

TEKNIK PEMOTONGAN DAGING SAPI UNTUK PRODUK KULINER**Oleh:****Sri Susanty, M.Par¹⁾, Lalu Yulendra, M.Par²⁾**Akademi Pariwisata Mataram, Jl. Panji Tilar Negara No 99 X, Kekalik Jaya,
Mataram, Nusa Tenggara Barat

Telpon: (0370) 633393 & Fax : (0370) 633394

Email: ¹⁾santy_010277@yahoo.com, ²⁾laluyulendra@yahoo.com

ABSTRAK: Industri kuliner Indonesia sekarang dikategorikan sebagai peluang usaha yang menjanjikan masa depan dalam kancah perekonomian karena kuliner masa kini tidak lagi sekedar untuk memenuhi kebutuhan biologis akan makan dan minum, tetapi juga menjadi gaya hidup baru bagi kalangan masyarakat modern. Salah satu menu yang digemari oleh pencinta kuliner adalah olahan daging. Banyak makanan yang diolah menggunakan daging sapi ini, karena daging sapi memiliki spesifik yang sangat cocok untuk berbagai cita rasa masakan tergantung kepada daerah atau wilayah dimana bahan baku daging sapi tersebut digunakan. Kesalahan memilih daging dan jenis potongan yang sesuai akan menimbulkan kekecewaan bagi pembeli dan pengolah makanan karena apabila potongan yang dipilih salah akan mempengaruhi kualitas kematangan makanan dan bentuk makanan yang tersaji. Dalam rangka memberikan informasi bagi pengolah kuliner tentang jenis pemotongan daging yang sesuai dengan karakteristik kuliner yang akan diolah dan mengingat terbatasnya referensi yang berkaitan tentang teknik pemotongan daging sapi untuk referensi mahasiswa terutama untuk mata kuliah Pengolahan Makanan. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui teknik pemotongan daging sapi untuk produk kuliner. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Cara pengumpulan data melalui observasi, kuesioner, wawancara serta studi literatur. Penelitian ini dilakukan di tiga hotel yang berbeda kelasnya di Pulau Lombok yang ditentukan secara *purposive* yaitu Hotel Oberoi, Hotel Kila Senggigi Beach, dan Hotel Lombok Raya, dengan dasar pertimbangan ketiga hotel tersebut dianggap sebagai representasi dari hotel berbintang 5, hotel berbintang 4, dan hotel berbintang 3, yang banyak mempergunakan sapi sebagai produk kuliner di hotelnya. Penentuan informan didasari atas pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan keperluan penelitian yang disebut dengan informan kunci (*key informan*), yaitu diambil masing-masing 1 orang *cheff* dan satu orang *butcher* di hotel yang mengetahui tentang teknik pemotongan sapi. Jadi jumlah sampel keseluruhan sebanyak 6 (orang) responden. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini berupa analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa pemotongan daging memiliki aturan tertentu dan tiap potongan daging memiliki karakteristik dan kualitas berbeda untuk pengolahan kuliner. Adapun bagian-bagian dari pemotongan karkas terbagi atas, *Blade/ Punuk/Sampil Kecil, Chuck/Paha Depan/ Sampil Besar, Cube Roll/Lemusir, Sirloin/Has Luar, Tenderloin/Fillet/Has Dalam, Topside /Round/Penutup, Rump/ Tanjung, Silver Side/ Gandik/ Pendasar, Inside/ Knuckle/ Kelapa, Shank /Shin /Sengkel, Flank/Plate/ Samcan, Rib Meat/ Iga dan Briske/ Sandung Lamur*. Bagian-bagian daging yang telah dipotong hanya cocok untuk diaplikasikan pada jenis-jenis makanan tertentu. Di Indonesia, hasil produk kuliner yang menggunakan potongan daging tertentu seperti pada produk kuliner Semur, Kari, Abon, Empal, Sop, Rendang, Bistik, Sate, Steak, Grill, Sukiyaki, Baso, dan Dendeng.

Kata kunci: teknik, kuliner, pemotongan, sapi.

