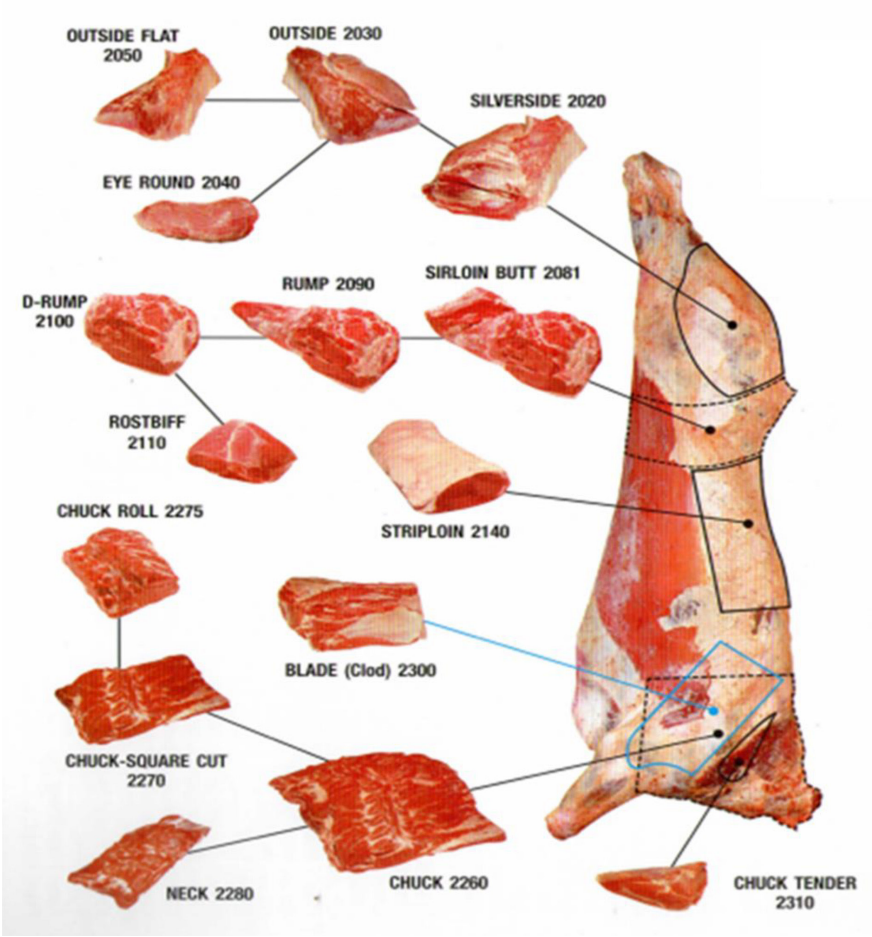
tiga bagian otot pada daging kelapa, yaitu otot bagian atas (A), otot bagian tengah (B), dan otot bagian bawah (C). Otot bagian atas menjadi bahan dendeng dan otot bagian bawah (C) untuk oseng-oseng. Otot bagian tengah (B) bisa dimanfaatkan untuk membuat steik, yang dikenal dengan *medallion steak* karena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

h. Penutup (*topside*)

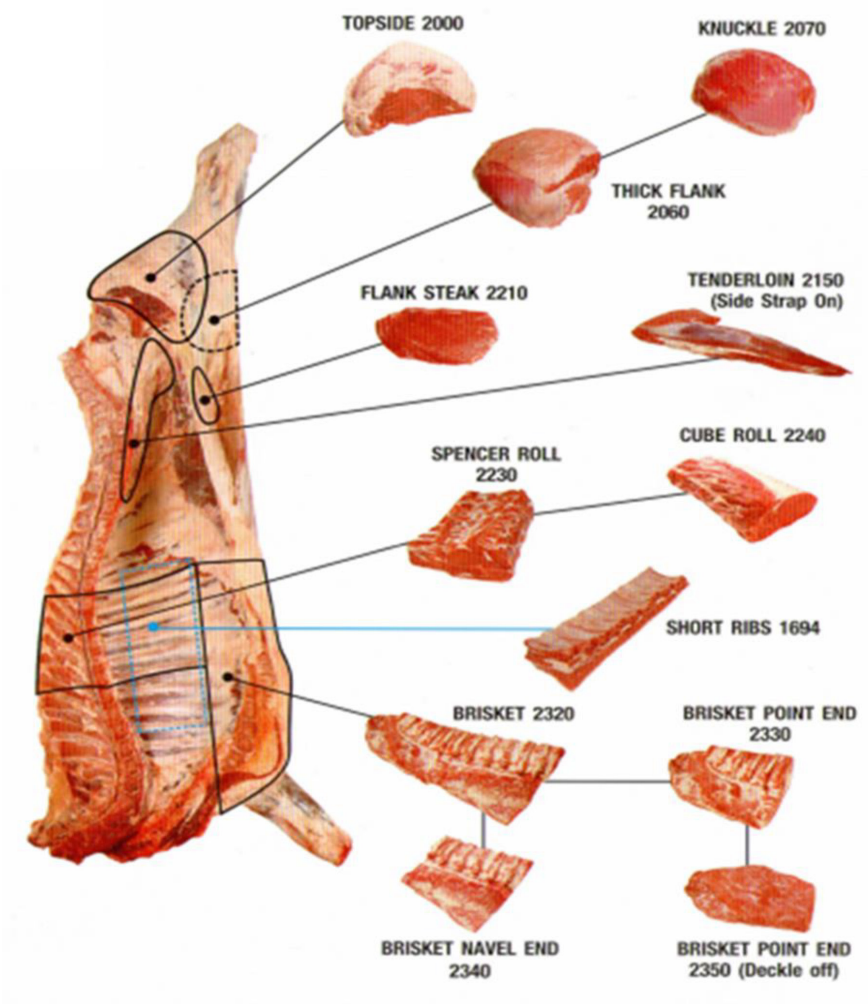
Penamaan versi Amerika, *topside* berbeda dengan *inside.* Namun, versi Australia, daging *topside* sama dengan *inside*. Daging penutup diambil dari paha belakang bagian dalam. Struktur daging berlemak tipis dan berjaringan ikat juga tipis serta memiliki lapisan tebal (6,2% dari bobot karkas). Bentuk 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 steik 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	
MENGGORENG (*PANFRY*)	*KARUBI*	✓ *OYSTER BLADE*		✓ CHUCK EYE LOG			✓ SEMUA OTOT	✓ OTOT C+D	
	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
HOT POT	*SHABU SHABU*	✓ *OYSTER BLADE*	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT			✓ OTOT A	✓ OTOT C+D	
MEREBUS (*WETCOOK*)	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-COSTALS* 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		
		✓ SEMUA OTOT						✓ SEMUA OTOT	
MENGGORENG (*PANFRY*)			✓ SEMUA OTOT	✓ *OUTSIDE FLAT*			✓ SEMUA OTOT		✓ SEMUA OTOT
			✓ SEMUA OTOT			✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ OTOT B+C	✓ SEMUA OTOT
							✓ SEMUA OTOT		
			✓ OTOT B	✓ *OUTSIDE FLAT*			✓ SEMUA OTOT		
	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ OTOT C			✓ SEMUA OTOT		✓ OTOT A	
HOT POT			✓ SEMUA OTOT	✓ OUTSIDE FLAT		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	

