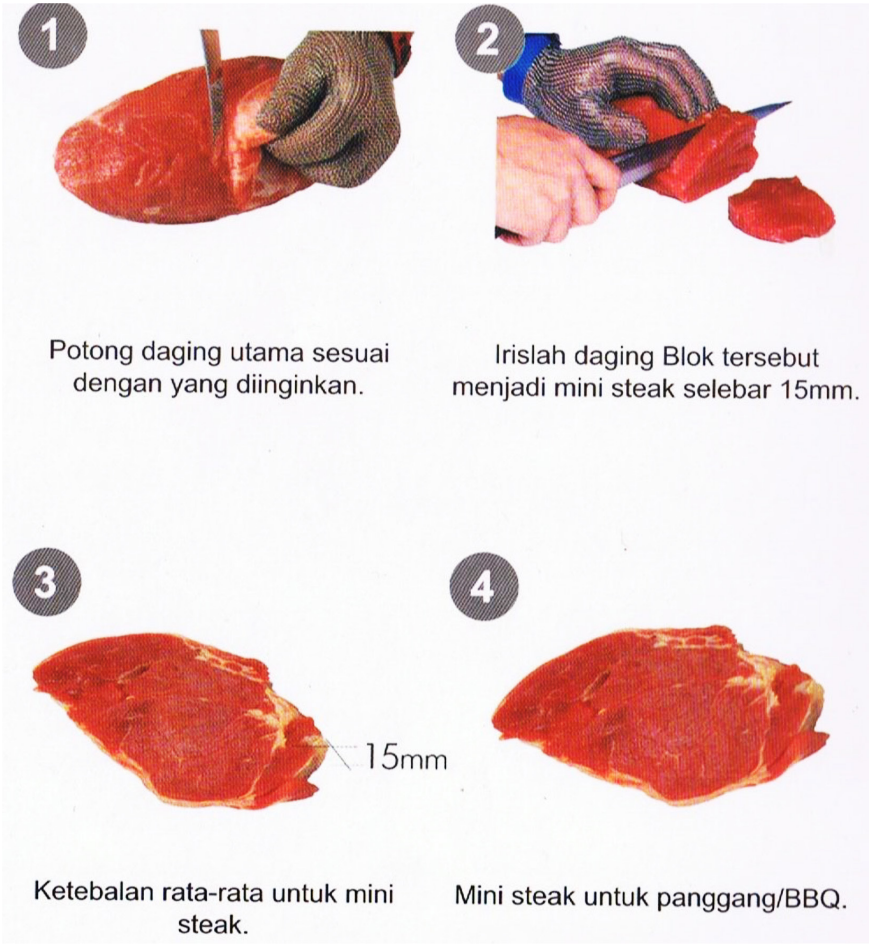
d. Potongan steik mini



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 55. Cara membuat potongan steik ukuran mini

e. Potongan kotak



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 56. Cara membuat potongan kotak



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 57. *Display* potongan untuk panggang dalam kemasan

3. Jenis potongan untuk daging goreng



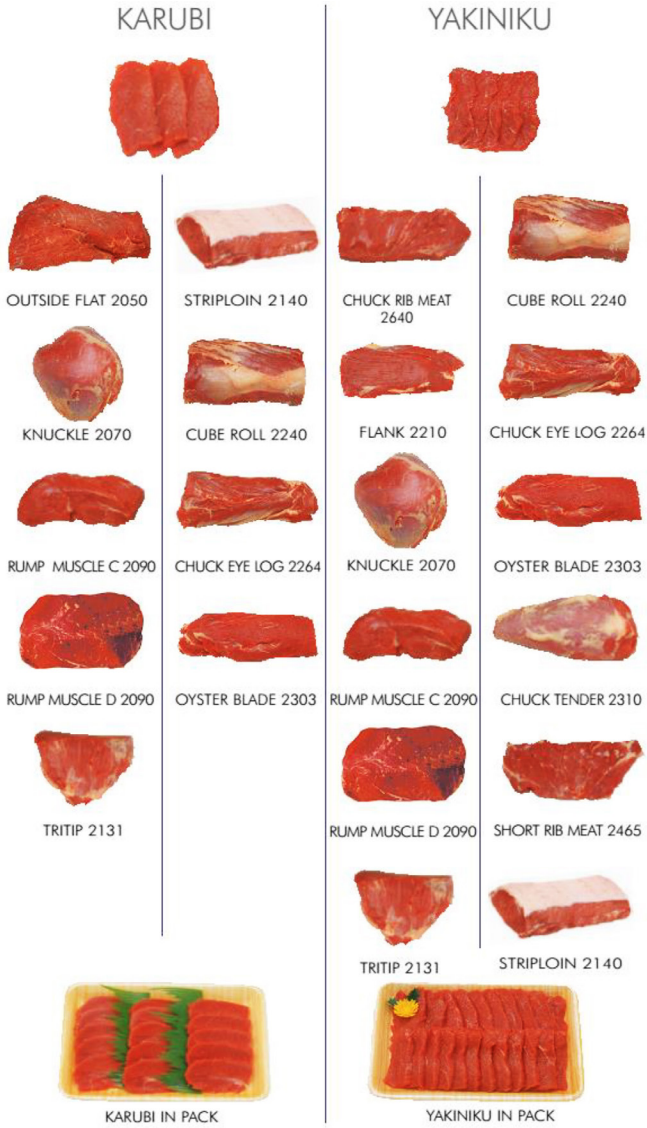
Gambar 58. Sajian daging goreng

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 KIJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090
MENGGORENG	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 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
MENGGORENG	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	

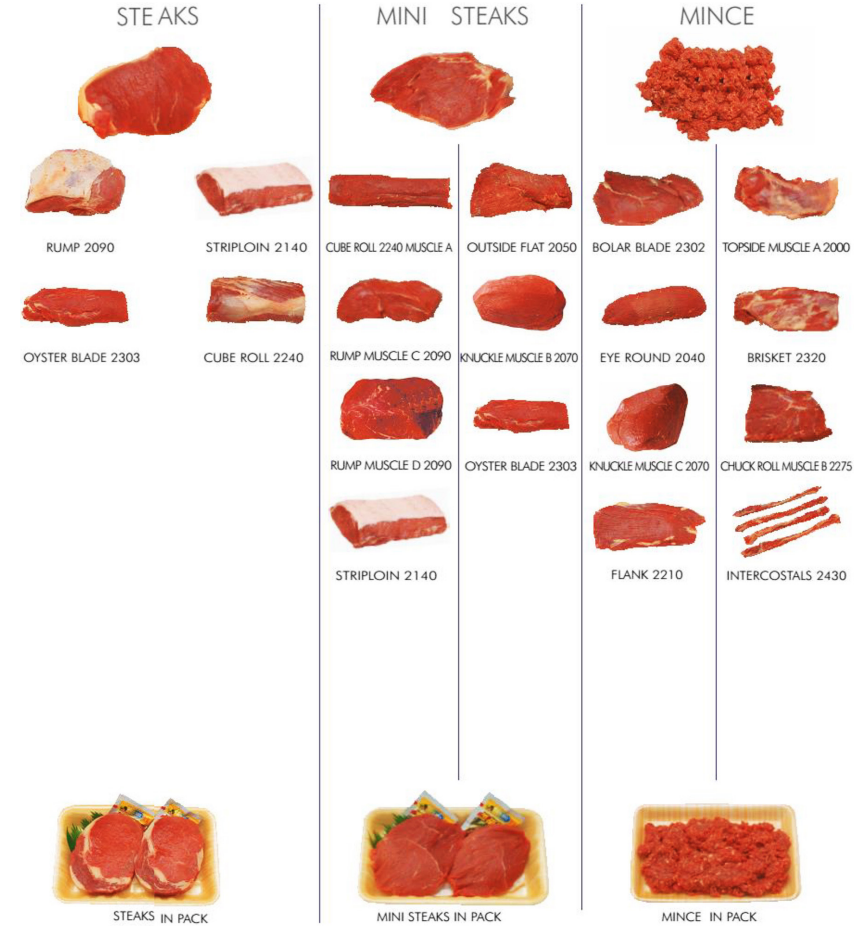
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

