilis*

0055 *M. pectineus*

0070 *M. sartorius*

0073 *M. semimembranosus*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

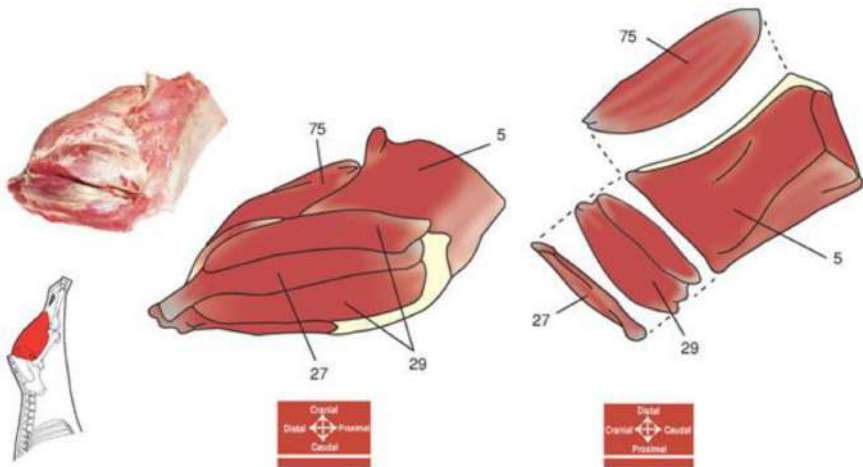
Gambar 18. Penutup (*Topside*)

4. Pendasar (*silverside*)

Pendasar merupakan potongan paha bagian *caudo-lateral* di bagian medial berbatasan dengan penutup. Bagian daging itu terdapat di paha belakang bagian bawah. Dagingnya padat dan tidak banyak mengandung lemak. Cocok untuk bahan dendeng, rendang, abon, dan bisa juga direbus.



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



Otot-ototnya meliputi:

0005 *Musculus biceps femoris* (syn. *gluteobiceps*)

0027 *M. flexor digitorum sublimis* (syn. *M. flexor digitorum superficialis*)

0029 *M. gastrocnemius*

0075 *M. semitendinosus*

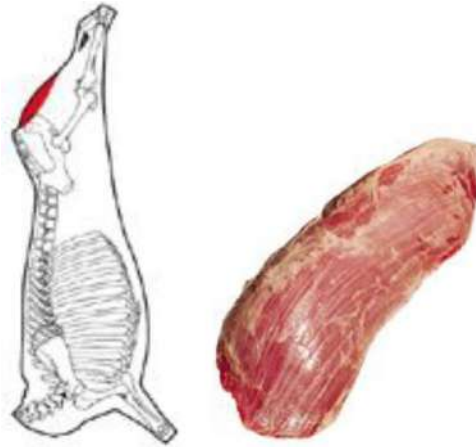
0080 *M. soleus*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 19. Pendasar (*Silverside*)

5. Gandik (*eye round*)

Potongan ini diperoleh dengan memisahkan *M. semitendinosus* dari pendasar. Gandik atau *eye round* adalah otot ramping dan lonjong yang sedikit menyerupai bentuk *tenderloin*, tetapi teksturnya jauh lebih keras. Kegunaan terbaiknya untuk daging panggang yang diiris tipis atau diasinkan untuk *bresaola*. Gandik memiliki sedikit jaringan ikat di permukaannya. Bagian daging itu dapat disiapkan atau dipotong apa adanya tergantung pada potongan yang diinginkan. Rapikan gandum hingga kerampingan yang diinginkan.

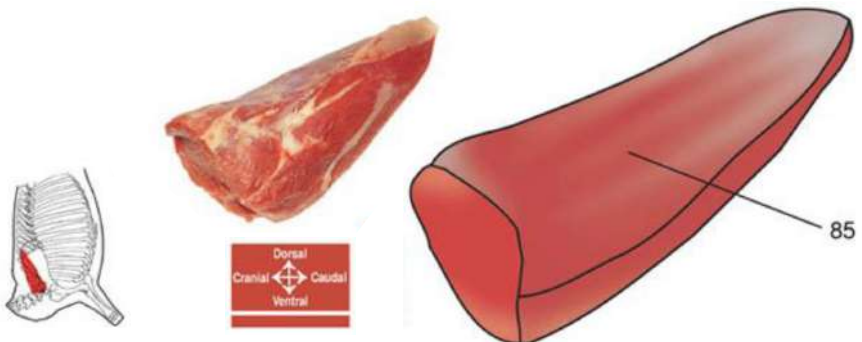


Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 20. Gandik (*eye round*)

6. Kijen (*chuck tender*)

Terletak pada tulang *scapula* dan dipotong dari lapisan tulang *scapula* bagian depan.



Otot-ototnya meliputi:

0085 *Musculus supraspinatus*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

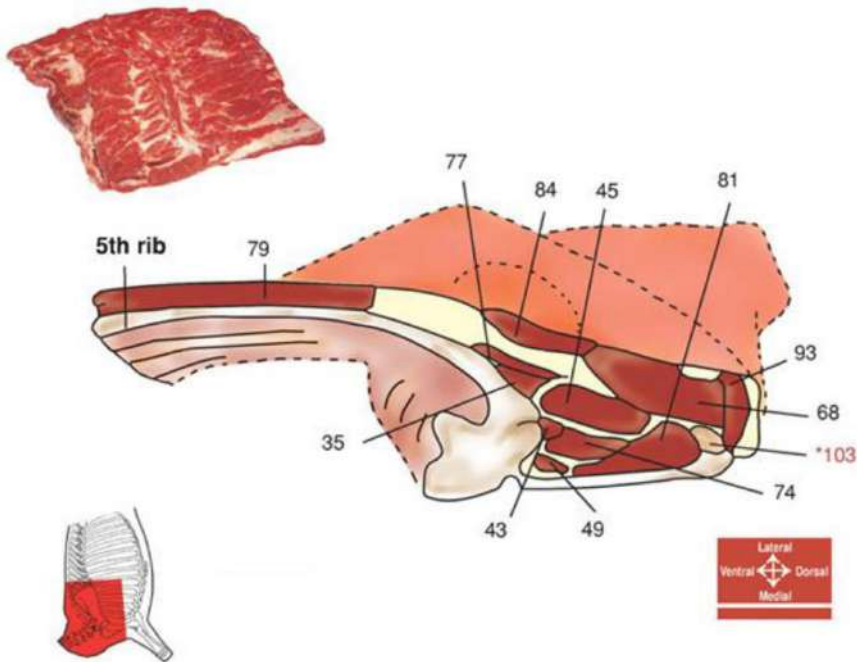
Gambar 21. Kijen atau *chuck tender*



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

Kijen atau *chuck tender* berbentuk kerucut yang berlapis kulit luar yang tipis. Potongan ini juga cukup empuk untuk dimasak sebagai steak, rendang, sup, dan oseng-oseng.

7. Sampil besar (*chuck*)



Otot-ototnya meliputi:

0035 *Musculus iliocostalis* (syn. *M. longissimus costarum*)

0043 *M. longissimus cervicis*

0045 *M. longissimus dorsi* (syn. *M. longissimus thoracis et lumborum*)

0049 *Mm. multifidi dorsi*

0068 *M. rhomboideus*

0074 *M. semispinalis capitis* (syn. *M. complexus*)

0077 *M. serratus dorsalis cranialis*

0038 *Mm. intertransversarii cervicis*

0039 *M. intertransversarius longus*

0044 *Mm. longissimus capitis et atlantis*

0046 *M. longus capitis*

0047 *M. longus colli*

0048 *M. multifidi cervicis*

0050 *M. obliquus capitis caudalis*

0054 *M. omotransversarius*



0079 *M. serratus ventralis thoracis*

0081 *M. spinalis dorsi*

0084 *M. subscapularis*

0093 *M. trapezius cervicalis*

0006 *M. brachialis*

0007 *M. brachiocephalicus*

0065 *M. rectus capitis dorsalis major*

0071 *M. scalenus dorsalis*

0072 *M. scalenus ventralis*

0082 *M. splenius*

0083 *M. sternocephalicus*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 22. Sampil besar (*chuck*)

Bagian daging sampil besar diperoleh dengan melakukan potongan perempat karkas depan pada tulang rusuk ke-5 dan ke-6 ke depan termasuk bagian leher, setelah dipisahkan dari potongan punuk dan sandung lamur.

Sampil besar atau *chuck* didapat dari daging paha atas, bahu, dan punuk. Sampil merupakan daging yang kurang lunak tetapi penuh rasa karena kandungan kolagen yang cukup tinggi. Untuk mengatasi sifatnya yang kurang lunak, sampil sebaiknya dimasak dengan cara *stewing* (dimasak dalam air seperti rendang, kari, atau semur) dan diungkep (dimasak dengan sedikit air dengan panci tertutup rapat). Potongan daging itu cocok untuk hidangan sehari-hari karena harganya bersahabat dibandingkan dengan potongan prima seperti has dalam. Daging sampil juga bisa dipotong kecil-kecil untuk sup atau oseng-oseng, diolah menjadi bakso, abon, atau empal. Jika Anda ingin membuat *patties* burger yang lezat dan ekonomis, sampil giling adalah pilihan yang sangat cocok.

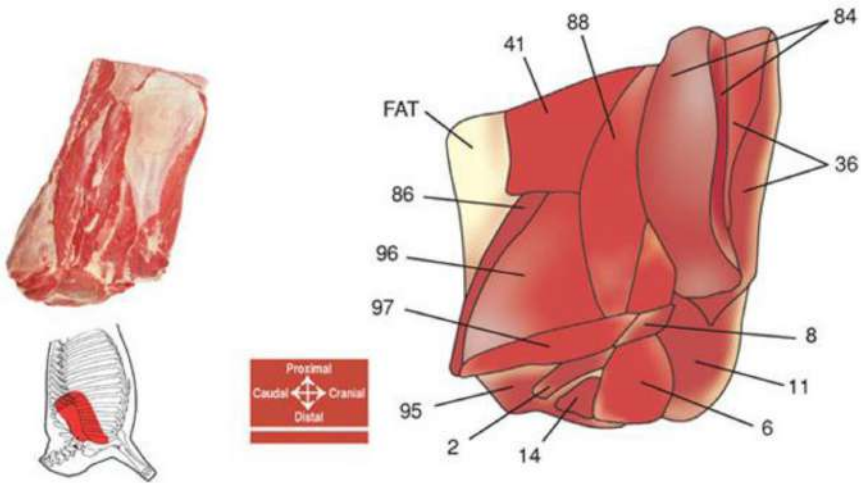
8. Sampil kecil (*blade*)

Sampil kecil diperoleh dengan melakukan potongan mengikuti lapisan otot antara bagian atas *Musculus latissimus dorsi* dan *trapezius* serta bagian bawah *M. serratus ventralis*. Sebutan lain sampil kecil atau *blade* adalah *clod*, *oyster*, atau *oyster blade*. Bagian potongan ini merupakan



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

sampil bagian bahu atas dan bawah yang berbentuk segi empat. Sampil kecil merupakan potongan daging yang tebal dan empuk, bisa dimasak menjadi rendang, kari, steak, dan oseng-oseng.



Otot-ototnya meliputi:

0002 *Musculus anconaeus*

0006 *M. brachialis*

0008 *M. coracobrachialis*

0011 *M. deltoideus*

0014 *M. extensor carpi radialis*

0036 *M. infraspinatus*

0041 *M. latissimus dorsi*

0084 *M. subscapularis*

0086 *M. tensor fasciae antibrachii*

0088 *M. teres major*

0089 *M. teres minor*

0095 *M. triceps brachii caput laterale*

0096 *M. triceps brachii caput longum*

0097 *M. triceps brachii caput mediale*

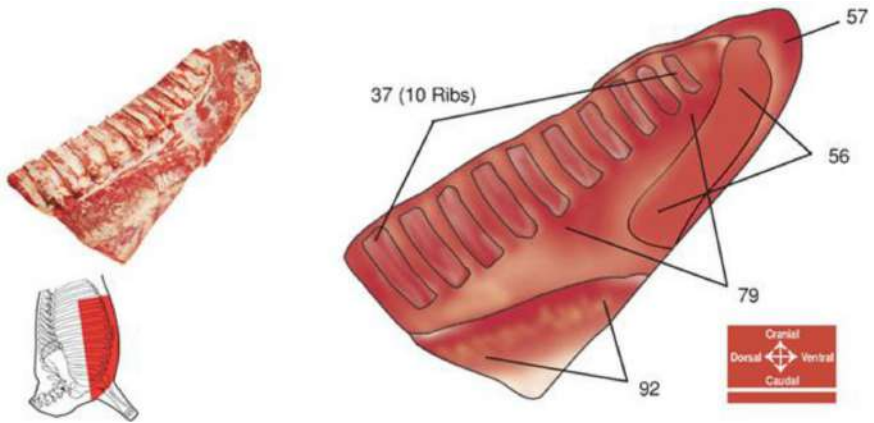
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 23. Sampil kecil (*blade*)

D. Memisahkan Potongan Daging Kelas 3

1. Sandung lamur (*brisket*)

Diperoleh dengan melakukan potongan lurus dari pertemuan antara tulang rusuk pertama dan tulang *sternum* pertama menuju bagian belakang sampai rusuk ke-12.



Otot-ototnya meliputi:

0037 *Mm. intercostales externus et internus*

0056 *Musculus pectoralis profundus* (syn. *M. pectoralis ascendens*)

0057 *M. pectoralis superficialis* (syn. *M. pectoralis descendens et transversus*)

0079 *M. serratus ventralis thoracis*

0092 *M. transversus abdominis*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 24. Sandung lamur (*brisket*)

Sandung lamur atau *brisket* adalah potongan dari bagian dada. Potongan ini agak berlemak, dan bisa dimasak dalam berbagai hidangan seperti soto dan *pho*, serta hidangan berkuah yang dimasak dengan api kecil hingga empuk seperti asem-asem sandung lamur atau sandung lamur cabai hijau. Di negara-negara barat, sandung lamur digunakan untuk membuat *corned beef* serta *smoked brisket*. Potongan sandung lamur lainnya adalah sandung lamur bagian pangkal (*brisket naval end*) dan sandung lamur bagian ujung (*brisket point end*).



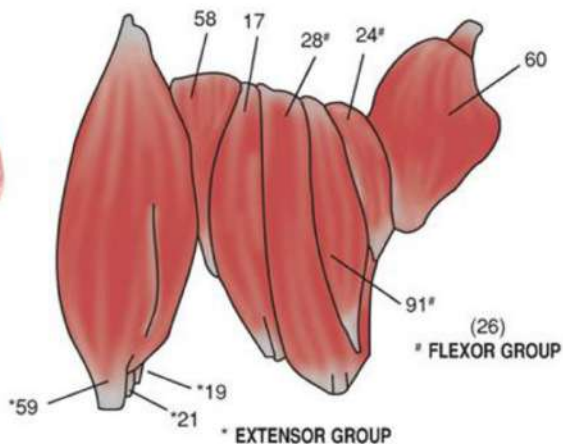
2. Sengkel (*shin/shank*)



A - FOREQUARTER



B - HINDQUARTER



Otot-ototnya meliputi:

0017 *Musculus extensor digiti quarti proprius (pedis)* (syn. *M. extensor digitorum lateralis*)

0019 *M. extensor digiti tertii proprius (pedis)* (syn. *M. extensor digitorum longus* of the Extensor group)

0021 *M. extensor digitorum longus* (of the extensor group)

0024 *M. flexor digitorum longus* (of the flexor digitorum profundus (pedis))

0026 *M. flexor digitorum profundus (pedis)* consisting of (a) *M. tibialis posterior* (91) (b) *M. flexor hallucis longus* (28) and (c) *M. flexor digitorum longus* (24)

0058 *M. peroneus longus*

0059 *M. peroneus tertius* (of the Extensor group)

0060 *M. popliteus*

0091 *M. tibialis posterior*

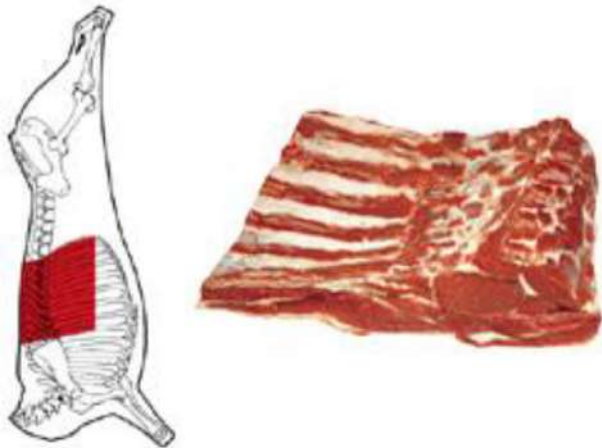
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 25. Sengkel (*Shink / Shank*)

Istilah sengkrel pinjaman dari bahasa Belanda, yakni *schenkel*. Sebutan lainnya *shank* atau *shin*. Potongan daging itu diperoleh dari paha depan atau belakang yang merupakan kelompok otot *flexor extensor*. Sengkrel merupakan daging yang terdapat di bagian atas betis sapi. Potongan daging sengkrel tidak lunak dan bisa dibuat menjadi kari, sup, serta digiling untuk dijadikan daging cincang yang tidak begitu berlemak.

3. Iga (*rib meat*)

Iga diambil dari paha depan (*forequarter*) yaitu dari sela-sela tulang rusuk. Lapisan membran dan lemak sekitarnya harus dibersihkan. Iga juga bisa dipanggang, dibarbeku, dan diungkep. *Rib-eye steak* adalah potongan dalam bentuk steak, bisa dengan tulang (*bone in*) atau tanpa tulang (*boneless*).



