



# DAGING ASUH

&

# KARKAS DAGING





Daging adalah bagian hewan yang disembelih (sapi, kerbau, kambing, domba) yang dapat dimakan dan berasal dari otot rangka atau yang terdapat di lidah, diafragma, jantung dan oesophagus dengan atau tidak mengandung lemak. Departemen Pertanian telah menetapkan kebijakan penyediaan pangan asal hewan yang “Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)”. Upaya tersebut diwujudkan dalam bentuk Peraturan Pemerintah No. 22 tahun 1983 tentang kesehatan masyarakat veteriner. Jaminan keamanan pangan atau bahan pangan telah menjadi tuntutan seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan.

## **Aman.**

daging tidak tercemar bahaya biologi (mikroorganisme, serangga, tikus), kimiawi (pestisida dan gas beracun) dan fisik (kemasan tidak sempurna bentuknya karena benturan) serta tidak tercemar benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

## **Sehat.**

daging tidak di campur dengan bagian lain dari hewan tersebut atau bagian dari hewan lain hewan maupun dagingnya disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam. Kehalalan menjadi Hak Asasi Manusia yang diakui keberadaannya sehingga harus dijamin dan dilindungi oleh semua pihak secara bertanggung jawab. Sertifikasi halal mutlak dibutuhkan untuk menghilangkan keraguan masyarakat akan kemungkinan adanya bahan baku, bahan tambahan atau bahan penolong yang tidak halal dalam suatu produk yang dijual.

## **Utuh.**

daging memiliki zat-zat yang dibutuhkan, berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia. Zat gizi meliputi unsur makro seperti karbohidrat, protein dan lemak serta unsur mikro seperti vitamin dan mineral

## **Halal.**

hewan maupun dagingnya disembelih dan ditangani sesuai syariat agama Islam. Kehalalan menjadi Hak Asasi Manusia yang diakui keberadaannya sehingga harus dijamin dan dilindungi oleh semua pihak secara bertanggung jawab. Sertifikasi halal mutlak dibutuhkan untuk menghilangkan keraguan masyarakat akan kemungkinan adanya bahan baku, bahan tambahan atau bahan penolong yang tidak halal dalam suatu produk yang dijual .

## **Kriteria yang dipakai sebagai pedoman untuk menentukan kualitas daging yang layak konsumsi adalah:**

1. Keempukan daging ditentukan oleh kandungan jaringan ikat. Semakin tua usia hewan susunan jaringan ikat semakin banyak sehingga daging yang dihasilkan semakin liat. Jika ditekan dengan jari daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal.
2. Kandungan lemak (marbling) adalah lemak yang terdapat diantara serabut otot (intramuscular). Lemak berfungsi sebagai pembungkus otot dan mempertahankan keutuhan daging pada waktu dipanaskan. Marbling berpengaruh terhadap cita rasa.
3. Warna daging bervariasi tergantung dari jenis hewan secara genetik dan usia, misalkan daging sapi potong lebih gelap daripada daging sapi perah, daging sapi muda lebih pucat daripada daging sapi dewasa. Warna daging yang baru diiris biasanya merah ungu gelap dan akan berubah menjadi terang bila dibiarkan terkena udara dan bersifat reversible (dapat balik). Namun bila dibiarkan terlalu lama diudara akan berubah menjadi cokelat.

4. Rasa dan Aroma dipengaruhi oleh jenis pakan. Daging berkualitas baik mempunyai rasa gurih dan aroma yang sedap.
5. Kelembaban daging (tidak berair) secara normal dapat dilihat pada bagian permukaan. Bila permukaan daging relatif kering, daging tersebut dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme dari luar, sehingga mempengaruhi daya simpan.