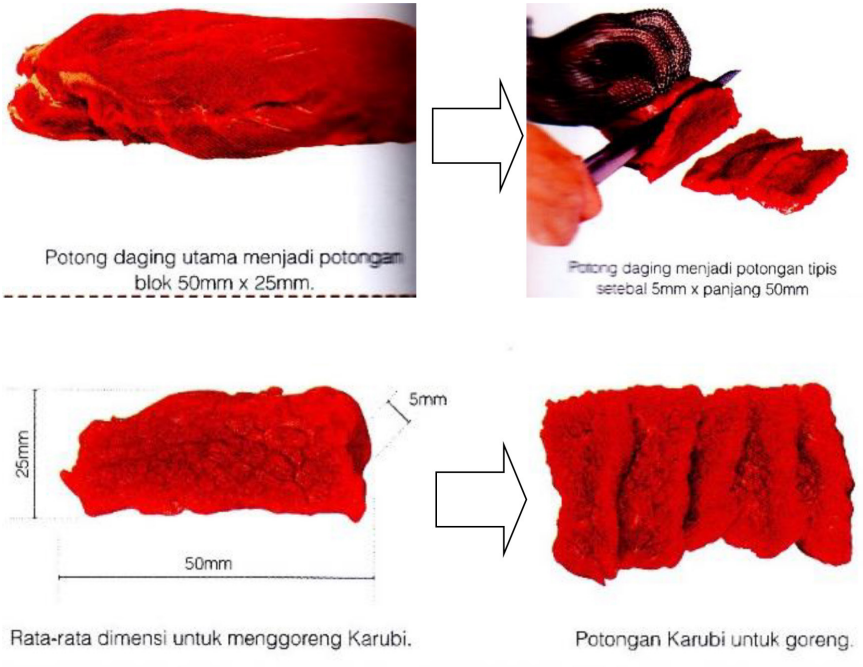
Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

a. Potongan *karubi*

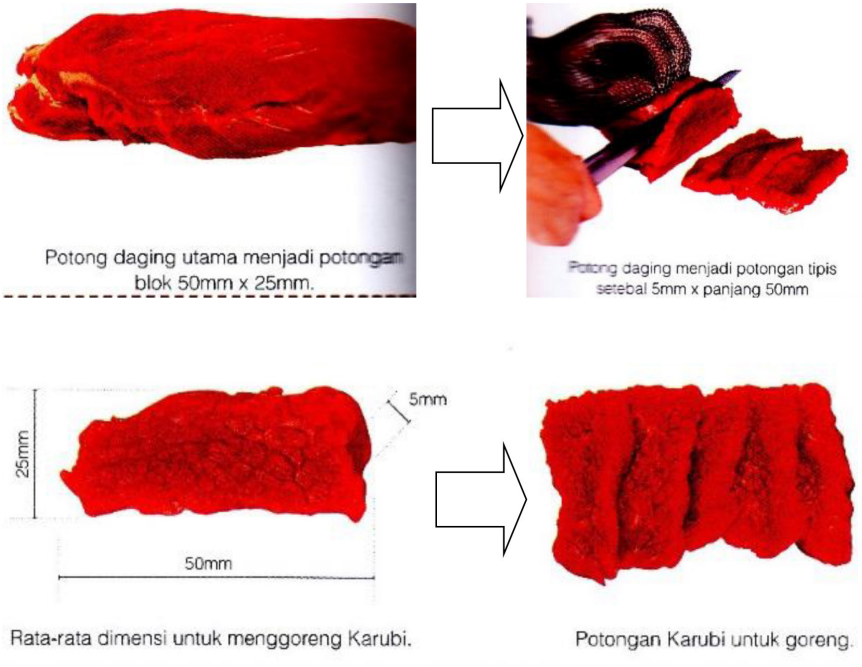


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 61. Cara membuat potongan *karubi*

Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

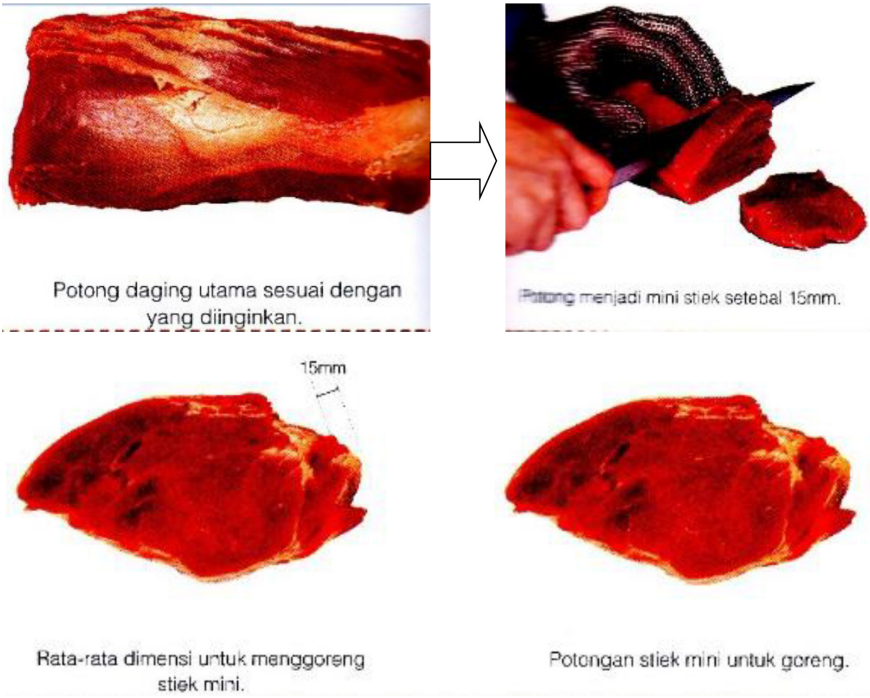
b. Potongan yakiniku



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 62. Cara membuat potongan *yakiniku*

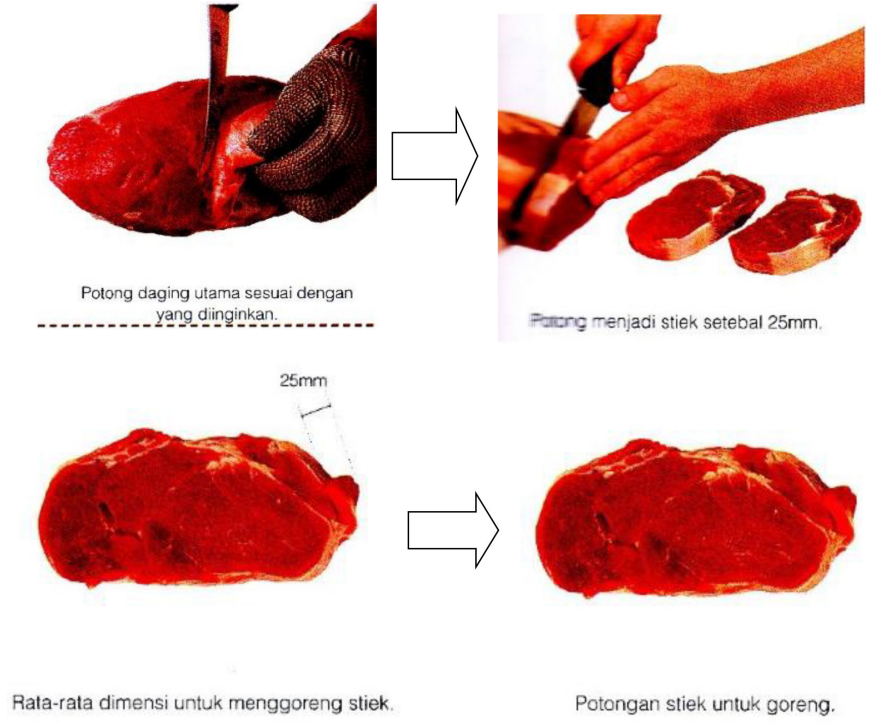
c. Potongan steik mini



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 63. Cara membuat potongan steik mini