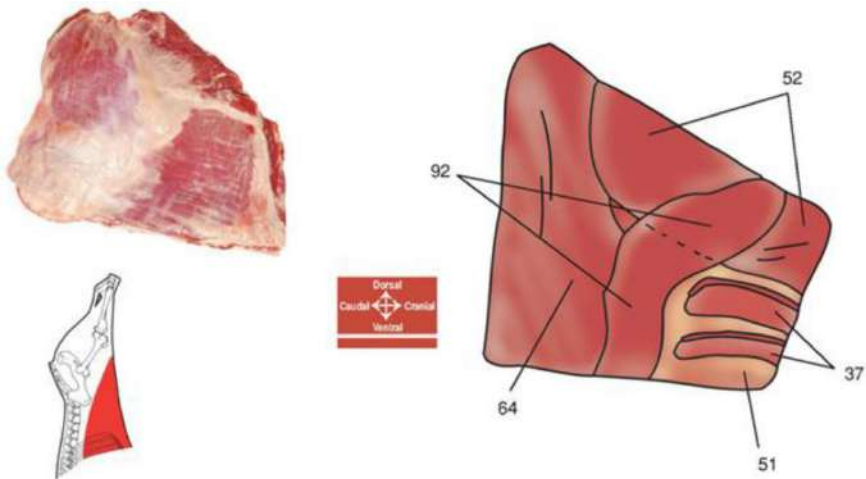
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 26. Iga (*rib meat*)



4. Samcan (*flank*)

Samcan merupakan potongan daging berbentuk seperti kipas berasal dari bagian ventral abdomen atau bagian otot perut. Bentuknya panjang dan datar, serta kurang lunak. Di Prancis daging samcan dinamakan bavette dan dimasak secukupnya dan dimakan rare supaya daging tidak menjadi alot karena dimasak terlalu lama. Samcan yang diiris tipis-tipis sering kali dijual sebagai daging oseng-oseng. Marinade (perendam daging dibuat dari air jeruk, cuka, atau anggur yang dicampur dengan bumbu) selama satu malam atau beberapa hari membantu proses pelunakan. Setelah dimasak, potong samcan menjadi irisan tipis. Cara lain untuk melunakkan samcan dengan dipukul-pukul sebelum dimasak.



Otot-ototnya meliputi:

0037 *Mm. intercostales externus et internus*

0051 *M. obliquus externus abdominis*

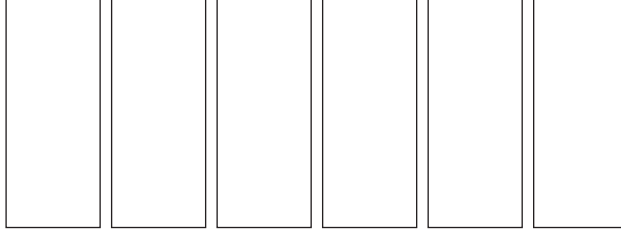
0052 *M. obliquus internus abdominis*

0064 *M. rectus abdominis*

0092 *M. transversus abdominis*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 27. Samcan (*Flank*)



Bab 4

Potongan Daging Komersial

Indikator keberhasilan

Setelah membaca bab ini, pembaca diharapkan dapat menyiapkan proses *beef cutting* (memotong potongan daging sapi komersial) dengan baik dan benar.

A. Prosedur Pemotongan Daging

Prosedur pemotongan daging adalah sebagai berikut:

1. Kenakan pakaian kerja yang bersih sebelum pemotongan daging.
2. Gunakan alat pelindung diri (APD) berupa sarung tangan baja sebagai pelindung tangan dari ketajaman pisau serta apron/clemek, hairnet, dan sarung tangan karet sebagai pelindung daging dari kontaminasi sebelum pemotongan daging.
3. Sebelum pemotongan daging, harus mesterilkan tempat dan alat-alat pemotongan daging.
4. Cuci tangan dengan bahan penyanitasi dengan baik dan benar.
5. Tajamkan dahulu pisau-pisau yang akan digunakan menggunakan gerinda atau batu asahan atau kristal.
6. Daging yang akan dipotong harus dipilah-pilah sesuai cara memasaknya.



7. Melaksanakan tata laksana pemotongan daging sesuai buku panduan *Handbook of Australian Meat*.
8. Mengemas potongan daging, melabel, dan memajangnya di tempat display produk.

Untuk mencegah tumbuhnya bakteri, beberapa prosedur yang sangat penting dan perlu diikuti sebagai berikut:

1. Cucilah tangan Anda terlebih dahulu, lepaskan aksesoris yang digunakan seperti cincin dan jam tangan.
2. Sebelum dan sesudah bekerja Anda harus mencuci kedua tangan dengan benar menggunakan air hangat dan sabun.
3. Alat-alat potong (pisau, talenan, dan meja) di lingkungan kerja haruslah dibersihkan dengan air hangat yang sudah dicampur dengan sabun, disikat lalu dibilas dengan air bersih. Hal itu harus dilakukan setiap hari setelah Anda selesai bekerja.
4. Sebelum memulai pekerjaan, kenakanlah pakaian kerja anda dengan baik dan benar (topi, celemek, sepatu boot/karet).
5. Pada saat Anda sedang menjual daging, jangan merokok. Jika ingin merokok pindahlah ke ruangan lain yang telah disediakan.
6. Cucilah tangan Anda dengan air dan sabun setiap kali Anda selesai merokok atau keluar dari kamar kecil.

--	--	--	--	--	--



Gambar 28. Prosedur mencuci tangan yang benar



B. Jenis Alat Potong Daging

Peralatan yang digunakan untuk memotong daging sebagai berikut:

1. Pisau *boning*. Pisau ini mempunyai mata pisau yang pendek, tebal, dan kuat baik untuk mengeluarkan tulang.
2. Pisau *slicing*. Pisau ini mempunyai mata pisau lebih besar dan berat, dipakai hanya untuk memotong daging.
3. *Boning hook* atau pengait daging. Alat ini digunakan untuk mempermudah mengangkat daging sehingga daging tidak tercemar oleh tangan.
4. *Sharpening steel* atau *crystal*. Alat ini untuk mengasah pisau dan memelihara ketajaman pisau.
5. *Scabbard* atau sarung pisau. Alat ini untuk keselamatan kerja, agar profesional dan pisau tidak tercemar mikroorganisme di permukaan dengan meja atau lantai.
6. Gantungan daging. Alat ini untuk menggantung potongan daging agar daging berkualitas baik dan tidak tercemar oleh bakteri dari meja atau lantai.
7. Talenan. Alat ini untuk meletakkan daging yang siap dipotong, sehingga daging tidak tercemar oleh bakteri di permukaan meja atau lantai.
8. Celemek atau apron dan topi. Ini digunakan agar tetap bersih (higiene) dan rapi.



C. Menyiapkan Daging yang Akan Dipotong Sesuai dengan Spesifikasinya

1. Jenis potongan daging paha depan
(Fore Quarter = FQ)
 - a. Sandung lamur (*brisket*)

Daging sandung lamur sama dengan daging bagian dada, bentuk daging memanjang, dari ujung dada bagian bawah sampai ke tulang masuk ke-10. Daging sandung lamur mengandung banyak lemak dan berlapis-lapis. Brisket biasa dipotong melintang (searah bagian yang pendek) dan digunakan untuk membuat sup, semur, dan campuran masakan yang memerlukan lemak.

- b. Sampil kecil (*blade*)

Daging yang menempel di tulang kipas sepanjang paha depan dari sengkrel sampai ke daging punuk. Sampil kecil adalah daging bagian bahu merupakan daging yang tebal dengan komposisi 5,5% dari bobot karkas. Masyarakat luas banyak yang belum mengetahui bahwa blade merupakan bagian daging yang cukup baik dan dapat dipakai untuk segala keperluan.

Daging itu terdiri atas bagian yang bentuknya mirip dengan kerang, terbungkus oleh kulit luar yang keras. Itulah sebabnya sampil kecil juga dikenal dengan sebutan *oyster* atau *oyster blade*. Bila *oyster blade* dipisahkan dari *blade* dan kulit luarnya di-*trimming* (diseset atau dibuang), diperoleh potongan bersih *oyster blade*. *Oyster blade* terdiri atas dua bagian daging, yakni bagian atas dan bagian bawah. Kedua bagian itu dipisahkan oleh lapisan urat. Oleh karena itu, bila *oyster blade* dipotong melintang, terlihat urat yang terbentang di tengah daging. Kita dapat memutus beberapa urat dengan menggunakan pisau dan potongan *oyster blade* siap untuk diolah sebagai steak alias *oyster blade steak*.



Tujuan memutus beberapa urat pada *oyster blade* agar pada saat dipanggang, potongan daging tidak melengkung. Beberapa pasar swalayan menyajikan *oyster blade* dan bisa dipopulerkan untuk keperluan steak. Keempukannya cukup baik dan harganya ekonomis. Jadi, *blade* dapat dikategorikan daging yang cukup empuk dengan struktur serabut ototnya yang lurus. Namun, waktu untuk membersihkan daging dari kulit luar lebih lama. *Blade* dapat digunakan untuk keperluan rendang, sup, oseng-oseng, dan steak.

c. Sampil besar (*chuck*)

Daging ini termasuk daging leher sampai tulang rusuk ke-4 di belakang bahu. Serat daging kasar, berlemak, dan banyak jaringan ikat. Di Indonesia, *chuck* dikenal sebagai sampil besar karena secara anatomi berdekatan dengan *blade*. Sampil besar agak berbeda dengan *blade* dalam hal posisi serabut daging. Posisi daging sampil besar ada di bahu sampai ke arah leher, berwarna merah pekat, tebal, dan terdiri atas sekelompok serabut daging besar dan kecil yang berseberangan atau melintang. Wajar jika sampil besar lebih alot dibandingkan dengan *blade*. Kelebihan sampil besar adalah tidak terlalu banyak kulit luar atau lemak permukaan yang tebal. Masyarakat memanfaatkan sampil besar untuk bahan rendang, sup, dan oseng-oseng.

d. Kijen (*chuck tender*)

Daging kijen berasal dari paha depan dan terletak di bagian dalam tulang kipas, tidak berlemak, dan strukturnya empuk. Kijen merupakan bagian daging yang melekat di sampil kecil atau *blade*. Namun, justru namanya *chuck tender* bukan *blade tender*. Komposisinya kira-kira 0,9% dari bobot karkas. Bentuknya seperti batu ulekan dan terbungkus kulit luar yang tipis. Apakah kata "*tender*" yang melekat pada *chuck tender* memang menunjukkannya empuk? Kijen melekat pada *blade*, sehingga



karakteristiknya tidak jauh berbeda dengan *blade*. Namun, kelebihan *chuck tender* adalah dagingnya tebal tidak banyak lapisan kulit luar yang keras/lemak tebal yang membungkusnya. Dari nilai ekonomisnya, *chuck tender* lebih mahal dibandingkan dengan *blade* dan *chuck*. *Chuck tender* dapat dipakai untuk keperluan rendang, oseng-oseng, dan sup.

e. Lamusir (*cube roll*)

Daging lamusir diambil dari bagian punuk tulang iga ke-5 sampai tulang iga ke-10. Bentuk daging lamusir depan cenderung bulat tidak berlemak, berserat, dan halus. Permukaan daging berwarna putih keperak-perakan. Secara sekilas daging lamusir mirip dengan *sirloin*. Komposisinya bervariasi dari 1,7–2,8% dari bobot karkas. Bagaimana keempukan lamusir jika dibandingkan dengan *sirloin*? Lamusir dipakai secara luas untuk keperluan steak. Bila *cube roll* dipotong melintang model steak, terlihat adanya butir-butir lemak intramuskuler (lemak dalam jaringan otot). Secara subjektif, beberapa kalangan tidak menyukai lemak intramuskuler karena lebih menyukai daging yang lebih lean (tidak banyak lemak). Konsumen di Jepang dan Korea Selatan menyukai daging lamusir karena adanya lemak intramuskuler yang menandakan daging itu empuk. Secara ekonomis, lamusir lokal lebih murah dibandingkan dengan *sirloin* sedangkan *cube roll* impor, nilai ekonomisnya lebih tinggi daripada *sirloin*.

f. Sengkel (*fore shank*)

Daging sengkel itu sama dengan daging betis, kaki depan dan kaki belakang, baik betis depan (*fore*) maupun betis belakang (*hind*). Berbeda dengan daging lainnya, sengkel mengandung banyak sekali urat dan jaringan ikat. Karena secara anatomi, sengkel terletak pada betis yang banyak digunakan untuk aktivitas sapi, seperti berjalan. Itulah sebabnya sengkel tidak bisa dimasak dengan metode *short time cooking* atau dibuat steak.



Daging sengkel digunakan untuk membuat sup, soto, atau masakan lain yang memerlukan urat atau kekenyalan. Sengkel biasa dipajang dalam keadaan utuh atau dipotong melintang yang tersohor dengan sebutan potongan kupu-kupu (*butterfly*). Model potongan kupu-kupu itu membuat sengkel lebih menarik dan segar. Salah satu produk olahan sengkel yang terkenal adalah *ossobuco*.

Olahan dari Italia Utara itu secara harfiah berarti tulang yang kosong. Bahan bakunya berupa potongan melintang bagian sengkel dengan bagian tulang kaki. *Ossobuco* diperoleh dengan memotong melintang sengkel dan menggergaji bagian tulang kaki depan atau kaki belakang. Di bagian tengah tulang terdapat sumsum (*marrow*) yang sangat bergizi dan lezat. Setelah *ossobuco* matang, sumsum dapat dikeluarkan dengan mudah menggunakan garpu kecil atau sendok dan bisa dimakan. Potongan sengkel dari tulang kaki depan memiliki sumsum yang lebih sedikit daripada tulang kaki belakang.

2. Jenis potongan daging paha belakang (*hind quarter* = HQ)

a. Samcan (*flank*)

Daging samcan diambil dari paha belakang sampai ke bagian perut tulang rusuk ke-10. Ciri khas daging samcan berlemak berlapis-lapis, banyak jaringan ikat, dan berstruktur liat atau alot. Samcan merupakan bagian daging di bagian perut sehingga banyak mengandung lemak. Lemak itu ada yang tebal dan ada pula yang tipis. Kadar lemak itu menyebabkan samcan cocok sebagai bahan untuk membuat beragam penganan seperti sup dan semur.

b. Tanjung (*rump*)

Daging tanjung diambil dari paha belakang bagian atas ke bawah bagian depan paha. Struktur daging berlapis lemak dan termasuk daging empuk. Tanjung merupakan daging yang belum banyak dikenal luas di Indonesia.



Itulah sebabnya nilai ekonomisnya paling murah di antara ke-5 kelompok daging paha belakang. Tingkat keempukannya di urutan ke-4 setelah *tenderloin*, *rib eye*, dan *sirloin*.

Nilai ekonomis daging tanjung di negara-negara di Eropa dan Australia berada di urutan ke-4 setelah *tenderloin*, *sirloin*, dan *rib eye*. Daging tanjung memiliki tingkat keempukan yang tinggi karena dari anatominya berada persis di belakang *sirloin*. Selain itu, tanjung berada di posisi yang tidak banyak digerakkan sehingga memiliki keempukan yang tinggi. Lemak yang terkadang cukup tebal membungkus daging tanjung. Daging itu cocok untuk membuat rendang, dendeng, empal, oseng-oseng, dan steak dengan nama *rump steak*.

c. Has luar (*sirloin*/*striploin*)

Daging has luar diambil dari bagian punggung dari tulang rusuk ke-11 sampai ke bagian ujung tulang punggung bagian belakang. Potongan daging has luar dilapisi lemak dan jaringan ikat. Has luar merupakan daging yang terkenal karena banyak restoran mencantumkannya dalam menu *sirloin steak*.

Posisi has luar di bagian punggung belakang sampai tulang rusuk ke-3 (dihitung dari tulang rusuk paling belakang). Area itu merupakan bagian yang jarang digerakkan. Oleh karena itu, has luar bisa dikatakan paling empuk dibandingkan dengan daging lainnya. Komposisinya hanya 4,4% dari bobot karkas dan tergolong daging eksklusif. Hal itu menjadikannya bernilai ekonomis tinggi. Masyarakat banyak yang salah kaprah saat membeli *sirloin*. Mereka meminta agar lemak di permukaan has luar dibuang karena tidak mau rugi membeli lemak. Sejatinya lemak *sirloin* diperlukan saat membuat steak.

Saat membuat steak, kita tidak perlu menggunakan minyak goreng tapi cukup dengan lemak *sirloin* yang akan meleleh dan melumasi alat pembuat barbequ. Lemak daging membuat steak harum dan pada akhirnya



lemak itu memadat dan tidak bisa meleleh lagi. Lemak selanjutnya harus dipisahkan dan dibuang. Selain untuk keperluan steak, has luar dapat digunakan juga untuk membuat *sukiyaki*, *yakiniku*, dan *shabu-shabu* (berbeda dari ketebalannya).

d. Has dalam (*tenderloin*)

Daging has dalam atau *tenderloin* diambil dari bagian dalam tulang punggung. Bentuk daging memanjang terbungkus lemak. Bila permukaannya dibuka, has dalam berwarna putih keperak-perakan. Struktur daging has dalam sangat lembek. Bahkan, has dalam merupakan daging yang paling empuk dari seluruh bagian daging. Hal itu karena posisinya di bagian dalam tulang punggung belakang yang sangat jarang digerakkan.

Keempukan yang tinggi membuat has dalam hanya boleh dimasak dalam waktu cepat (*short time cooking*). Metode masak yang lama (*long time cooking*) menyebabkan *tenderloin* hancur. Daging has dalam secara eksklusif digunakan untuk steak atau dioseng cepat. Komposisinya sekitar 1,6% dari bobot kaskas.

e. Iga (*ribs*)

Daging iga diambil dari bagian sela-sela di semua tulang iga sapi dan memiliki struktur tipis. Di sisi luarnya banyak berupa lemak tubuh dan di bagian dalam daging iga terdapat jaringan ikat. *Short ribs* merupakan bagian daging yang masih terdapat tulang (rusuk). Daging pada *short ribs* cukup banyak. *Short ribs* berbeda dengan *spare ribs*. Daging pada *spare ribs* lebih sedikit karena hanya terdiri atas lempengan daging di tulang rusuk. Di permukaan tulang rusuk hanya terdapat sedikit daging. Baik *short ribs* maupun *spare ribs* populer dipakai untuk membuat barbecue atau panggang dan sup iga sapi. Biasanya *short ribs* maupun *spare ribs* dikemas



dalam kondisi beku (*frozen*) karena pada tulang terdapat sumsum yang rentan terhadap kontaminasi bakteri. Pedagang menggunakan mesin gergaji atau *bone saw electric* untuk mempersiapkan potongan kecil *short ribs* maupun *spare ribs*.

f. Pendasar (*silverside/outside*)

Daging pendasar (bagian yang besar) dan daging gandik (bagian yang kecil) memiliki struktur yang tidak berlemak dan jaringan ikatnya tipis. Disebut *silverside* karena warnanya yang cenderung merah muda keperakan (*pinkish silver*). Disebut pendasar karena *silverside* merupakan dasar bagi melekatnya daging lain yaitu gandik (*eye round*). Jadi, *silverside* merupakan gabungan 2 macam daging, yaitu pendasar dan gandik.