PENDAHULUAN

Industri kuliner Indonesia sekarang dikategorikan sebagai peluang usaha yang menjanjikan masa depan dalam kancah perekonomian karena kuliner masa kini tidak lagi sekedar untuk memenuhi kebutuhan biologis akan makan dan minum, tetapi juga menjadi gaya hidup baru bagi kalangan masyarakat modern. Pertumbuhan industri ini sangat pesat, kreatif, inovatif, dan dikelola secara professional. Hampir di setiap lokasi ditemukan restoran dengan berbagai fasilitas yang nyaman dan aneka sajian yang mengundang selera. Salah satu menu yang digemari oleh pencinta kuliner adalah olahan daging. Daging merupakan bahan pangan yang selalu menjadi kebutuhan masyarakat. Daging yang biasanya dikonsumsi adalah daging hewan ternak seperti ayam, kambing dan sapi. Daging sapi ini sering menjadi topik dalam sebuah berita karena pemenuhan kebutuhan akan daging sapi yang terbanyak. Banyak makanan yang diolah menggunakan daging sapi ini, karena daging sapi memiliki spesifik yang sangat cocok untuk berbagai cita rasa masakan tergantung kepada daerah atau wilayah dimana bahan baku daging sapi tersebut digunakan.

Bagi orang awam, mengenal bagian-bagian daging sapi memang sulit, karena semua daging sapi berwarna merah dengan bentuk yang hampir sama. Apalagi jika daging sudah dipotong menjadi bagian yang lebih kecil, sangat sulit untuk mengetahui asal dari potongan daging tersebut. Sebaiknya pembeli memang harus memiliki pengetahuan mengenai daging untuk memudahkan dalam mengolahnya. Daging terdiri dari beberapa jenis jaringan otot. Salah satunya adalah jaringan otot rangka yaitu jaringan otot yang menempel secara langsung atau tidak langsung pada tulang, yang menimbulkan suatu gerakan, dan atau memberikan bentuk pada tubuh. Secara ekonomis, jaringan otot rangka merupakan bagian yang terpenting dan utama

dari karkas. Karkas merupakan bagian dari hewan potong yang disembelih setelah kepala dan kaki dipisahkan, dibersihkan isi rongga perut dan dadanya. Setiap otot rangka mempunyai perbedaan ukuran panjang, kedalaman, dan ketebalan. Pada tubuh sapi, otot digunakan sebagai penggerak dan sumber kekuatan. Jadi, semakin sering digerakkan, jaringan otot akan semakin banyak dan besar. Hal ini menyebabkan bagian daging seperti betis memiliki tingkat kekenyalan yang tinggi. Sebaliknya, jaringan otot yang terletak pada bagian yang jarang digerakkan, seperti pada bagian punggung (loin), memiliki tingkat keempukan yang tinggi.

Di Indonesia khususnya, daging sapi harus merupakan hasil pemotongan ternak sapi yang dilakukan secara halal dan baik dan harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi di bawah pengawasan Dinas Peternakan Hewan. Pelaksanaan pemotongan atau penyembelihan hewan sapi dapat dilakukan oleh siapa dan dimana saja, tetapi harus memenuhi beberapa persyaratan tertentu, dan menggunakan fasilitas atau peralatan khusus sehingga karkas atau daging yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi oleh manusia. Adapun hasil pemotongan berupa karkas sapi utuh maupun yang telah diotong-potong yang memenuhi persyaratan daging sapi ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Daging sapi Aman berarti tidak mengandung bibit penyakit (bakteri, kapang, kamir, virus, cacing, parasit), racun (toksin), residu obat dan hormon, cemaran logam berat, cemaran pestisida, cemaran zat berbahaya serta bahan-bahan/unsur-unsur lain yang dapat menyebabkan penyakit dan akan mengganggu kesehatan manusia. Sehat diartikan mengandung zat-zat yang berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh, Utuh berarti tidak dicampur dengan bagian-bagian lain dari hewan yang tidak layak konsumsi dan Halal diartikan sebagai perolehan hasil produksi ternak sapi yang tidak diharamkan sesuai dengan syariat agama Islam. Daging sapi

Halal merupakan hasil produksi ternak sapi yang tidak diharamkan dan melakukan penyembelihan ternak sapi sesuai dengan syariat agama Islam.

Setelah tahap pemilihan daging sudah lolos dengan melihat ciri daging yang segar, berwarna merah darah, dan tidak berbau menyengat maka permasalahan selanjutnya yaitu memilih potongan mana yang sesuai dengan kebutuhan untuk produksi kuliner. Daging sapi memiliki karakteristik tertentu pada tiap-tiap bagiannya. Dapat dipastikan bahwa berbeda bagian akan berbeda pula teksturnya. Bentuk potongan daging selain disesuaikan dengan jenis pengolahannya, juga ditentukan dari tekstur daging sapi tersebut. Kesalahan memilih daging dan jenis potongan yang sesuai akan menimbulkan kekecewaan bagi pembeli dan pengolah makanan karena apabila potongan yang dipilih salah akan mempengaruhi kualitas kematangan makanan dan bentuk makanan yang tersaji. Jenis pemotongan daging sapi biasanya disesuaikan dengan pengolahannya dan yang paling terkenal adalah loin, sirloin dan tenderloin karena bagian itu sering dijadikan steak. Adapun paha depan bagian atas dianggap yang paling baik untuk bakso. Sebagai contoh, bila pembeli ingin membuat masakan sate maka potongan daging terbaik yaitu dari bagian lulu dalam atau lulu luar. Jika diolah dari potongan yang lain maka sate tersebut teksturnya berasa alot. Jadi hal penting yang perlu diketahui oleh konsumen adalah potongan mana yang paling tepat untuk dipakai untuk jenis kuliner tertentu yang akan diolah sehingga pengolahan makanan dapat dilaksanakan secara efisien dan efektif.