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

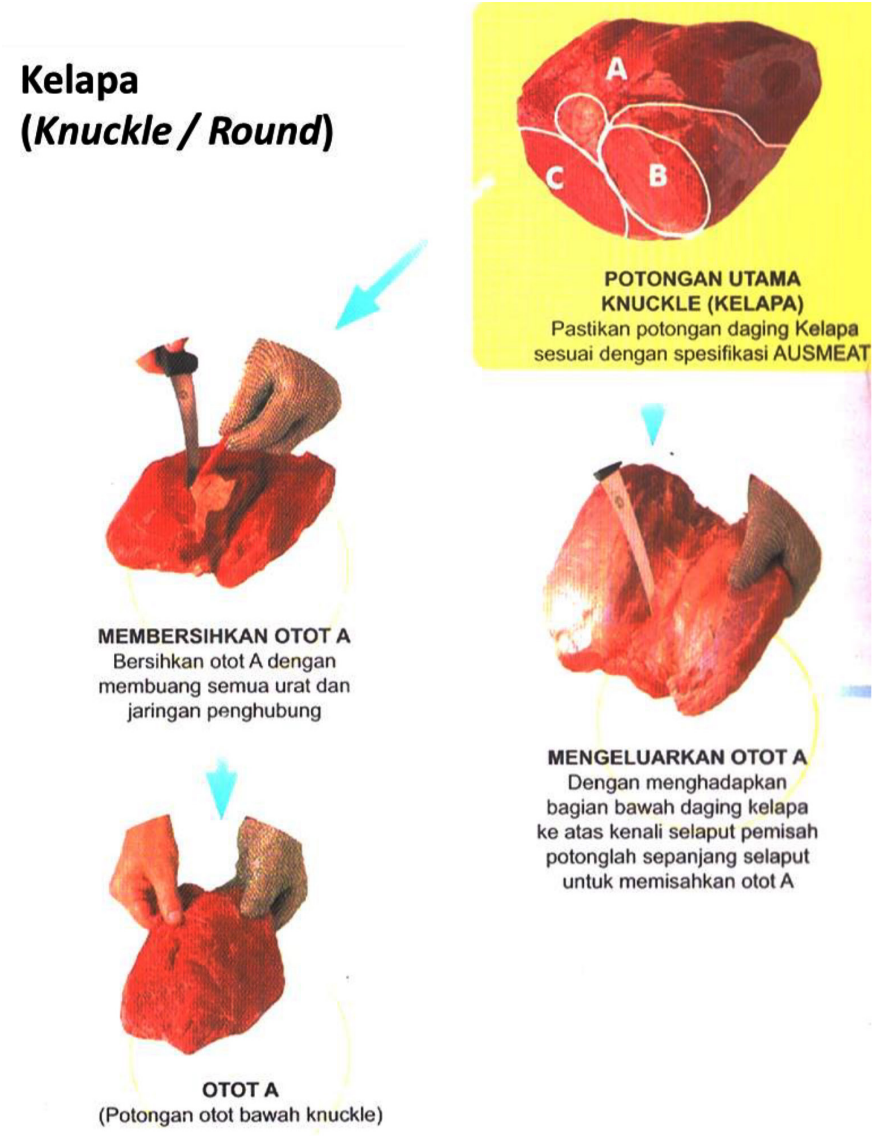
CARA MEMASAK	SAMCAN (*FLANK*) 2210	*INTER-COSTALS* 2430	KELAPA (*KNUCKLE*) 2070	PENDASAR (*OUTSIDE*) 2030	SENGKEL (*SHIN*) *SPECIAL TRIM* 2365	*SHORT RIB MEAT* 2465	HAS LUAR (*STRIPLOIN*) 2140	PENUTUP (*TOPSIDE*) 2000	*TRITIP* 2131
MEREBUS (*WETCOOK*)		✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT	✓ SEMUA OTOT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

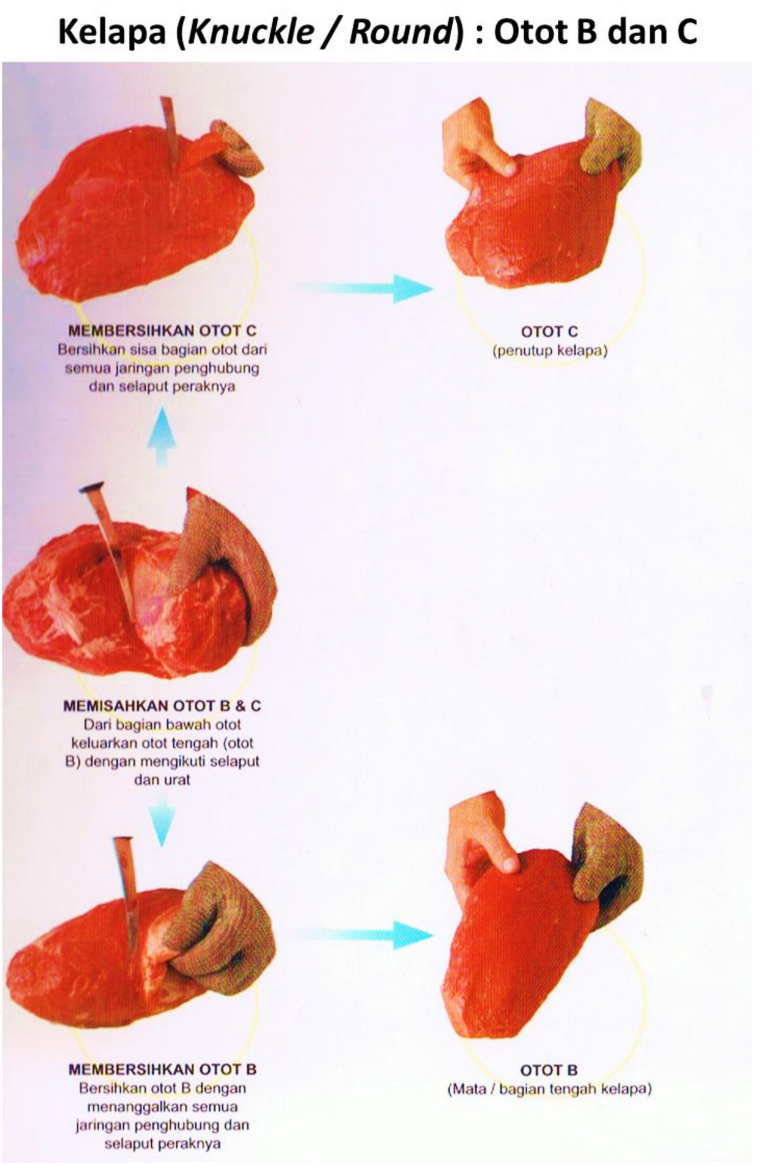
Persiapan dan cara memotong daging yang benar merupakan hal yang sangat penting karena akan memengaruhi kualitas makanan yang akan diolah. Di bawah ini beberapa petunjuk yang harus dilakukan dengan benar.

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.