Silverside juga merupakan bagian daging yang besar karena porsinya 6,2% dari bobot karkas. Selain itu *silverside* juga dikategorikan sebagai daging murni karena dagingnya tebal dan bertekstur kering. Lapisan lemak yang cukup tebal terdapat di atas permukaannya. Potongan daging itu dipakai untuk membuat rendang, dendeng, dan oseng-oseng. Daging yang bertekstur kering membuat *silverside* tidak biasa digunakan untuk steak.

g. Kelapa (*knuckle/round*)

Sebutan daging kelapa mengacu pada bentuknya mirip buah kelapa yang membulat. Masyarakat Amerika Serikat menyebutnya *inside*, sedangkan di Australia disebut *knuckle*. Daging kelapa diambil dari paha belakang bagian dalam. Komposisinya sekitar 3,3% dari bobot karkas. Struktur daging kelapa tidak berlemak. Tekstur dagingnya padat dan permukaan terbungkus oleh kulit luar yang tipis menyebabkan kelapa dikategorikan sebagai daging murni/daging paha. Daging kelapa memiliki serat daging yang lembut dan empuk. Seperti halnya *topside*, kelapa dapat digunakan antara lain untuk membuat rendang, dendeng, dan oseng-oseng. Terdapat

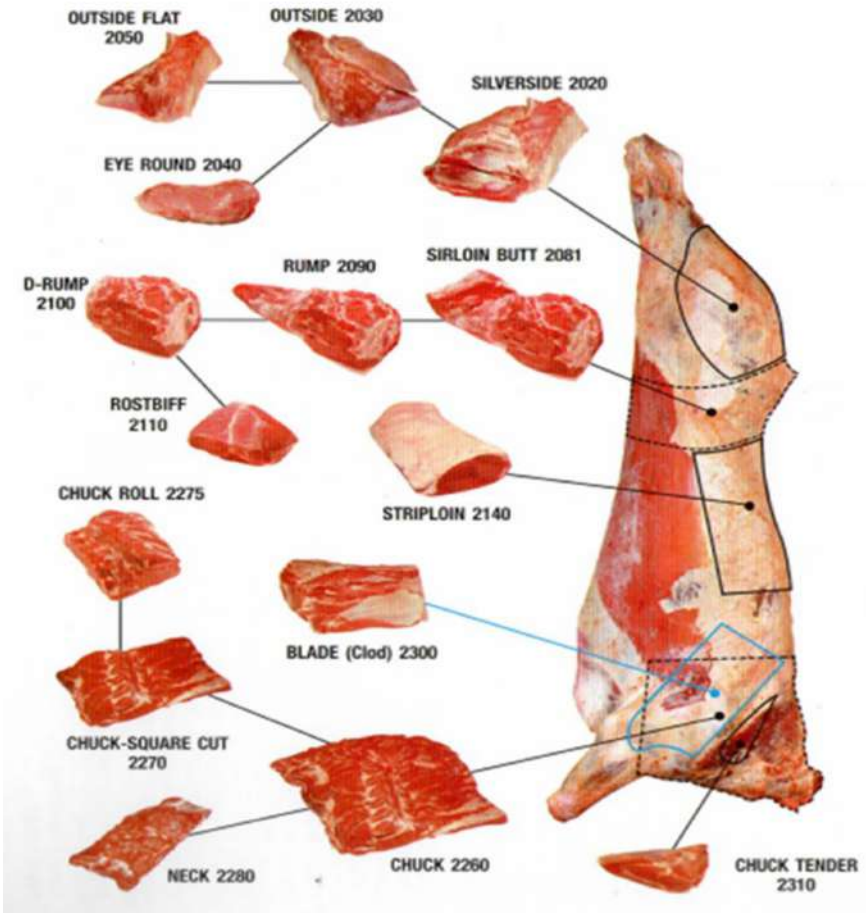


tiga bagian otot pada daging kelapa, yaitu otot bagian atas (A), otot bagian tengah (B), dan otot bagian bawah (C). Otot bagian atas menjadi bahan dendeng dan otot bagian bawah (C) untuk oseng-oseng. Otot bagian tengah (B) bisa dimanfaatkan untuk membuat steak, yang dikenal dengan *medallion steak* karena bentuk khasnya yang bulat seperti medali.

h. Penutup (*topside*)

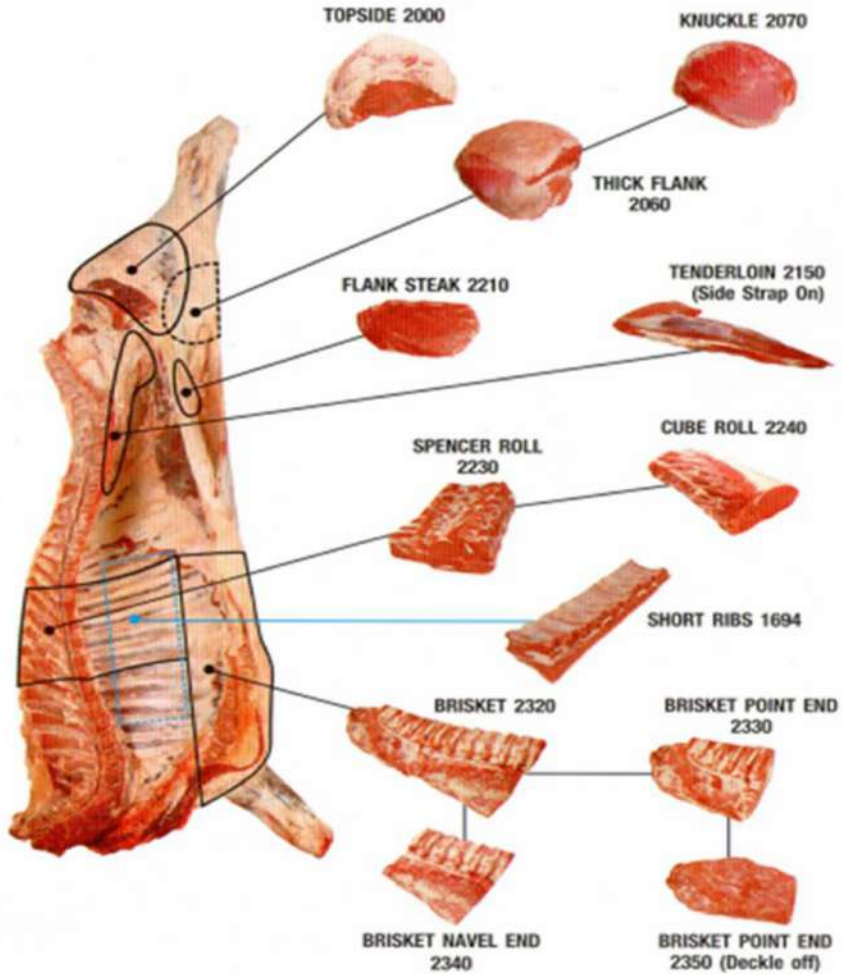
Penamaan versi Amerika, *topside* berbeda dengan *inside*. Namun, versi Australia, daging *topside* sama dengan *inside*. Daging penutup diambil dari paha belakang bagian dalam. Struktur daging berlemak tipis dan berjaringan ikat juga tipis serta memiliki lapisan tebal (6,2% dari bobot karkas). Bentuk daging penutup besar, melebar, dan terbungkus lapisan lemak.

Para pedagang dan konsumen mengategorikannya sebagai daging murni/ daging paha karena dagingnya sangat padat dan bertekstur kering. Potongan daging itu untuk segala keperluan mulai dari rendang, dendeng, daging gulung (*rollade*), empal, dan oseng-oseng. Daging menutup tidak biasa dibuat steak karena tekstur dagingnya kering, tetapi bisa digunakan untuk dipanggang dalam oven (*roast*).



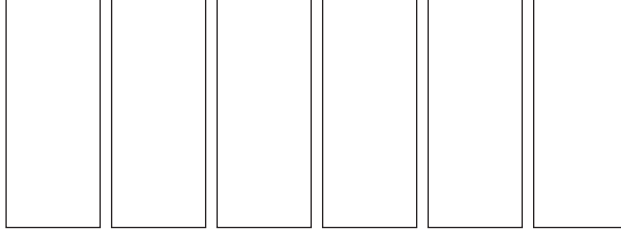
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 29. *Primal cut* atau potongan utama daging sapi (sisi luar)



Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 30. *Primal cut* atau potongan utama daging sapi (sisi dalam)



Bab 5

Memotong Daging

Indikator keberhasilan

Setelah membaca bab ini, pembaca diharapkan dapat memotong daging sapi dengan baik dan benar.

A. Mengidentifikasi Jenis Potongan Sesuai Peruntukan

Di pasar swalayan setiap potongan daging tertulis namanya. Namun, sering kali tertulis dalam istilah asing. Penamaan dalam bahasa Indonesia diharapkan memudahkan calon konsumen. Sekadar contoh calon konsumen yang akan membeli daging untuk rawon, dapat memesan bagian sandung lamur. Daging sandung lamur terdapat di bagian dada bawah sekitar ketiak dan agak berlemak. Selain rawon, potongan daging itu cocok untuk hidangan berkuah seperti soto dan asem-asem sandung lamur.

Tabel 3. Cara memasak potongan daging sesuai peruntukan

CARA MEMASAK	PILIHAN POTONGAN	SAMPIL KECIL (BLADE) 2300	SANDUNG LAMUR (BRISKET) 2320	SAMPIL BESAR (CHUCK) 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	KIJEN (CHUCK TENDER) 2310	LAMUSIR (CUBE ROLL) 2240	TANJUNG (RUMP) 2090	GANDIK (EYE ROUND) 2040
MENUMIS (STIRFRY)	IRISAN KECIL (SHREDS)	BOLAR BLADE ✓ OYSTER		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	STRIPS	BOLAR BLADE ✓ OYSTER BLADE		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	SLICES	BOLAR BLADE ✓ OYSTER BLADE		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	YAKINIKU	BOLAR BLADE ✓ OYSTER BLADE		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	
PANGGANG (GRILL/BBQ)	IRISAN KECIL (BBQ/SLICE)	✓ OYSTER BLADE			✓ SEMUA OTOT		✓ OTOT A	✓ SEMUA OTOT	
	YAKINIKU	✓ OYSTER BLADE		✓ CHUCK EYE LOG	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	
	STEAKS	✓ OYSTER BLADE					✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	
	MINI STEAKS				✓ SEMUA OTOT		✓ OTOT A	✓ OTOT C+D	
	POTONGAN KOTAK (CUBES)	✓ BOLAR BLADE	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT			✓ SEMUA OTOT	
	KARUBI	✓ OYSTER BLADE		✓ CHUCK EYE LOG			✓ SEMUA OTOT	✓ OTOT C+D	
MENGORENG (PANFRY)	YAKINIKU	✓ OYSTER BLADE		✓ CHUCK EYE LOG		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ OTOT C+D	
	STEAKS	✓ OYSTER BLADE					✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	
	MINI STEAKS	✓ OYSTER BLADE					✓ OTOT A	✓ OTOT C+D	
	DAGING GULING (MINCE)	BOLAR BLADE	✓ SEMUA OTOT	✓ OTOT B				✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	SHABU SHABU	✓ OYSTER BLADE	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT			✓ OTOT A	✓ OTOT C+D	
HOT POT	POTONGAN KOTAK (CUBES)	✓ ALL MUSCLE	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	POTONGAN DADU (DICE)	✓ ALL MUSCLE	✓ SEMUA OTOT	✓ OTOT B		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	POTONGAN TEBAL (THICK SLICES)		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT					
	POTONGAN JARI-JARI (FINGERS)		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT

Tabel 3. Cara memasak potongan daging sesuai peruntukan (lanjutan)

CARA MEMASAK	PILIHAN POTONGAN	SAMPIL KECIL (BLADE) 2300	SANDUNG LAMUR (BRISKET) 2320	SAMPIL BESAR (CHUCK) 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	KIJEN (CHUCK TENDER) 2310	LAMUSIR (CUBE ROLL) 2240	TANJUNG (RUMP) 2090	GANDIK (EYE ROUND) 2040
RIB DISHES & BULGOGI	BBQ SHORT RIB								
	LA SHORT RIB								
	ROSU GUI			✓ SEMUA OTOT					
	BULGOGI			✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT				
CARA MEMASAK	SAMCAN (FLANK) 2210	INTER-COSTAL S 2430	KELAPA (KNUCKLE) 2070	PENDASAR (OUTSIDE) 2030	SENGKEL (SHIN) SPECIAL TRIM 2365	SHORT RIB MEAT 2465	HAS LUAR (STRIPLOIN) 2140	PENUTUP (TOPSIDE) 2000	TRITIP 2131
MENUMIS (STIRFRY)	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT				✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT				✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT				✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT
	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT				OTOT B+C	✓ SEMUA OTOT
PANGGANG (GRILL/BBQ)				✓ OUTSIDE FLAT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	OTOT B+C	✓ SEMUA OTOT
			✓ SEMUA OTOT						✓ SEMUA OTOT
							✓ SEMUA OTOT		
			OTOT A	OUTSIDE FLAT		✓ SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		
MENGGORENG (PANFRY)	✓ SEMUA OTOT							✓ SEMUA OTOT	
			✓ SEMUA OTOT			✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	OTOT B+C	✓ SEMUA OTOT
							✓ SEMUA OTOT		
			OTOT B	OUTSIDE FLAT			✓ SEMUA OTOT		
HOT POT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	OTOT C			✓ SEMUA OTOT		OTOT A	
			✓ SEMUA OTOT	OUTSIDE FLAT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	

Tabel 3. Cara memasak potongan daging sesuai peruntukan (lanjutan)

CARA MEMASAK	SAMCAN (FLANK) 2210	INTER- COSTAL S 2430	KELAPA (KNUCKLE) 2070	PENDASAR (OUTSIDE) 2030	SENGKEL (SHIN) SPECIAL TRIM 2365	SHORT RIB MEAT 2465	HAS LUAR (STRIPLOIN) 2140	PENUTUP (TOPSIDE) 2000	TRITIP 2131
MEREBUS (WETCOOK)		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	
		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	
	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	
		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT	
RIB DISHES & BULGOGI						✓ SEMUA OTOT			
						✓ SEMUA OTOT			

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

B. Batas Pemotongan Daging yang Tepat

Persiapan dan cara memotong daging yang benar merupakan hal yang sangat penting karena akan memengaruhi kualitas makanan yang akan diolah. Di bawah ini beberapa petunjuk yang harus dilakukan dengan benar.

1. Bersihkan daging dari lemak, serat, dan selaput keras yang menempel sebelum pemotongan.
2. Setiap bagian daging terdiri lebih dari satu otot. Daging tanjung terdiri atas lima otot daging. Oleh karena itu, pisahkan setiap otot terlebih dahulu mengikuti selaput pembatas.
3. Pemotongan yang benar dengan arah melintang atau vertikal arah serat daging. Hindari memotong searah dengan serat daging karena pada saat daging dimasak menjadi kenyal atau keras bila dimakan.



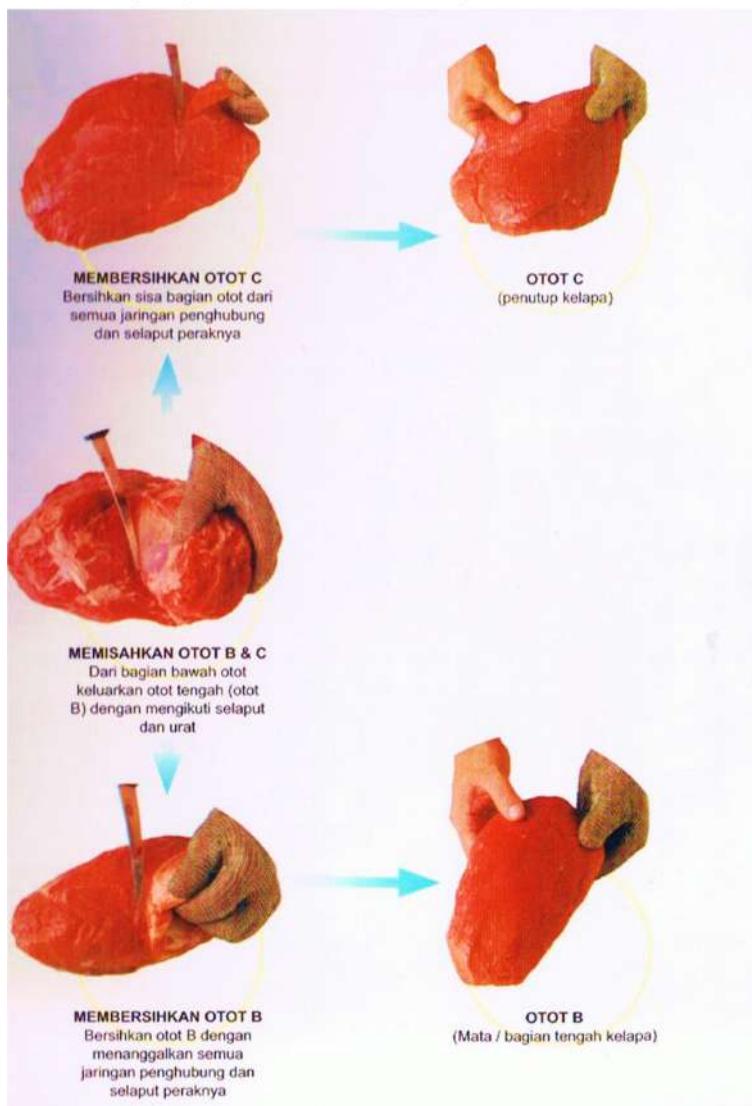
Kelapa (*Knuckle / Round*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 31. Cara memisahkan otot A pada potongan daging kelapa (*knuckle*)

Kelapa (*Knuckle / Round*) : Otot B dan C



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 32. Cara memisahkan otot B dan C pada potongan daging kelapa (*knuckle*)



Tanjung (Rump)



OTOT A
(Otot bagian dasar)



OTOT B
(Tritip)



MENGELUARKAN OTOT A
Dengan menghadapkan bagian bawah
rump ke atas, keluarkan bagian dasar
(otot A) dengan mengikuti selaputnya

