



# **MEAT (DAGING)**

**Atat Siti Nurani**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2010**

# DAGING (MEAT)

- Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.
- Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi).



# ***BEEF***

- Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk.
- Negara-negara yang memelihara sapi-sapinya sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik seperti *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang.



# *VEAL*

- Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya.
- Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil *lamb*.



# *LAMB & MUTTON*

- *Lamb* adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* : Australia dan New Zealand.
- Dalam pengolahan, pemilihan *lamb & mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.
- Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :
- Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- Dagingnya melekat pada tulang



# ***PORK***

- Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*welldone*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan.
- Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*).
- Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon dan ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika).



# HAL-HAL YANG HARUS DIKETAHUI SEBELUM PROSES PENGOLAHAN DAGING

- Perubahan-perubahan daging setelah dipotong. Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa rigormortis yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging.
- Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase rigormortis terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma.
- Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.



# KARKAS SAPI YANG SEDANG DALAM PROSES AGING/PELAYUAN





- **Perubahan warna daging**
  - Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
  - Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
  - Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.



## ○ Perubahan flavor

Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.



- Banyak sedikitnya serat daging  
Daging yang banyak uratnya  
biasanya diperoleh dari otot  
yang digerakan. Contohnya  
daging pada kaki yang  
mempunyai urat lebih banyak  
dari daging yang ada pada  
bagian belakang.



# CARA MELUNAKKAN DAGING

- Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:
- Jaringan pengikat; yang menentukan kelunakan daging
- Lemak; Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
- Umur; daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak



- Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda. Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.
- Menggiling/melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
- Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya.
- Bahan-bahan asam; menambahkan produk-produk asam terhadap daging, makanya daging akan cepat lunak, misalnya cuka, lemon juice, tomat, dsb.



# LANGKAH-LANGKAH PEMBERSIHAN

- Pilihlah daging sesuai menu yang diolah
- Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
- Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
- Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes

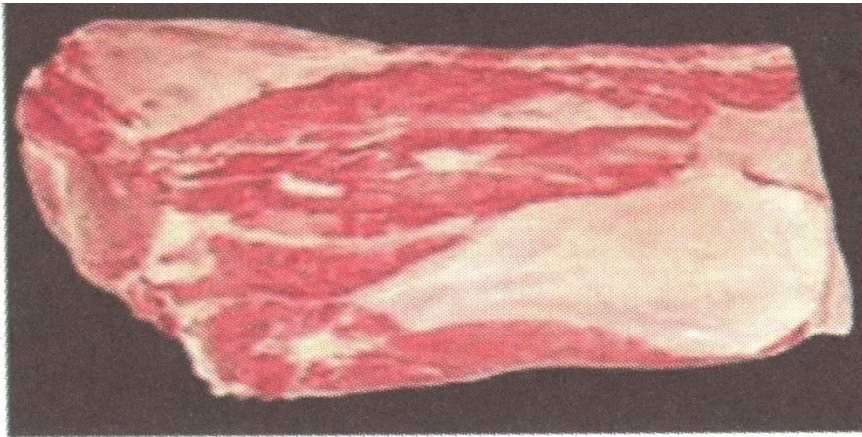


# BAGIAN-BAGIAN POTONGAN KARKAS DAN KARAKTERISTIK DAGING SAPI

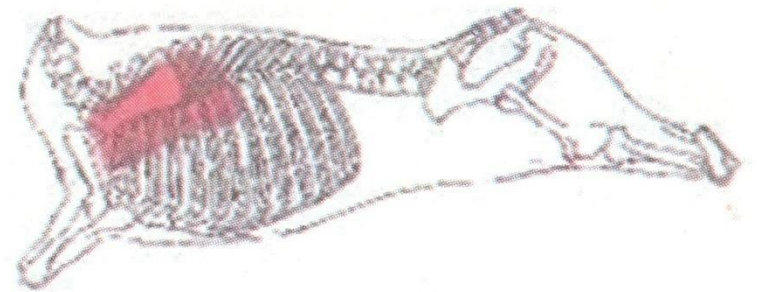
- Mengenal bagian-bagian daging sapi memang sangat sulit, karena semuanya serba merah, bentuknya pun terlihat hampir sama, apalagi bagian daging sudah dipotong menjadi lebih kecil, sulit untuk kita menduga berasal dari daging apa potongan tersebut.
- Dengan demikian kami akan membahas bagian-bagian karkas sapi seperti di bawah ini :



