



IMPLEMENTASI POTONGAN DAGING DI BUTCHER SECTION

Oleh

Dedi Mulyadi¹, Dendi Gusnadi²

^{1,2}Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University, Bandung

Email: ¹dedi05mulyadi@gmail.com, ²dendi@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak

This paper examines the implementation of butchery techniques in the butcher section, with a focus on the effectiveness of cutting methods in determining meat quality and its impact on operational efficiency and food safety. Correct cutting techniques play a key role in producing high-quality cuts, minimizing waste, and ensuring food safety. This study explores various cutting techniques for beef, poultry, and seafood, and their impact on meat taste, texture, and tenderness. In addition, the paper highlights the importance of using modern technology and ongoing training to improve meat cut quality and operational efficiency. The results show that the adoption of correct cutting techniques, appropriate tools, and strict sanitation practices can significantly improve the final meat yield and consumer satisfaction. The paper also provides recommendations for further research in the areas of cutting technology, staff training, and waste management to support the development of best practices in the butchery industry.

Keywords: *Meat Cutting Techniques, Butcher Section, Meat Quality*

PENDAHULUAN

Proses pemotongan daging memainkan peran krusial dalam memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk-produk hewani, termasuk daging sapi, unggas, dan seafood. Pada sektor ritel dan layanan makanan, *butcher section* merupakan bagian yang sangat vital dalam rantai penyediaan daging. *Butcher section* tidak hanya bertanggung jawab untuk memotong dan mengolah daging, tetapi juga untuk memastikan bahwa setiap potongan daging sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan oleh konsumen dan peruntukan kulinernya [1]. Implementasi potongan daging yang tepat sangat penting karena dapat memengaruhi kualitas akhir produk, termasuk tekstur, rasa, dan nilai gizi daging tersebut. Dalam konteks ini, pemahaman yang mendalam tentang berbagai jenis potongan daging, baik dari sapi, unggas, maupun seafood, serta peruntukannya, menjadi sangat penting bagi setiap butcher [1].

Jenis potongan daging yang dihasilkan dari berbagai bagian hewan memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Potongan daging sapi,

misalnya, dapat dibagi menjadi beberapa kategori utama seperti potongan utama (primal cuts), potongan sekunder (sub-primal cuts), dan potongan ritel (retail cuts). Setiap potongan memiliki kegunaan khusus dalam kuliner, misalnya potongan *sirloin* yang cocok untuk steak, atau *brisket* yang sering digunakan untuk hidangan daging rebus [3]. Di sisi lain, potongan daging dari unggas seperti ayam lebih sering dibagi berdasarkan bagian-bagian tertentu seperti dada, paha, sayap, dan kaki. Setiap bagian ini memiliki tekstur dan rasa yang unik, serta metode memasak yang berbeda sesuai dengan kebutuhan kuliner. Sedangkan untuk seafood, seperti ikan dan udang, potongan biasanya dilakukan untuk menjaga kesegaran dan mempertahankan nilai gizi, dengan teknik yang bervariasi tergantung pada jenis spesiesnya [4].

Potongan daging yang tepat tidak hanya mempertimbangkan aspek kuliner tetapi juga faktor ekonomi. Dalam industri pemrosesan daging, minimisasi limbah dan optimasi penggunaan setiap bagian hewan adalah kunci



.....
untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas. Oleh karena itu, kemampuan seorang *butcher* untuk memahami dan menerapkan teknik pemotongan yang efisien adalah keterampilan yang sangat berharga [5]. Implementasi potongan daging yang baik juga dapat membantu dalam memenuhi berbagai preferensi konsumen, yang semakin beragam seiring dengan meningkatnya permintaan akan produk-produk khusus seperti daging organik, daging halal, dan potongan yang siap dimasak [1].