Dalam rangka meningkatkan perlindungan terhadap konsumen dan produsen daging sapi, maka dibuatlah suatu standar mengenai jenis potongan karkas sapi. Penyusunan standar potongan karkas sapi, didasarkan pada metode pemeliharaan sapi potong, teknik penyembelihan, penanganan proses produksi, penyimpanan dan penilaian mutu/kualitas sapi sebelum dipotong serta perbandingan dengan

standar daging sapi di tempat pemotongan. Dalam rangka memberikan informasi bagi pengolah kuliner tentang jenis pemotongan daging yang sesuai dengan karakteristik kuliner yang akan diolah dan mengingat terbatasnya referensi yang berkaitan tentang teknik pemotongan daging sapi untuk referensi mahasiswa terutama untuk mata kuliah Pengolahan Makanan, maka penelitian tentang “teknik pemotongan daging sapi untuk produk kuliner” menjadi sangat penting untuk dilakukan`

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, daging adalah: 1. gumpal (berkas) lembut yang terdiri atas urat-urat pada tubuh manusia atau binatang (di antara kulit dan tulang); 2. bagian tubuh binatang sembelihan yang dijadikan makanan (<http://kbbi.web.id/daging>). Maryati (2000:7) mengatakan bahwa daging adalah tenunan otot dari binatang yang disembelih. Daging yang banyak dimakan adalah daging kerbau, babi, kambing, dan sapi. Daging sangat berguna bagi kesehatan tubuh manusia karena mengandung protein hewani, vitamin, garam, mudah dicerna, memberi rasa enak dan mengandung zat ekstraktif yang menimbulkan nafsu makan. Daging sapi memiliki karakteristik serat otot halus, warnanya merah atau merah muda, lemaknya keras dan agak kuning. Daging yang baik memiliki ciri khas yaitu:

1. Bingkas
2. Berkilau, bau dan warna segar
3. Bila dipegang tidak melekat
4. Ada cap baik

Adapun daging sapi (Bahasa Inggris: *beef*) adalah daging yang diperoleh dari sapi yang biasa dan umum digunakan untuk keperluan konsumsi makanan. Di setiap daerah, penggunaan daging ini berbeda-beda tergantung dari cara pengolahannya. (<https://id.wikipedia.org/wiki/>). Sedangkan

pengertian teknik yaitu cara kerja (<http://kbbi.web.id/teknik>)

Teknik pemotongan atau penyembelihan besar seperti sapi di Indonesia, dibagi menjadi dua bagian, yaitu proses penyembelihan dan proses penyiapan karkas. Proses penyembelihan meliputi proses perlakuan sebelum pemotongan, teknik penyembelihan dan pengeluaran darah, sedangkan proses penyiapan karkas meliputi beberapa kegiatan, antara lain pemisahan bagian kepala dan kaki, pengulitan, pembelahan dada dan pengeluaran jeroan, pembelahan karkas, dan pendinginan karkas. Sebelum karkas diproses lebih lanjut, seperti pelayuan dan perecahan karkas menjadi potongan utama dan potongan kecil dilakukan pemeriksaan terhadap karkas yang dihasilkan. Hasil pemotongan ternak besar dapat dibedakan menjadi dua bagian, yaitu bagian yang disebut karkas dan non karkas atau yang lazim disebut "offal" yang terdiri dari kulit, kepala, keempat kaki bagian bawah mulai dari tulang tarsus dan carpus, serta jeroan. Selama proses penyiapan karkas, ternak yang telah dipotong digantung pada gantungan karkas (*hook*). Pemotongan ternak sapi menghasilkan bagian karkas dan bagian non karkas atau sisa karkas. Karkas merupakan hasil utama pemotongan ternak dan mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi daripada non karkas, sesuai dengan tujuan pemotongan adalah untuk memproduksi daging (<http://ow.ly/KNICZ>)`

Menurut Ensminger (1991), karkas sapi adalah bagian tubuh ternak sapi hasil pemotongan setelah dipisahkan dari kepala, keempat kaki bagian bawah mulai dari carpus dan tarsus, kulit, darah, saluran pencernaan, saluran urine, jantung, paru-paru, limpa, hati, tenggorokan dan jaringan-jaringan lemak yang melekat pada bagian tubuh, sedangkan organ ginjal sering dimasukkan sebagai karkas. Berg dan Butterfield (1996), menyatakan bahwa komponen karkas terdiri dari jaringan tulang, daging dan lemak. Tulang sebagai komponen yang tumbuh dan

berkembang paling dini, kemudian disusul oleh daging dan lemak.

