

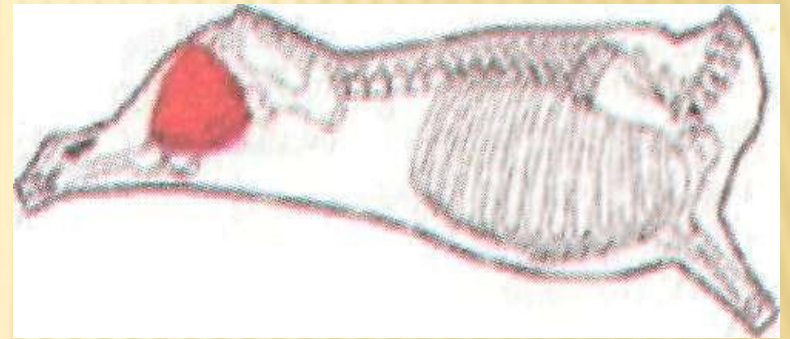
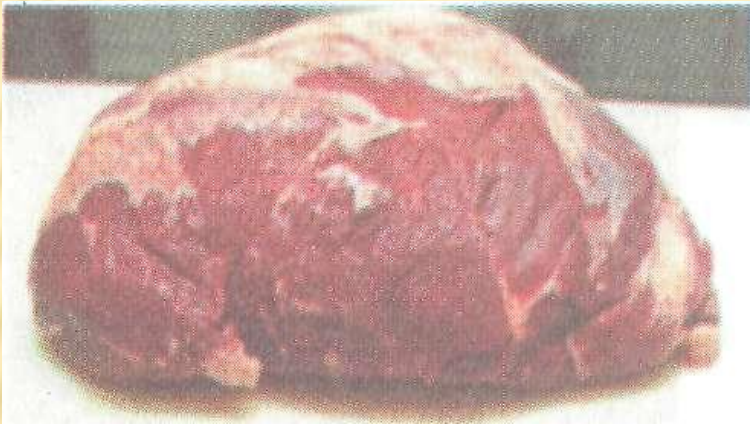


Atat Siti Nurani

# MEAT (DAGING)

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

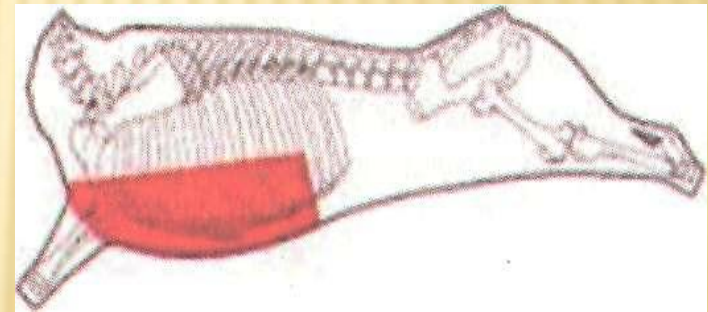
# PENUTUP DAGING SAPI ATAU LEBIH DIKENAL DENGAN NAMA TOPSIDE ATAU ROUND



- ✘ **Penutup Daging Sapi** atau lebih dikenal dengan nama **Topside** atau **Round** adalah bagian daging sapi yang terletak dibagian paha belakang sapi yang besar dan tebal (6.2% dari berat karkas) dan sudah mendekati area pantat sapi.
- ✘ Potongan daging sapi dibagian ini sangat tipis dan sangat alot. Bentuknya besar melebar dan terbungkus lapisan lemak.

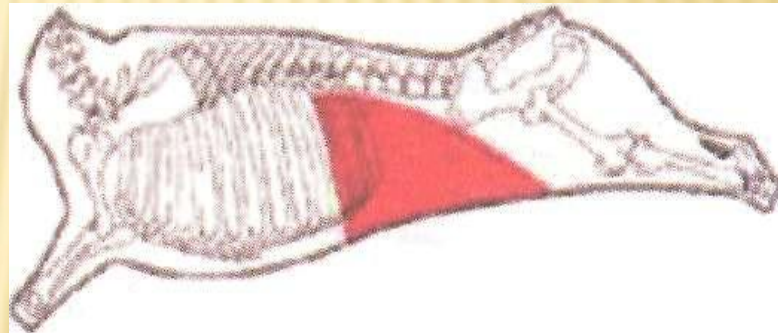
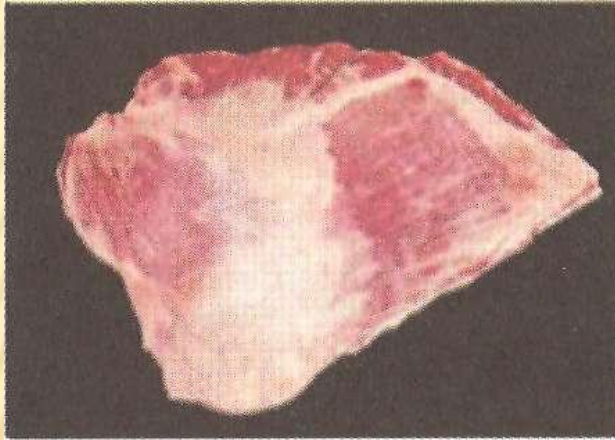
- 
- ✘ Para pedagang dan konsumen mengkategorikan *Topside/ Round* sebagai "daging murni/ daging paha" karena memang dagingnya sangat padat dan bertekstur kering.
  - ✘ *Topside/ Round* dapat untuk keperluan, mulai dari rendang, dendeng, rollade, empal, dan oseng-oseng.
  - ✘ *Topside* tidak biasa dibuat steak karena tekstur dagingnya kering, namun biasa digunakan untuk dipanggang dalam oven (roast).

# SANDUNG LAMUR ATAU BRISKET



- 
- ✘ **Sandung lamur atau brisket** adalah 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
  - ✘ Bagian daging ini termasuk delapan bagian daging sapi yang utama.

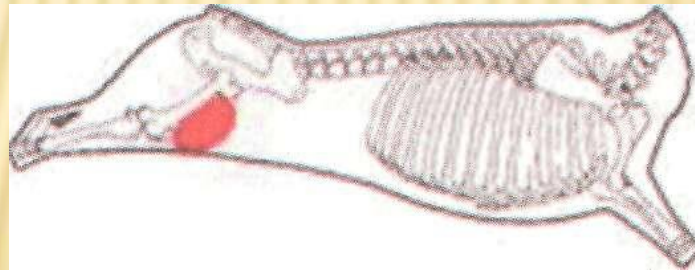
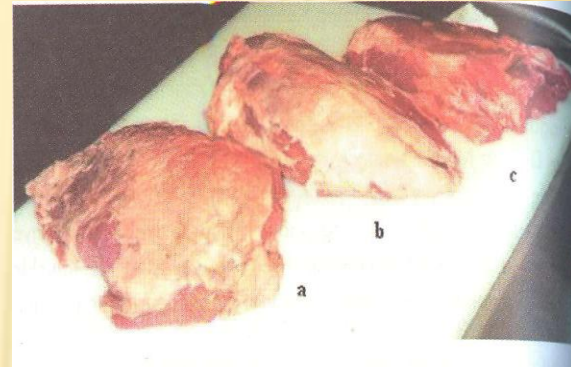
# SANCAM ATAU LEBIH DIKENAL DENGAN NAMA FLANK



- 
- ✘ **Sancam** atau lebih dikenal dengan nama **Flank** adalah bagian daging sapi yang berasal dari otot perut. Bentuknya panjang dan datar.
  - ✘ bagian daging sapi ini lebih keras dibandingkan dengan daging has dan daging iga.
  - ✘ Lemak pada Flank ada yang tebal dan ada pula yang tipis. Karena berlemak, Flank cocok untuk membuat daging, semur, atau masakan lainnya yang memerlukan lemak.