## Karakteristik Daging Ternak

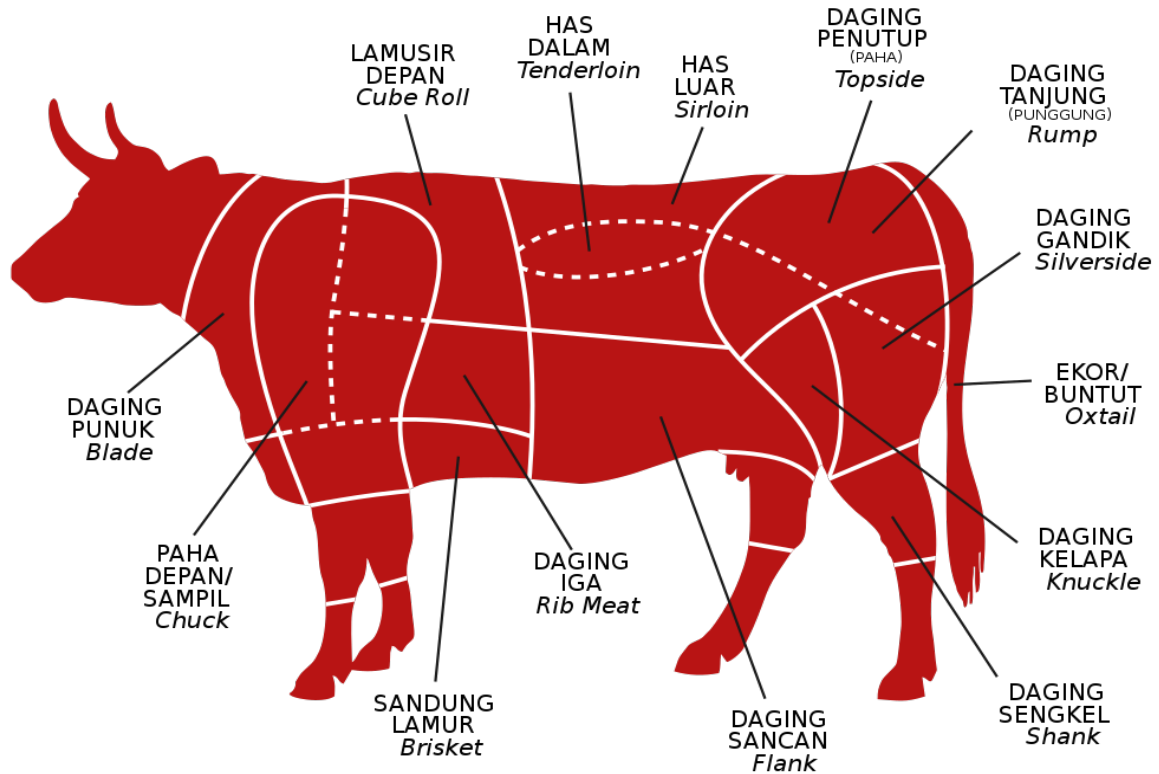
Jenis daging	Parameter				
	Warna	Komposisi	Konsistensi	Lainnya	Bau dan rasa
Sapi muda	agak pucat, kelabu putih sampai merah pucat-tua	Terdiri dari serabut – serabut halus	agak lembek		berbeda dengan daging sapi dewasa
Sapi dewasa	merah terang	Berserabut halus dengan sedikit lemak	liat / kenyal	Bersih tidak ada darah dan mengkilat	aromatis
Kambing	merah muda pucat	Lemak menyerupai lemak domba warna putih			Bau daging kambing jantan lebih menyengat dari bau daging kambing betina
Domba	merah muda	serabut halus, Lemak berwarna putih	cukup tinggi	Banyak lemak di otot	khas

## **Daging Abnormal memiliki ciri ciri sebagai berikut**

1. Bau dan rasa daging tidak normal akan segera tercium sesudah hewan dipotong. Hal tersebut dapat disebabkan karena adanya kelainan, seperti hewan sakit.
2. Warna daging tidak normal tidak selalu membahayakan kesehatan, namun akan mengurangi selera konsumen.
3. Konsistensi daging tidak normal ditandai dengan kekenyalan daging rendah (jika ditekan dengan jari akan terasa lunak), kondisi seperti ini mengindikasikan bahwa daging tidak sehat. Apabila disertai dengan perubahan warna yang tidak normal maka daging tersebut tidak layak dikonsumsi.
4. Daging busuk dapat mengganggu kesehatan konsumen karena menyebabkan gangguan saluran pencernaan. Pembusukan dapat terjadi karena penanganan yang kurang baik pada waktu pendinginan, sehingga aktivitas bakteri pembusuk meningkat, atau karena terlalu lama dibiarkan ditempat terbuka dalam waktu relatif lama pada suhu kamar, sehingga terjadi proses pemecahan protein oleh enzim – enzim dalam daging yang menghasilkan amoniak dan asam.



# PERHITUNGAN KARKAS



Karkas adalah bagian tubuh hewan yang tidak termasuk bagian kepala, kulit, ekor, ujung kaki, jeroan dan darah. Secara umum, karkas sapi dapat dibagi ke dalam beberapa bagian, yaitu :

1. Bagian bahu
2. Bagian punggung
3. Bagian dada dan perut
4. Bagian paha belakang
5. Bagian betis

# Cara menghitung berat karkas secara umum

**Berat Badan Hewan (kg) x Persentase Karkas Hewan (%)**

Persentase karkas pada umumnya untuk sapi adalah berkisar 50% dari berat hewan hidup. Sehingga semisal sapi memiliki berat badan 350kg, maka berat karkas adalah 50% dari berat hidup sebelum dipotong yaitu 175kg. Berat daging dihitung berdasarkan 70% dari berat karkas, jadi sapi 350kg memiliki berat karkas 175kg, dan berat daging totalnya 122,5kg



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA