

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 Penggunaaan 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 *Hot Pot* 97
Tabel 8. Jenis potongan daging untuk daging rebus 101
Tabel 9. Jenis potongan daging utama untuk hidangan *rib* 109

Daftar Gambar

Gambar 1. Diagram alur pola pembelajaran pemisahan daging sesuai dengan spesifikasinya dan pemotongan daging 4

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) 10

Gambar 3. Bagian-bagian pisau 11

Gambar 4. Posisi dasar dan cara memegang serta mengoperasikan pisau *boning* 12

Gambar 5. Derajat kemiringan mata pisau *boning/slicing* 30–35 derajat 13

Gambar 6. *Scabbard* atau wadah pisau 14

Gambar 7. Penampang struktur karkas sapi (*lateral* atau sisi luar) 16

Gambar 8. Penampang struktur karkas sapi (*medial* atau sisi dalam) 17

Gambar 9. Diagram struktur tulang karkas sapi 18

Gambar 10. Seperempat depan (*forequarter*) dan seperempat belakang (*hindquarter*) 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 (*tenderloin*) sapi 28

Gambar 14. Has luar (*sirloin* / *striploin*) sapi 29

Gambar 15. Has depan atau lamusir (*cuberoll*) 30

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

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

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

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

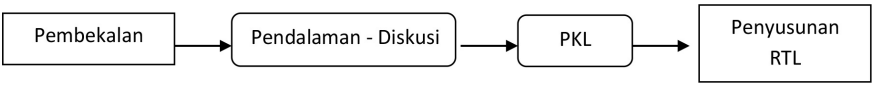
Tabel 1. Materi pokok dan submateri pokok

Materi Pokok	Submateri Pokok
1. Menyiapkan proses *deboning* (memisahkan daging dan tulang)	1.1. Jenis pisau dan peruntukannya
	1.2. Prosedur penggunaaan berbagai jenis pisau
2. Memisahkan potongan daging dan tulang sapi sesuai dengan *grade* 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 *cutting* (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).

Teknik Memisahkan dan Memotong Daging Sapi



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.



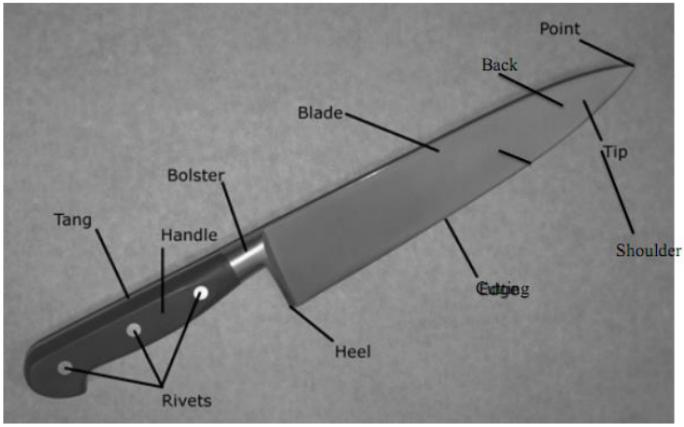
Gambar 2. Pisau *boning* (*a*)*;* pisau *slicing* (*b*)*;* pengait daging (*boning hook*) (c); *sharpening steel/crystal* (*d*)*;* sarung pisau (*scabbard*) (*e*)*;* gantungan daging (f); talenan (g), serta celemek (apron) dan topi (h)

B. Prosedur Penggunaaan 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:*



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

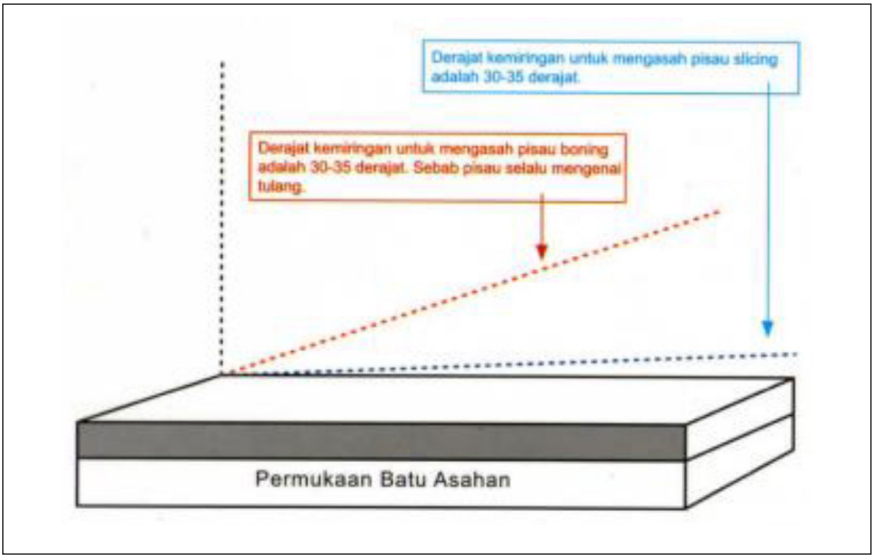
Pisau digenggam erat di bagian *handle* pisau tidak melebihi bagian bolster pisau. Bolster pisau berfungsi untuk menahan genggaman tangan bila *handle* licin karena keringat atau lemak daging. Mata pisau harus selalu dalam posisi satu garis lurus dengan lengan tangan baik saat arah mata pisau menghadap 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.*