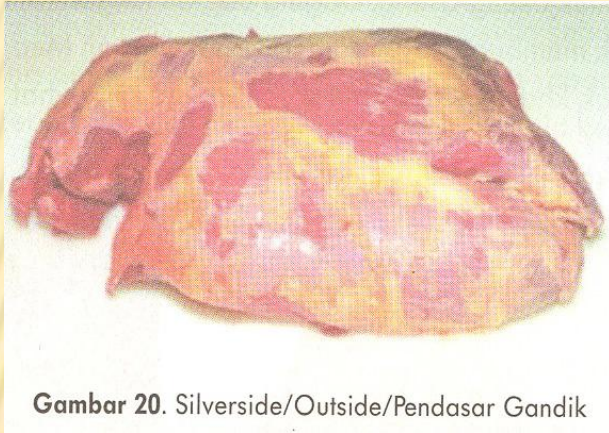
# KNUCKLE DISEBUT JUGA DAGING KELAPA



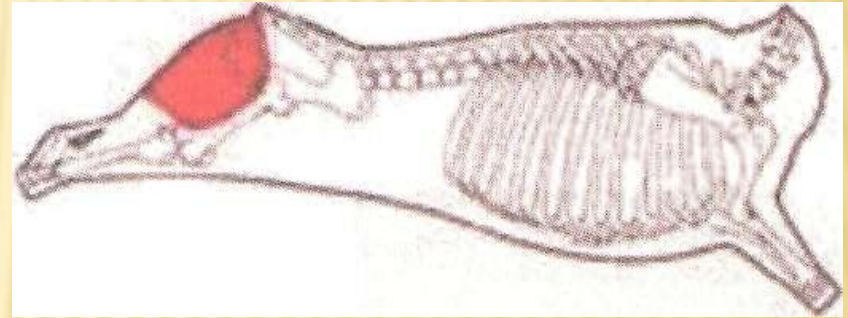
- ✘ **Knuckle disebut juga Daging Kelapa** karena bila kita lihat bentuknya mirip kelapa. Komposisinya  $\pm 3.3\%$  dari berat karkas.
- ✘ Daging Kelapa juga dikategorikan sebagai "daging murni/ daging paha" karena dagingnya yang padat dan permukaan dagingnya terbungkus oleh kulit luar yang tipis.
- ✘ Topside, Knuckle dapat digunakan untuk membuat rendang, dendeng, oseng-oseng, dan lainnya.

- 
- ✘ Knuckle terdiri dari 3 bagian daging yang dapat dipisahkan (Gambar 19), yaitu daging bagian atas (A), daging bagian tengah (B), dan daging bagian bawah (C).
  - ✘ Daging bagian atas (A) dapat digunakan untuk dendeng dan daging bagian bawah (C) digunakan untuk oseng-oseng.
  - ✘ Daging bagian tengah (B) bisa dimanfaatkan untuk membuat *steak*, yang dikenal dengan Medallion Steak karena bentuk khasnya yang bulat seperti medali

# SILVERSIDE/ OUTSIDE/ PENDASAR GANDIK



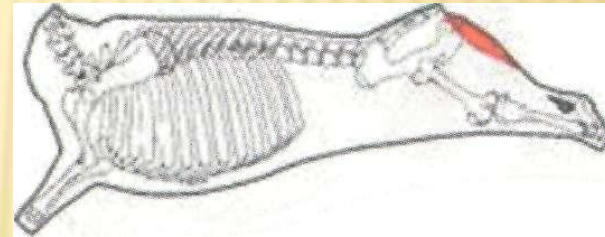
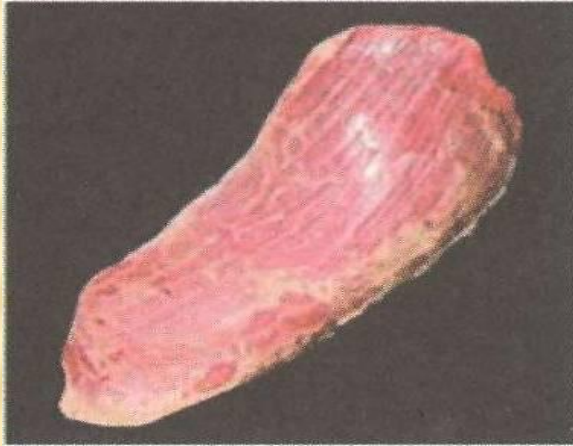
Gambar 20. Silverside/Outside/Pendasar Gandik



- ✘ **Silverside/ outside/ pendasar gandik.** Disebut Silverside karena warnanya yang cenderung merah muda keperakan (*pinkish silver*).
- ✘ Disebut Pendasar Gandik karena Silverside merupakan dasar bagi melekatnya daging lain yaitu Gandik (Eye Round).
- ✘ Jadi Silverside merupakan gabungan 2 macam daging, yaitu Silverside dan Gandik.
- ✘ Silverside juga merupakan bagian daging yang besar yaitu 6.2% dari berat karkas. "karena tebal dagingnya namun bertekstur kering".

- 
- ✘ Hanya saja, pada Silverside terdapat lapisan lemak yang cukup tebal pada permukaannya.
  - ✘ Silverside dapat dipakai untuk membuat rendang, dendeng, dan oseng-oseng. Karena dagingnya bertekstur kering, maka Silverside tidak bisa digunakan untuk *steak*.