Untuk kebutuhan kuliner di industri pariwisata, untuk daging memiliki beberapa tipe potongan yang umum dipakai sebagaimana dijelaskan oleh Bartono dan Ruffino (2006: 52-53) yaitu:

1. *Fillet*

Potongan daging tanpa tulang dari bagian tenderloin, untuk steak

2. *Tornedos*

Potongan fillet kecil, selalu 2 potong untuk 1 porsi yang diambil dari bagian tenderloin misalnya untuk Tornedos, Rossini, Tornedos Castillane

3. *Escalope*

Potongan daging tipis lebar dari bagian tenderloin, dengan cara dipukul, ditipiskan dan dapat juga diisi atau digulung. Misalnya untuk menu Escalope of Beef Viennois, Veal Escalope Holstein, Veal Escalope Palermitaine, Beef Escalope Cordon Bleu, Veal Escalope Milanaise, dan Veal Escalope Zingara.

4. *Hache*

Digiling halus dan dibentuk bulat atau langsung dimasak untuk meat-sauce. Misalnya untuk menu Bitoque A La Russe, Burgersteak.

5. *Goujons*

Dipotong sebesar ibu jari, panjang dua setengah centimeter, seperti pada ikan. Misalnya pada Goujons of Beef Stroganoff

6. *Cubes*

Dipotong kubus 1x1 cm, untuk Brochette atau Curry Khebab, misalnya Beef Curry indienne, Persian Shios Khebab`

7. *Grenadines*

Dipotong kecil tak teratur dan tipis-tipis, misalnya pada menu Beef Grenadine a L' Espagnole

8. *Paupiette*

Dipotong tipis memanjang, lalu digulung dan diisi bahan lain, misalnya Paupiette of beef in Brown Sauce

9. Chops

Dipotong dengan tetap menyertakan tulangnya, pada *pork* atau *lamb*. Misalnya untuk Porkchop Charcutiere, Lambchop with Mint Sauce

10. Cote de Boeuf

Seperti chops, tetapi pada *beef* (bagian rusuk)

11. Strips

Potongan memanjang seperti strip-strip pada daging sapi..

12. Medaillon

Dipotong bulat seperti medali pada *fillet of beef* (tenderloin) misalnya pada menu Medaillon of Beef Madeira

13. Grosse Piece

Bongkah besar daging, diikat kemudian dipanggang (*roast*)

Menurut Bartono dan Ruffino (2010: 67), kualitas *beef* dipengaruhi oleh factor, antara lain:

1. Makanan dan supplement
2. Jenis kelamin, umur
3. Lahan pengembalaan
4. Pengolahan di kandang
5. Aktivitas selagi hidup`

Potongan sapi dikelaskan menjadi 4 yaitu:

1. *Carcass*: sapi utuh, termasuk kepala, ekor, ujung kaki, dan jerohan (*offals*)
2. *Side*: setengah dari carcass, kiri atau kanan
3. *Primal cuts*: potongan utama dari tubuh sapi
4. *Fabric cuts*: potongan persegi dari pabrik yang sudah dikemas rapi.

Bagian selebihnya adalah *offals* (jerohan), yang jarang digunakan dalam menu kecuali hati (*beef lever*) dan ginjal (*kidney*). *Offals* ini dijadikan *cat food* atau *dog food* oleh pabrik.

PEMBAHASAN

3.1 Penggolongan Daging Sapi

Berdasarkan Standar Perdagangan (SP) 144-1982 yang ditetapkan Departemen Perdagangan Indonesia, penggolongan daging sapi/ menurut kelasnya adalah sebagai berikut:

A. Golongan (kelas) I, meliputi daging bagian:

1. Has dalam (*Fillet*)
2. Tanjung (*Rump*)
3. Has luar (*Sirloin*)

4. Lemusir (*Cube roll*)

- Kelapa (*Inside*)
- Penutup (*Top side*)
- Pendasar + gandik (*Silver side*)

B. Golongan (kelas) II, meliputi daging bagian

1. Paha depan

- Sengkel (*Shank*)
- Daging paha depan (*Chuck*)