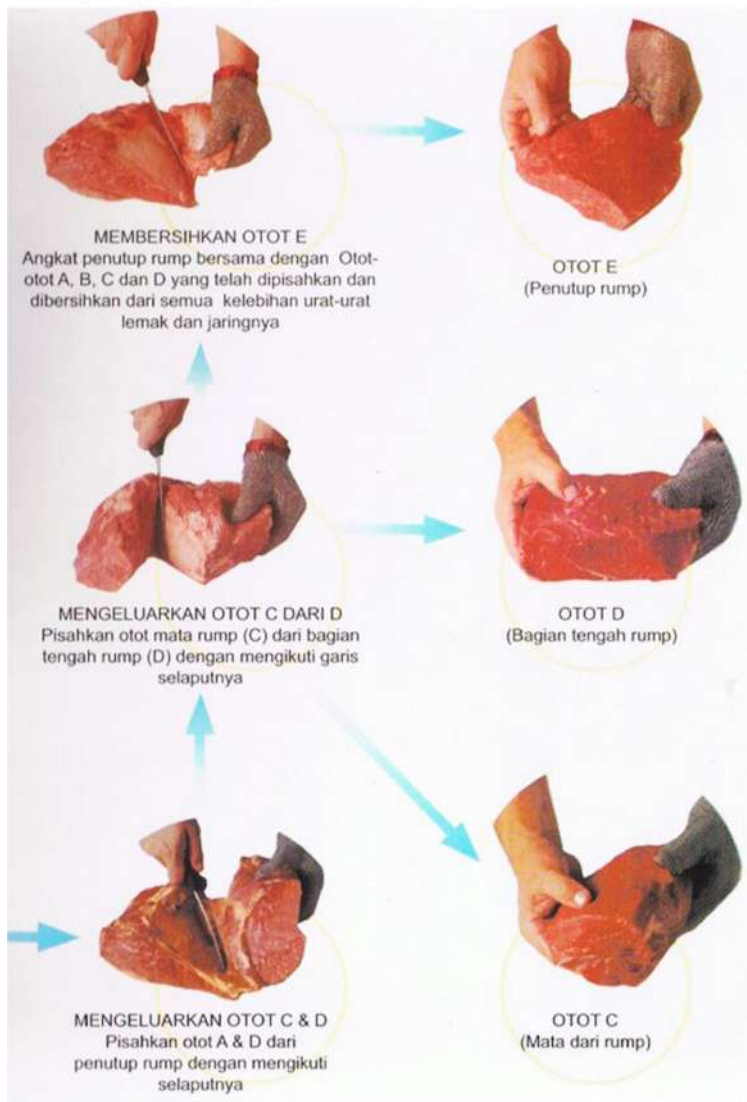


MENGELUARKAN OTOT B
Keluarkan otot tritip, (otot B)
dengan mengikuti selaputnya

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 33. Cara memisahkan otot A dan B pada potongan daging tanjung
(rump)

Tanjung (*Rump*) : Otot C, D dan E

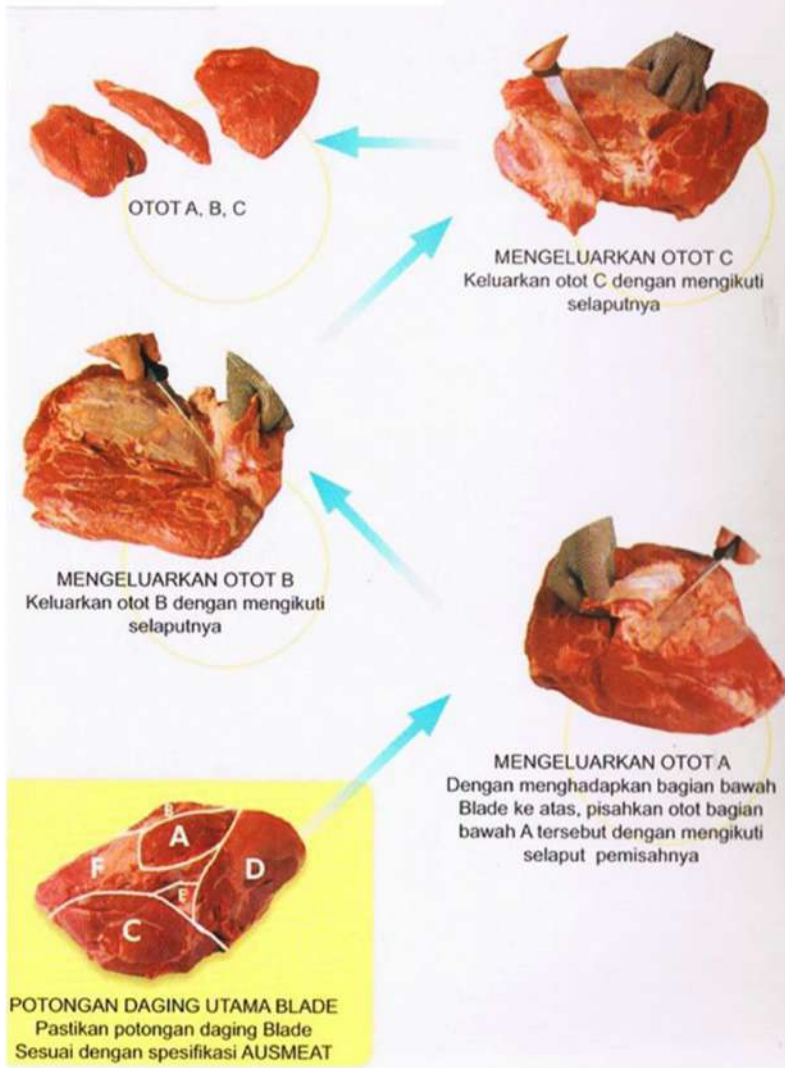


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 34. Cara memisahkan otot C, D, dan E pada potongan daging tanjung (*rump*)



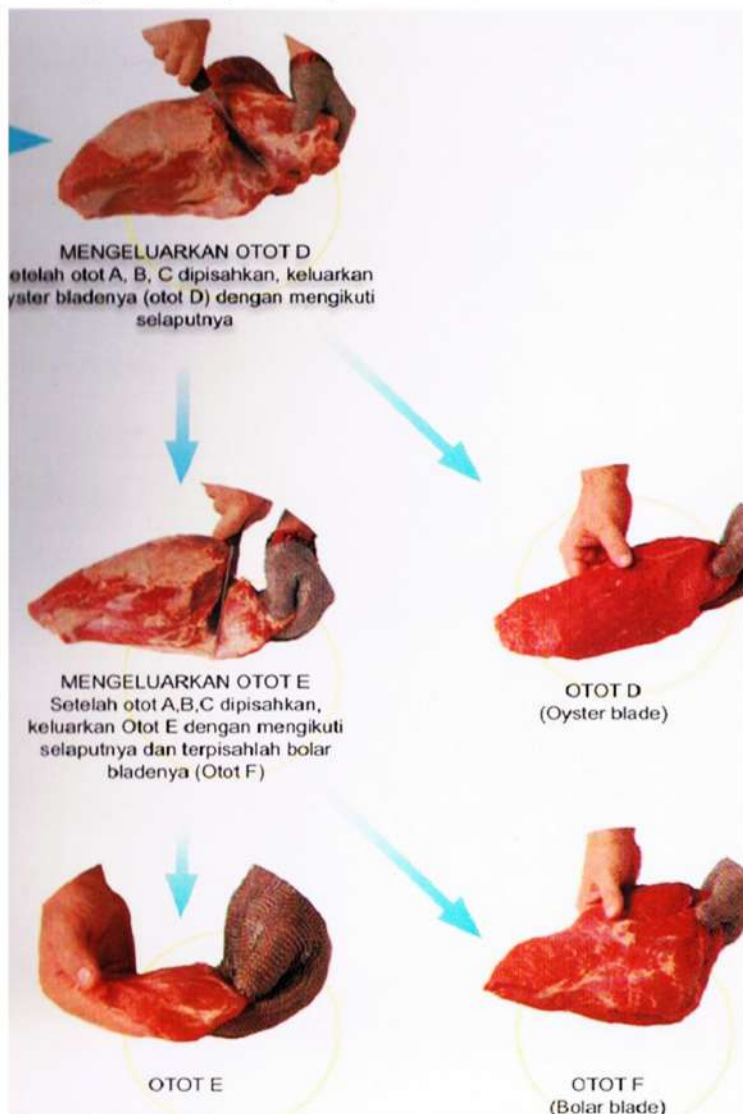
Sampil Kecil (Blade) : Otot A, B dan C



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 35. Cara memisahkan otot A, B, dan C pada potongan daging sampil kecil (*blade*)

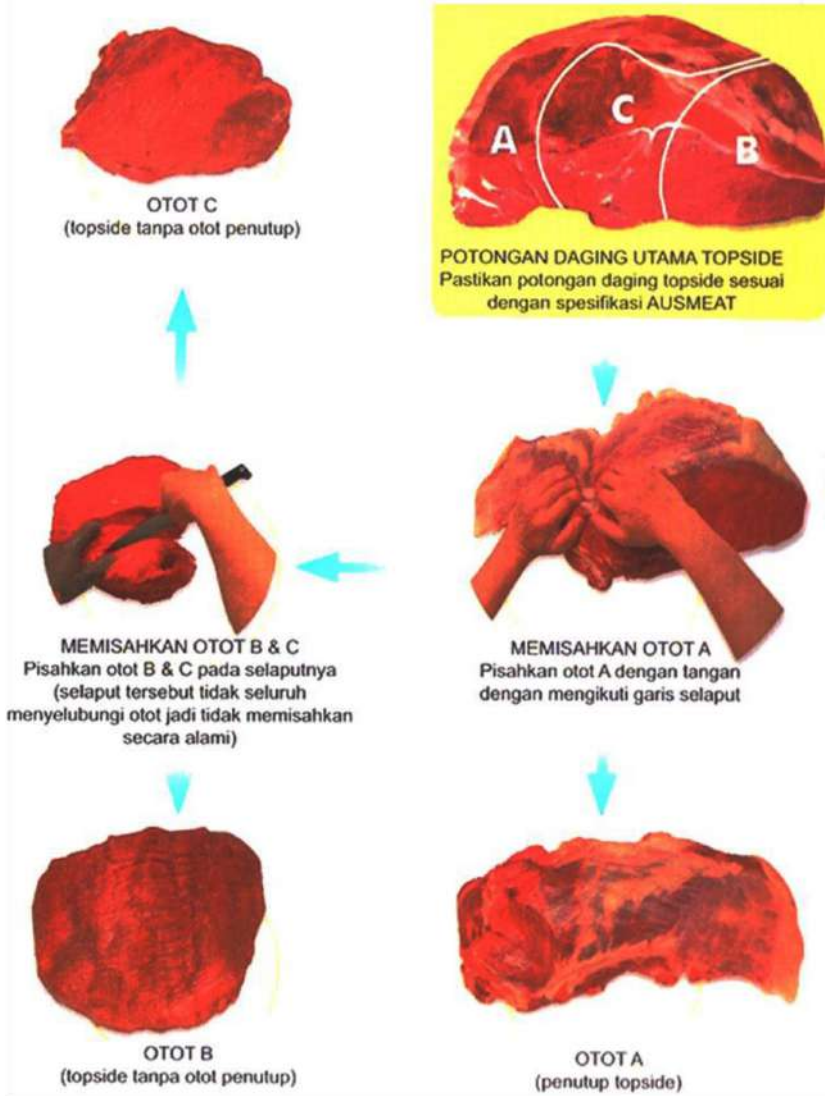
Sampil Kecil (*Blade*) : Otot D, E dan F



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 36. Pemisahan otot D, E, dan F pada potongan daging sampil kecil (*blade*)

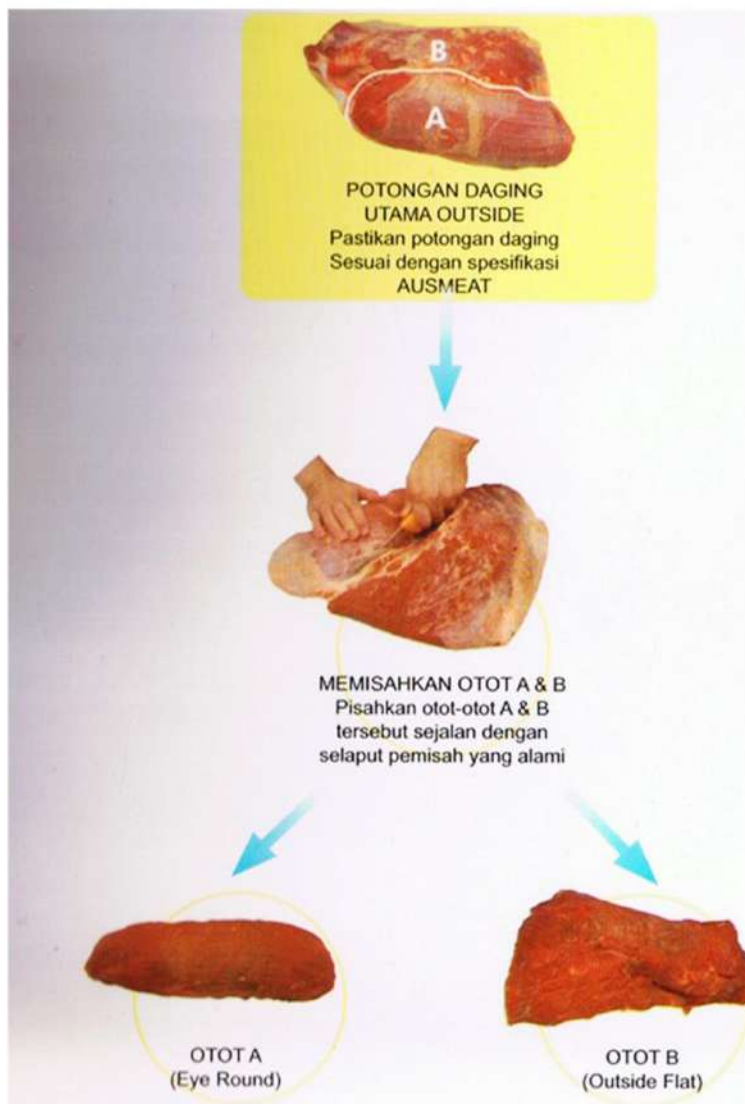
Penutup (*Topside*) : Otot A, B dan C



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 37. Cara memisahkan otot A, B, dan C pada potongan daging penutup (*topside*)

Pendasar (*Silverside / Outside*) : Otot A dan B



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 38. Pemisahan otot A dan B pada potongan daging pendasar atau *outside*

Sampil Besar (*Chuck*) : Otot A dan B



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 39. Cara memisahkan otot A dan B pada potongan daging sampil besar (*chuck*)

Lamusir (*Cube Roll*) : Otot A dan B



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 40. Cara memisahkan otot A dan B pada potongan daging lamusir (*cube roll*)



C. Memotong Daging Sesuai Prosedur

1. Jenis potongan untuk daging tumis



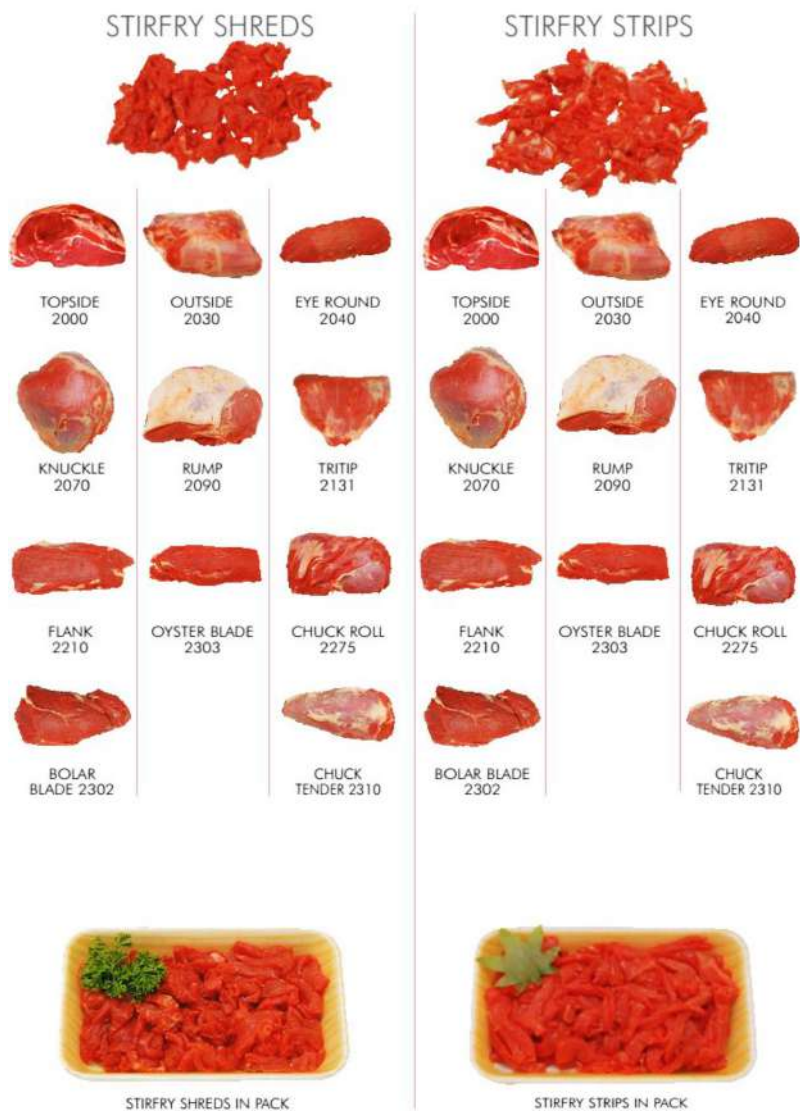
Gambar 41. Daging Tumis

Tabel 4. Saran cara memasak potongan daging untuk menumis

	CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090
MENUMIS	IRISAN KECIL	BOLAR BLADE + OYSTER BLADE		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT
	STRIP	BOLAR BLADE + OYSTER BLADE		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT
	SLICES	BOLAR BLADE + OYSTER BLADE		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT
	YAKINIKU	BOLAR BLADE + OYSTER BLADE		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT

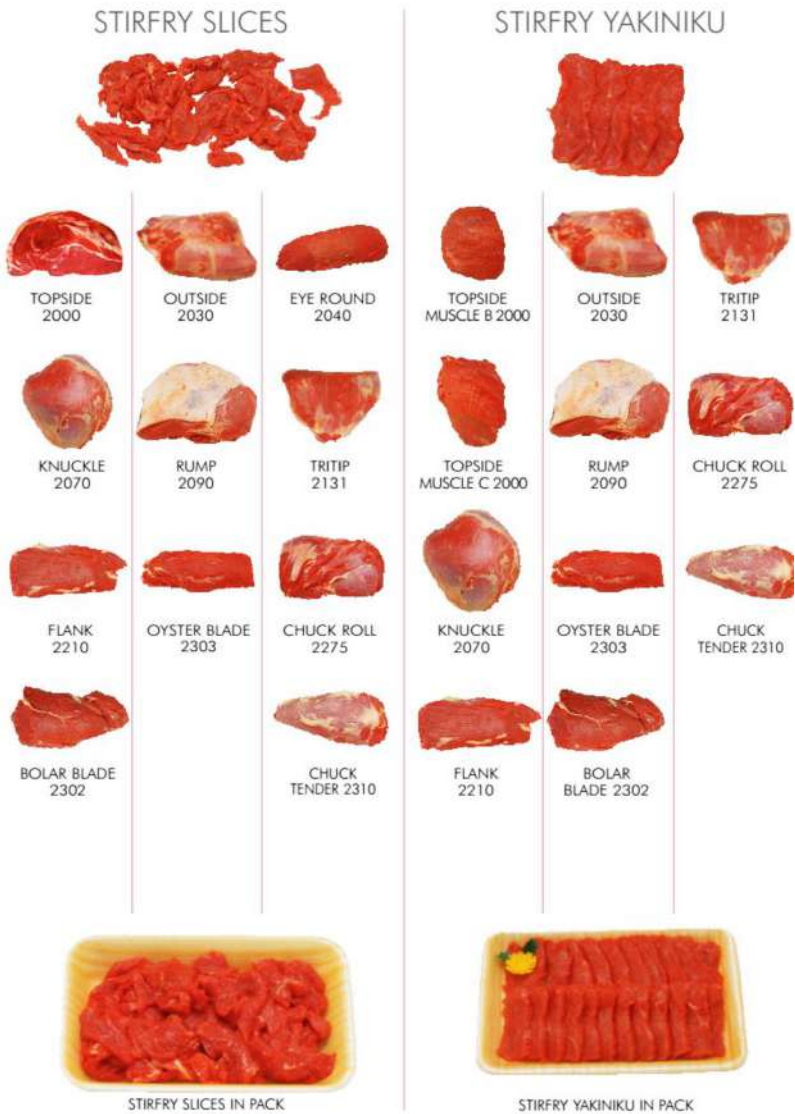
	CARA MEMASAK	EYE ROUND GANDUK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHIN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
MENUMIS	IRISAN KECIL	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT				SEMUA OTOT	SEMUA OTOT
	STRIP	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT				SEMUA OTOT	SEMUA OTOT
	SLICES	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT				SEMUA OTOT	SEMUA OTOT
	YAKINIKU		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT				OTOT B+C	SEMUA OTOT

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 42. Potongan daging utama untuk tumis (*shreds and strips*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 43. Potongan daging utama untuk tumis (*slices and yakiniku*)



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

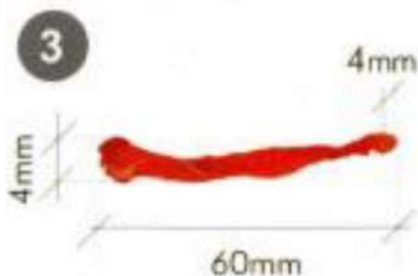
a. Irisan-irisan kecil (*shreds*)



Potongan daging selebar 60mm dan potong lagi menjadi potongan-potongan setebal 4mm.



Potongan menjadi irisan-irisan selebar 4mm.



Rata-rata dimensi potongan irisan untuk tumis.



Irisan untuk tumis.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 44. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan kecil (*shreds*)



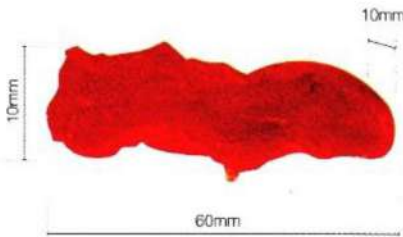
b. Irisan-irisan strip



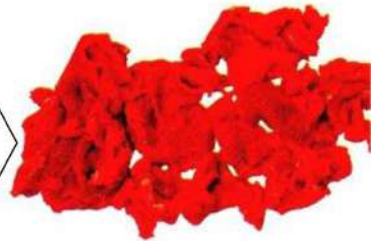
Potongan daging dipotong dengan ketebali 60mm dan dipotong menjadi potongan-potongan 10mm tebalnya.



Potong potongan-potongan tersebut menjadi strip selebar 10mm.



Rata-rata dimensi strip untuk tumis.



Strip untuk tumis.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 45. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan *strip*

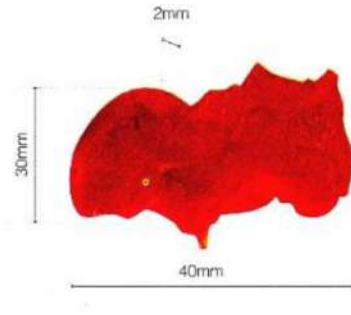


Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

c. Irisan-irisan tipis



Potong potongan-potongan menjadi setipis 2mm.



Rata-rata dimensi potongan tipis untuk tumis.



Potongan tipis untuk tumis.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

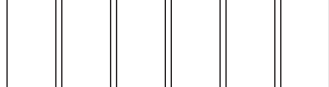
Gambar 46. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan tipis (*slices*)

d. Irisan-irisan *yakiniku*

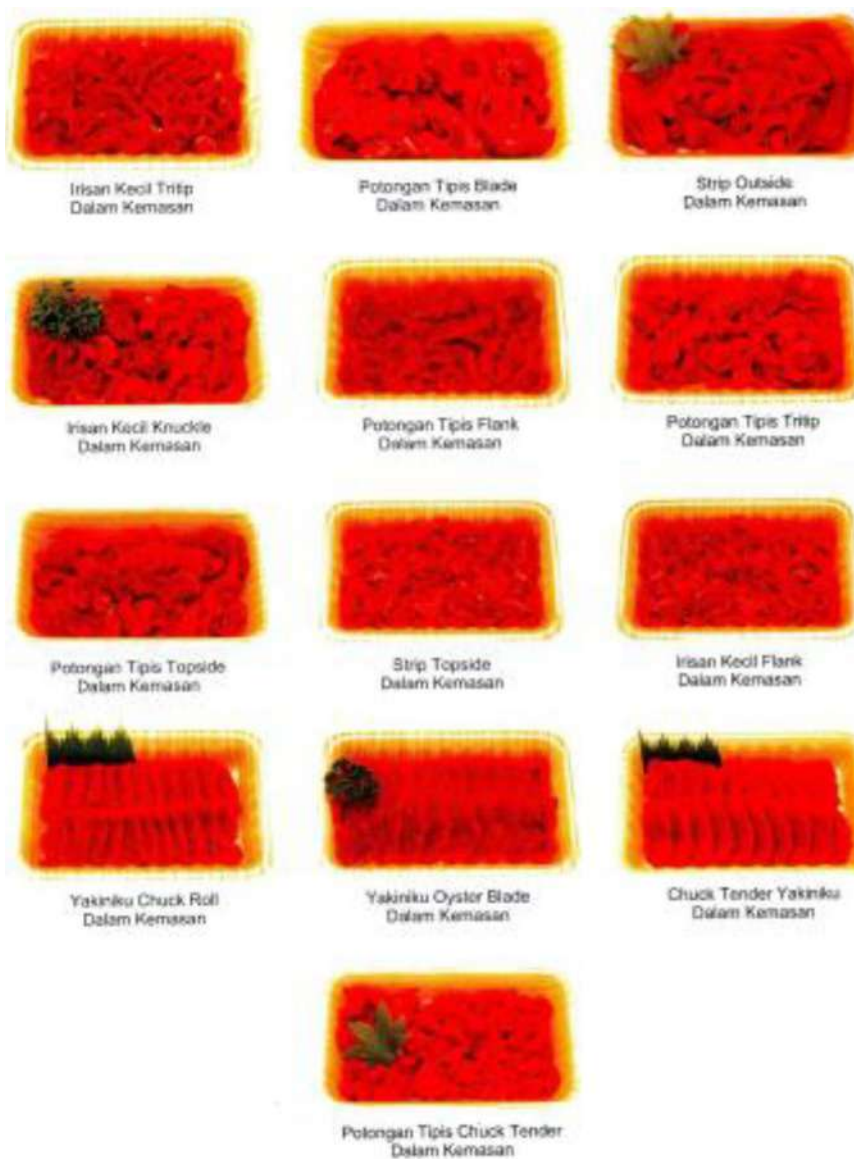


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 47. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan yakiniku



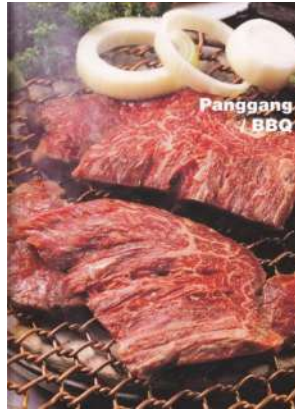
Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 48. Potongan untuk tumis dalam kemasan

2. Jenis potongan untuk daging panggang



Gambar 49. Proses pemanggangan/daging barbeku

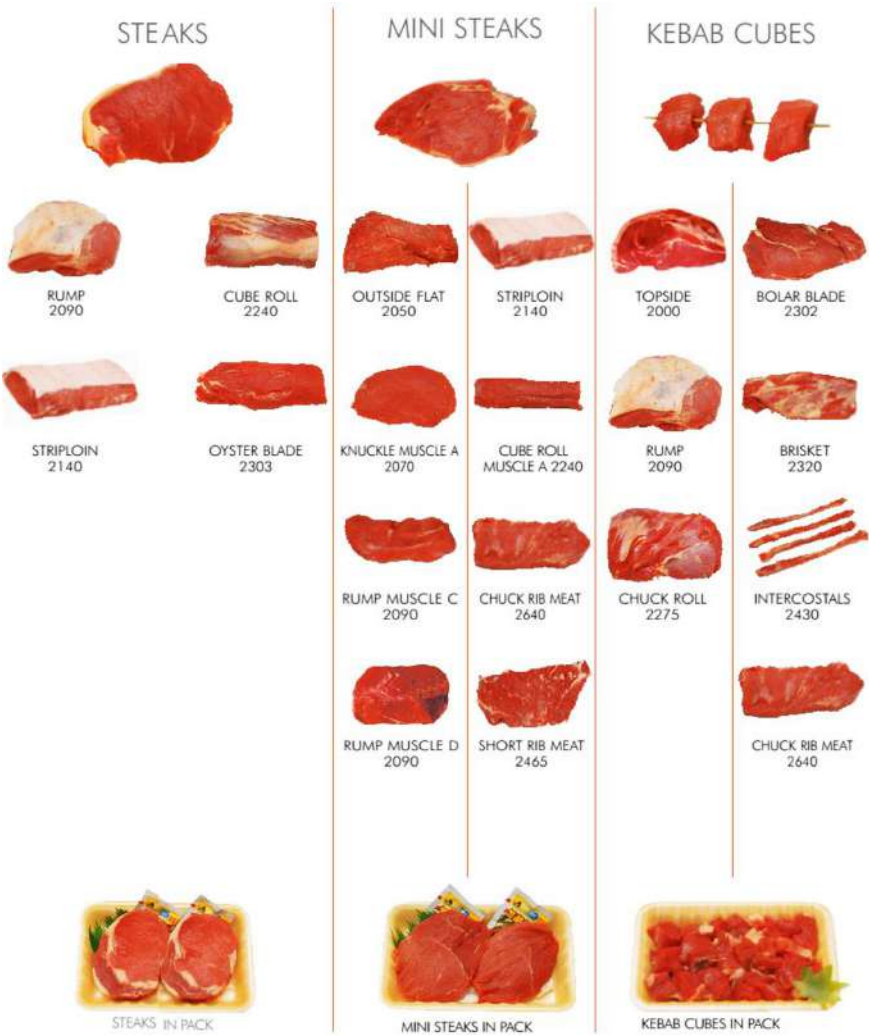
Tabel 5. Jenis potongan daging untuk panggang

	CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KIJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090			
PANGGANG / BBQ	BBQ / IRISAN KECIL	OYSTER BLADE			SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT			
	YAKINIKU	OYSTER BLADE		CHUCK EYE LOG	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT			
	STIEK	OYSTER BLADE					SEMUA OTOT	SEMUA OTOT			
	STIEK MINI				SEMUA OTOT		OTOT A	OTOT C+D			
	POTONGAN KOTAK	BOLAR BLADE	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT			SEMUA OTOT			
		EYE ROUND GANDIK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHIN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
PANGGANG / BBQ	BBQ / IRISAN KECIL					OUTSIDE FLAT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	OTOT B+C	SEMUA OTOT
	YAKINIKU				SEMUA OTOT						SEMUA OTOT
	STIEK								SEMUA OTOT		
	STIEK MINI				OTOT A	OUTSIDE FLAT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		
	POTONGAN KOTAK			SEMUA OTOT						SEMUA OTOT	

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

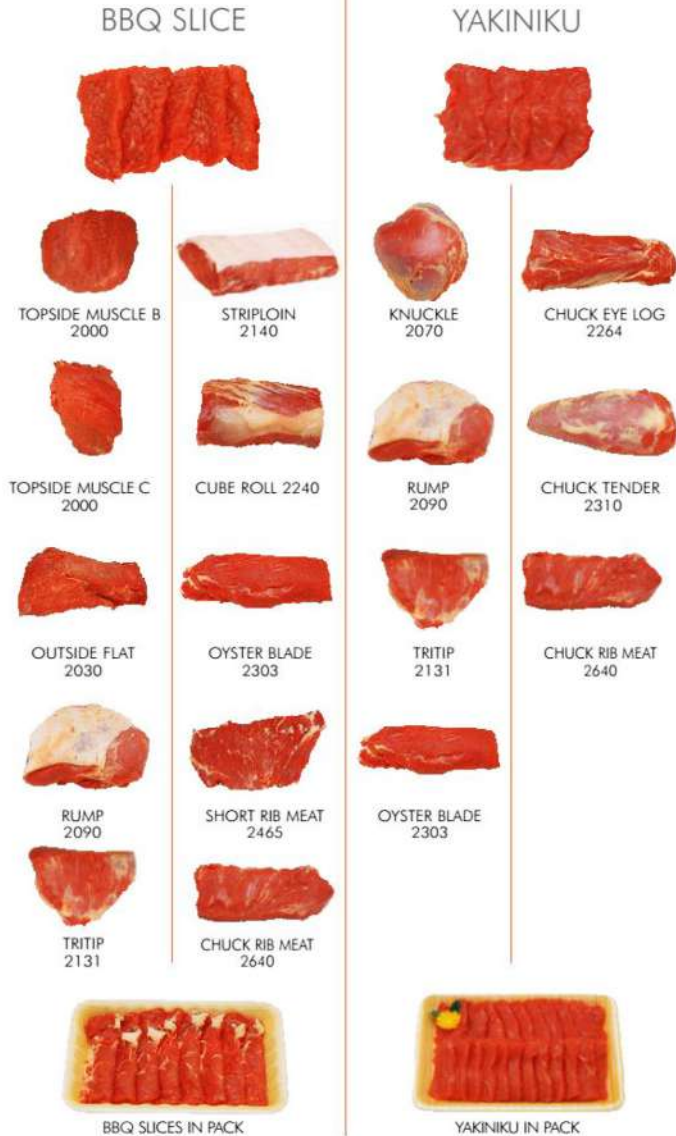


Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 50. Potongan daging utama untuk panggang (*steak, mini steak, and kebab cubes*)



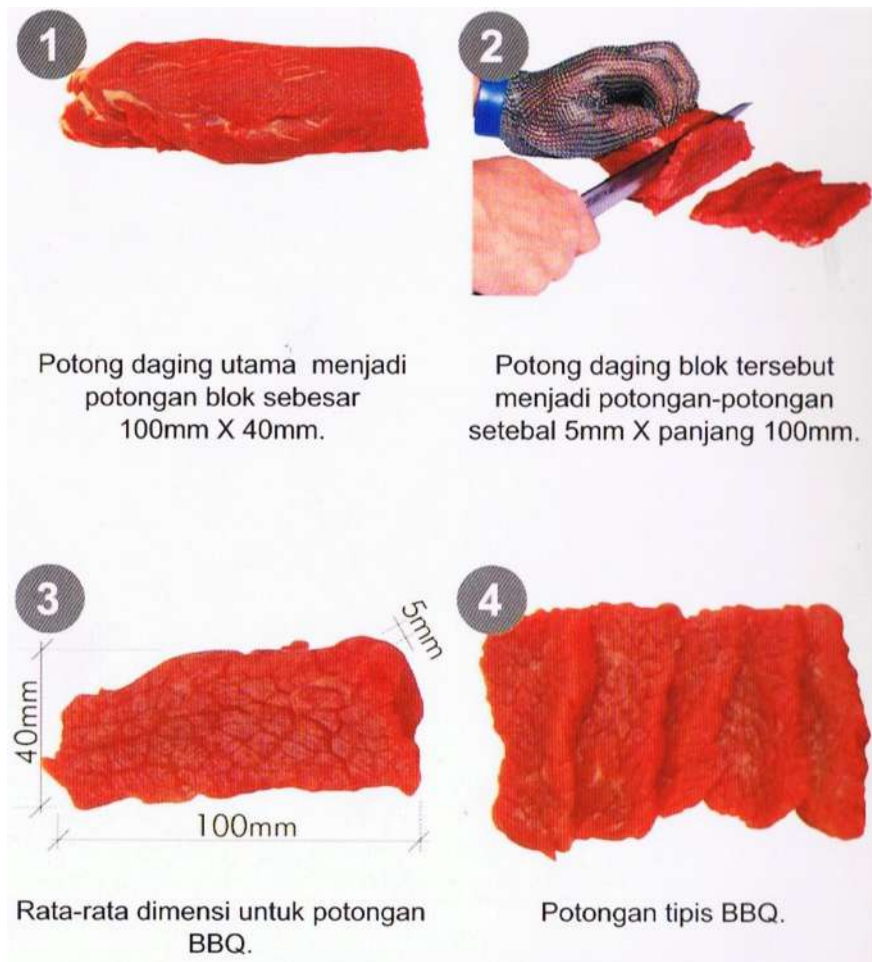
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 51. Potongan daging utama untuk panggang (*BBQ Slices and yakiniku*)



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

a. Potongan tipis barbeku



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

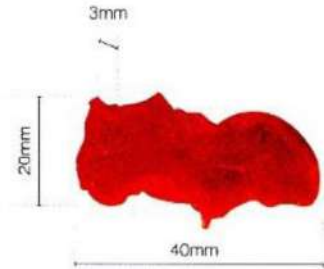
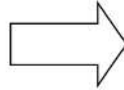
Gambar 52. Cara membuat potongan tipis barbeku



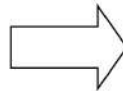
b. Potongan *yakiniku*



Potong daging utama menjadi potongan sebesar 40mm x 20mm.