# BLADE/SAMPIL



**Gambar 4. Blade/Sampil**

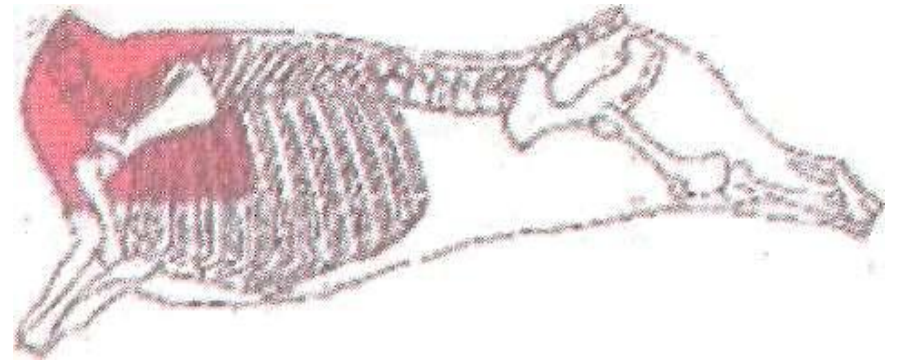
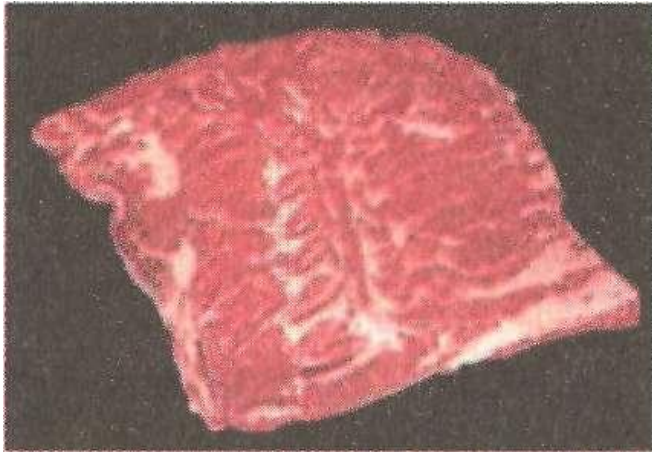




- **Blade/sampil** adalah daging bagian bahu. Merupakan daging yang tebal dengan komposisi berat daging + 5,5% dari berat karkas. daging sapi bagian atas yang menyambung dari bagian daging paha depan terus sampai ke bagian bahu sapi. Pada bagian tengahnya terdapat serat-serat kasar yang mengarah ke bagian bawah, seperti tiram. Blade dapat dikategorikan daging yang cukup empuk dengan struktur serabut ototnya yang lurus. Blade dapat digunakan untuk rendang, daging, oseng-oseng dan steak.



# CHUCK



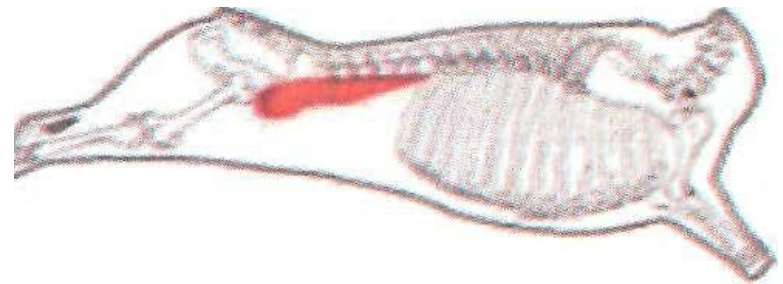
- **Chuck** adalah bagian daging sapi yang berasal dari bagian atas paha depan.
- Chuck Ini secara anatomi berdekatan dengan Blade. Komposisi Chuck  $\pm 4.8\%$  dari berat karkas.
- Chuck agak berbeda dengan *Blade* dalam hal posisi serabut dagingnya.



