

KARKAS DAN BAGIAN-BAGIANNYA

**Lembar informasi pertanian
Balai Informasi Pertanian
DKI Jakarta**

Februari 1993, Vol. I

Agdex 403/26

PENDAHULUAN

Daging merupakan salah satu bahan makanan asal ternak yang kaya akan protein, zat besi dan beberapa vitamin penting terutama vitamin B. Selain nilai gizinya, masyarakat menilai daging tersebut dari sifat-sifatnya seperti keempukan, rasa, aroma, warna dan sari minyaknya.

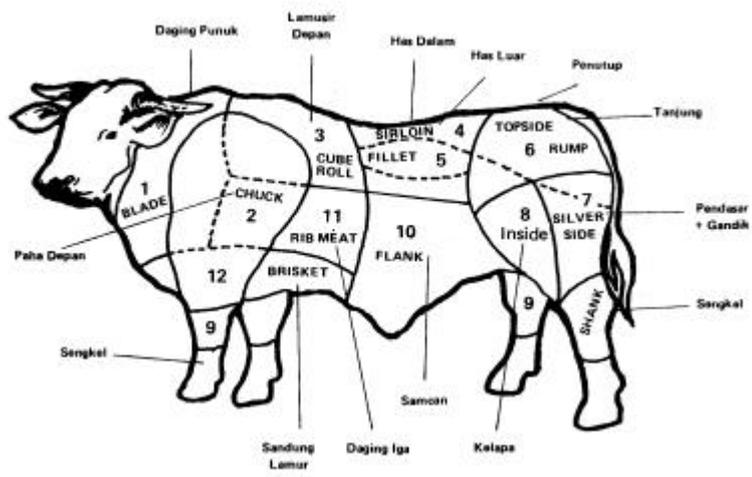
Daqing dipasarkan dalam bentuk potongan-potongan tanpa tulang, baik daging segar maupun daging beku, sehingga ada jenis daging has, sandung lamur, gandik dan sebagainya. Pembagian potongan daging tersebut mengikuti aturan tertentu dan masing-masing potongan mempunyai ciri khas dan kualitas tersendiri dalam pengolahan.

Misalnya, daging yang berkualitas baik seperti has dalam (lulur) cocok untuk dibuat steak tetapi kurang baik untuk dibuat dendeng karena pada proses penyayatan akan hancur.

BAGIAN-BAGIAN KARKAS

Karkas adalah bagian badan ternak yang telah disembelih, dikuliti, dikeluarkan. isi perutnya dan dipotong kaki bagian bawah serta kepalanya.

Untuk mendapatkan daging: has, sandung lamur dan sebagainya, maka karkas dipotong dengan pembagian seperti terlihat pada gambar :



PENGGUNAAN MASING-MASING BAGIAN DAGING

Untuk mendapatkan hasil masakan yang baik, maka gunakanlah bagian-bagian daging tertentu. Masingmasing potongan cocok/sesuai untuk masakan/hidangan tertentu. Hal tersebut bisa dilihat pada tabel berikut:

No.	Jenis Daging	Sesuai Untuk Masakan
1.	Daging punuk (blade)	- Empal, semur, sop, kari, abon dan rendang.
2.	Daging paha depan (chuck)	- Empal, semur, sop, kari, abon dan rendang.
3.	Daging lemusir (cub roll)	- Bistik, sate, rendang, empal, sukiyaki.
4.	Has luar (sirloin)	- Bistik, roll.
5.	Has dalam (fillet)	- Grill, steak, sate, sukiyaki.
6.	Penutup + tanjung (Top side + Rump)	- Bistik, empal, rendang, dendeng, baso, abon.
7.	Pendasar + Gandik (Silver side)	- Bistik, rendang, empal, dendeng, baso, abon
8.	Daging Kelapa (Inside)	- Cornet, sate, daging giling, sop, rawon.
9.	Sengkel (Shank)	-- Semur, sop, rawon, empal.
10.	Samcan (Flank)	- Cornet, sate, daging giling, sop, rawon.
11.	Daging iga (Rib meat)	- Cornet, roll, rawon, sop, roast.
12.	Sandung lamur (Brisket)	-- Cornet, roll, rawon, sop, roast.

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

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)

Golongan (kelas) II, meliputi daging bagian

1. Paha depan
 - sengkel (Shank)
 - Daging paha depan (Chuck)
2. Daging iga (Rib meat)
3. Daging punuk (Blade)

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	Ciri - Ciri		
	Mutu I	Mutu II	Mutu III
W a r n a	merah khas	merah khas	merah khas
B a u	daging segar khas daging segar	daging segar khas daging segar	daging segar khas daging segar
Penampakan Kekenyalan	kering kenyal	lembab kurang kenyal	basah lembek