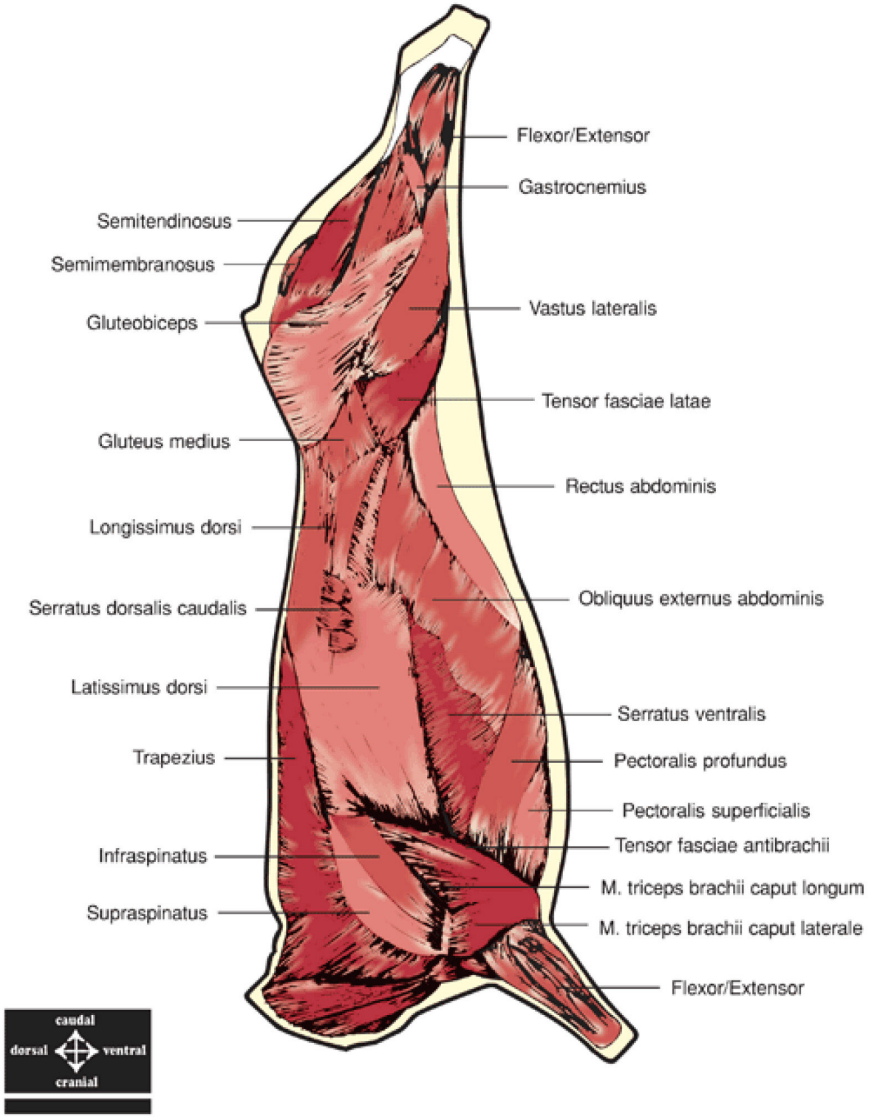


Gambar 6. *Scabbard* atau wadah pisau

Bab 3
Memisahkan Daging dan Tulang Sapi Sesuai Kelasnya

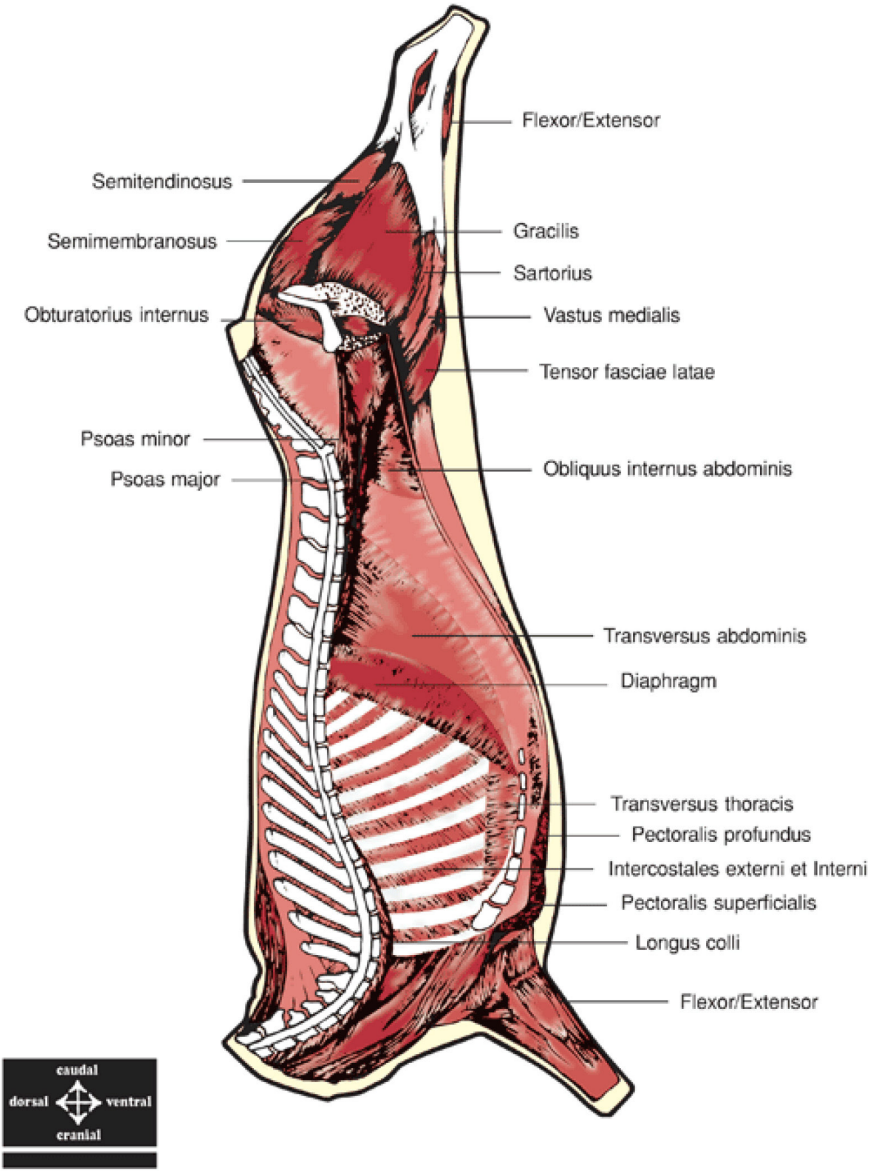
Indikator Keberhasilan

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



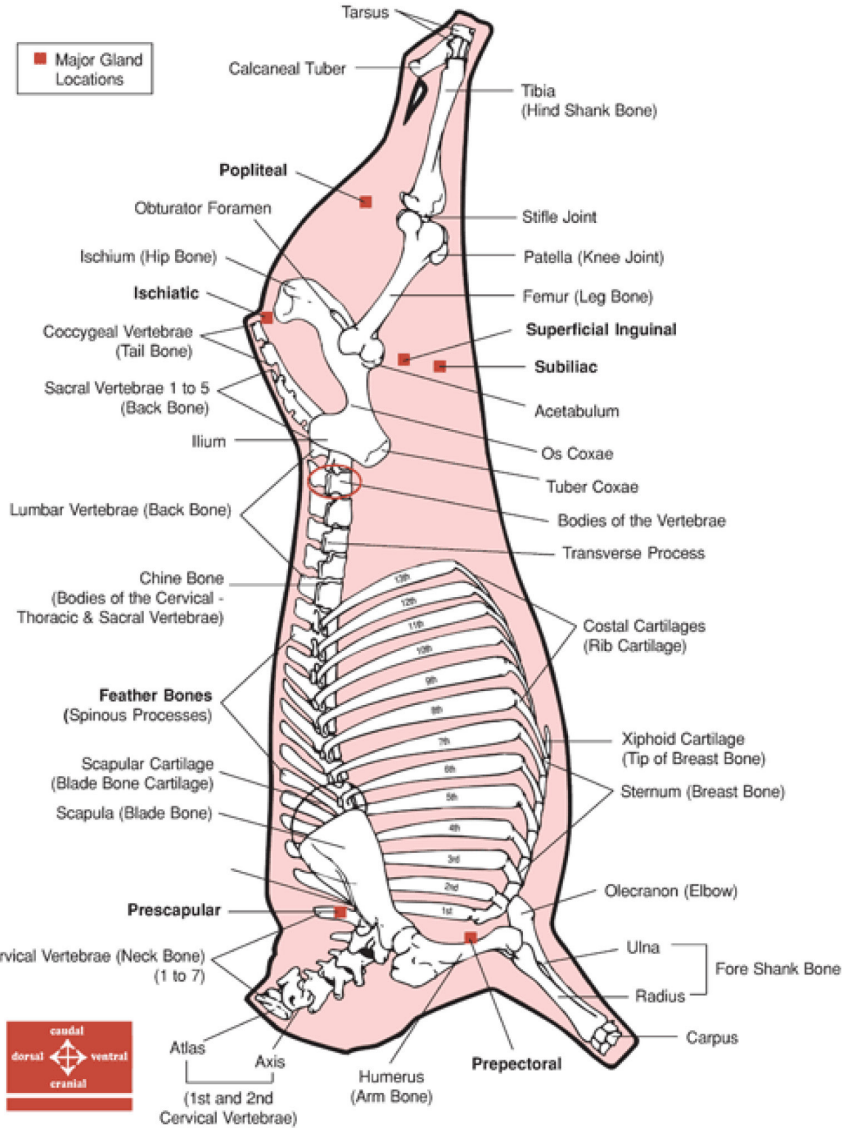
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

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



Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

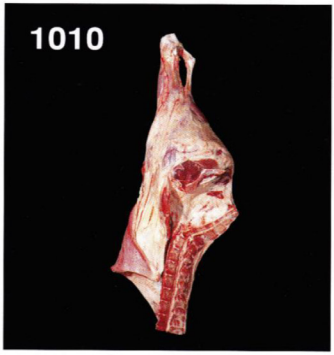
Gambar 8. Penampang struktur karkas sapi (*medial* atau sisi dalam)



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 carcas*) 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 carcase 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)

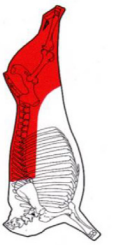


PISTOLA HINDQUARTER

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).