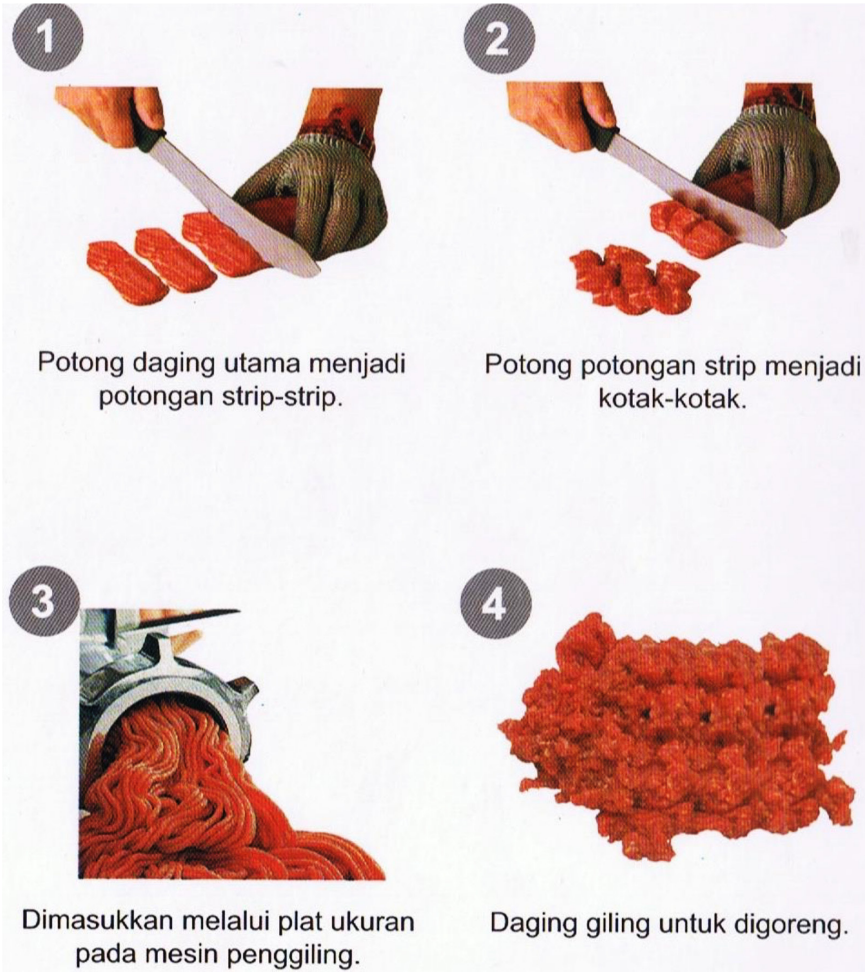
d. Potongan steik



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

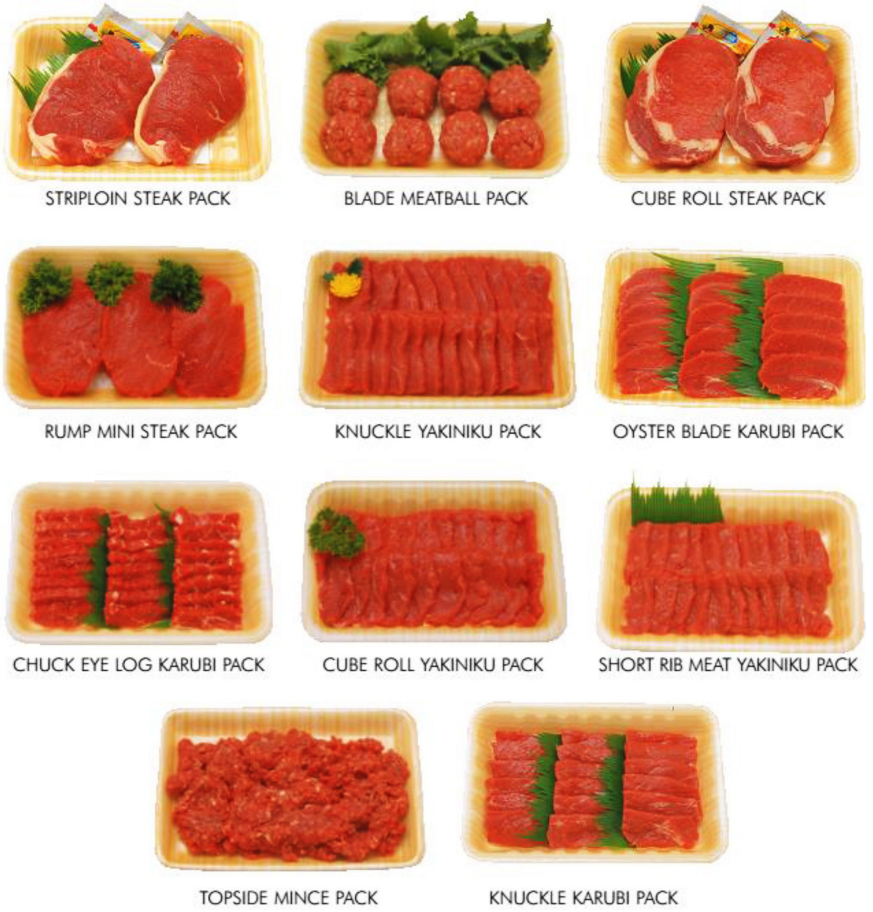
Gambar 64. Cara membuat potongan steik

e. Potongan daging giling



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

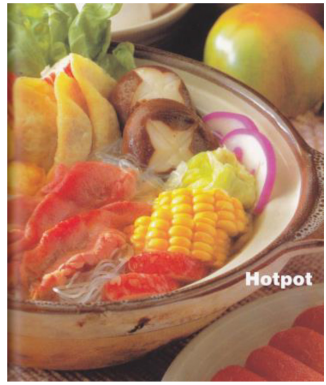
Gambar 65. Cara membuat potongan daging giling



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*

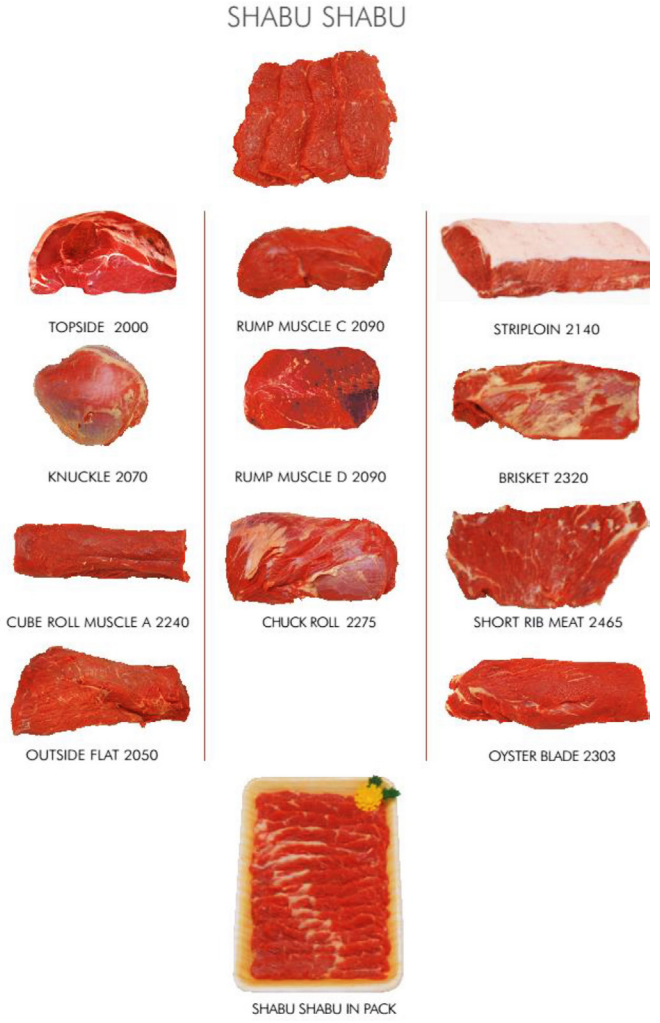
	CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KIJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090
HOT POT	SHABU SHABU	OYSTER BLADE	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT			OTOT A	OTOT C+D