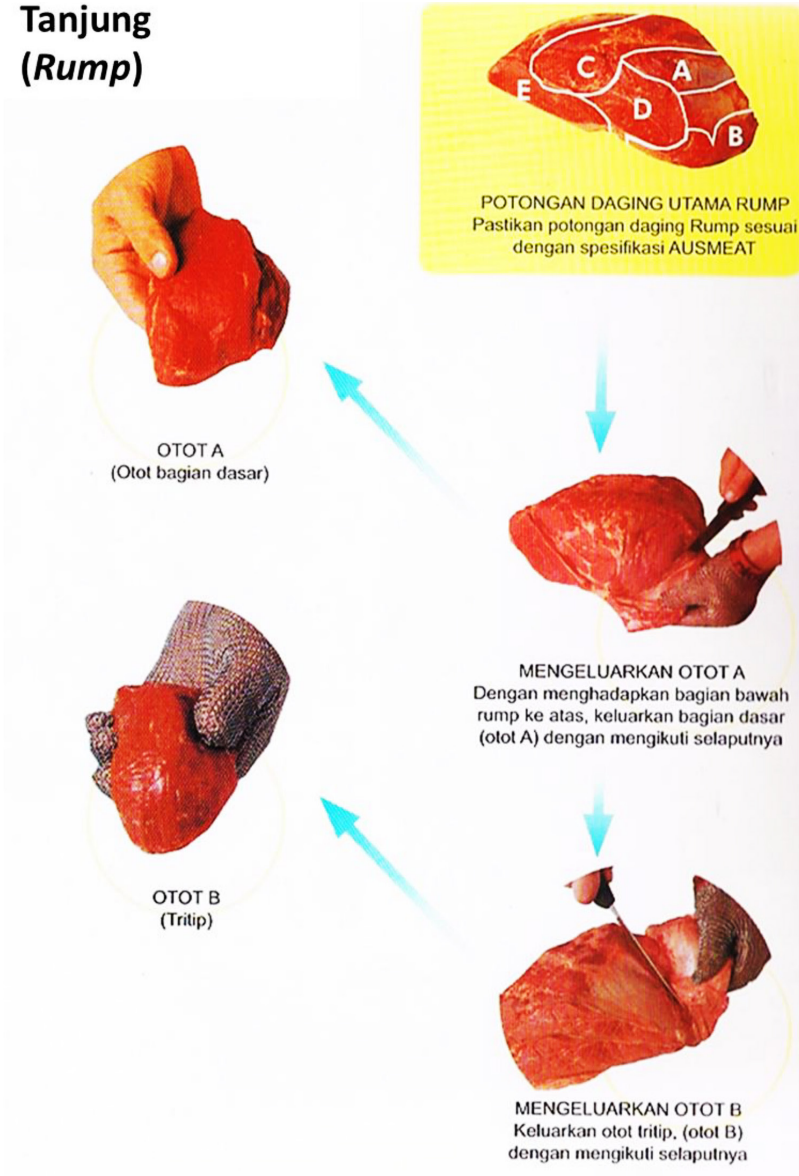
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



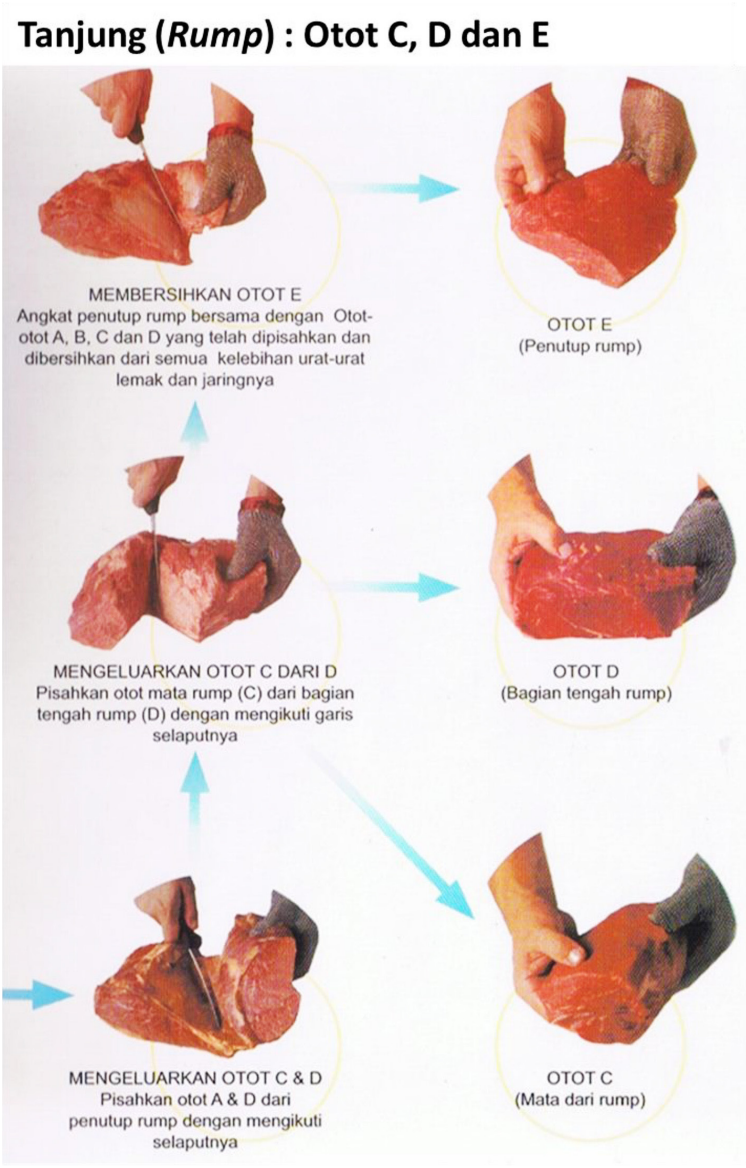
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



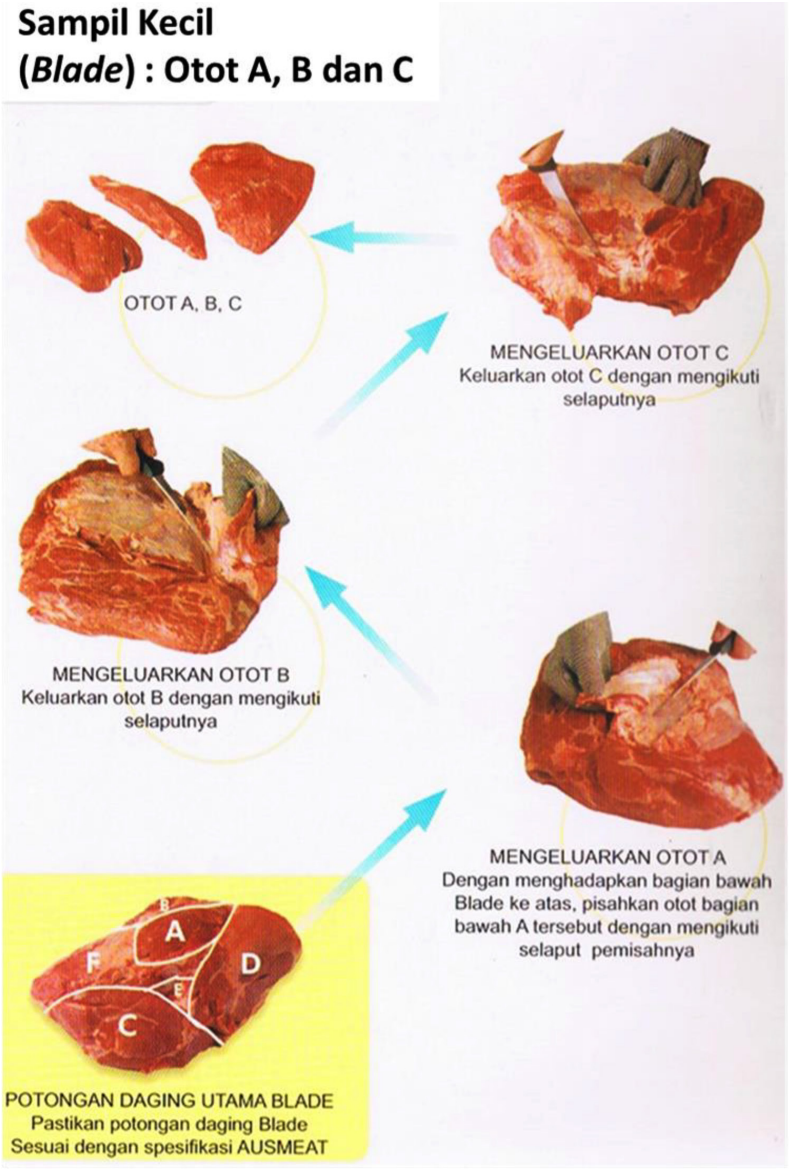
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