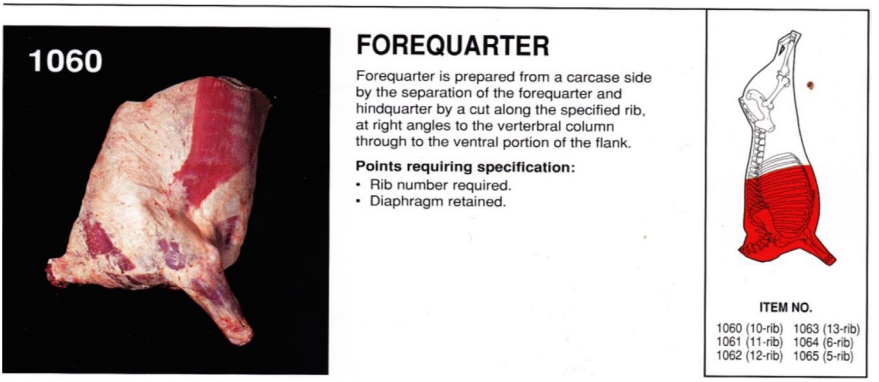
Points requiring specification:

- 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 spliter* 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 menjatuhi 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.

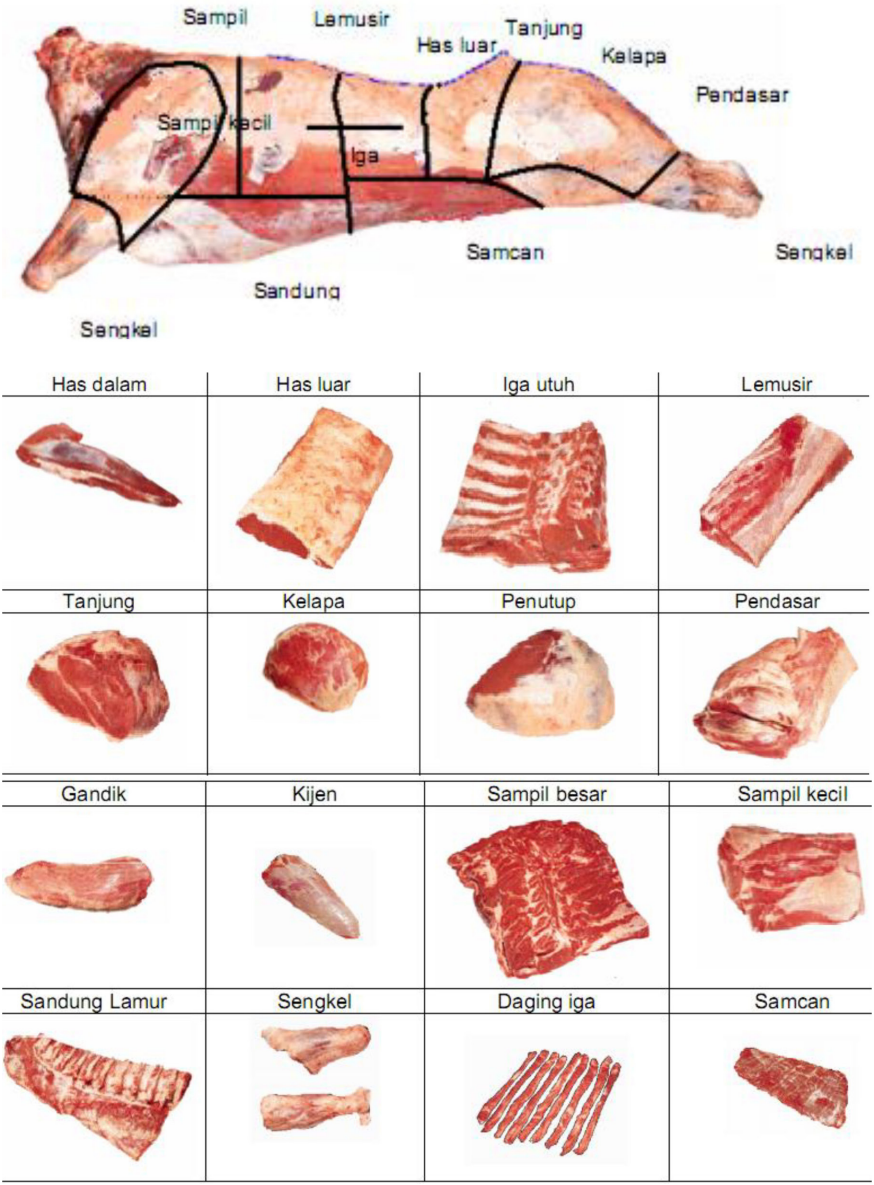
Menurut SNI 3932-2008, klasifikasi potongan daging dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 2. Klasifikasi potongan daging sesuai SNI 3932-2008