Dalam *butcher section*, pemotongan daging sapi, unggas, dan seafood dilakukan dengan mempertimbangkan berbagai aspek, termasuk jenis hewan, usia, kondisi fisik, serta permintaan pasar. Pada daging sapi, pemotongan dilakukan berdasarkan struktur anatomi yang kompleks, yang memerlukan keterampilan dan pengetahuan khusus untuk menghasilkan potongan yang diinginkan. Potongan utama seperti *loin*, *rib*, *round*, dan *chuck* masing-masing memiliki karakteristik dan kegunaan yang berbeda. Misalnya, *ribeye* dan *striploin* merupakan potongan yang populer untuk steak karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang kaya. Potongan *brisket* dan *shank* sering digunakan untuk hidangan yang memerlukan waktu memasak yang lama agar daging menjadi empuk [4].

Untuk unggas seperti ayam, teknik pemotongan lebih sederhana namun tetap memerlukan ketelitian untuk memastikan setiap bagian daging dipisahkan dengan baik tanpa merusak kualitasnya. Potongan daging unggas biasanya meliputi dada, paha, sayap, dan kaki, yang masing-masing memiliki keunikan dalam hal tekstur dan metode memasak [2]. Dada ayam, misalnya, dikenal karena dagingnya yang lembut dan sering digunakan dalam masakan yang membutuhkan potongan daging yang mudah diolah. Paha ayam, di sisi lain, lebih berlemak dan memiliki rasa yang lebih kuat, menjadikannya pilihan yang baik untuk hidangan panggang atau goreng [1].

Pada seafood, seperti ikan, teknik pemotongan berfokus pada menjaga kesegaran dan tekstur daging. Potongan ikan biasanya dilakukan dengan mempertimbangkan jenis ikan dan ukuran fillet yang diinginkan. Fillet ikan tanpa tulang adalah potongan yang paling umum digunakan dalam industri makanan karena kemudahan dalam memasaknya. Selain itu, seafood seperti udang dan kerang juga membutuhkan teknik pemotongan khusus untuk memastikan bahwa daging tetap segar dan siap untuk digunakan dalam berbagai hidangan [3]. Pemotongan daging yang baik tidak hanya bergantung pada teknik yang digunakan, tetapi juga pada pemahaman tentang peruntukan setiap potongan daging. Dalam industri kuliner, setiap potongan daging memiliki kegunaan spesifik tergantung pada metode memasak dan cita rasa yang ingin dicapai. Misalnya, potongan daging yang tebal dan berlemak lebih cocok untuk metode memasak yang memerlukan waktu lama seperti panggang atau rebus, sedangkan potongan yang lebih tipis dan rendah lemak lebih sesuai untuk memasak cepat seperti tumis atau panggang. Dalam hal ini, peran *butcher* sangat penting untuk memastikan bahwa setiap potongan daging sesuai dengan kebutuhan kuliner dan preferensi konsumen.[2].

Namun, implementasi potongan daging di *butcher section* tidak lepas dari tantangan. Salah satu tantangan utama adalah memastikan bahwa setiap potongan daging memenuhi standar kualitas yang ketat, baik dari segi kebersihan, kesegaran, maupun keamanan pangan. Selain itu, *butcher* juga harus mempertimbangkan faktor-faktor seperti tren konsumen yang terus berkembang, yang dapat mempengaruhi permintaan akan jenis potongan daging tertentu [1]. Misalnya, dengan meningkatnya kesadaran akan kesehatan dan keberlanjutan, banyak konsumen kini lebih memilih potongan daging yang rendah lemak, organik, atau berasal dari hewan yang dipelihara secara berkelanjutan. Hal ini menuntut *butcher* untuk memiliki pengetahuan



yang luas tentang berbagai jenis potongan daging dan metode pemrosesan yang ramah lingkungan.