- Posisi daging Chuck ada di bahu sampai ke arah leher, berwarna merah pekat, tebal, dan terdiri dari sekelompok se-rabut daging besar dan kecil yang berseberangan/ melintang
- ciri daging ini adalah berbentuk potongan segiempat dengan ketebalan sekitar 2-3 cm, dengan bagian dari tulang pundak masih menempel ke bagian paha sampai ke bagian terluar dari



# HAS DALAM ATAU FILLET ATAU TENDERLOIN



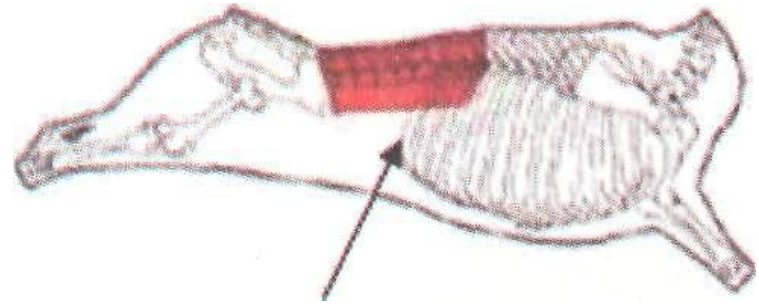
- **Has Dalam** atau **fillet** atau **Tenderloin** adalah daging sapi dari bagian tengah badan. Sesuai dengan karakteristik daging has, daging ini terdiri dari bagian-bagian otot utama di sekitar bagian tulang belakang, dan kurang lebih di antara bahu dan tulang panggul, daerah ini adalah bagian yang paling lunak/empuk, karena otot-otot di bagian ini jarang dipakai untuk beraktivitas.
- Komposisinya 1.6% dari berat karkas. 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.



# HAS LUAR ATAU LEBIH DIKENAL DENGAN NAMA SIRLOIN



Gambar 8. sirloin/ striploin/ has luar



Tulang rusuk ke-0



- **Has Luar** atau lebih dikenal dengan nama **Sirloin** adalah bagian daging sapi yang berasal dari bagian bawah daging iga, terus sampai ke bagian sisi luar has dalam
- Karena bila kita lihat anatominya, Sirloin terletak di bagian punggung belakang sampai tulang rusuk No. 3 (dihitung dari tulang rusuk belakang No.0).

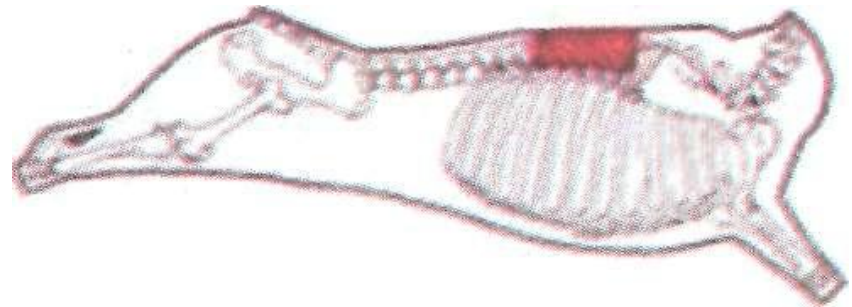




- Posisi ini merupakan bagian yang jarang digerakkan.
- Karena komposisinya hanya 4.4% dari berat karkas dan tergolong daging eksklusif, karena otot sapi pada bagian ini masih lumayan keras dibanding bagian has yang lain karena otot-otot disekitar daging ini paling banyak digunakan untuk bekerja.
- Biasanya daging ini digunakan untuk membuat steak.