	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)

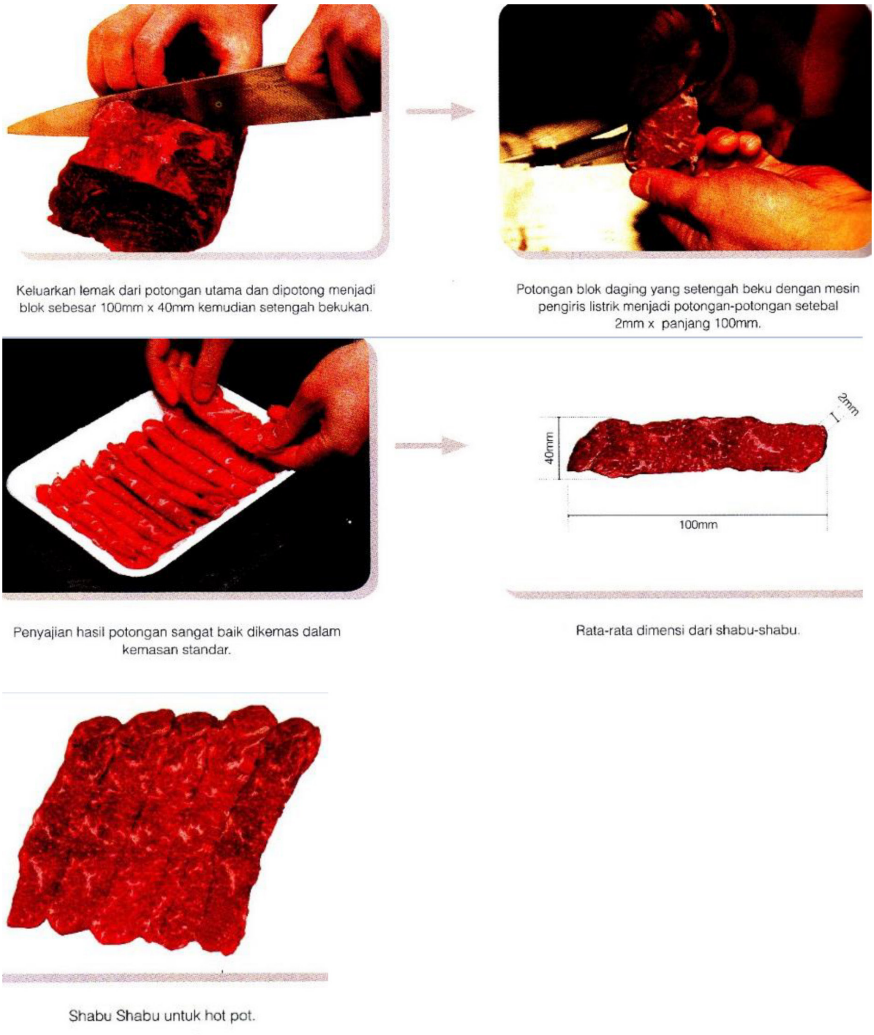
Olahan daging *shabu-shabu* untuk *hot pot* harus matang dalam beberapa detik. Itulah sebabnya, daging harus dipotong sangat tipis. Cara yang praktis untuk menghasilkan potongan itu daging setengah dibekukan sebelum pemotongan. Blok potongan-potongan daging yang setengah

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.



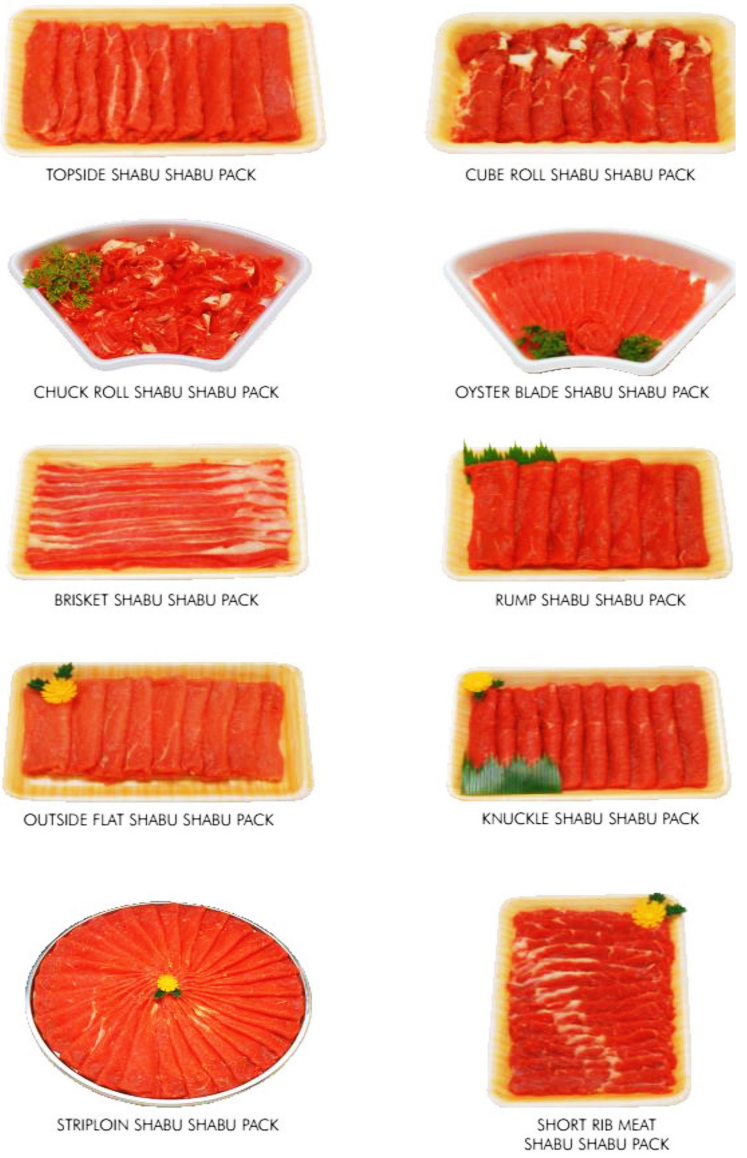
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 68. Potongan daging utama untuk *hot pot*



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

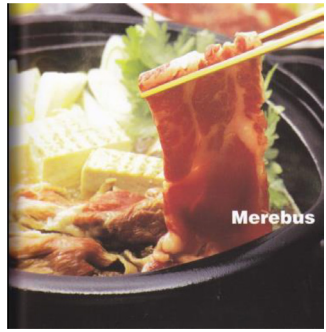
Gambar 69. Cara memotong daging untuk *shabu-shabu*



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 70. *Display* potongan daging *shabu-shabu*