Dengan demikian, implementasi potongan daging di *butcher section* adalah sebuah proses yang kompleks dan membutuhkan perhatian terhadap detail. Mulai dari pemahaman tentang anatomi hewan hingga penerapan teknik pemotongan yang tepat, setiap langkah dalam proses ini bertujuan untuk menghasilkan potongan daging yang berkualitas tinggi dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Penelitian ini membahas tentang teknik dalam pemotongan daging, berbagai teknik dan metode yang digunakan dalam pemotongan daging, serta bagaimana metode memasak masing-masing potongan tersebut memenuhi peruntukannya dalam dunia kuliner. Hasil dan pembahasan akan mengeksplorasi secara mendalam aspek-aspek tersebut, dengan fokus pada bagaimana implementasi potongan daging di *butcher section* dapat dioptimalkan untuk mencapai kualitas yang terbaik[4].

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi pustaka atau studi literatur sebagai pendekatan utama untuk mengumpulkan dan menganalisis data. Studi pustaka adalah suatu metode yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan data yang relevan dari berbagai sumber yang sudah ada, seperti buku, artikel jurnal, laporan penelitian, dokumen resmi, dan sumber online lainnya. Metode ini sangat berguna dalam memahami konsep, teori, dan temuan sebelumnya yang berkaitan dengan topik penelitian, dalam hal ini implementasi potongan daging di *butcher section*. Studi literatur memungkinkan peneliti untuk mengevaluasi dan mensintesis pengetahuan yang sudah ada, sehingga dapat memberikan landasan teori yang kuat untuk penelitian ini serta mengidentifikasi celah atau masalah yang belum terpecahkan[4].

Proses pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara mengidentifikasi dan mengumpulkan sumber-sumber literatur yang relevan dan berkualitas tinggi. Sumber-sumber tersebut dipilih berdasarkan kriteria tertentu, seperti relevansi dengan topik penelitian, kredibilitas sumber, dan kebaruan informasi. Pengumpulan data dimulai dengan pencarian literatur melalui database akademik seperti Google Scholar, PubMed, dan ScienceDirect, serta perpustakaan digital dari universitas dan lembaga penelitian terkemuka. Selain itu, peneliti juga memanfaatkan buku teks, laporan industri, serta artikel dari situs web yang diakui secara luas dalam industri pangan dan pemotongan daging[6].

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis isi (content analysis) dan analisis komparatif. Analisis isi digunakan untuk mengidentifikasi, mengelompokkan, dan menginterpretasikan informasi yang terdapat dalam literatur yang dikumpulkan. Dalam analisis isi, peneliti menganalisis teks dari literatur untuk menemukan tema-tema utama, pola-pola yang berulang, serta konsep-konsep yang relevan dengan topik penelitian. Analisis ini membantu dalam memahami bagaimana berbagai peneliti sebelumnya telah mendekati topik implementasi potongan daging di *butcher section*, serta mengidentifikasi elemen-elemen kunci yang mempengaruhi keberhasilan atau kegagalan dalam implementasi tersebut[7].

Penerapan metode studi pustaka dalam penelitian ini memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi berbagai perspektif yang ada tentang implementasi potongan daging di *butcher section* tanpa harus melakukan eksperimen atau survei lapangan yang memerlukan waktu dan biaya yang besar. Selain itu, studi pustaka juga memberikan fleksibilitas dalam mengakses informasi yang luas dari berbagai sumber, sehingga



memperkaya pemahaman peneliti tentang topik yang sedang diteliti[8].

Hasil analisis dari studi pustaka ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam mengembangkan strategi yang lebih efektif untuk implementasi potongan daging di *butcher section*. Dengan memahami praktik terbaik yang telah diidentifikasi dalam literatur, *butcher section* dapat meningkatkan kualitas produknya, meminimalkan limbah, dan meningkatkan kepuasan konsumen. Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan wawasan tentang tantangan-tantangan yang mungkin dihadapi dalam implementasi teknik pemotongan daging, serta bagaimana cara mengatasi tantangan tersebut berdasarkan pengalaman yang terdokumentasikan dalam literatur [4].

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Spesifikasi Potongan Daging Sapi.