Rata-rata dimensi untuk potongan *Yakiniku*.



Yakiniku untuk panggang/BBQ.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 53. Cara membuat potongan *yakiniku* *barbeku*



c. Potongan steak

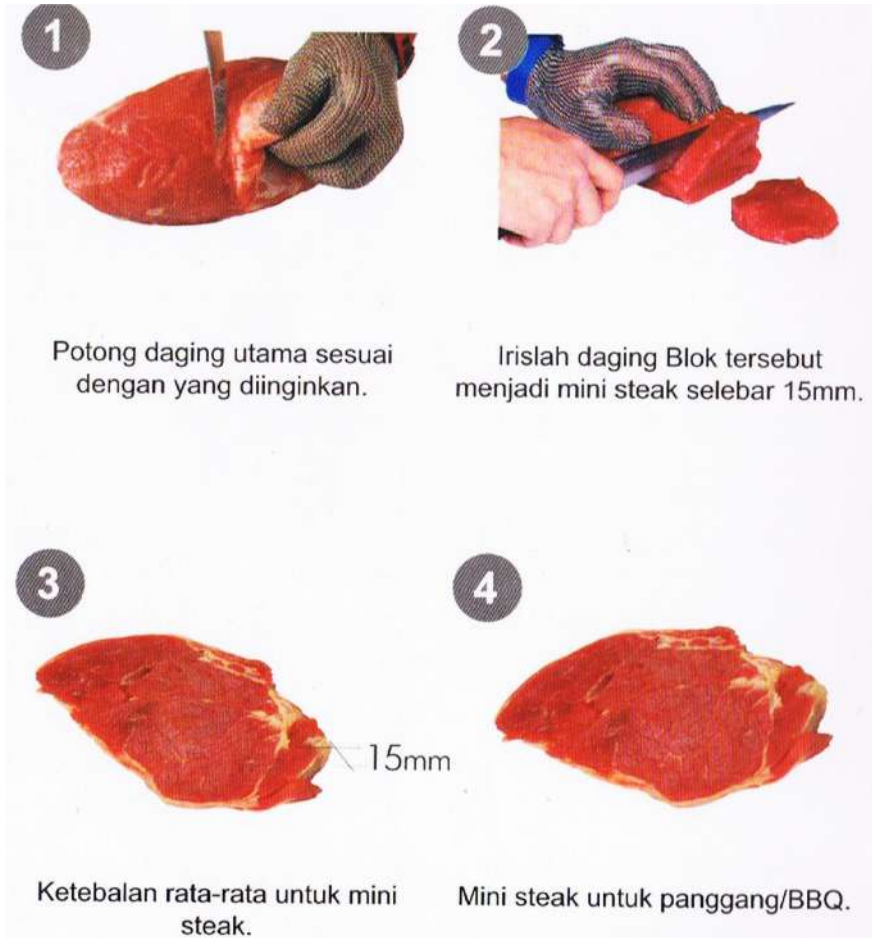


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 54. Cara membuat potongan steak



d. Potongan steak mini



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 55. Cara membuat potongan steak ukuran mini



e. Potongan kotak



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 56. Cara membuat potongan kotak



CUBE ROLL STEAK PACK



RUMP BBQ SLICE PACK



OUTSIDE FLAT BBQ SLICE PACK



KNUCKLE MINI STEAK PACK



BOLAR BLADE CUBE PACK



CHUCK RIB MEAT BBQ SLICE PACK



CUBE ROLL BBQ SLICE PACK



CUBE ROLL MINI STEAK PACK



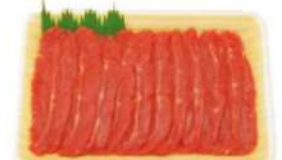
TRIPIT BBQ SLICE PACK



CHUCK TENDER YAKINIKU PACK



STRIPLOIN BBQ SLICE PACK



OYSTER BLADE BBQ SLICE PACK



INTERCOSTAL KEBAB
CUBE PACK



RUMP STEAK PACK

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 57. *Display* potongan untuk panggang dalam kemasan

3. Jenis potongan untuk daging goreng

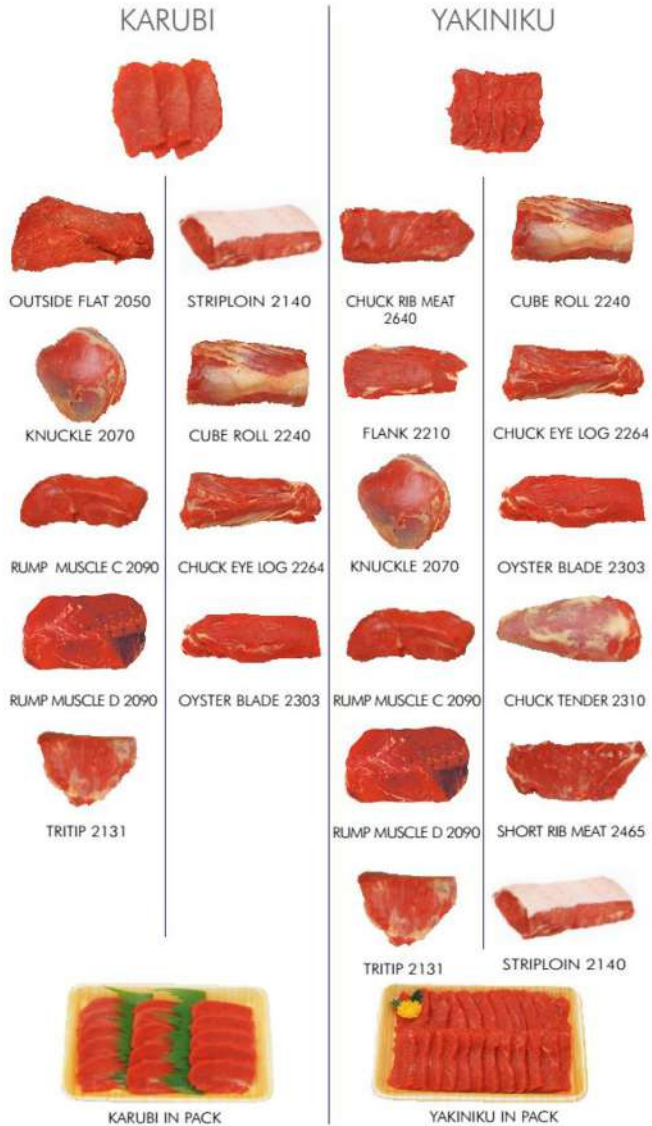


Gambar 58. Sajian daging goreng

Tabel 6. Jenis potongan untuk daging goreng

	CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2990			
MENGORENG	KARUBI	OYSTER BLADE		CHUCK EYE LOG			SEMUA OTOT	OTOT C+D			
	YAKINIKU	OYSTER BLADE		CHUCK EYE LOG	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	OTOT C+D			
	STIEK	OYSTER BLADE					SEMUA OTOT	SEMUA OTOT			
	STIEK MINI	OYSTER BLADE					OTOT A	OTOT C+D			
	DAGING GILING	BOLAR BLADE	SEMUA OTOT	OTOT B							
		EYE ROUND GANDUK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHIN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
MENGORENG	KARUBI				SEMUA OTOT	OUTSIDE FLAT			SEMUA OTOT		SEMUA OTOT
	YAKINIKU		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT			SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT
	STIEK								SEMUA OTOT		
	STIEK MINI				OTOT B	OUTSIDE FLAT			SEMUA OTOT		
	DAGING GILING	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	OTOT C					OTOT A	

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

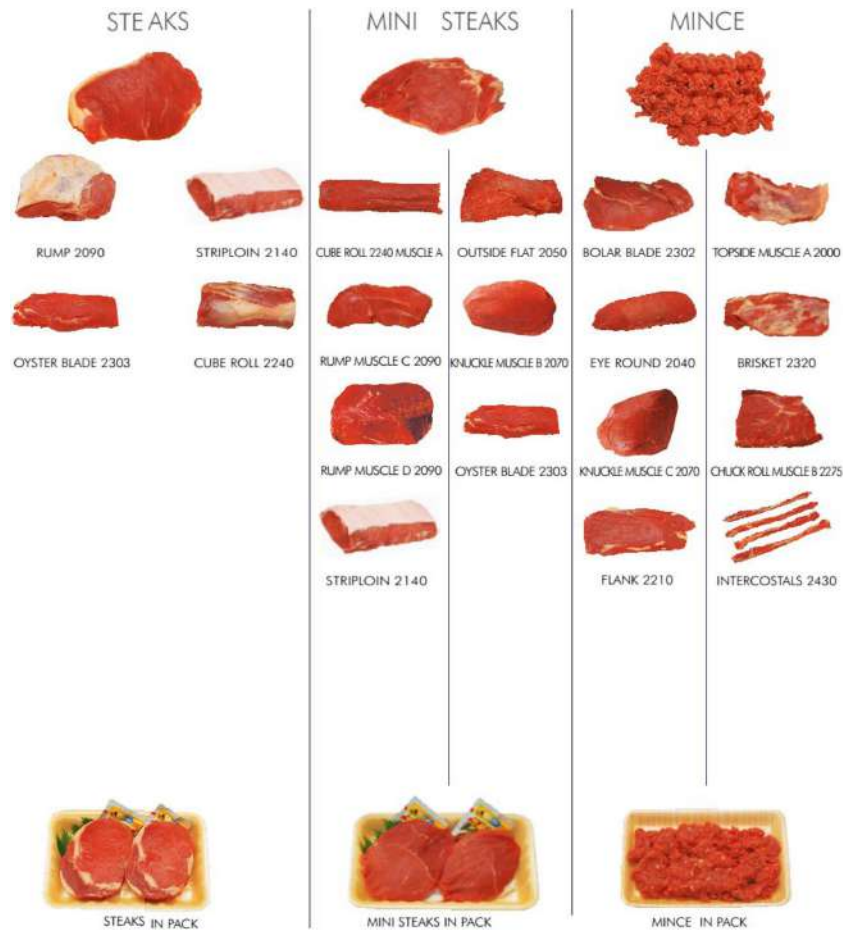


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 59. Jenis potongan daging utama untuk daging goreng (*karubi dan yakiniku*)



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

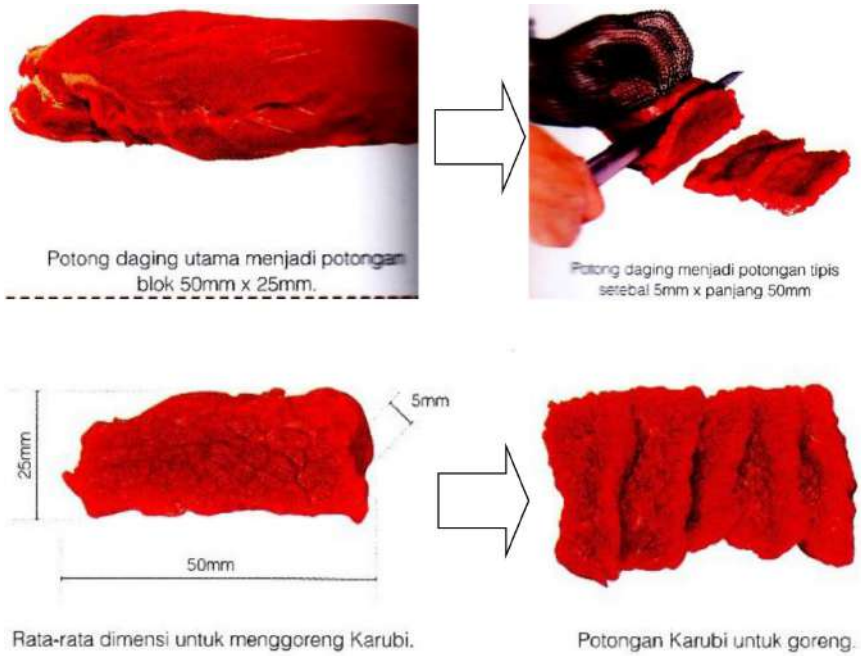


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 60. Jenis potongan daging utama untuk daging goreng (*steak, mini steak, and mince*)



a. Potongan *karubi*



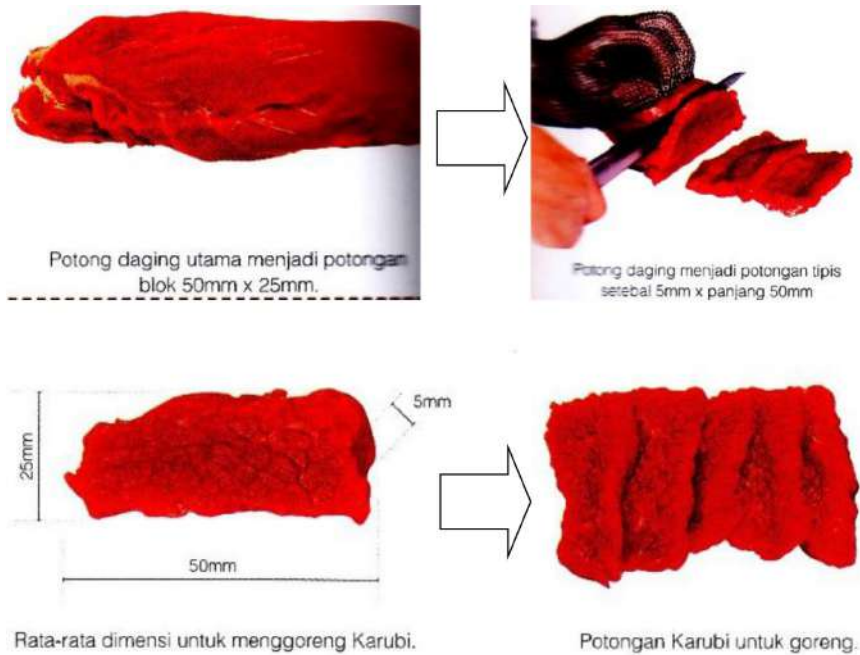
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 61. Cara membuat potongan *karubi*



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

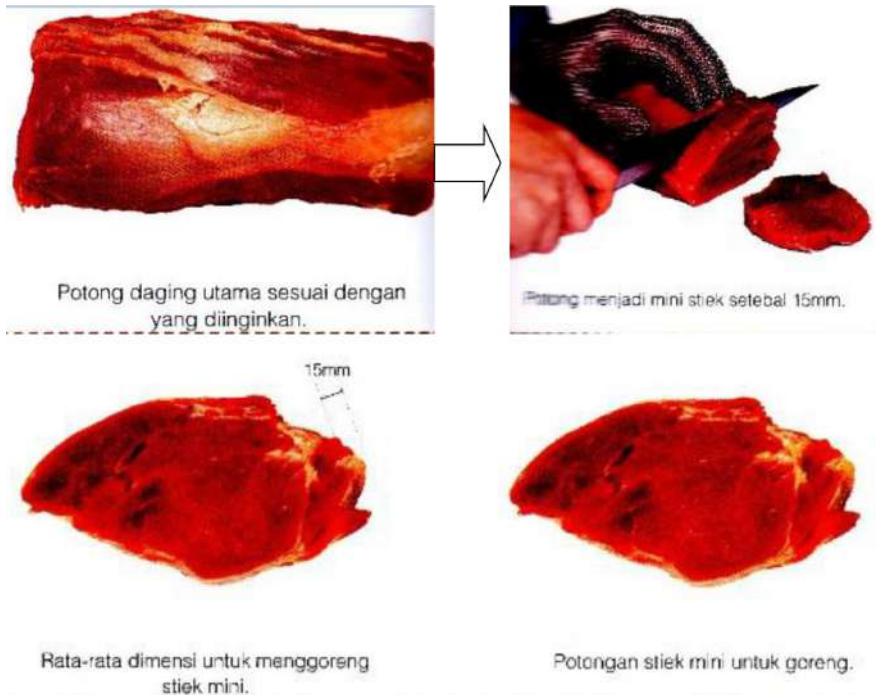
b. Potongan yakiniku



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 62. Cara membuat potongan yakiniku

c. Potongan steak mini



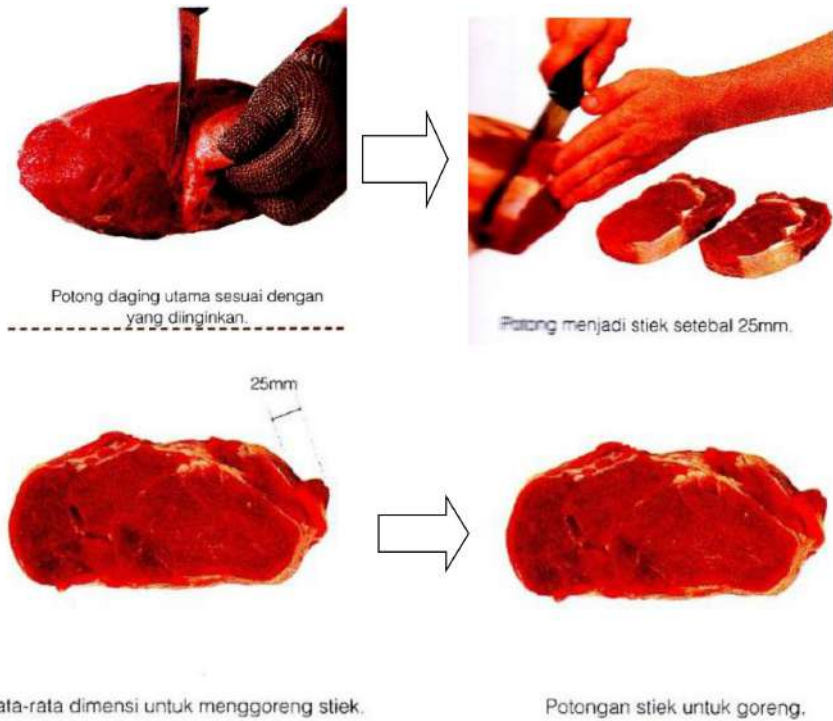
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 63. Cara membuat potongan steak mini



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

d. Potongan steak



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 64. Cara membuat potongan steak

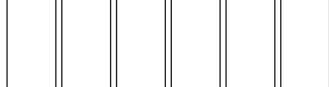


e. Potongan daging giling



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 65. Cara membuat potongan daging giling