5. Jenis potongan untuk daging rebus

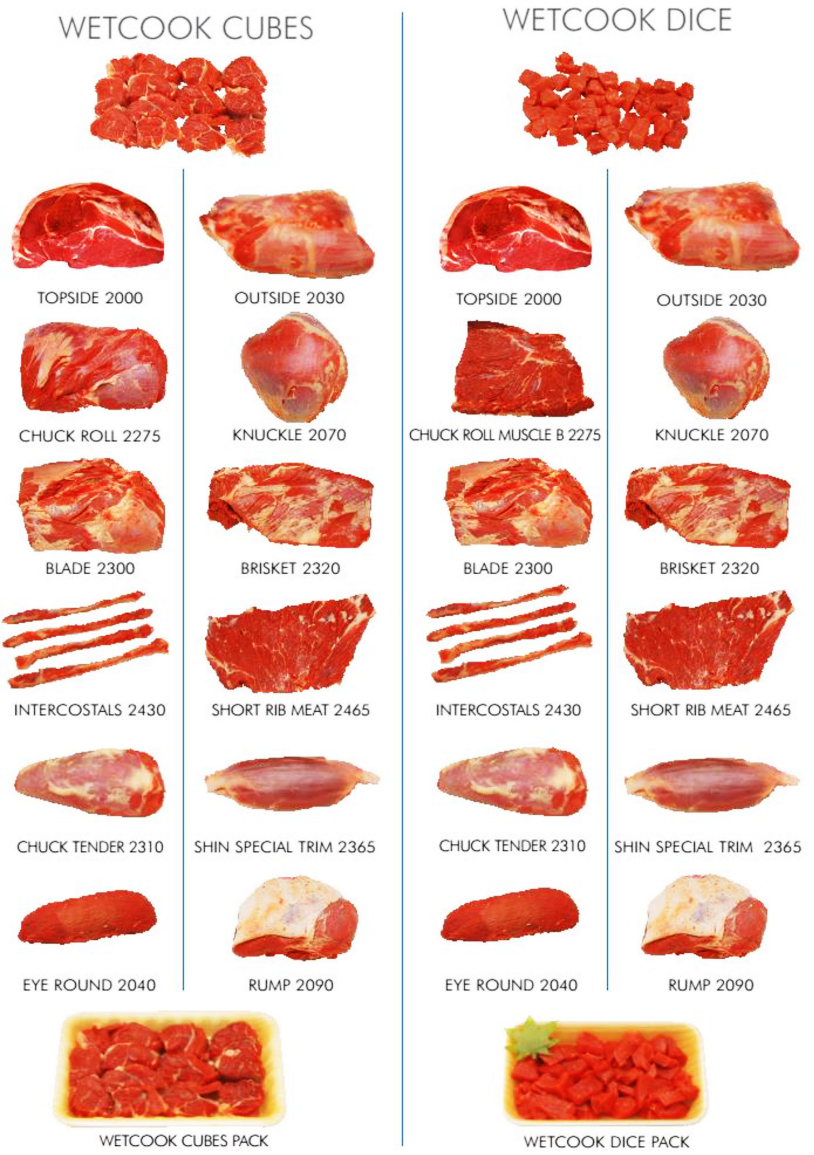


Gambar 71. Sajian daging rebus

Tabel 8. Jenis potongan daging untuk daging rebus

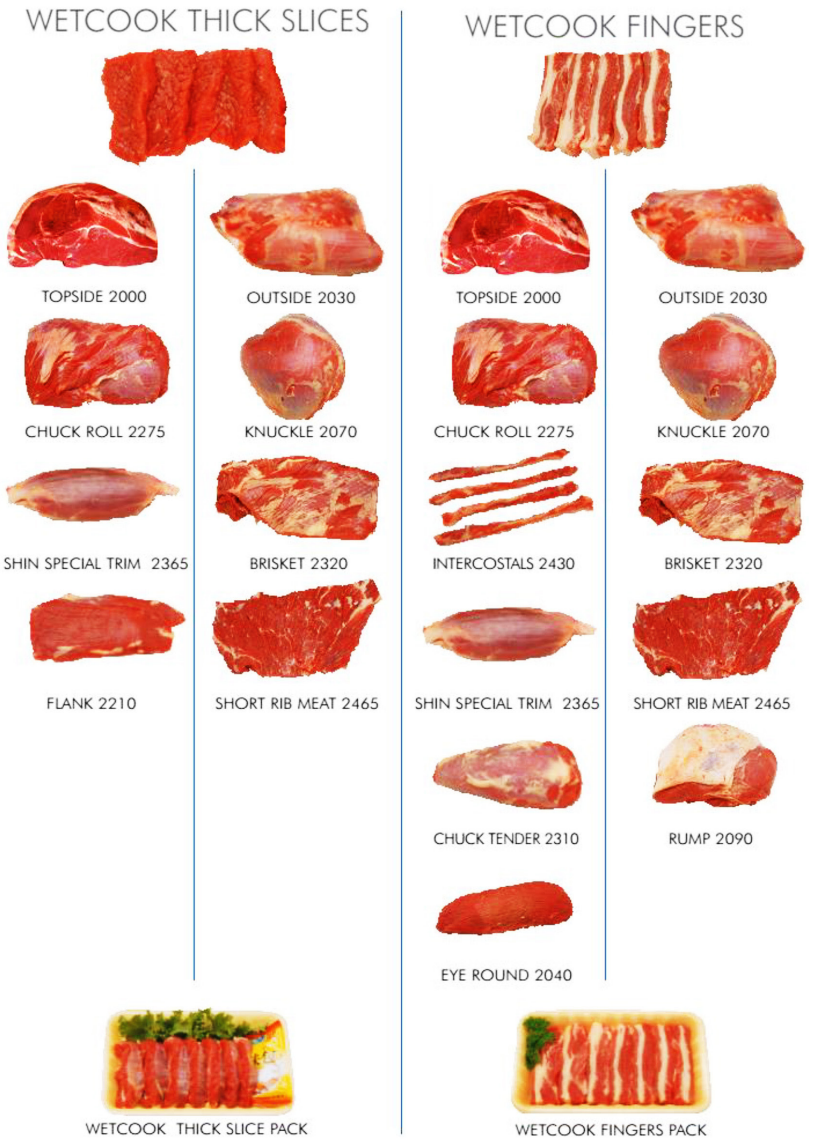
	CARA MEMASAK	BLADE SAMPIL 2300	BRISKET SANDUNG LAMUR 2320	CHUCK ROLL SAMPIL 2275	CHUCK RIB MEAT 2640	CHUCK TENDER KIJEN 2310	CUBE LAMUSIR DEPAN 2240	RUMP TANJUNG 2090
MEREBUS	POTONGAN KOTAK	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT		SEMUA OTOT
	POTONGAN DADU	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT	OTOT B		SEMUA OTOT		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)

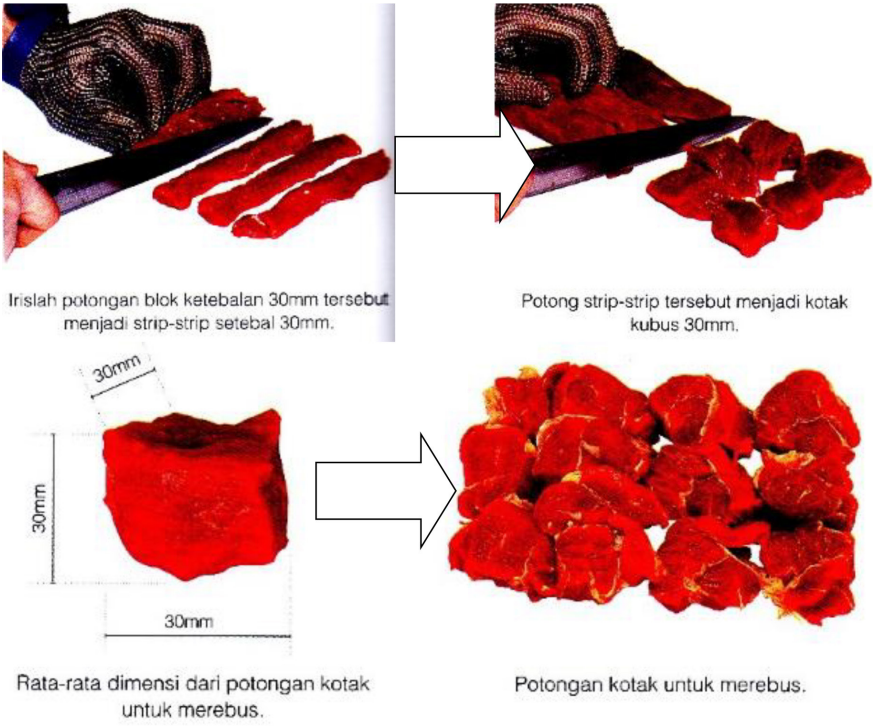
Gambar 72. Jenis potongan utama untuk daging rebus (*cubes and dices*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