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

Sumber: SNI 3932-2008

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

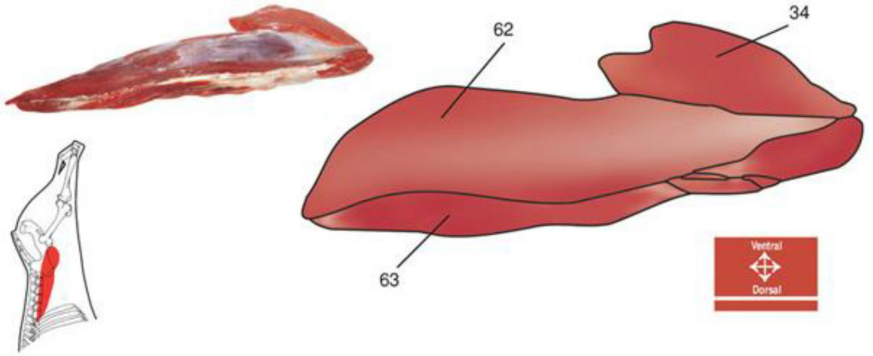


Sumber: SNI 3932-2008

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

B. Memisahkan Potongan Daging Kelas I

1. Has atau lulur dalam (tenderloin)



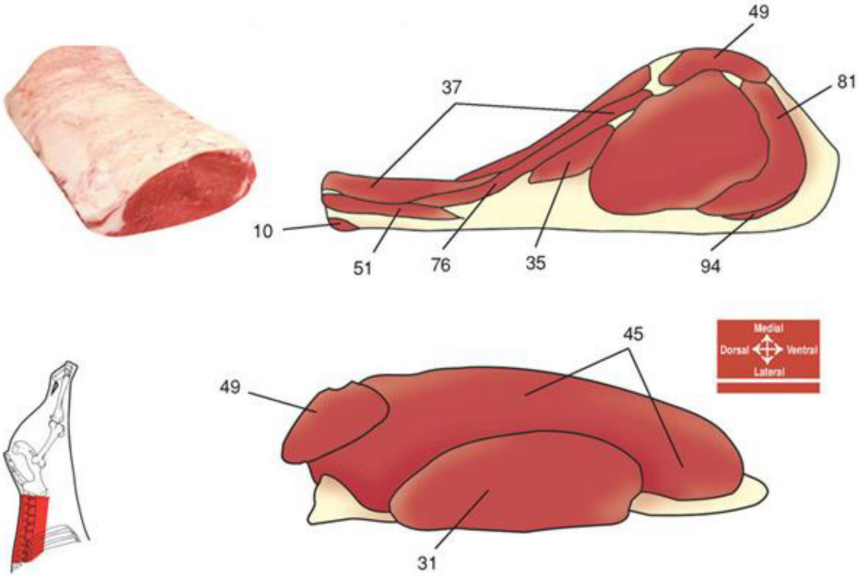
Otot-ototnya meliputi:
0034 *Musculus iliacus*
0062 *M. psoas major*
0063 *M. psoas minor*

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 bagain atas dan bawah dibersihkan. Bagian lemak di antara *musculus iliacu*s 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 steik (*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)

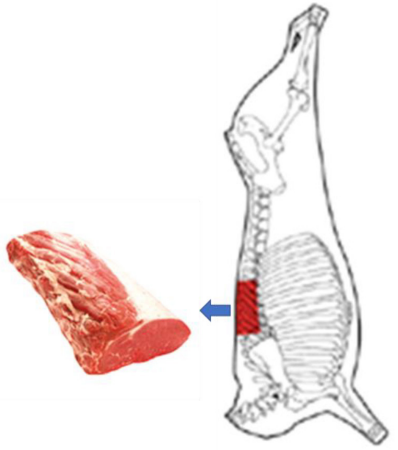
Gambar 14. Has luar (*sirloin* / *striploin*) sapi

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 *illium* 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 steik, 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*)

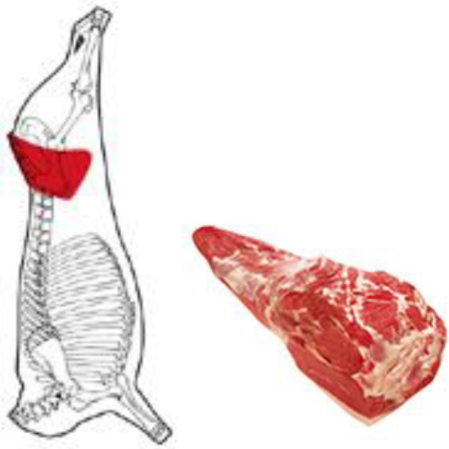
Lamusir (c*uberoll*) merupakan bagian yang diperoleh dari dorsal iga utuh, potongan bagian depan dimulai dari rusuk ke-4 sampai rusuk terakhir sealur belahan karkas. Lamusir depan, atau *cuberoll*, diambil dari bagian

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.