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



STRIPLOIN STEAK PACK



BLADE MEATBALL PACK



CUBE ROLL STEAK PACK



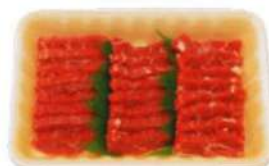
RUMP MINI STEAK PACK



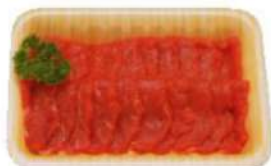
KNUCKLE YAKINIKU PACK



OYSTER BLADE KARUBI PACK



CHUCK EYE LOG KARUBI PACK



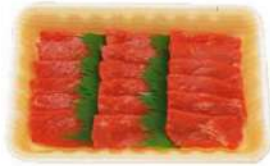
CUBE ROLL YAKINIKU PACK



SHORT RIB MEAT YAKINIKU PACK



TOPSIDE MINCE PACK



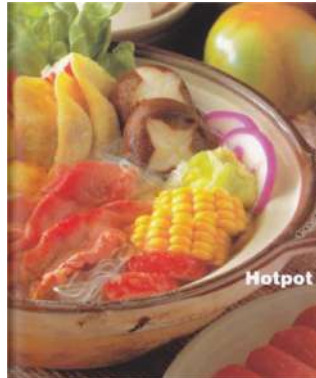
KNUCKLE KARUBI PACK

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 66. *Display* potongan untuk daging goreng dalam kemasan



4. Jenis potongan untuk daging hot pot



Gambar 67. Sajian daging *hot pot*

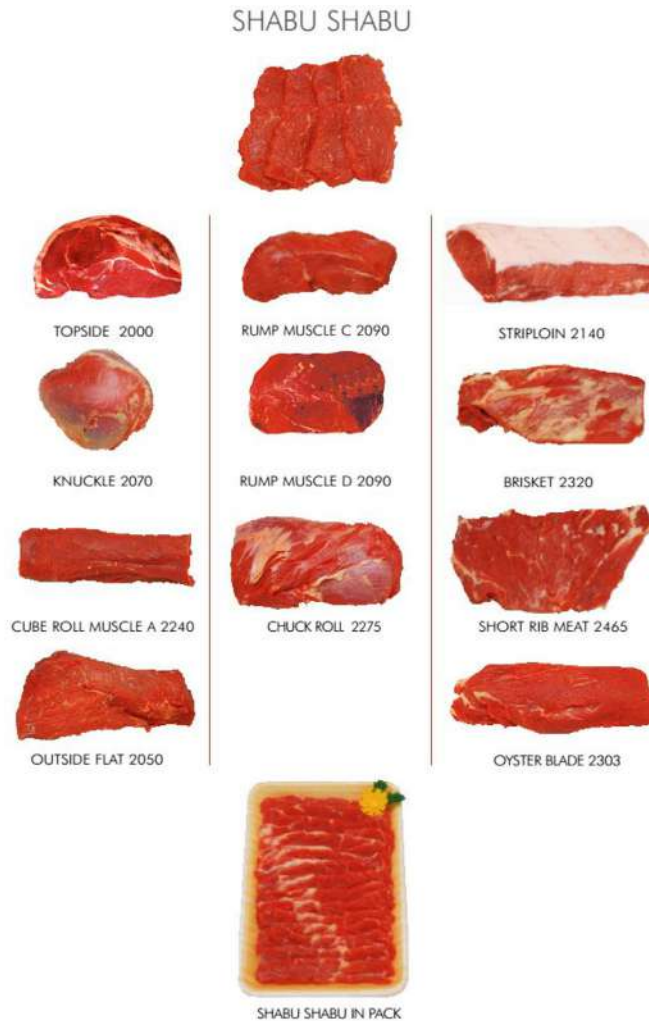
Tabel 7. Jenis Potongan Daging untuk *Hot Pot*

	CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KIJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090			
HOT POT	SHABU SHABU	OYSTER BLADE	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT			OTOT A	OTOT C+D			
	CARA MEMASAK	EYE ROUND GANDIK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHIN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
HOT POT	SHABU SHABU				SEMUA OTOT	OUTSIDE FLAT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Olahan daging *shabu-shabu* untuk *hot pot* harus matang dalam beberapa detik. Itulah sebabnya, daging harus dipotong sangat tipis. Cara yang praktis untuk menghasilkan potongan itu daging setengah dibekukan sebelum pemotongan. Blok potongan-potongan daging yang setengah

beku itu sangat mudah dipotong dengan *band saw*. Hasil potongan juga seragam bentuknya. Hal itu menghasilkan penyajian (*display*) yang menarik dalam kemasan dan sajian di atas piring untuk dipasarkan.



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 68. Potongan daging utama untuk *hot pot*



Bab 5 Memotong Daging



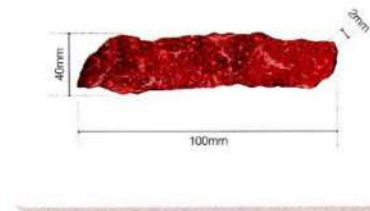
Keluarkan lemak dari potongan utama dan dipotong menjadi blok sebesar 100mm x 40mm kemudian setengah bekukan.



Potongan blok daging yang setengah beku dengan mesin pengiris listrik menjadi potongan-potongan setebal 2mm x panjang 100mm.



Penyajian hasil potongan sangat baik dikemas dalam kemasan standar.



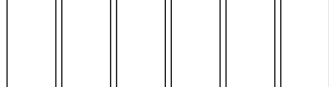
Rata-rata dimensi dari shabu-shabu.



Shabu Shabu untuk hot pot.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 69. Cara memotong daging untuk *shabu-shabu*



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



TOPSIDE SHABU SHABU PACK



CUBE ROLL SHABU SHABU PACK



CHUCK ROLL SHABU SHABU PACK



OYSTER BLADE SHABU SHABU PACK



BRISKET SHABU SHABU PACK



RUMP SHABU SHABU PACK



OUTSIDE FLAT SHABU SHABU PACK



KNUCKLE SHABU SHABU PACK



STRIPLOIN SHABU SHABU PACK



SHORT RIB MEAT
SHABU SHABU PACK

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 70. *Display potongan daging shabu-shabu*



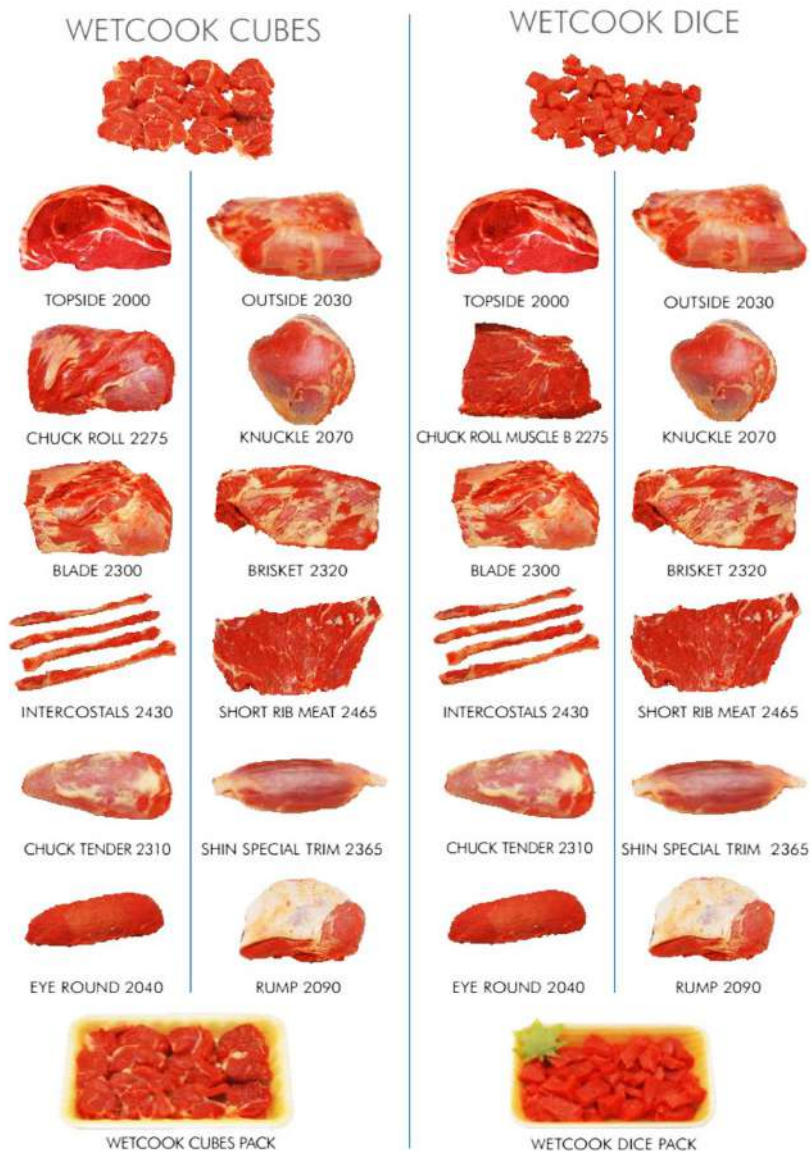
5. Jenis potongan untuk daging rebus



Gambar 71. Sajian daging rebus

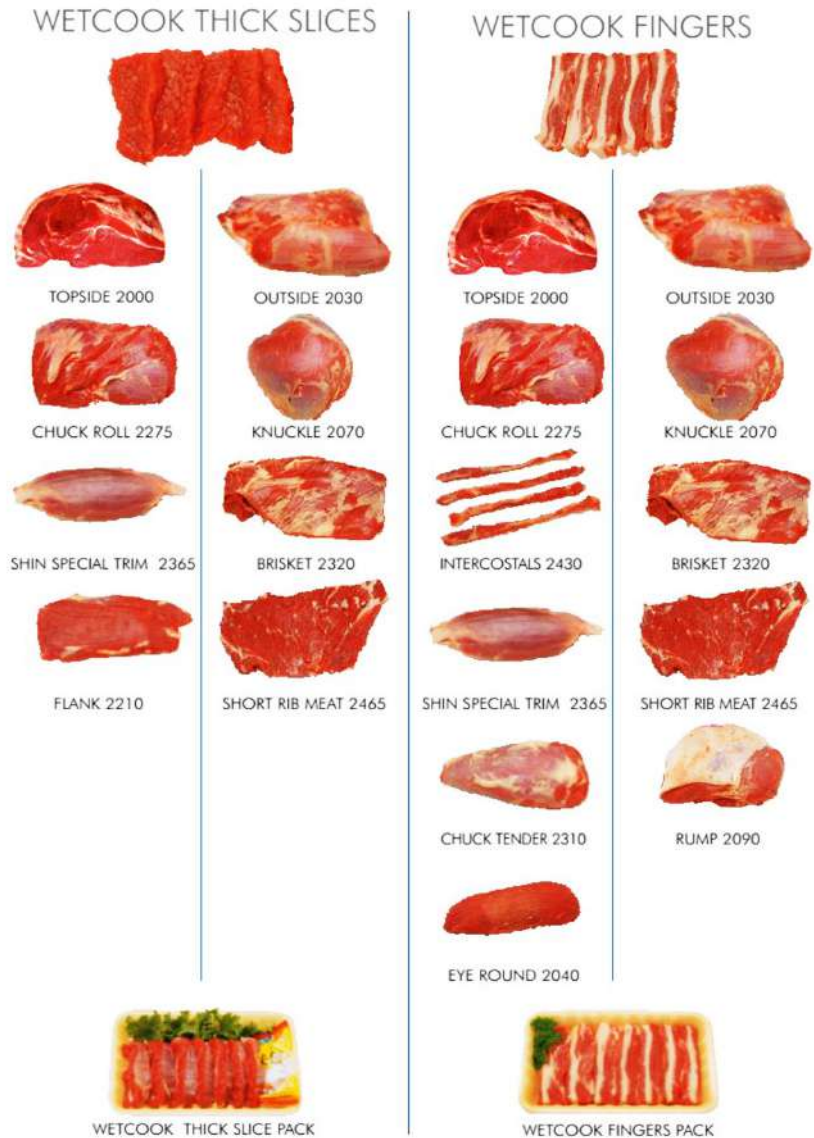
Tabel 8. Jenis potongan daging untuk daging rebus

		CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KIJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090			
MEREBUS	POTONGAN KOTAK		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT			
	POTONGAN DADU		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	OTOT B		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT			
	POTONGAN TEBAL			SEMUA OTOT	SEMUA OTOT							
	POTONGAN JARI-JARI			SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT			
		CARA MEMASAK	EYE ROUND GANDIK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHIN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
MEREBUS	POTONGAN KOTAK		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	
	POTONGAN DADU		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	
	POTONGAN TEBAL			SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	
	POTONGAN JARI-JARI		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 72. Jenis potongan utama untuk daging rebus (*cubes and dices*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 73. Jenis potongan utama untuk daging rebus (*thick slice and fingers*)



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

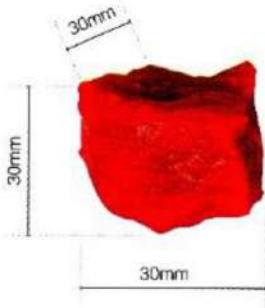
a. Potongan kotak (*cubes*)



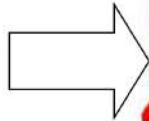
Irishlah potongan blok ketebalan 30mm tersebut menjadi strip-strip setebal 30mm.



Potong strip-strip tersebut menjadi kotak kubus 30mm.



Rata-rata dimensi dari potongan kotak untuk merebus.

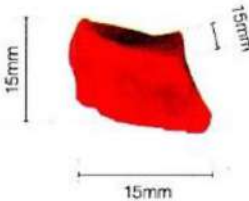


Potongan kotak untuk merebus.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 74. Cara memotong untuk daging rebus (*cubes*)

b. Potongan dadu (*dices*)



Rata-rata dimensi potongan dadu untuk merebus.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 75. Cara memotong untuk daging rebus (*dices*)

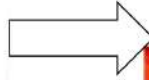


Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

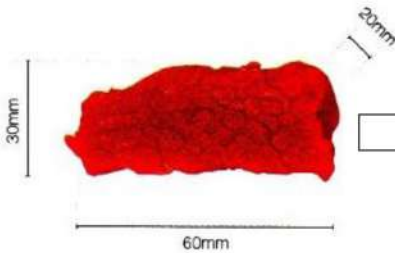
c. Potongan tebal



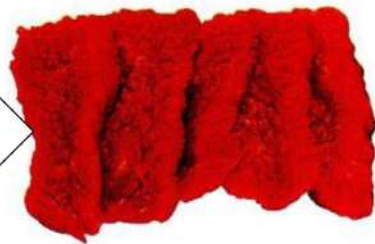
Potong daging utama selebar 60mm dan potong lagi menjadi potongan-potongan selebar 30mm.



Potong potongan-potongan tersebut menjadi potongan tipis selebar 20mm.



Rata-rata dimensi dari potongan tebal untuk merebus.



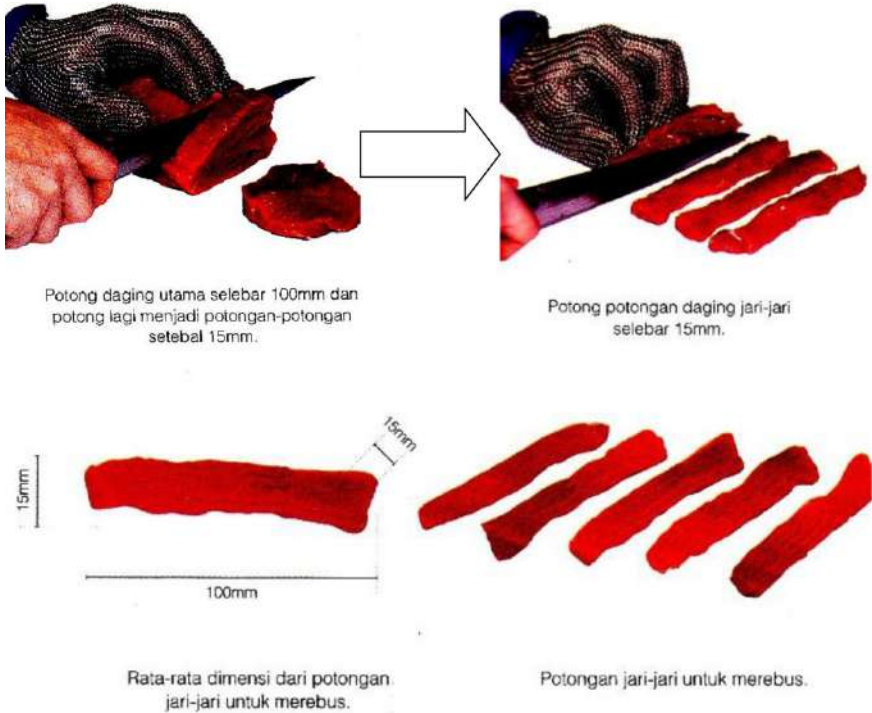
Potongan tebal untuk merebus.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 76. Cara memotong untuk daging rebus potongan tebal

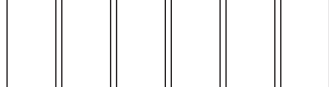


d. Potongan jari-jari

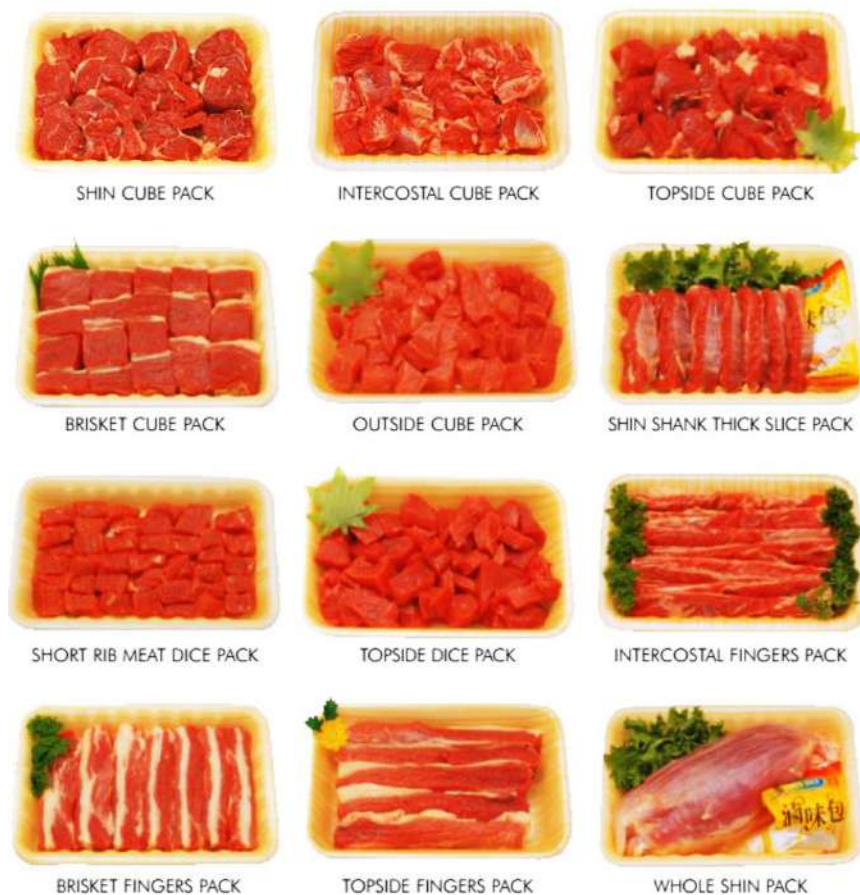


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 77. Cara memotong untuk daging rebus potongan *fingers*



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

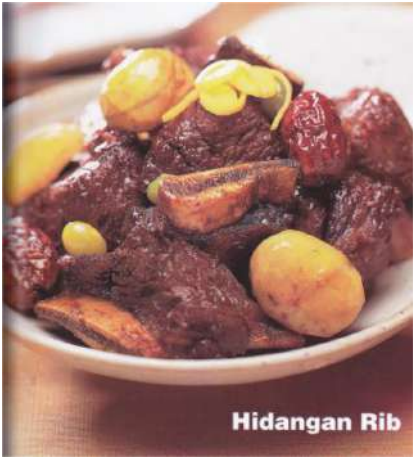


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 78. *Display* potongan daging rebus

--	--	--	--	--	--

6. Jenis potongan untuk hidangan iga (*rib*)



Gambar 79. Sajian iga (*rib*)

Tabel 9. Jenis potongan daging utama untuk hidangan *rib*

		CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090			
RIB DISHES & BULGOGI	BBQ SHORT RIBS											
	LA SHORT RIBS											
	ROSU-GUI				SEMUA OTOT							
	BULGOGI				SEMUA OTOT	SEMUA OTOT						
		CARA MEMASAK	EYE ROUND GANDIK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
RIB DISHES & BULGOGI	BBQ SHORT RIBS								SEMUA OTOT			
	LA SHORT RIBS								SEMUA OTOT			
	ROSU-GUI											
	BULGOGI											



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

a. Menyiapkan potongan rib



Bersihkan short rib.