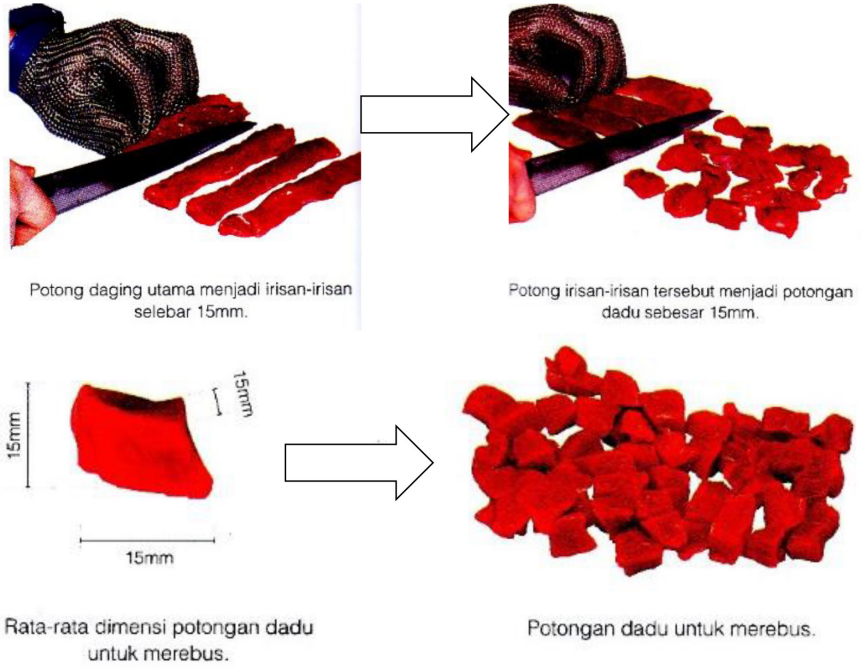
a. Potongan kotak (*cubes*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

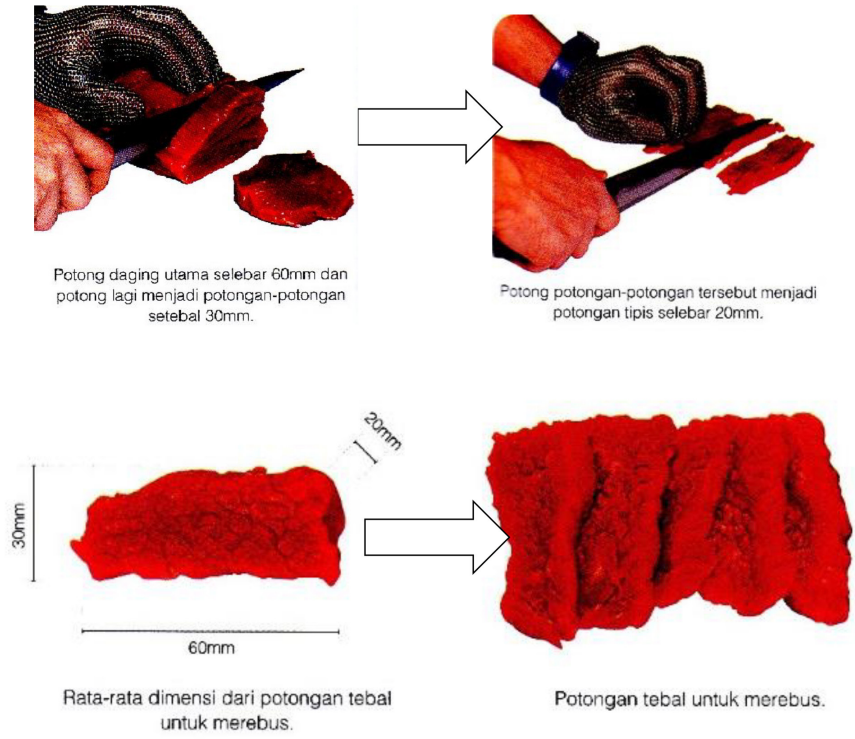
b. Potongan dadu (*dices*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

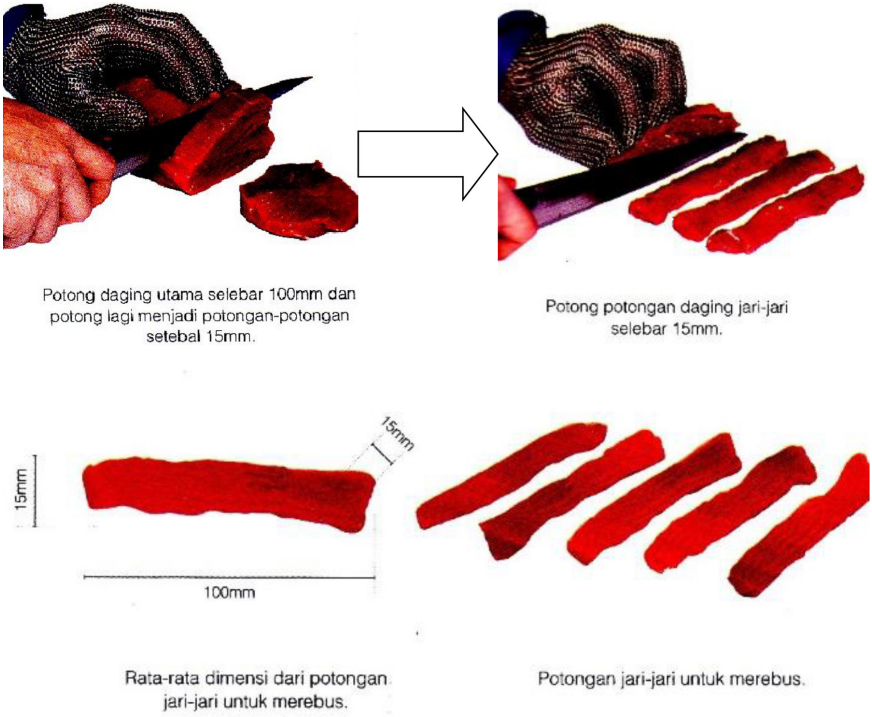
c. Potongan tebal



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

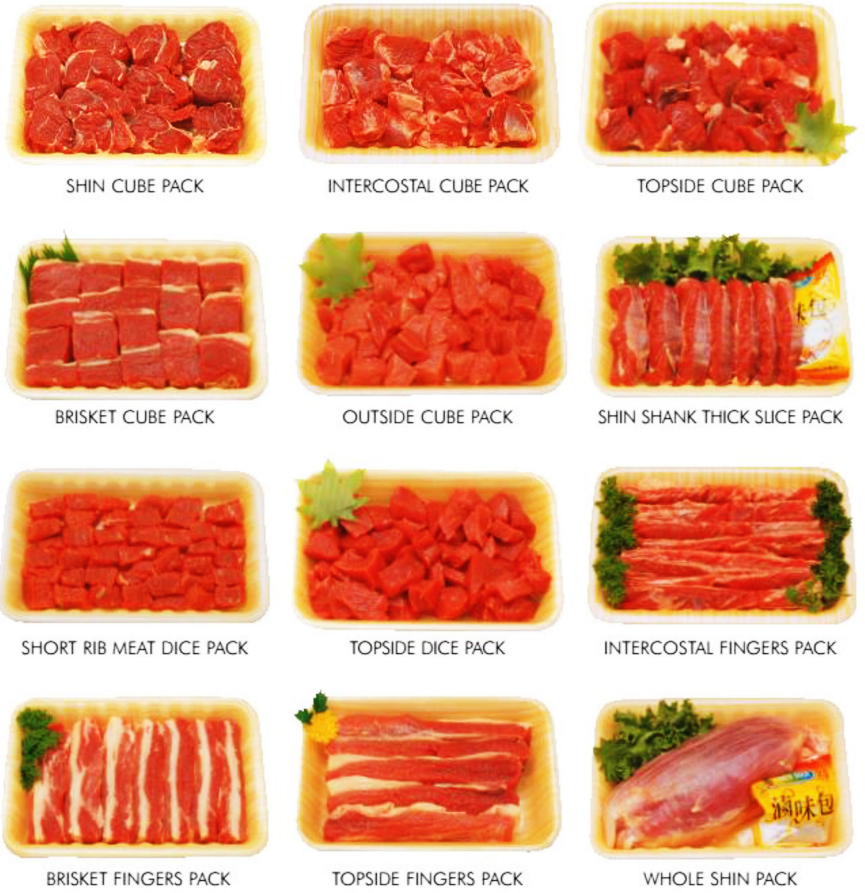
Gambar 76. Cara memotong untuk daging rebus potongan tebal