2. Daging iga (*Rib meat*)

3. Daging punuk (*Blade*)

C. Golongan (kelas) III, meliputi daging lainnya yang tidak termasuk golongan I dan II, yaitu

1. Samcan (*Flank*)
2. Sandung lamur (*Brisket*)
3. Daging bagian lainnya

Setiap golongan terdiri dari 3 jenis mutu, yaitu mutu I, II dan III dengan ciri-ciri sebagai berikut:

Karakteristik Mutu I

Warna : Warna merah khas daging segar

Bau : khas daging segar

Penampakan : kering

Kekenyalan : kenyal

Karakteristik Mutu II

Warna : Warna merah khas daging segar

Bau : khas daging segar

Penampakan : lembab

Kekenyalan : kurang kenyal

Karakteristik Mutu III

Warna : Warna merah khas daging segar

Bau : khas daging segar

1. Blade / Punuk / sampil Kecil

Daging sapi bagian atas yang menyambung dari bagian daging paha depan terus sampai ke bagian punuk sapi. Pada bagian tengahnya terdapat serat-serat kasar yang mengarah ke bagian bawah.

2. Chuck / Paha Depan / Sampil Besar

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian atas paha depan. 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 sanding lamur. Ciri daging ini adalah berbentuk potongan segi empat dengan ketebalan sekitar 2-3 cm, dengan bagian dari tulang pundak masih menempel ke bagian paha sampai ke bagian terluar dari punuk.

3. CubeRoll / Lemusir

Bagian yang diperoleh dari dorsal iga utuh, potongan bagian depan dimulai dari rusuk ke-4 sampai rusuk terakhir sealur belahan karkas. Bagian daging sapi yang berasal dari bagian belakang sapi sekitar has dalam, has luar dan tanjung. Lamosir termasuk daging yang lunak karena didalamnya terdapat butir-butir lemak.

4. Sirloin / Has Luar

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian bawah daging iga, terus sampai ke bagian sisi luar has dalam. Daging ini adalah daging yang paling murah dari semua jenis has, karena otot sapi pada bagian ini masih lumayan keras dibanding bagian has yang lain karena otot-otot disekitar daging ini paling banyak digunakan untuk bekerja.

5. Tenderloin / Fillet / Has Dalam

Daging sapi dari bagian tengah badan. Sesuai dengan karakteristik daging has, daging ini terdiri dari bagian-bagian otot utama disekitar bagian tulang belakang, dan kurang lebih diantara bahu dan tulang panggul. Daerah ini adalah bagian yang

paling lunak, karena otot-otot di bagian ini jarang dipakai untuk beraktivitas.

6. a. Topside / Round / Penutup

Bagian daging sapi yang terletak di bagian paha belakang sapi dan sudah mendekati area pantat sapi..

b. Rump / Tanjung

Salah satu bagian daging sapi yang berasal dari bagian punggung belakang.

7. Silver Side / Gandik / Pendasar

Bagian paha belakang sapi terluar dan paling dasar. Banyak yang sering tertukar dengan menyamakannya dengan Daging Paha Depan atau Shank.

8. Inside / Knuckle / Kelapa

Kelapa atau yang lebih dikenal dengan nama inside / knuckle adalah bagian daging sapi yang berasal dari paha belakang bagian atas yang berada di antara penutup dan gandik..

9. Shank / Shin / Sengkel

Sengkel berasal dari bahasa Belanda, schenkel, berasal dari bagian depan atas kaki sapi.

10. Flank / Plate / Samcan

Bagian daging sapi yang berasal dari otot perut. Bentuknya panjang dan datar, tapi kurang lunak. Pada dasarnya bagian daging sapi ini memang lebih keras dibandingkan dengan has dan daging iga.

11. Rib Meat / Iga

Bagian daging sapi yang berasal dari daging di sekitar tulang iga atau tulang rusuk. Bagian ini termasuk dari delapan bagian bagian utama daging sapi yang biasa dikonsumsi. Seluruh bagian daging iga ini bisa terdiri dari beberapa iga, mulai dari iga ke-6 sampai dengan iga ke-12; untuk potongan daging iga yang akan dikonsumsi bisa terdiri dari 2 sampai dengan 7 tulang iga.

12. Briske/ Sandung Lamur

Bagian daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah sekitar ketiak. Pada kenyataannya hampir semua hewan yang memiliki bagian dada bawah akan mempunyai bagian daging ini, akan tetapi

terminologi yang digunakan untuk bagian daging ini lebih umum digunakan untuk menyebut bagian daging sapi atau bagian daging anak sapi. Bagian daging ini termasuk delapan bagian daging sapi yang utama.