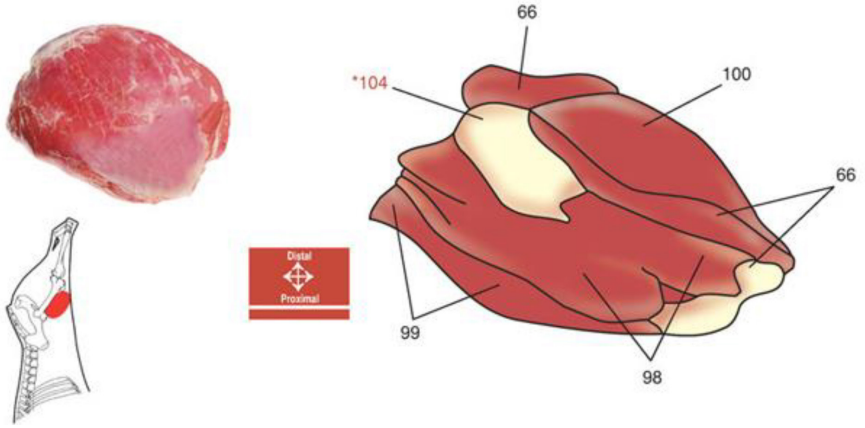


Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

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

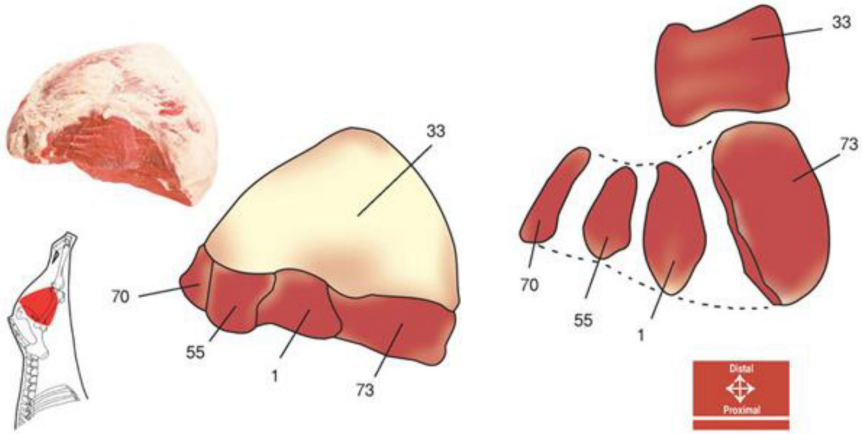
Struktur lainnya:
0104 *periosteum*

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*

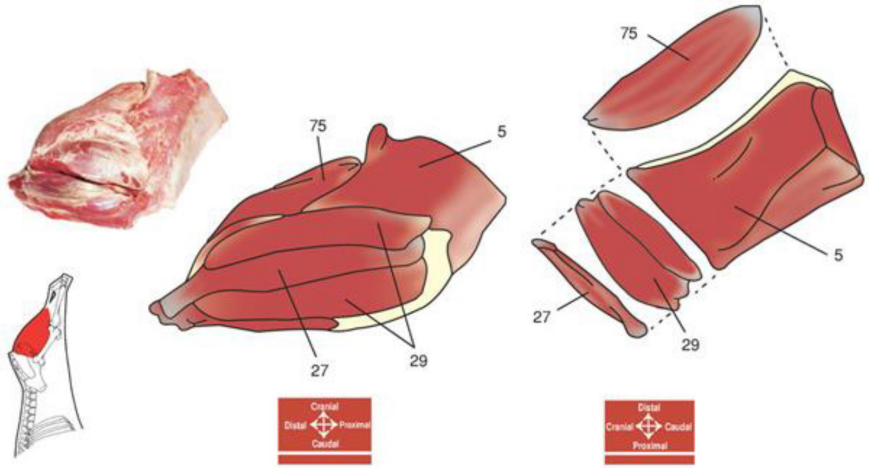
0073 *M. semimembranosus*

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.



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

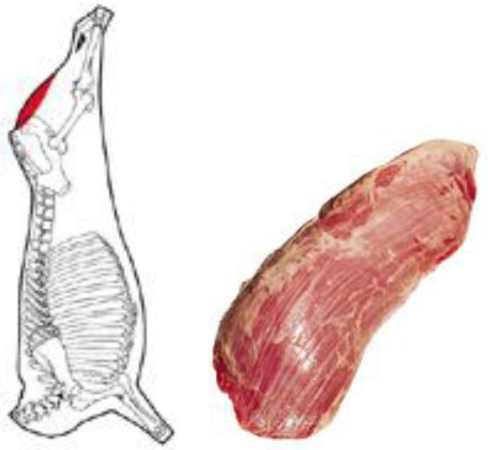
0080 M. soleus

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 gandik hingga kerampingan yang diinginkan.