d. Potongan jari-jari



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

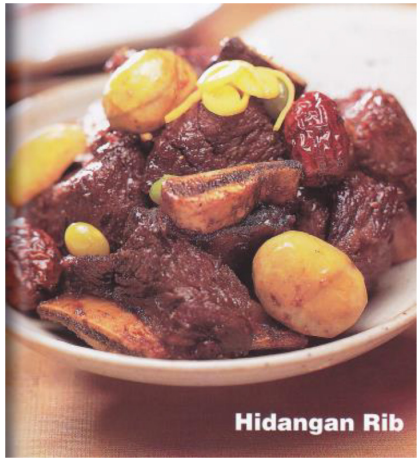
Gambar 77. Cara memotong untuk daging rebus potongan *fingers*



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 78. *Display* potongan daging rebus

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



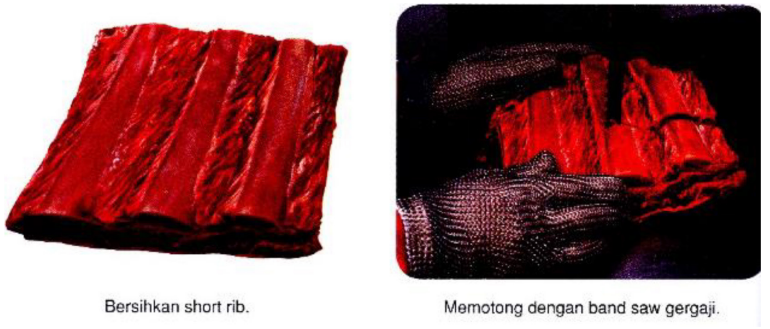
Gambar 79. Sajian iga (*rib*)

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 KIJEN 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			

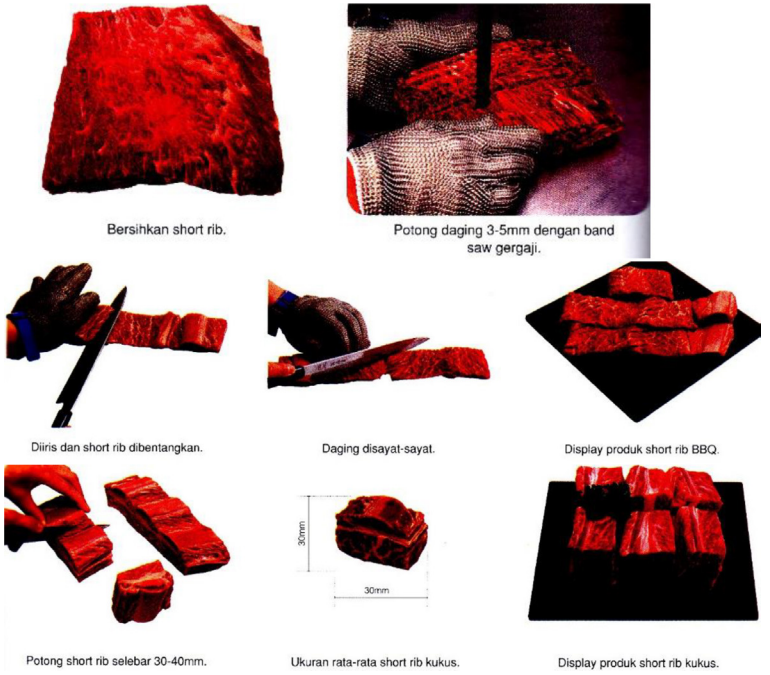
	CARA MEMASAK	EYE ROUND GANDIK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHIN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
RIB DISHES & BULGOGI	BBQ SHORT RIBS							SEMUA OTOT			
	LA SHORT RIBS							SEMUA OTOT			
	ROSU-GUI										
	BULGOGI										

a. Menyiapkan potongan rib



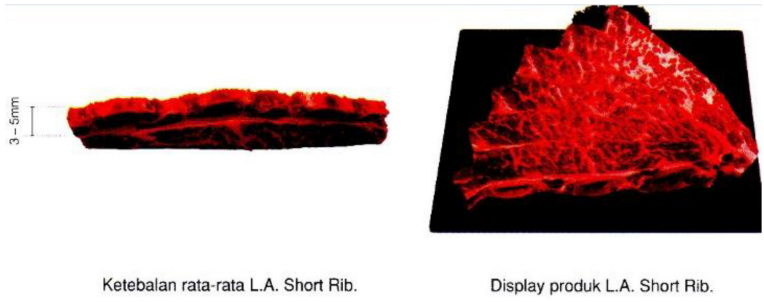
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 81. Cara menyiapkan potongan *short ribs* barbeku



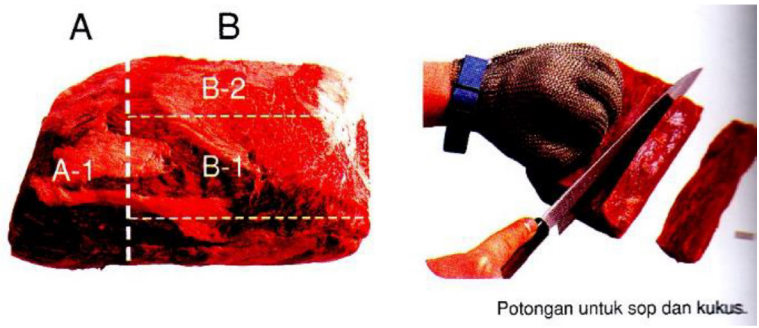
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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-tuiang atau pecahan tulang akibat penggergajian dengan *band saw*.
5. Berhati-hatilah dan cermat agar daging tidak salah potong atau rusak.

b. Menyiapkan olahan *chuck roll*

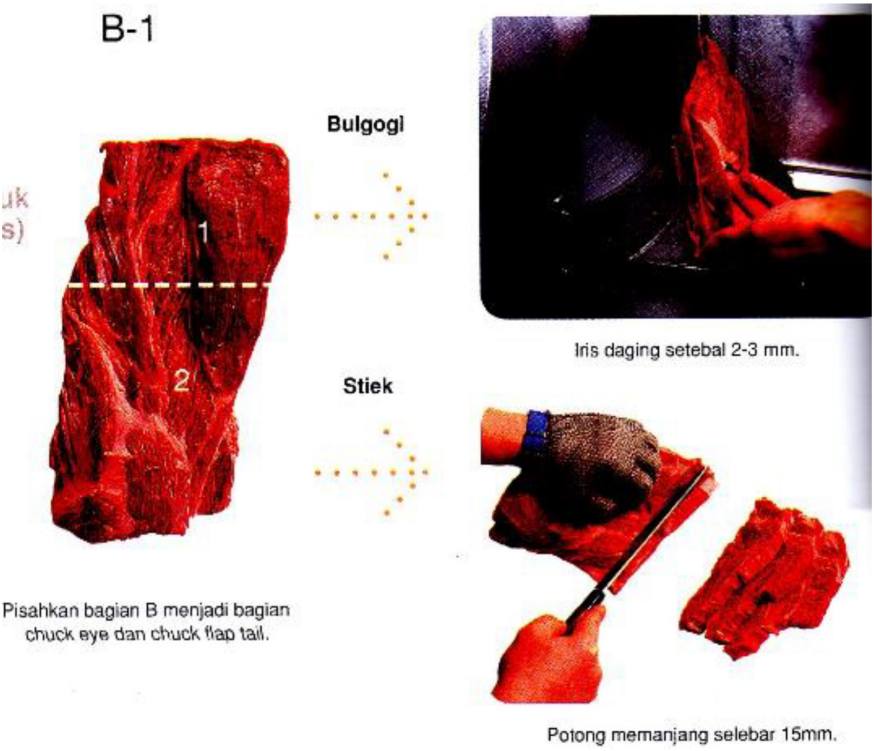


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

Karakteristik otot-otot *chuck roll* atau sampil 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.