Para tukang masak akan mendapatkan banyak sekali keuntungan dengan mengetahui jenis potongan daging sapi. Salah satu keuntungannya adalah bisa tepat menggunakan daging tersebut dalam masakan karena masakan tertentu kadang tidak bisa menggunakan daging jenis tertentu. Tukang masak yang mengetahui jenis potongan daging akan mudah memotong-motong daging dengan cara yang benar karena komposisi serat daging yang berbeda-beda pada berbagai jenis potongan daging sapi. Keuntungan lainnya yaitu sangat ekonomis dan efisiensi karena tidak banyak bagian daging yang terbuang. Daging sapi yang dipotong sesuai dengan jenisnya akan memiliki bentuk potongan yang rapi sehingga dengan mudah menentukan jenis daging apa yang akan dimasak sesuai dengan jenis masakan apa yang cocok dengan daging tersebut.

3.3 Potongan Daging Sapi dan Pengaplikasiannya dalam Makanan

Bagian-bagian daging saya hanya cocok untuk diaplikasikan pada jenis-jenis makanan tertentu. Di Indonesia, hasil produk kuliner yang menggunakan potongan daging sapi tersebut terlihat pada Tabel 3.1

Tabel 3.1 Bagian Daging sapi dan Pengaplikasiannya pada Makanan

No	Jenis Daging	Aplikasi pada Makanan
1	Daging punuk	Semur, kari, abon, empal, sop, rending

2	Daging paha depan	Semur, kari, abon, empal, sop, rending
3	Daging lemusir	Bistik, rendang, sukiyaki, empal, sate
4	Has luar	Roll, bistik
5	Has dalam	Sate, steak, grill, sukiyaki
6	Penutup dan tanjung	Rendang, empal, bistik, baso, abon, dendeng
7	Pendasar dan gandik	Rendang, empal, bistik, baso, abon, dendeng
8	Daging kelapa	Sate, rawon, sop, kornet, daging giling
9	Sengkel	Rawon, sop, empal, semur
10	Samcan	Sate, rawon, sop, daging giling, kornet
11	Daging iga	Rawon, sop, roll, kornet, roast
12	Sandung jamur	Rawon, sop, roll, kornet, roast

Setiap potongan daging memiliki karakteristik masing-masing yang tentunya harus sesuai untuk tujuan penggunaannya.

1. Blade/Sampil (untuk Segala Keperluan)

Blade merupakan bagian daging yang cukup baik dan dapat dipakai untuk segala keperluan. Blade dapat dikategorikan daging yang cukup empuk dengan struktur serabut ototnya yang lurus. Hanya saja,