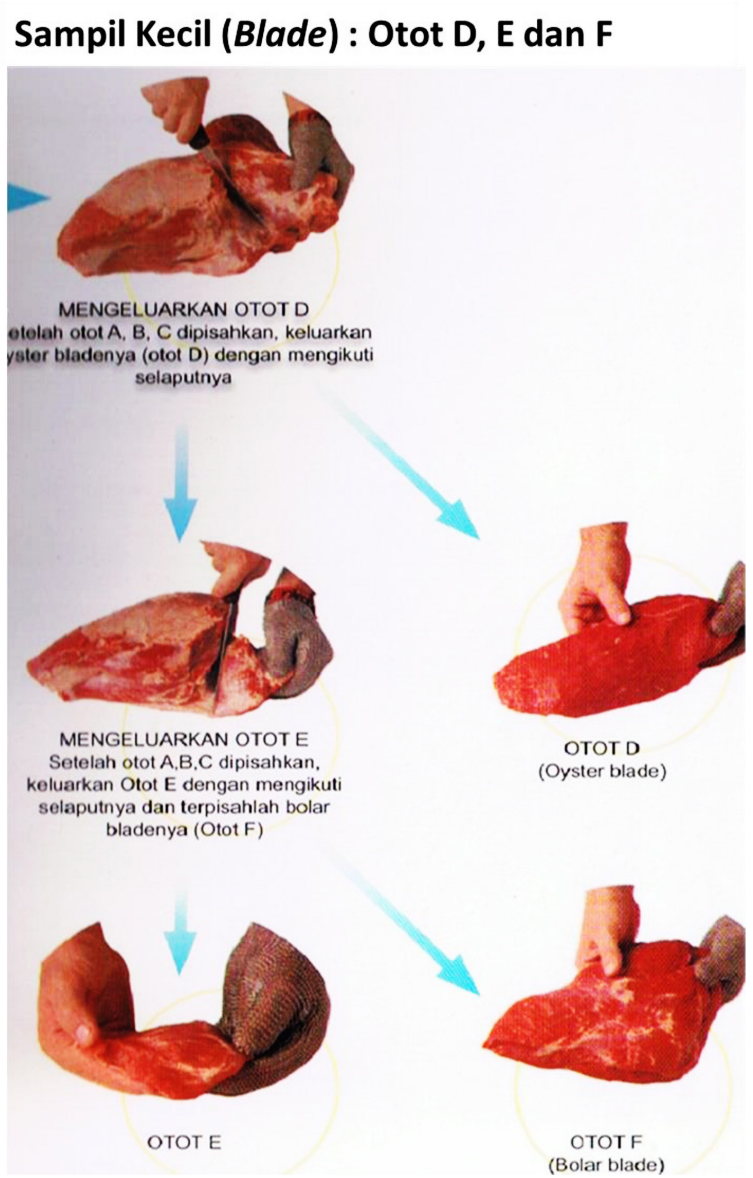
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



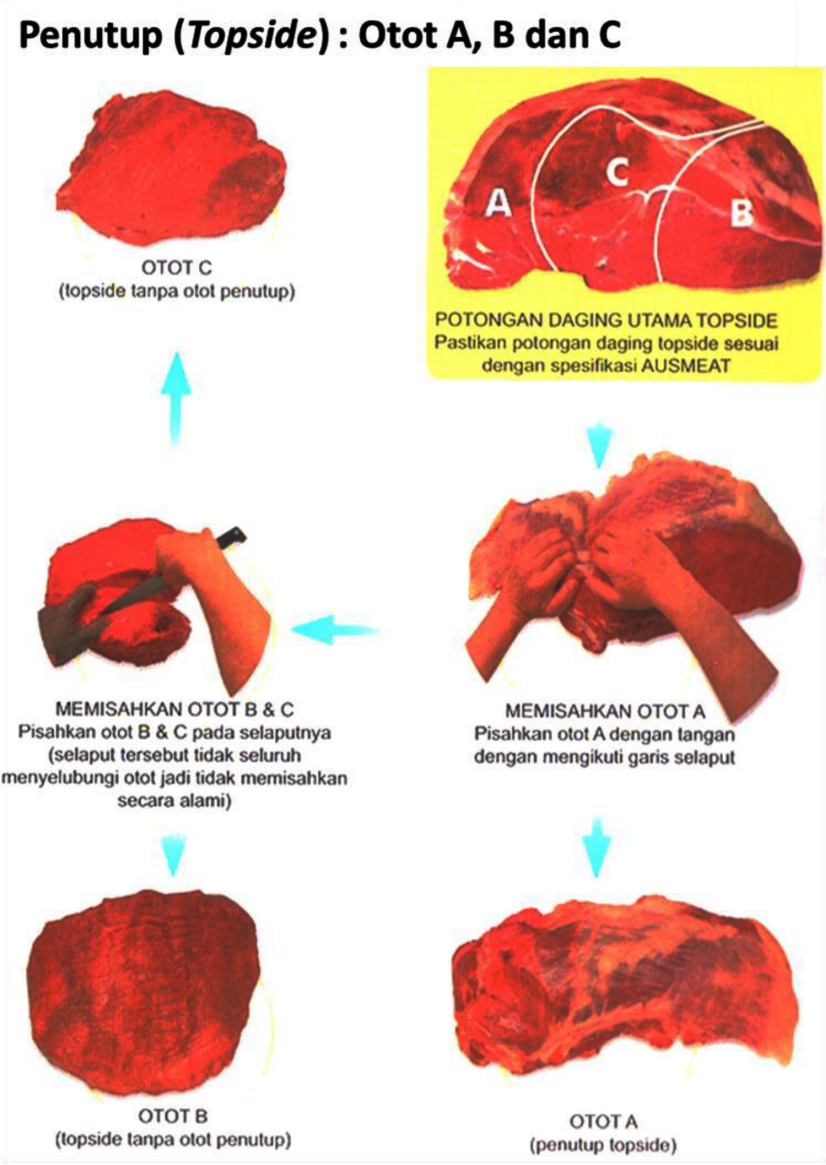
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