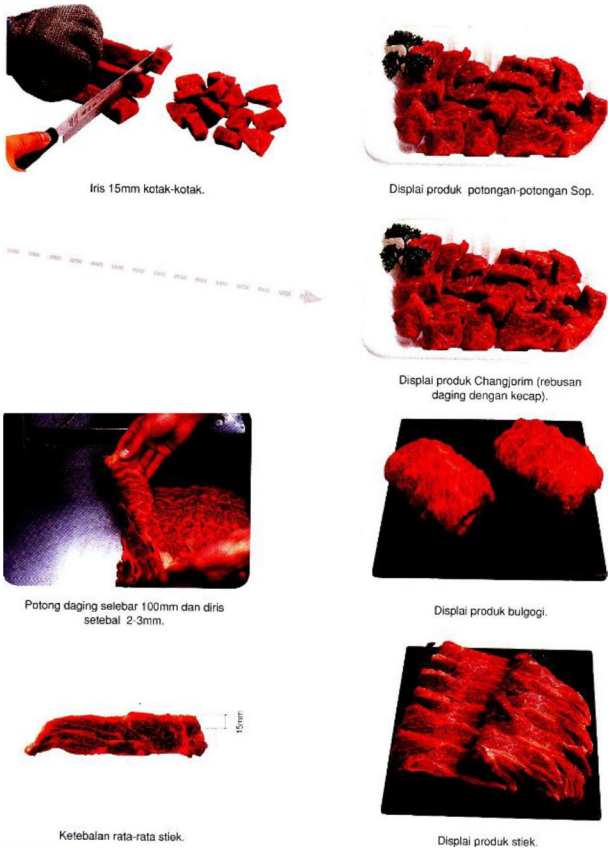


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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*:

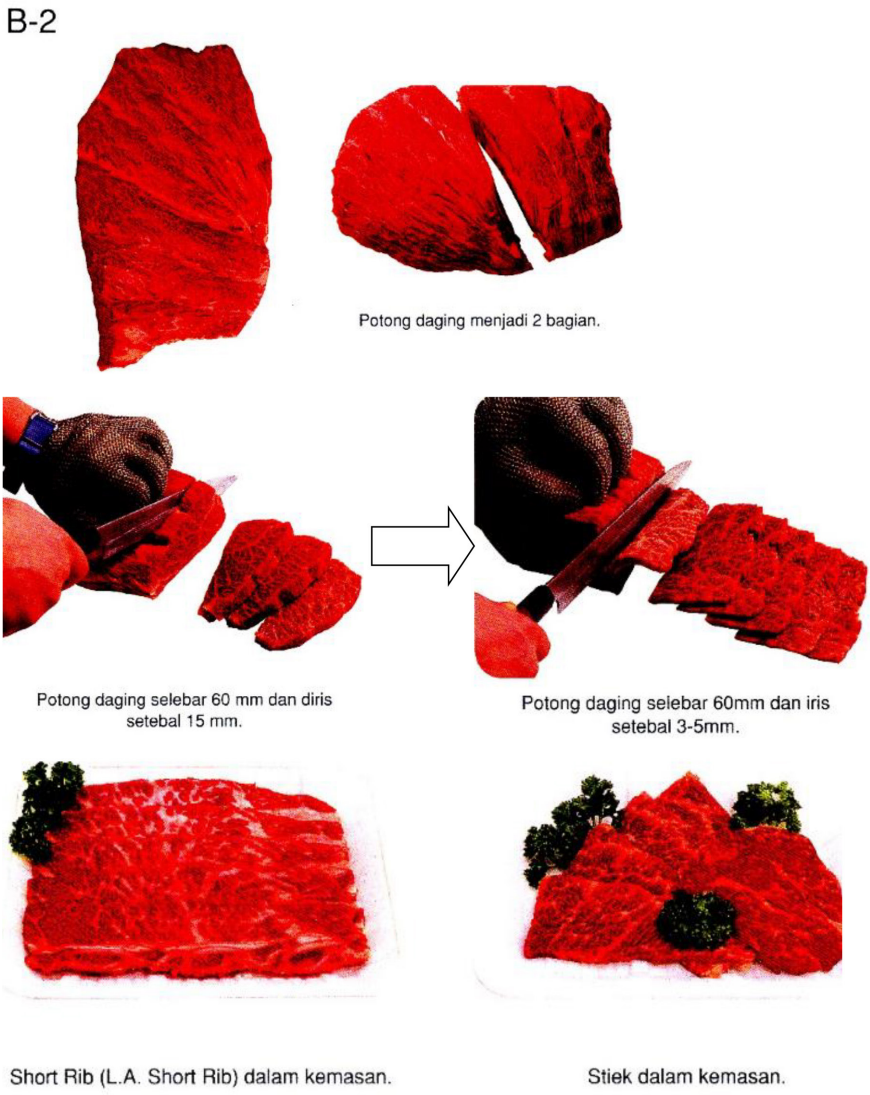
1. *Chuck roll* dan *short rib* adalah potongan yang paling laku di Korea.
2. Potongan itu serbaguna yang dapat digunakan untuk steik, panggang barbeku, dan sup.
3. *Chuck eye* dan *chuck flap tail* berada di tengah *chuck roll* dapat dijual sebagai potongan-potongan spesial.



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*

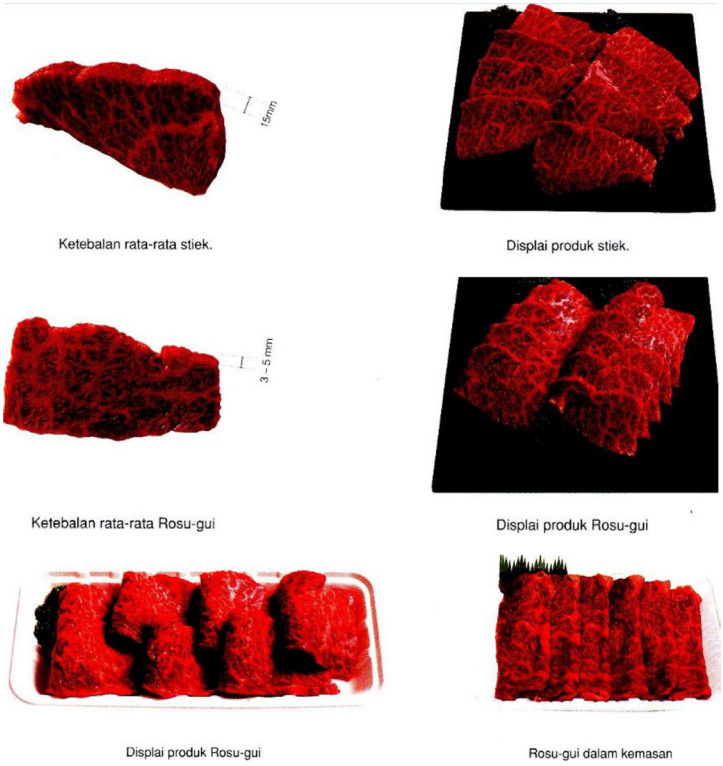


Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 86. Cara menyiapkan *chuck roll* (bagian B-2) untuk steik (*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 steik mini atau steik 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 steik

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 taun 1999 di SMP Negeri 1 Kradenan dan pada 2002 di SMA Negeri 1 Kradenan. Seusai 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



Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi

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.