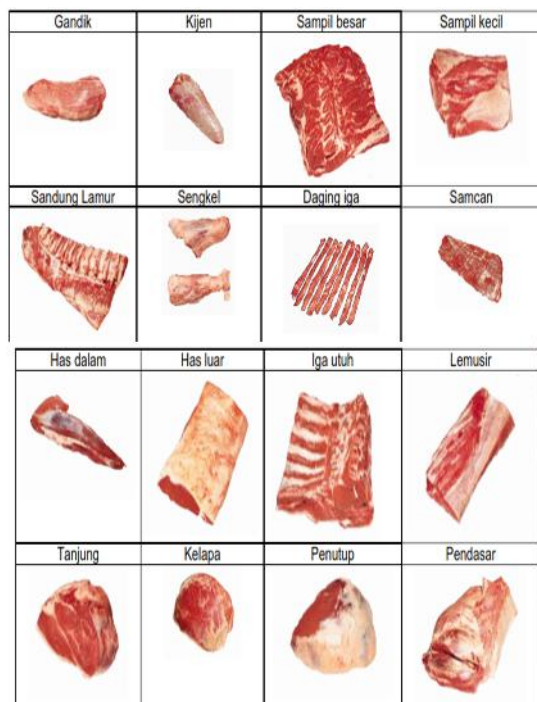
- perlu waktu yang lebih banyak untuk membersihkan daging dari kulit luar. Blade dapat digunakan untuk keperluan : rendang, sup, oseng-oseng, dan steak.
2. **Chuck Tender / Kijen (Berdaging Tebal)**
Chuck Tender/Kijen adalah bagian daging yang melekat pada Blade sehingga karakteristiknya tidak jauh berbeda dengan Blade. Hanya saja, kelebihan Chuck Tender adalah dagingnya tebal, tidak banyak lapisan kulit luar 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, sup, dan lain-lain.
 3. **Chuck / Sampil (Tidak Banyak Lemak)**
Chuck agak berbeda dengan Blade dalam hal posisi serabut dagingnya., Chuck lebih alot bila dibandingkan dengan Blade. Namun, kelebihan Chuck dari Blade adalah tidak terlalu banyak kulit luar/lemak permukaan yang tebal. Chuck juga bisa dimanfaatkan untuk diolah menjadi rendang, sup, oseng-oseng, dan lainnya.
 4. **Sirloin / Striploin / Has luar / Lulur luar (Cocok Bernilai Ekonomi Tinggi)**
Sirloin atau disebut juga striploin atau has luar atau lulur luar merupakan bagian karkas ada di bagian punggung yang terkenal karena banyak restoran yang dalam daftar menunya mencantumkan Sirloin Steak. Sirloin dijual dengan lemaknya karena lemak Sirloin diperlukan saat membuat steak. Saat membuat steak, tidak menggunakan minyak goreng tapi cukup dengan lemak Sirloin yang akan meleleh dan melumasi alat pembakar. Lemak daging akan membuat steak harum dan pada akhirnya lemak yang padat yang tidak bisa meleleh lagi dipisahkan dan dibuang.
 5. **Cube Roll / Rib Eye Roll / Lulur Depan (Lebih Empuk dengan Lemak Intramuskuler)**
Cube Roll juga dipakai luas untuk keperluan steak. Bila *Cube Roll* dipotong melintang model steak, akan terlihat adanya butir-butir lemak intramuskuler (lemak dalam jaringan otot). Secara subyektif, beberapa kalangan tidak menyukai lemak intramuskuler karena lebih menyukai daging yang lebih lean (tidak banyak lemak). Bagi konsumen Jepang dan Korea, mereka menyukai daging *Cube Roll* karena adanya lemak intramuskuler yang menandakan daging itu empuk. Secara ekonomis, *Cube Roll* lokal lebih murah dibandingkan dengan Sirloin sedangkan *Cube Roll* impor, nilai ekonomisnya lebih tinggi dari Sirloin.
 6. **Tenderloin / Fillet / Has Dalam / Lulur Dalam (Memiliki Keempukan Tinggi)**
Tenderloin berada di posisi yang sangat jarang digerakkan sehingga memberikan keempukan yang tinggi. Karena keempukannya yang tinggi, Tenderloin hanya boleh dimasak dalam waktu cepat (*Short Time Cooking*). Metode masak yang lama (*Long Time Cooking*) akan menyebabkan Tenderloin hancur. Tenderloin secara eksklusif digunakan untuk steak atau dioseng cepat.
 7. **Rump / Tanjung**
Rump / Tanjung adalah bagian pinggang sapi yang dilapisi oleh lemak yang cukup tebal, bisa dipotong lagi menjadi rump steak. Daging tanjung termasuk jenis daging yang lunak. Tanjung bisa dipanggang, digrill atau dibroil, digoreng atau diungkep. Jika diiris tipis-tipis bisa juga dipakai untuk oseng.
 8. **Knuckle /Inside / Kelapa**
Lazimnya jenis daging yang ini dioleh menjadi cornet, sate, sop, casserole, rawon dan lain-lain.
 9. **Shin Shank / Sengkel**
Potongan daging ini tidak lunak, dan bisa dibuat menjadi kari, sop, digiling untuk dijadikan daging cincang yang tidak begitu berlemak.
 10. **Silver Side / Gandik**
Daging jenis ini banyak diolah menjadi bistik, dendeng balado, abon sapi dan lain-lain.

11. Topside / Round / Daging Penutup

Potongan daging bagian ini cukup tipis tapi liat dan tidak banyak mengandung lemak. Daging ini biasanya diolah menjadi daging topping pizza, bistik, rendang, dendeng, abon, bakso dan lain-lain

Untuk mengetahui lebih jelas tentang bentuk potongan daging Sapi untuk diimplemetasikan pada makanan bisa dilihat pada Gambar 3.2

Gambar 3.2 Potongan Daging Sapi



Sumber: SNI 3932:2008

3.4. Teknik Memotong Daging Produk Kuliner Indonesia

Daging sapi adalah bahan baku produk makanan bergizi yang digemari oleh banyak orang. Daging sapi memiliki nilai organoleptik spesifik yang sangat cocok untuk berbagai macam masakan (olahan). Oleh sebab itu masing-masing daerah memiliki jenis resep daging sapi yang berbeda dengan jenis potongan yang berbeda pula. Adapun produk kuliner di Indonesia yaitu:

1. Satai, Rendang, dan Gulai

Untuk membuat satai atau gulai, Pilih bagian paha (inside), potong dengan bentuk dadu kecil dengan ketebalan sekitar 1-2 cm untuk satai. Sedangkan untuk rendang dan gulai, potong daging berbentuk dadu besar atau berbentuk persegi panjang dengan ketebalan 2-4 cm. Apabila terlalu tipis maka rendang akan hancur karena proses memasaknya yang memakan waktu lama. Ukuran yang digunakan lebih besar dan lebih tebal dari ukuran potongan daging untuk satai dan sup. Perlu diingat untuk menghasilkan rendang yang empuk maka buang bagian daging yang warna putih, sehingga hanya daging warna merah saja yang akan di masak. Pada saat memotongnya searah dengan urat daging karena daging akan sulit empuk. Potonglah daging dengan bentuk persegi yang melintang atau bersebrangan dengan arah urat.