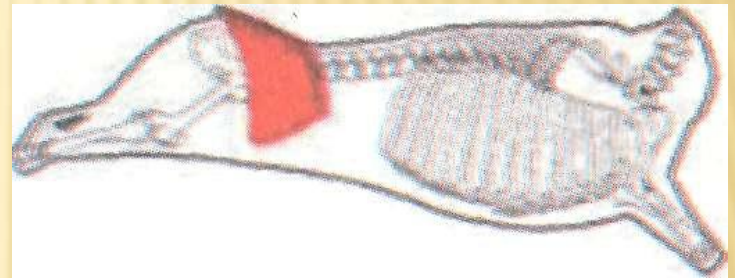
# EYE ROUND (GANDIK)



- ✘ **Eye Round (Gandik)** merupakan bagian dari Silverside. Disebut Eye Round karena bentuknya seperti mata.
- ✘ Eye Round memiliki kekhasan yaitu pada warna Eye Round adalah merah sangat muda.
- ✘ Bila diurut dari semua kategori daging, Eye Round memiliki warna merah yang paling muda.
- ✘ Terbungkus oleh kulit luar yang halus dengan serabut otot yang lurus (terlihat jelas pada Gambar) membuat Eye Round memiliki ciri khas dan mudah dikenal.
- ✘ Eye Round banyak dipakai untuk membuat empal, rendang, dendeng, oseng-oseng, dan masakan lainnya

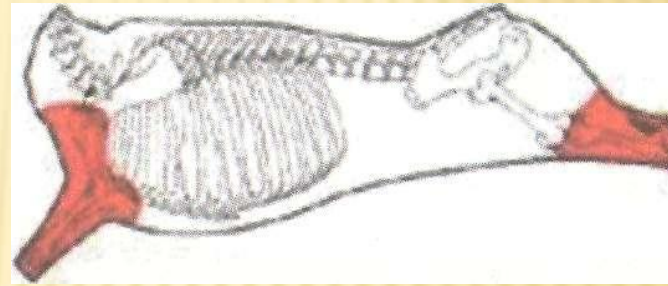


# RUMP/TANJUNG



- 
- ✘ **Rump/Tanjung** merupakan daging berada persis di belakang Sirloin, dan berada pada posisi yang tidak banyak digerakkan sehingga memiliki keempukan yang tinggi.
  - ✘ Rump terbungkus dengan lemak yang terkadang cukup tebal
  - ✘ digunakan untuk membuat rendang, dendeng, empal, oseng-oseng, dan lainnya.
  - ✘ Rump sangat cocok dibuat *steak* dengan nama *Rump Steak*.

# SENGKEL/ SHIN SHANK/ BETIS



- 
- ✘ **Sengkel/ Shin Shank/ Betis** merupakan daging yang terdapat pada bagian betis depan (fore) dan pada betis belakang (*hind*).
  - ✘ Berbeda dengan daging lainnya, Shin Shank mengandung banyak sekali urat.
  - ✘ secara anatomi, Shin Shank terletak pada betis yang banyak digunakan untuk aktivitas sapi, seperti berjalan.

- 
- ✘ Dengan banyaknya urat pada Shin Shank, maka Shin Shank tidak bisa dimasak dengan metode *Short Time Cooking* atau dibuat *steak*.
  - ✘ Shin Shank digunakan untuk membuat soto, atau masakan lain yang memerlukan urat/kekenyalan.
  - ✘ Shin Shank biasa disajikan dalam keadaan utuh atau dipotong melintang seperti yang terlihat pada Gambar 24. Potongan demikian disebut potongan *Butterfly* (kupu-kupu).

- 
- ✘ Salah satu produk Shin Shank yang terkenal yaitu *Ossobuco*, yaitu potongan melintang bagian Shin Shank dengan bagian tulang kaki (Gambar 25).
  - ✘ *Ossobuco*, nama yang berasal dari Italia Utara, yang berarti "tulang yang kosong".
  - ✘ *Ossobuco* diperoleh dengan memotong melintang Shin Shank dan menggergaji bagian tulang kaki depan atau kaki belakang.
  - ✘ Pada bagian tengah tulang terdapat sumsum (marrow) yang sangat bergizi dan lezat.

- 
- ✘ Setelah *Ossobuco* masak, sumsum dapat dikeluarkan dengan mudah menggunakan garpu kecil atau sendok dimakan.
  - ✘ Potongan Shin Shank dari tulang kaki depan memiliki sumsum yang lebih sedikit dari tulang kaki belakang.

---

**SELESAI**