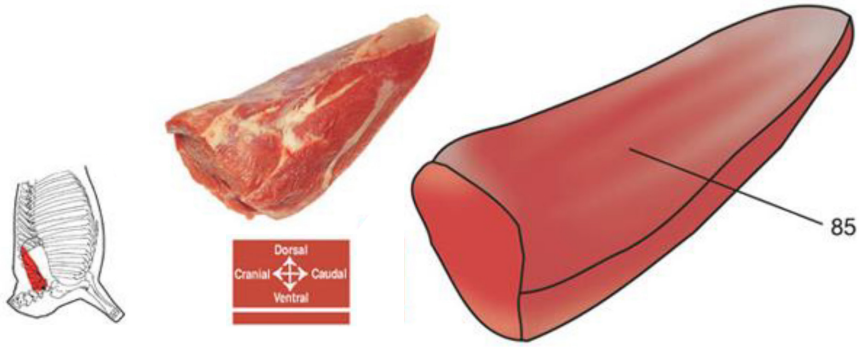


Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 20. Gandik (*eye round*)

6. Kijen (*chuck tender*)

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



Otot-ototnya meliputi:

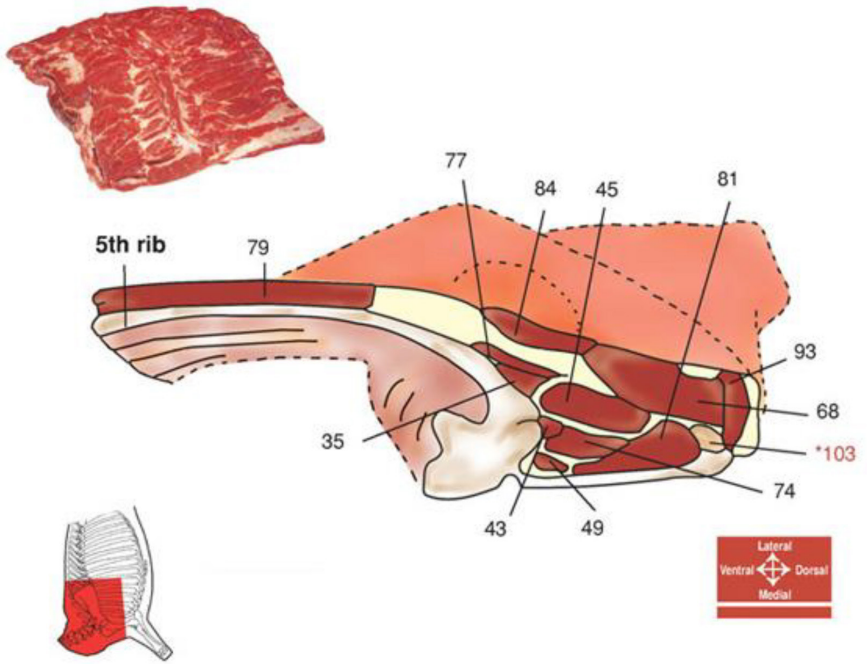
0085 *Musculus supraspinatus*

Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 21. Kijen atau *chuck tender*

Kijen atau *chuck tender* berbentuk kerucut yang berlapis kulit luar yang tipis. Potongan ini juga cukup empuk untuk dimasak sebagai steik, 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 capitus 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*)

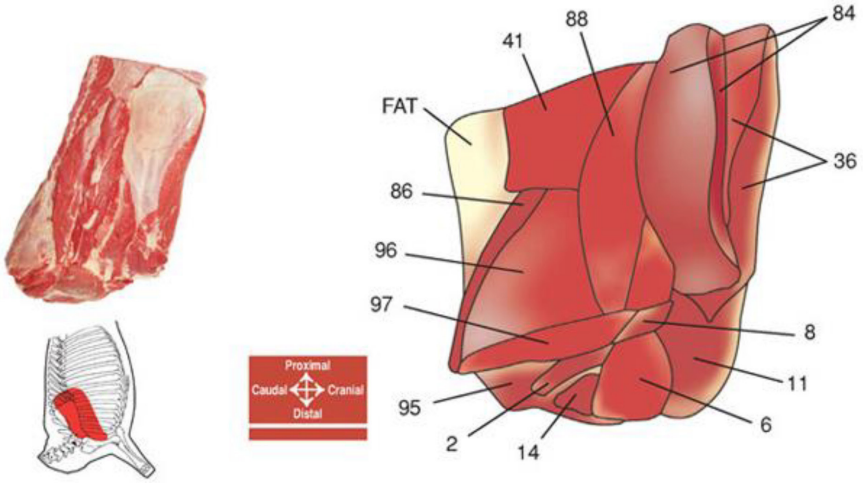
Bagian daging sampil besar diperoleh dengan melakukan potongan perempat karkas depan pada tulang rusuk ke-5 dan ke-6 ke depan termasuk bagian leher, setelah dipisahkan dari potongan punuk dan sandung lamur.