# CUBE ROLL/LULUR DEPAN

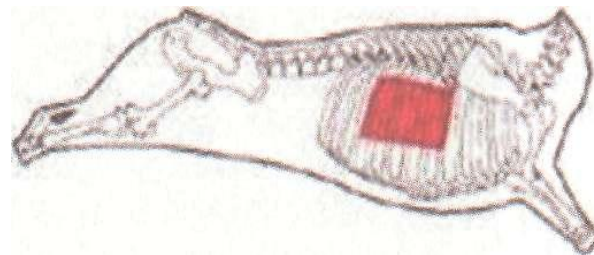
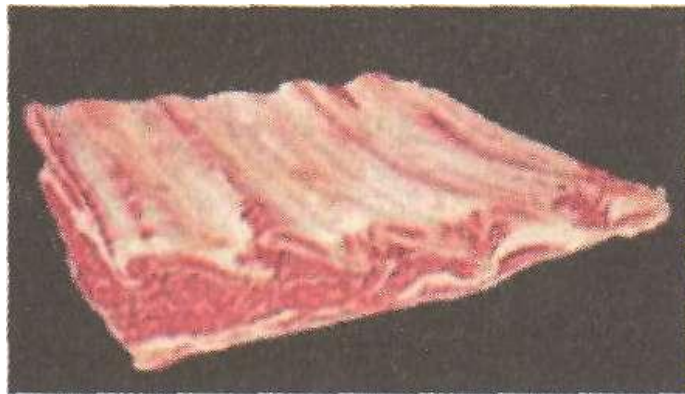
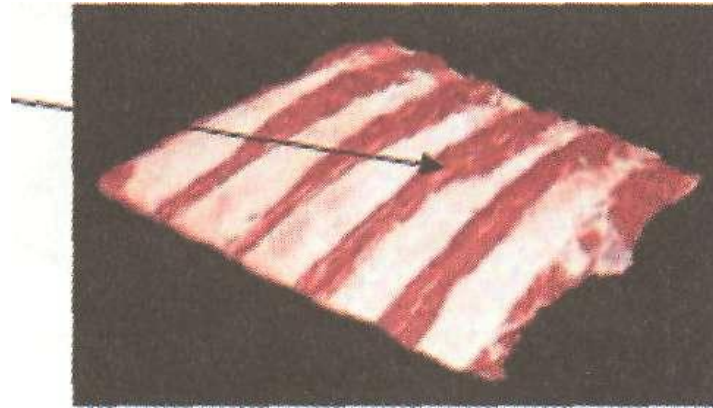


- **Cube Roll/Lulur Depan** secara sekilas mirip dengan Sirloin. Secara anatomi, Cube Roll diperoleh dari tulang rusuk ke-4 s/d ke-8.
- Komposisinya bervariasi dari 1.7-2.8% dari berat karkas. Cube Roll juga dipakai luas untuk keperluan *steak*, Bila Cube Roll dipotong melintang model *steak*, akan terlihat adanya butir-butir lemak *inframuskuler* lemak dalam jaringan otot.
- Bagi konsumen Jepang dan Korea, mereka menyukai daging Cube Roll karena adanya lemak *intramuskuler* yang menandakan daging itu empuk.



# DAGING IGA SAPI ATAU RIB

Spare Ribs, lempengan tulang rusuk, dengan daging yang menempel di permukaan tulang



- **Daging Iga Sapi atau rib** adalah bagian daging sapi yang berasal dari daging disekitar tulang iga. Bagian ini termasuk dari delapan bagian utama daging sapi yang biasa dikonsumsi.
- Seluruh bagian daging iga ini bisa terdiri dari beberapa iga berjumlah sekitar 6 sampai dengan 12, untuk potongan daging iga yang akan dikonsumsi bisa terdiri dari 2 sampai dengan 7 tulang iga.



- Short Ribs merupakan bagian daging yang mengandung tulang (rusuk).
- Daging pada Short Ribs cukup banyak. Short Ribs berbeda dengan Spare Ribs (Gambar 14).
- Daging pada Spare Ribs lebih sedikit karena Spare Ribs hanya terdiri dari lempengan tulang rusuk dengan sedikit daging dipermukaan tulang.
- Baik Short Ribs maupun Spare Ribs populer dipakai untuk membuat BBQ (panggang) atau daging iga sapi.



TERIMA KASIH