Memotong dengan band saw gergaji.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 80. Cara menyiapkan potongan *short ribs* untuk barbeku



Bersihkan short rib.



Potong daging 3-5mm dengan band saw gergaji.



Diris dan short rib dibentangkan.



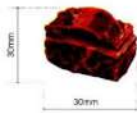
Daging disayat-sayat.



Display produk short rib BBQ.



Potong short rib selebar 30-40mm.



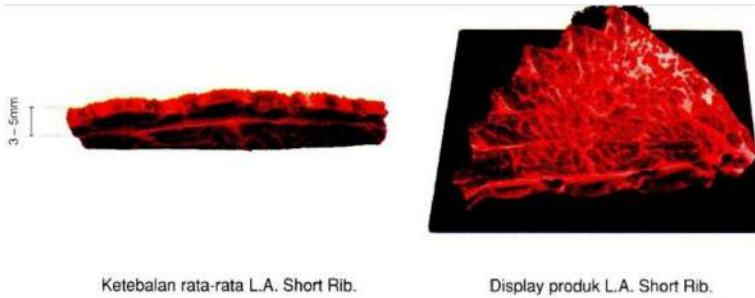
Ukuran rata-rata short rib kukus.



Display produk short rib kukus.

Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 81. Cara menyiapkan potongan *short ribs* barbeku

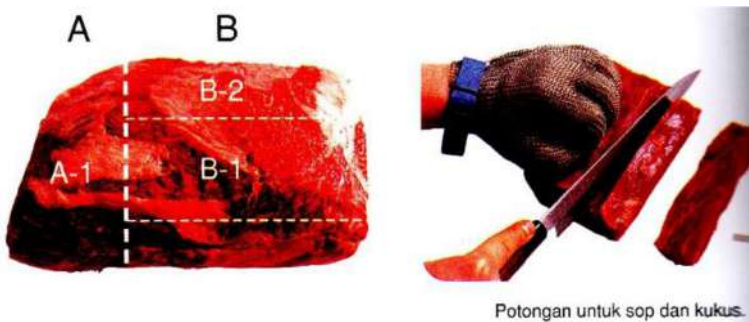


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 82. *Display L.A. short ribs BBQ*

Beberapa hal yang perlu diperhatikan saat menyiapkan *short rib*:

1. Lepaskan dan buang selaput perak dari bagian dalam *short rib*.
 2. Seragamkan panjang dan tebal potongan sesuai dengan kegunaan.
 3. Gunakanlah alat pengaman sebelum melakukan pekerjaan memakai gergaji *band saw* karena sangat berbahaya.
 4. Setelah selesai pemotongan, buanglah tulang-tuang atau pecahan tulang akibat penggajian dengan *band saw*.
 5. Berhati-hatilah dan cermat agar daging tidak salah potong atau rusak.
- b. Menyiapkan olahan *chuck roll*

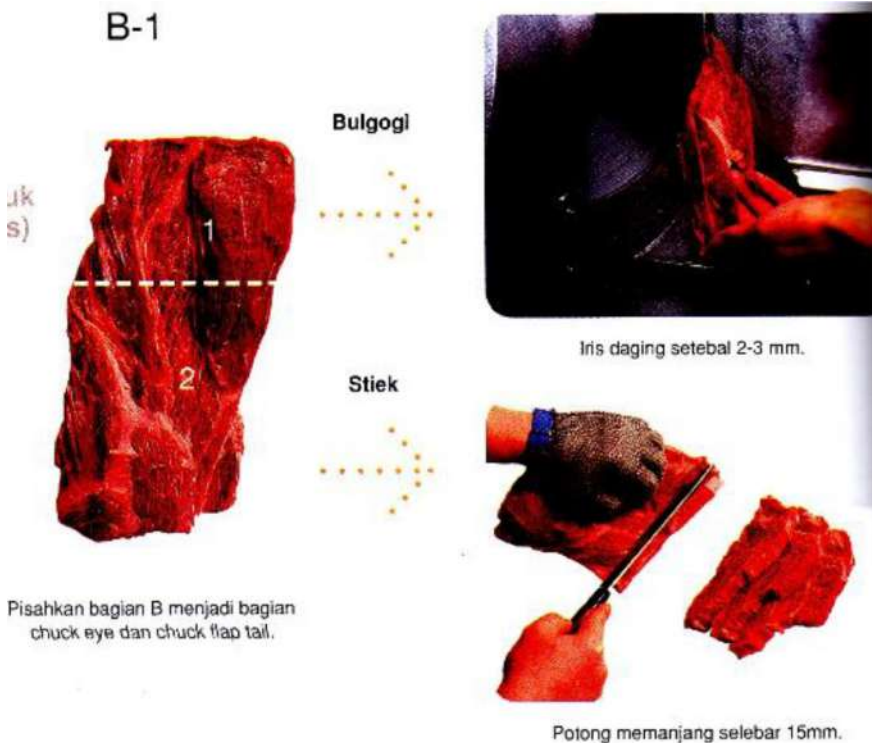


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 83. Cara menyiapkan *chuck roll* atau sampel besar

Karakteristik otot-otot *chuck roll* atau sampel besar (Gambar 83):

- Bagian A: banyak jenis otot yang terdapat pada potongan A. Bagian dalam potongan A bisa terlihat jelas bagian yang dapat dipilah. Urat-urat tebal, pemisahan otot-otot terlihat dengan jelas pada permukaan potongan A.
- Bagian B: ototnya agak keras, dalam daging tersimpan lemak yang cukup sehingga rasanya gurih.



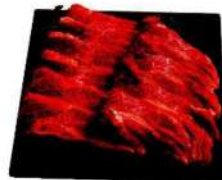
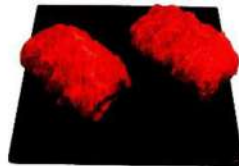
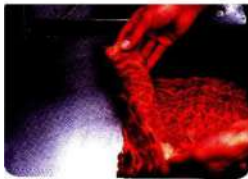
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 84. Cara menyiapkan *chuck roll* (bagian B-1) untuk olahan *Sydney bulgogi* (daging yang direndam kecap untuk daging panggang atau rebus)



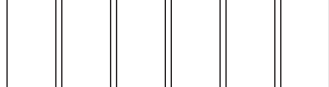
Keunggulan *chuck roll*:

1. *Chuck roll* dan *short rib* adalah potongan yang paling laku di Korea.
2. Potongan itu serbaguna yang dapat digunakan untuk steak, panggang barbeku, dan sup.
3. *Chuck eye* dan *chuck flap tail* berada di tengah *chuck roll* dapat dijual sebagai potongan-potongan spesial.



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 85. Cara menyiapkan *chuck roll* (bagian B-1) untuk olahan *sydney bulgogi*



c. Menyiapkan potongan *chuck flap tail*

B-2



Potong daging menjadi 2 bagian.



Potong daging selebar 60 mm dan iris setebal 15 mm.



Potong daging selebar 60mm dan iris setebal 3-5mm.



Short Rib (L.A. Short Rib) dalam kemasan.



Stiek dalam kemasan.

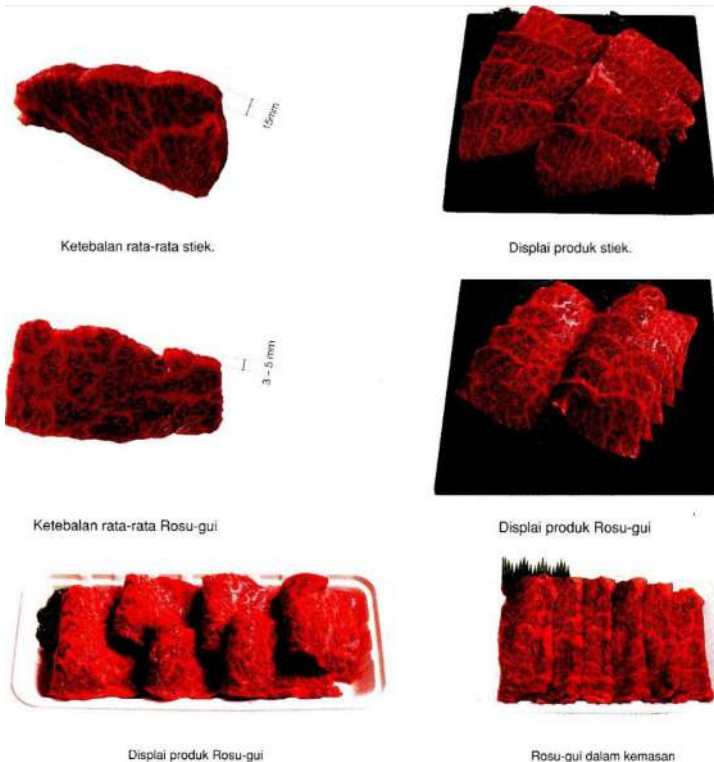
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 86. Cara menyiapkan *chuck roll* (bagian B-2) untuk steak (*L.A. short rib*)



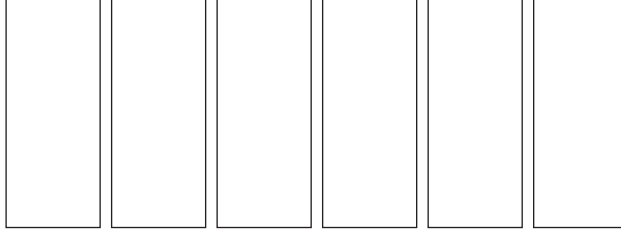
Karakteristik *Chuck Flap Tail*:

1. Tebal dan kilauan lemak pada potongan daging membuat dagingnya empuk dan *juicy* dan sangat ideal untuk dipanggang dengan taburan garam. Selain itu bisa untuk *shabu shabu* (hidangan Jepang, daging irisan tipis yang dimasak dengan kaldu kemudian disantap pakai saus).
2. Bentuk potongan segiempat sehingga dapat dibentuk dengan mudah. Potongan dapat digunakan untuk steak mini atau steak persegi.
3. Selaput perak yang tebal dan keras harus dibuang.



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 87. Display chuck roll (bagian B-2) untuk steak



Bab 6

Penutup

A. Kesimpulan

Ada berbagai metode *deboning* atau memisahkan daging sesuai spesifikasinya (standar SNI atau internasional: Aus-Meat/American-Meat). Begitu juga ada berbagai metode yang terbaik dalam menyiapkan dan menyajikan daging sapi untuk memuaskan selera konsumen yang berspektrum luas dan berbagai teknik kuliner di pasaran. Berbagai metode yang telah diulas dalam bab-bab buku ini dapat diperagakan dan dipraktikkan. Semua langkah produksi untuk setiap potongan daging siap masak untuk bermacam ragam hidangan masakan yang berasal dari berbagai potongan utama daging sapi telah dijelaskan dalam buku ini.

Ada berbagai bagian otot daging yang paling sesuai untuk berbagai metode memasak dan berbagai teknik menyiapkan yang dibutuhkan. Metode memasak daging dibagi menjadi enam teknik dasar yakni menumis, memanggang atau barbeku, menggoreng, *hotpot*, merebus, dan olahan *rib*.

B. Implikasi

Teknik *deboning* atau memisahkan daging dan tulang serta teknik memotong daging yang benar dan tepat untuk setiap daging potongan utama sangat menunjang mutu potongan daging siap masak. Metode



memasak yang tepat dan benar sesuai potongan daging utama dan teknik memotongnya sangat menunjang cita rasa yang khas dan spesial dari olahan daging.

C. Tindak Lanjut

Teknik *deboning* atau memisahkan daging dan tulang serta teknik memotong dan teknik memilih metode memasak daging sapi yang benar dan baik perlu disampaikan dan disosialisasikan kepada segenap produsen atau pelaku usaha kecil dan menengah yang mengolah daging. Hal itu agar produk pangan olahan daging menjadi lebih bernilai secara ekonomis serta meningkatkan daya saing dan harga di pasaran.

Daftar Referensi

- Applestone, J., Applestone, J., & Zissu, A. (2011). *The Butcher's Guide to Well-Raised Meat: How to Buy, Cut, and Cook Great Beef, Lamb, Pork, Poultry, and More: A Cookbook*. Clarkson Potter.
- Aus-Meat. 2006. Handbook of Australian Meat. 7th edition. South Brisbane. Australia.
- Danforth, A. (2014). *Butchering Beef: The Comprehensive Photographic Guide to Humane Slaughtering and Butchering*. Storey Publishing, LLC.
- Danforth, A. (2014). *Butchering poultry, rabbit, lamb, goat, and pork: the comprehensive photographic guide to humane slaughtering and butchering*. Storey Publishing.
- Devine, C., & Dikeman, M. (Eds.). (2014). *Encyclopedia of meat sciences*. Elsevier.
- Farr, R., & Binns, B. L. (2011). *Whole Beast Butchery: The Complete Visual Guide to Beef, Lamb, and Pork*. Chronicle Books.
- Gerrard, F. (1946). Meat technology. A practical textbook for student and butcher. *Meat technology. A practical textbook for student and butcher*.
- Indonesia, S. N. (2008). Mutu karkas dan daging sapi. SNI, 3932, 2008.
- Leigh, M. (2020). *The Ethical Meat Handbook*. New Society Publishers.
- Meat & Livestock Australia (MLA). Australian Beef: Asia Retail Cut Guide
- Mettler, J. J. (1986). *Basic butchering of livestock & game*. Storey Publishing.



- Mylan, T. (2014). *The Meat Hook Meat Book: Buy, Butcher, and Cook Your Way to Better Meat*. Artisan Books.
- Ranken, M. D. (2000). *Handbook of meat product technology* (Vol. 246). Oxford: Blackwell Science.
- Reed, B. (2013). *The ethical butcher: How thoughtful eating can change your world*. Catapult.
- Underly, K. (2011). *The Art of Beef Cutting: A Meat Professional's Guide to Butchering and Merchandising*. John Wiley & Sons.

Biodata Penulis

Dr. Eko Saputro, S.Pt., M.Si. dilahirkan di Desa Crewek, Kecamatan Kradenan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, pada Ahad Pon, 9 Oktober 1983. Sulung dari lima bersaudara dari kedua orang tua petani kecil, Allahyarham Ayahanda Rusmin dengan Ibunda Suwarti. Pendidikan dasar sampai menengah diselesaikan di Kecamatan Kradenan, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Pendidikan dasar diselesaikan pada 1993 di SD Negeri 1 Crewek, pendidikan lanjutan menengah diselesaikan pada tahun 1999 di SMP Negeri 1 Kradenan dan pada 2002 di SMA Negeri 1 Kradenan. Selesai lulus SMA, penulis tidak dapat melanjutkan studi dan bekerja sebagai pramubakti (*office boy*) di Kota Yogyakarta sampai 2004.

Pada 2004 penulis baru melanjutkan pendidikan di Program Studi Teknologi Hasil Ternak (THT), Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor (IPB). Hari Rabu, 16 Juli 2008 penulis memperoleh gelar Sarjana Peternakan setelah berhasil mempertahankan skripsi yang berjudul “Analisis Mutu Fisik, Kimiawi, dan Organoleptik Susu Bubuk SGM 3 Madu PT Sari Husada Yogyakarta.” Tes CPNS Kementerian Pertanian jalur umum pada awal 2009 mengantarkan penulis berkarier sebagai pegawai negeri sipil pada UPT Kementerian Pertanian di Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Batu, Jawa Timur. Pada 2011 penulis berhasil lulus Diklat dan Seleksi Calon Widyaiswara oleh Lembaga Administrasi Negara (LAN) RI dan diangkat oleh Menteri Pertanian dalam jabatan fungsional widyaiswara Pusat Pelatihan Pertanian di BBPP Batu, yang dijabat sampai sekarang.

Tes potensi akademik Bappenas 2014 dan 2019 serta seleksi oleh Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian (BPPSDMP) mengantarkan penulis untuk berkesempatan mengikuti tugas belajar



Kementerian Pertanian RI di Program Studi Magister Ilmu Ternak, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro sejak 1 September 2014 sampai Senin, 28 Maret 2016. Tugas belajar S-3 ditempuh selama hanya 2,5 tahun di Program Studi Doktor Ilmu Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya sejak 1 September 2019 sampai 25 Maret 2022.