2. Dendeng dan Empal

Pilih bagian paha depan, lalu sayat tipis arah membujur. Setelah itu potong sayatan sesuai ukuran yang dikehendaki membujur setebal 1 cm. Untuk empal, rapikan pinggirannya sampai berbentuk balok.

3. Semur

Pilih daging paha dalam dan anda tinggal merapikan pinggirannya daging. Agar bagus bentuknya, potong ukuran dadu melintang setebal 1-2 cm.

4. Sukiyaki

Sukiyaki merupakan jenis potongan daging dari Jepang (Japanese Cut). Potong tipis dengan pisau tajam melintang serut dengan ketebalan 1 mm. Sukiyaki ini pengolahannya hanya dicelupkan pada air panas yang diberikan kaldu, sehingga potongannya harus tipis-tipis sekali sehingga dapat cepat matang sesuai dengan yang diinginkan. Tingkat kematangan yang dihasilkan yaitu medium well. Potongan tipis sukiyaki atau teriyaki merupakan potongan daging yang biasa diolah dengan

beragam cara seperti tumis, rebus, panggang, dan goreng. Cara memasak dengan potongan daging ini tidak memerlukan waktu yang lama dan praktis.

5. Giling

Potongan ini biasa disebut dengan daging giling. Daging giling diperoleh dari hasil penggilingan daging sapi yang diproses menggunakan alat khusus. Daging giling biasa dimanfaatkan sebagai tumisan yang dicampurkan bersama sayuran. Daging cincang merupakan potongan daging yang serbaguna, ia dapat diolah dengan beragam metode memasak seperti panggang, tumis, goreng bahkan rebus. Kebanyakan daging cincang diolah kembali menjadi hamburger, baso dan perkedel daging.

Potongan Sup

Bentuk potongan daging untuk sup disebut juga potongan dadu. Ukurannya bisa disesuaikan dengan jenis sup yang dibuat namun bentuknya biasanya selalu kotak.

7. Steak

Pada saat memotong *steak*, yang paling pertama adalah menghilangkan daging dari lemak yang ada di bagian daging. Selanjutnya baru menyayat dagingnya tipis-tipis dan membuang selaput keras yang ada pada daging. Daging sapi untuk pembuatan steak umumnya berbentuk melebar. Ketebalan yang ideal biasanya rata-rata berkisar 2,5 cm dengan ukuran lebar 25 cm. Dengan memotong tipis daging, serat daging akan semakin pendek, dan hal ini menyebabkan tekstur daging semakin lembut dan mudah dikunyah. Daging dipotong vertikal secara berlawanan terhadap serat dagingnya. Memotong searah serat akan membuat daging alot pada saat selesai dimasak. Hasilnya akan berbeda jika kita memotong melawan arah dengan serat. Pada saat dimakan, daging akan empuk karena serat daging akan gampang terurai

karakteristik dan kualitas berbeda untuk pengolahan kuliner. Paat tukang masak ingin memilih dan membeli daging untuk produk kuliner agar membeli daging yang sesuai dengan karakteristik dan jenis masakannya karena jenis potongan akan mempengaruhi kualitas makanan yang akan diproduksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono PG dan Ruffino EM. 2006. Dasar-Dasar Food Product. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Anonim. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Berg, R.T. dan R.M. Butterfield. 1996. New concepts of cattle growth. Sydney University Press : Sydney.
- Ensminger, M.E. 1991. Animal science. 9th Ed. The Interstate Printers and Publishers Inc., Denville, Illinois.
- Kusmayadi dan Sugiarto*, Endar. 2000, Metode Penelitian dalam Bidang. Kepariwisata, Jakarta: PT Gramedia Pusataka Utama.
- Maryati, Sri. 2000. Tata laksana Makanan. Jakarta: PT Rineke Cipta
- Moleong, L. 2002. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- SNI 3932: 2008
<http://ow.ly/KNICZ>
<https://id.wikipedia.org/wiki>
<http://kbbi.web.id/daging>
<http://www.kilasdara.com>

PENUTUP

Pemotongan daging memiliki aturan tertentu dan tiap potongan daging memiliki