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 *trapecius* serta bagian bawah M*. serratus ventralis*. Sebutan lain sampil kecil atau *blade* adalah *clod, oyster*, atau *oyster blade*. Bagian potongan ini merupakan

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

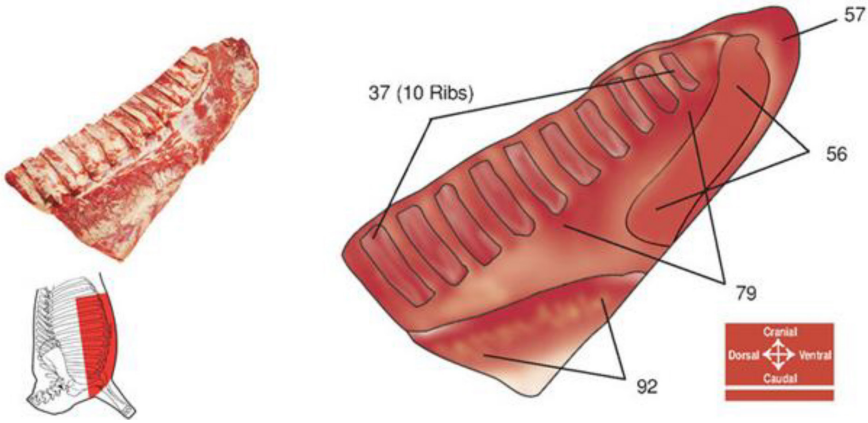
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

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*).

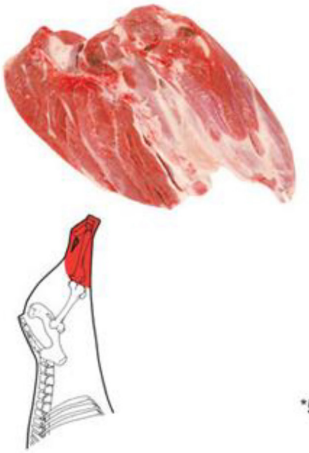
2. Sengkel (*shin/shank*)



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 hallicus longus* (*28*) *and* (*c*) *M. flexor digitorum longus* (*24*)

0058 M. peronaeus longus

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

0060 M. popliteus

0091 M. tibialis posterior

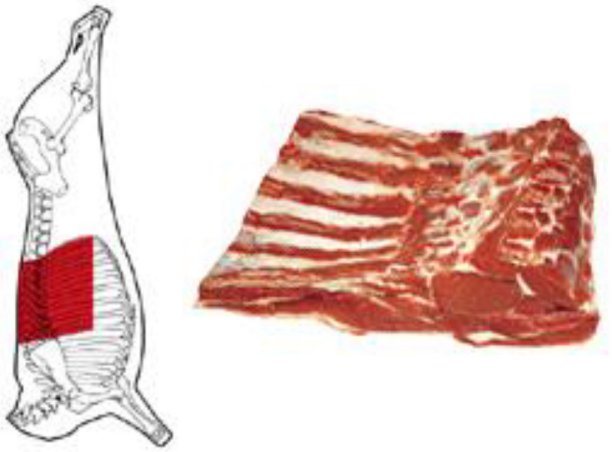
Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

Gambar 25. Sengkel (*Shink / Shank*)

Istilah sengkel 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.* Sengkel merupakan daging yang terdapat di bagian atas betis sapi. Potongan daging sengkel 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 steik, bisa dengan tulang (*bone in*) atau tanpa tulang (*boneless*).

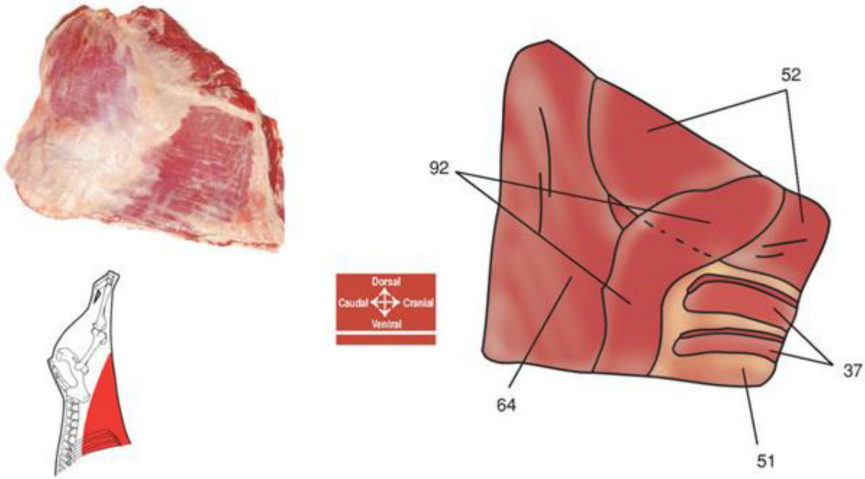


Sumber: AUS-MEAT Limited (2006)

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 aksesori 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 s*licing.* 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 sengkel 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 o*yster* atau o*yster 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 steik 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 steik. 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 steik.

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 steik. Bila *cube roll* dipotong melintang model steik, 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 dangan 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 steik.

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 steik 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 steik.

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

lemak itu memadat dan tidak bisa meleleh lagi. Lemak selanjutnya harus dipisahkan dan dibuang. Selain untuk keperluan steik, 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 steik 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 steik.

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