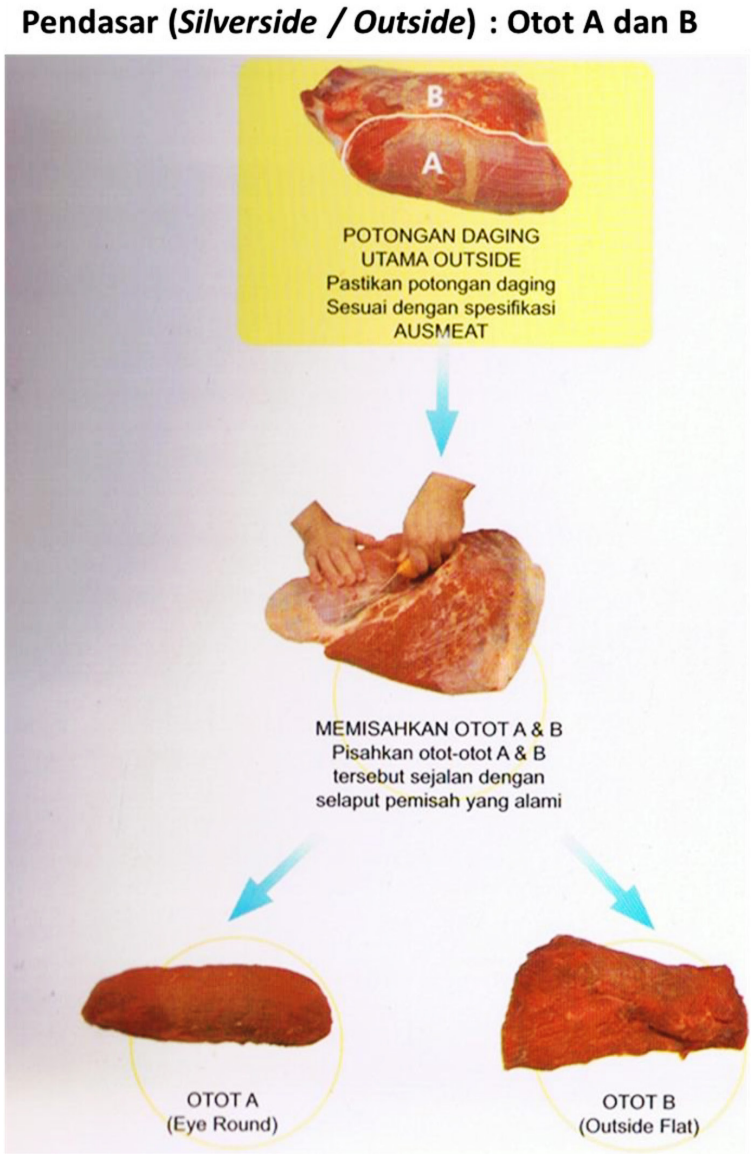
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



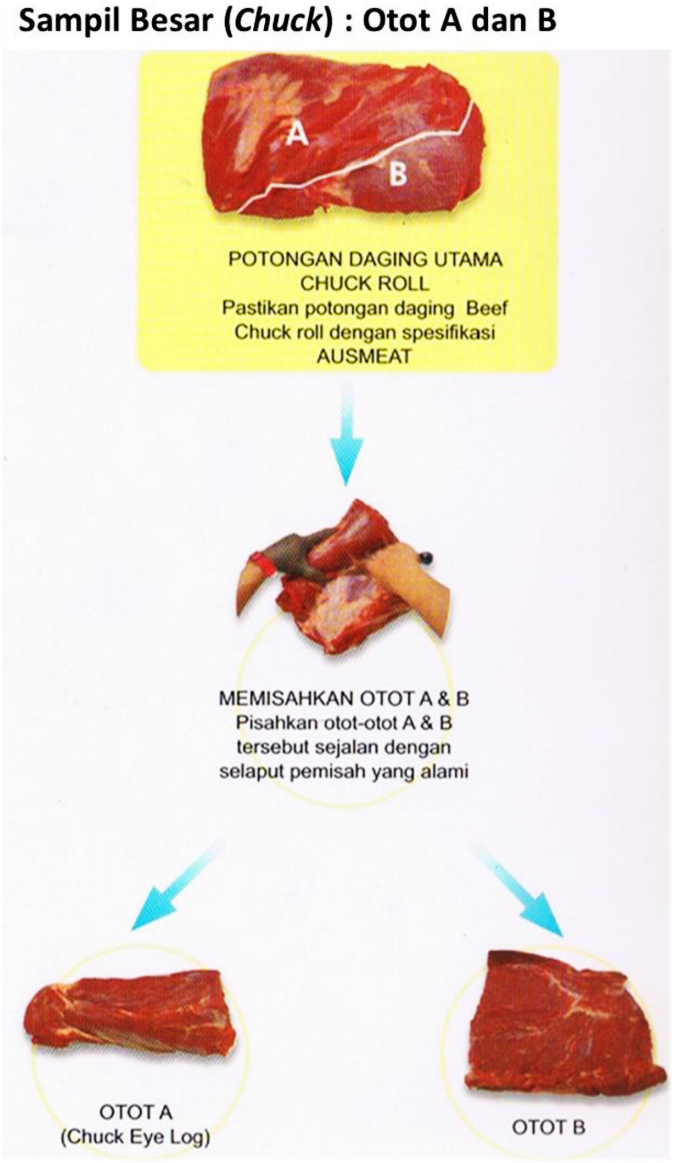
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



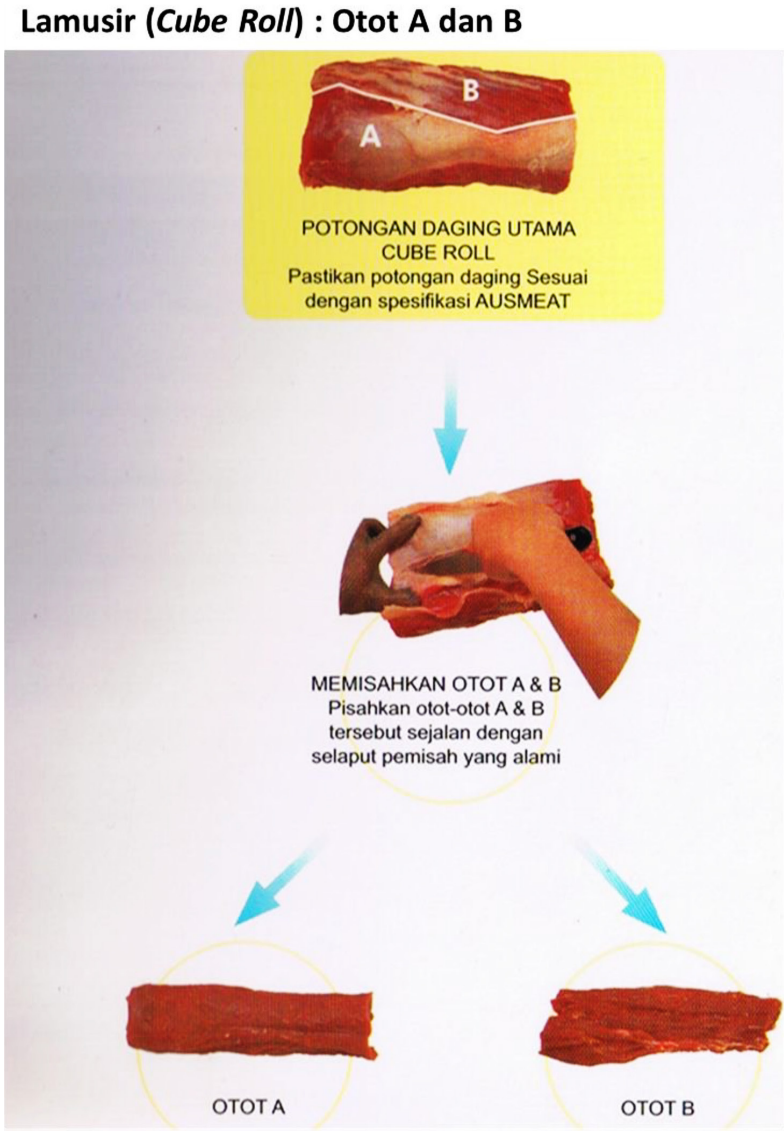
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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



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



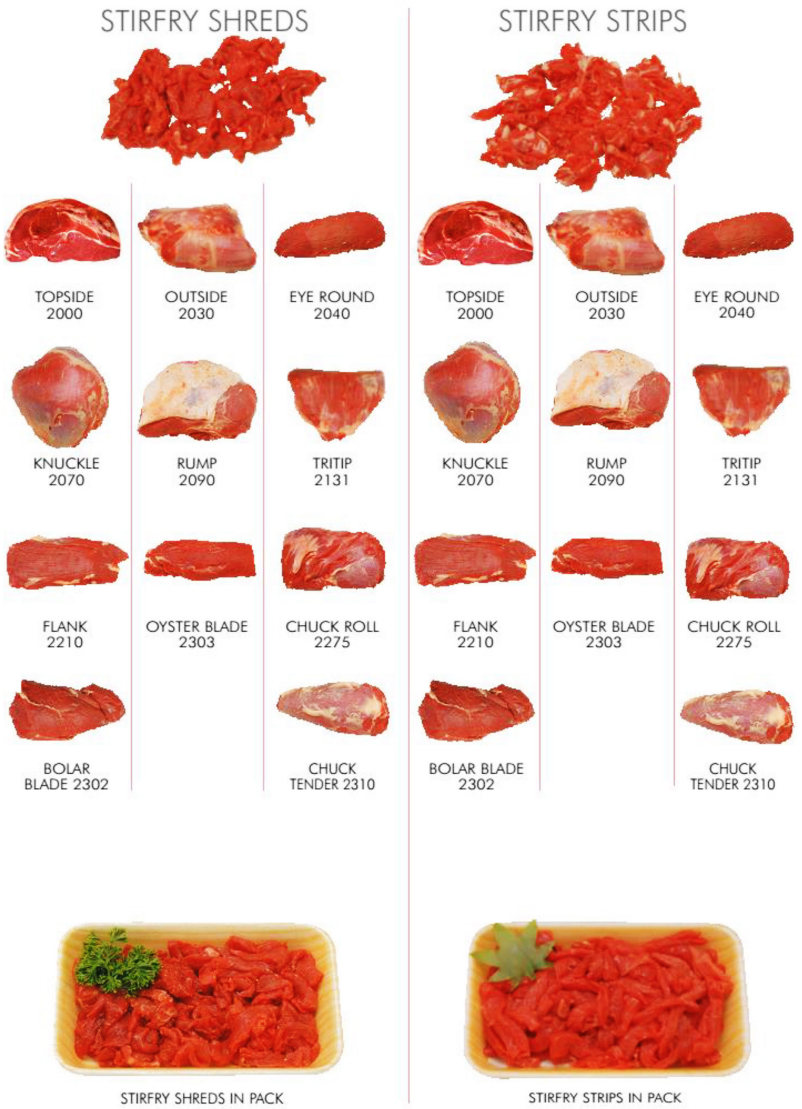
Gambar 41. Daging Tumis

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 KIJEN 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

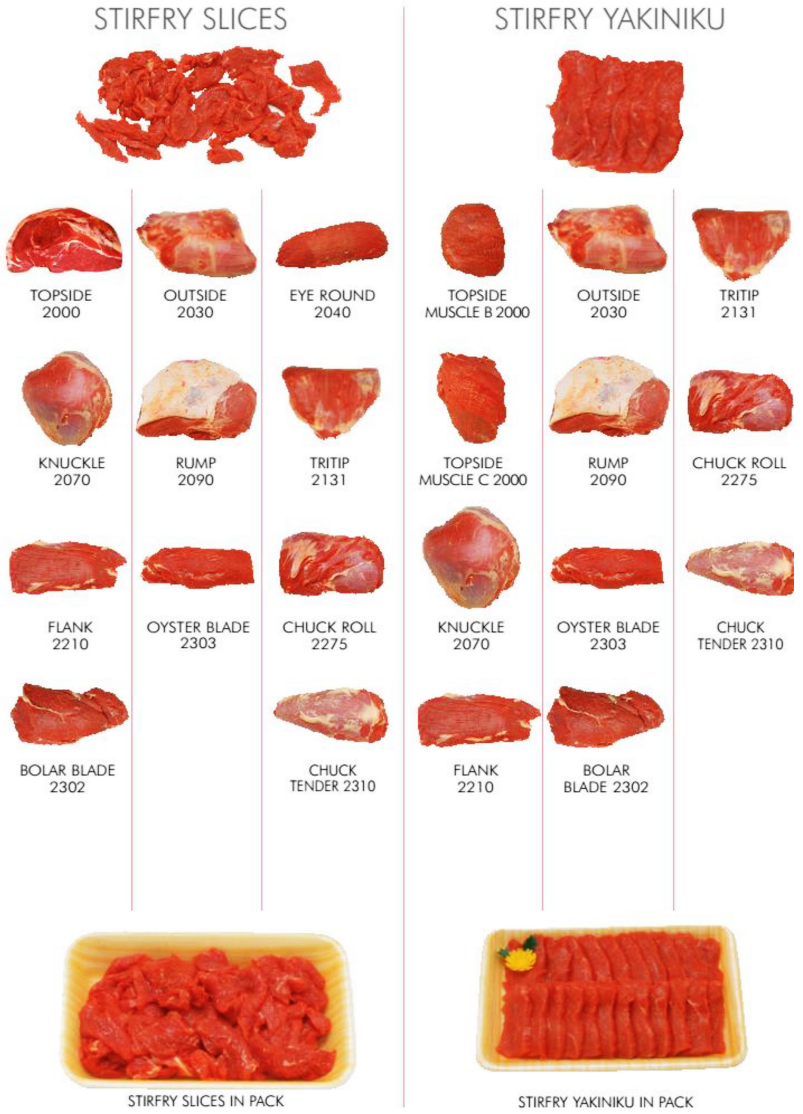
	CARA MEMASAK	EYE ROUND GANDIK 2040	FLANK 2210	INTER COSTALS 2430	KNUCKLE KELAPA 2070	OUTSIDE PENDASAR 2030	SHIN SPECIAL TRIM SENGKEL 2365	SHORT RIB MEAT 2465	STRIPLOIN HAS LUAR 2140	TOPSIDE PENUTUP 2000	TRITIP 2131
MENUMIS	IRISAN KECIL	SEMUA OTOT	SEMUA OTOT		SEMUA OTOT	SEMUA OTOT				SEMUA OTOT	SEMUA 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*)

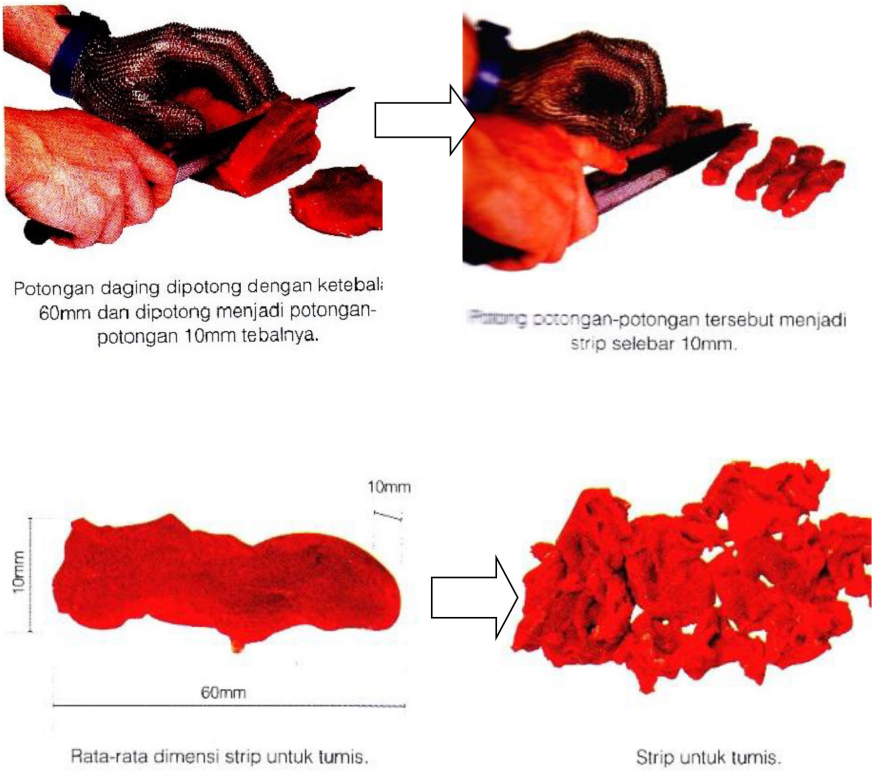
a. Irisan-irisan kecil (*shreds*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

b. Irisan-irisan strip



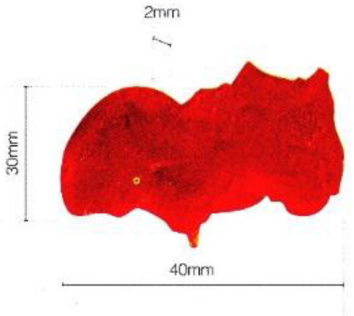
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

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*)

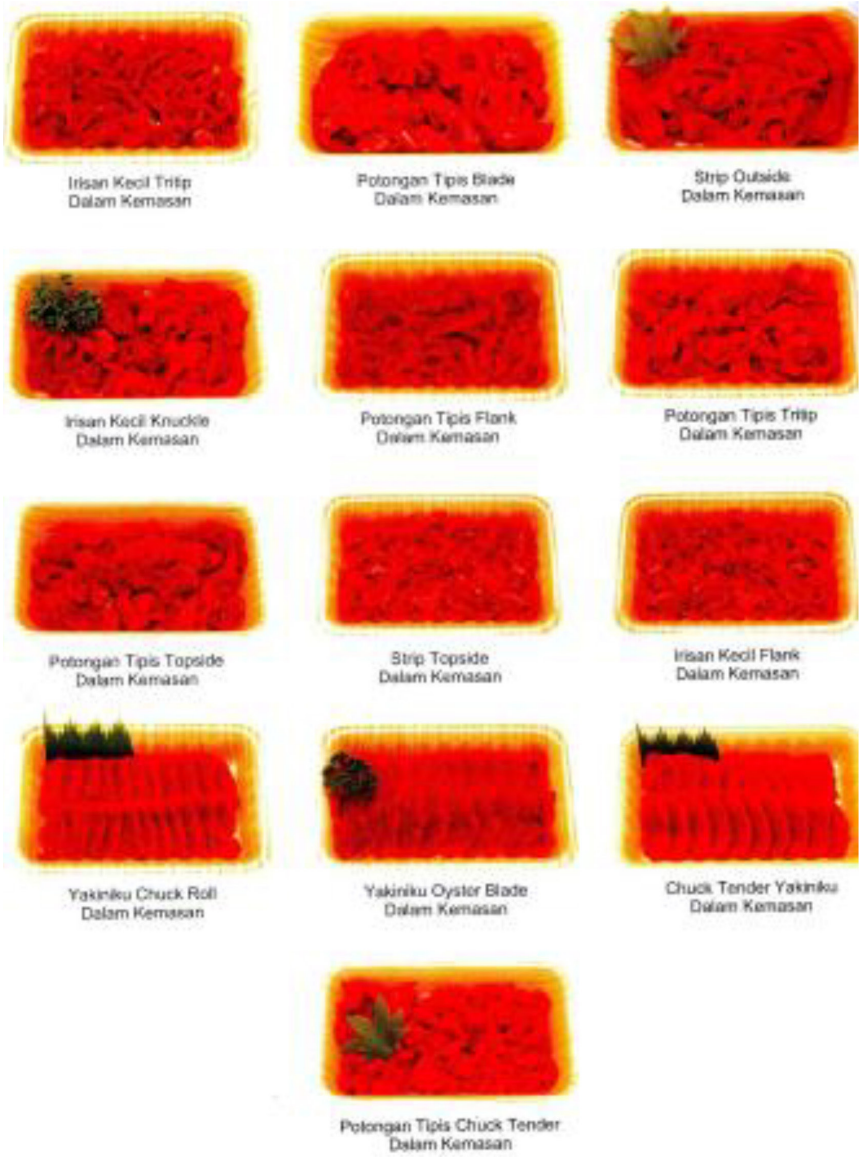
d. Irisan-irisan *yakiniku*



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 47. Cara memotong daging bentuk irisan-irisan yakiniku

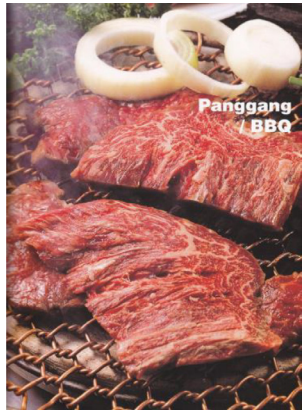
Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



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

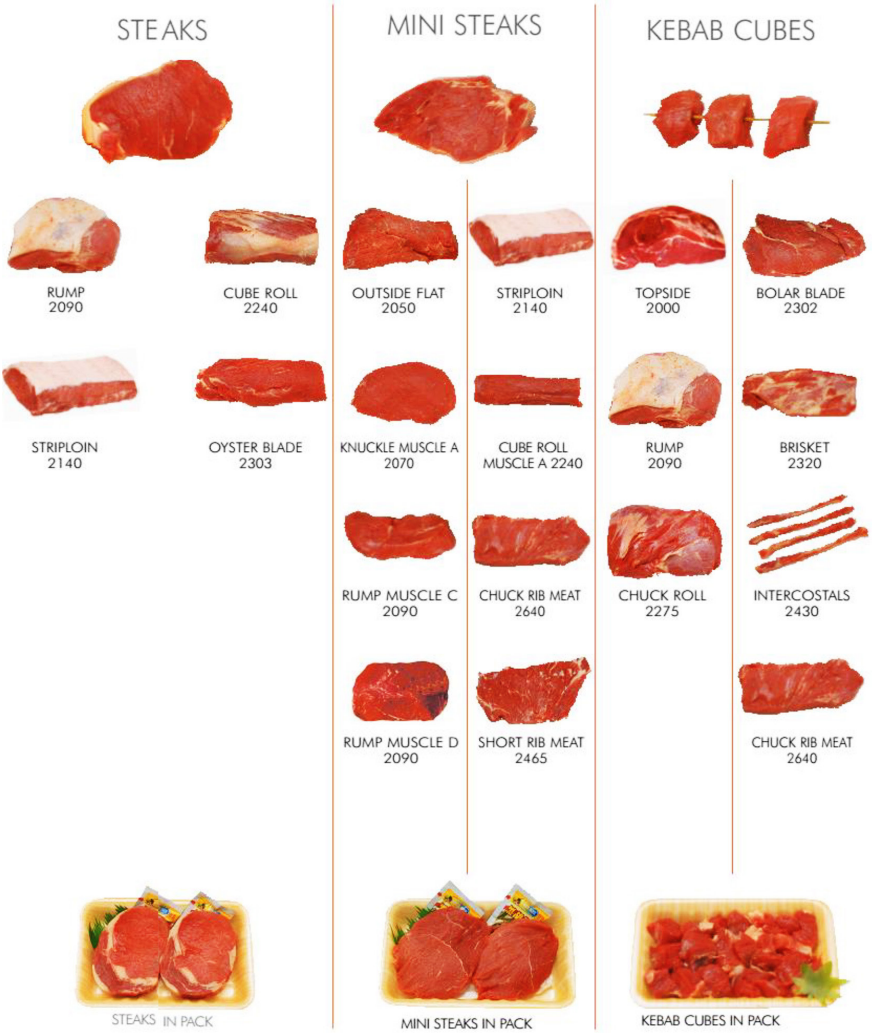
Tabel 5. Jenis potongan daging untuk panggang

	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	

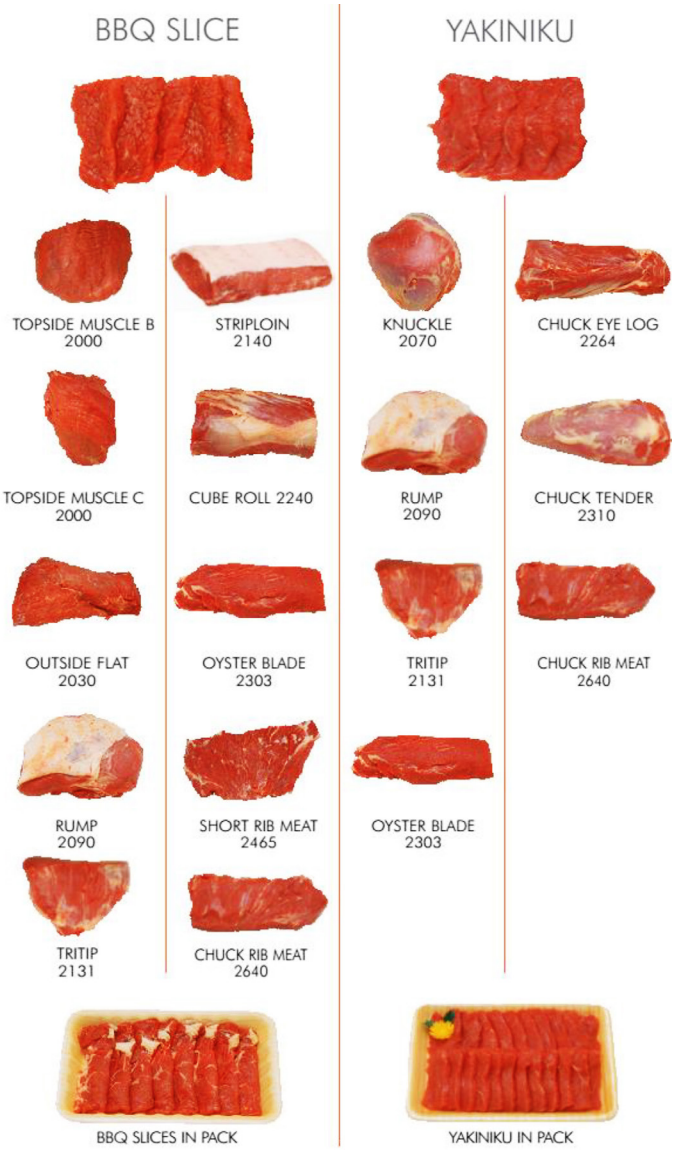
Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

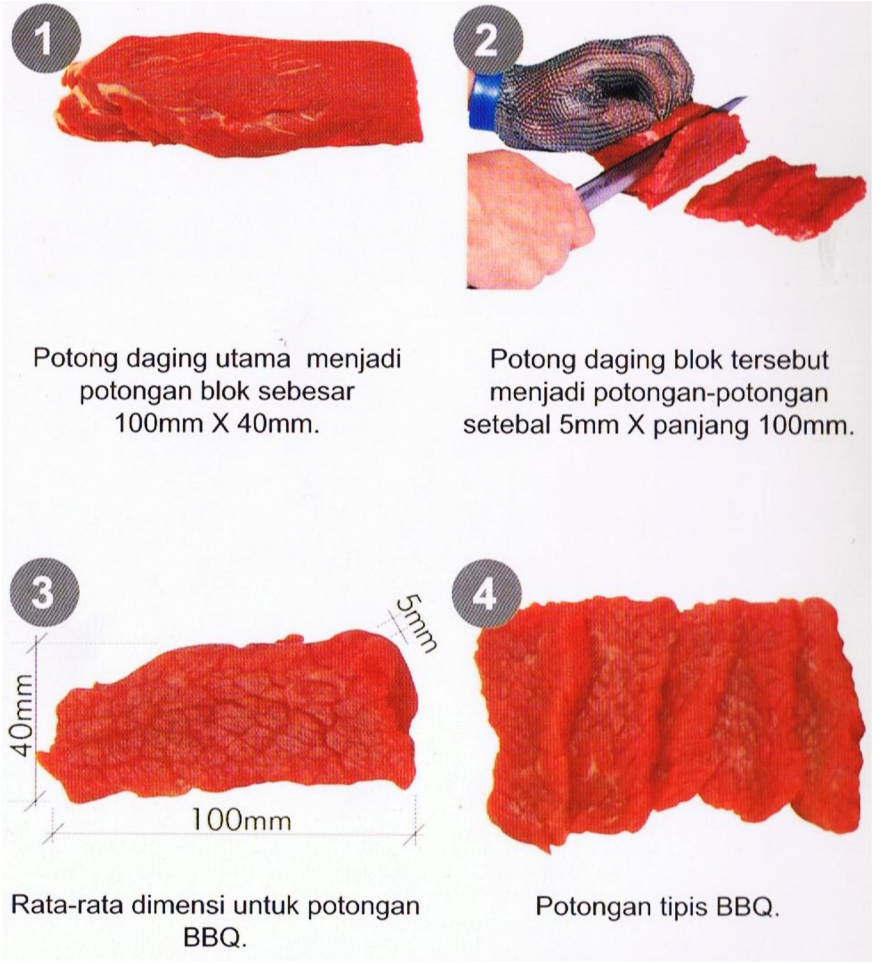
Gambar 50. Potongan daging utama untuk panggang (*steak, mini steak, and kebab cubes*)



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

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

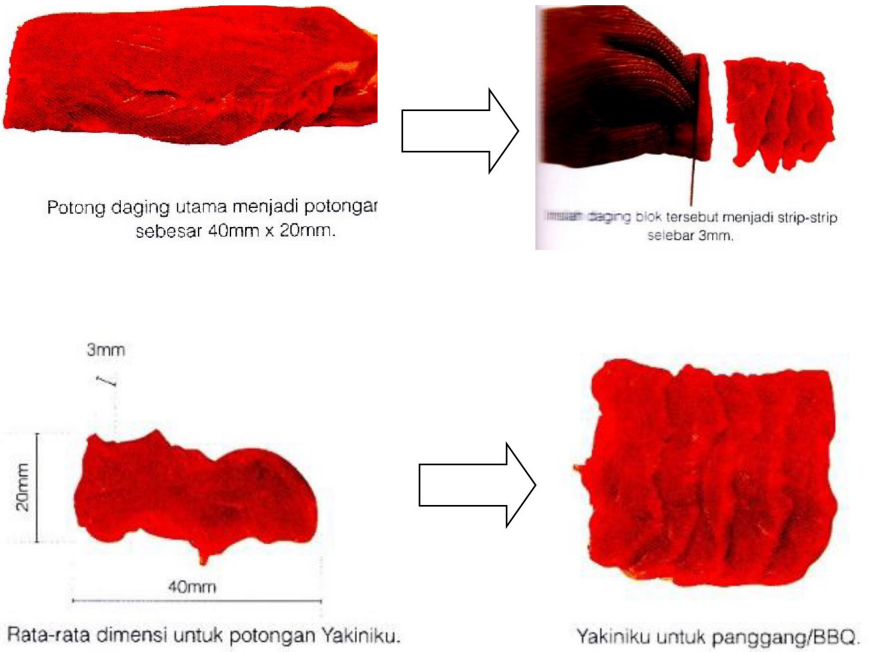
a. Potongan tipis barbeku



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 52. Cara membuat potongan tipis barbeku

b. Potongan *yakiniku*



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 53. Cara membuat potongan *yakiniku barbeku*

c. Potongan steik



Sumber: Meat and Livestock Australia (MLA)

Gambar 54. Cara membuat potongan steik