Sapi merupakan salah satu hewan yang paling umum dipotong di *butcher section*. Daging sapi memiliki berbagai potongan yang berbeda, masing-masing dengan tekstur, rasa, dan aplikasi kuliner yang unik. Potongan utama dari daging sapi biasanya dibagi menjadi beberapa bagian besar, seperti loin, rib, chuck, round, dan brisket, yang kemudian dapat dipotong lebih kecil menjadi potongan spesifik seperti tenderloin, ribeye, sirloin, dan flank steak.[4].

a. Tenderloin



Gambar 1.a Tenderloin

<https://id.pinterest.com/pin/563724078361122916/>

Potongan daging ini dikenal sebagai yang paling empuk, terletak di bagian tengah belakang (loin) sapi. Teknik Memotong: Medallion Cut. Teknik ini melibatkan pemotongan daging tenderloin menjadi bagian-bagian kecil berbentuk bulat yang biasanya setebal sekitar 1-2 inci. Tenderloin sering digunakan untuk steak, seperti filet mignon, karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang halus. Potongan ini sangat dihargai di industri kuliner dan sering digunakan dalam hidangan mewah [4].

b. Ribeye



Gambar 1.b Ribeye

<https://id.pinterest.com/pin/727190671104487716/>

Potongan ini berasal dari bagian rib atau iga sapi dan memiliki kandungan lemak marbling yang tinggi, yang memberikan rasa dan kelembutan ekstra. Teknik Memotong: Ribeye Steaks. Untuk potongan ribeye, biasanya dipotong melintang di bagian iga dengan ketebalan 1-2 inci, menciptakan potongan steak dengan marbling yang optimal. Ribeye sering dipilih untuk steak karena kelezatannya dan digunakan dalam berbagai teknik memasak seperti grilling atau pan-searing[4].



c. Sirloin



Gambar 1.c Sirloin

<https://id.pinterest.com/pin/953637289815243730/>

Terletak di bagian belakang sapi, sirloin menawarkan keseimbangan antara rasa dan kelembutan. Teknik memotong sirloin steaks biasanya dipotong melintang dari bagian belakang sapi dengan ketebalan bervariasi, tergantung pada preferensi. Potongan ini lebih murah dibandingkan tenderloin dan ribeye, namun tetap populer untuk steak dan digunakan dalam berbagai resep, termasuk tumisan dan panggang[4].

d. Brisket



Gambar 1.d Brisket

<https://id.pinterest.com/pin/475974254381169008/>

Potongan ini berasal dari bagian dada sapi dan terkenal akan teksturnya yang keras namun kaya akan rasa setelah dimasak lama dengan metode seperti braising atau slow-cooking. Teknik memotong brisket biasanya dipotong menjadi dua bagian utama, flat cut

(bagian yang lebih ramping) dan point cut (bagian yang lebih berlemak). Potongan ini sering digunakan dalam hidangan tradisional seperti barbeque atau pot roast[4].

e. Flank Steak



Gambar 1.c Flank Steak

<https://id.pinterest.com/pin/367395282117878521/>

Terletak di bagian bawah perut sapi, flank steak memiliki serat yang panjang dan membutuhkan pemotongan yang tepat untuk menghasilkan daging yang lembut. Untuk mendapatkan potongan yang lebih empuk, flank steak sering dipotong secara diagonal melawan serat daging atau *Bias Cut*. Potongan ini sering digunakan dalam masakan Meksiko seperti fajitas dan dihidangkan dalam bentuk irisan tipis setelah dimarinasi dan dipanggang[4].

2. Spesifikasi Potongan Daging Unggas.

Unggas seperti ayam dan kalkun juga memiliki beragam potongan yang digunakan untuk berbagai keperluan kuliner. Potongan unggas biasanya lebih seragam dibandingkan dengan sapi, namun tetap memerlukan teknik pemotongan yang tepat untuk memastikan kualitas dan keamanannya.[4].



a. Breast (Dada)



Gambar 2.a Breast (Dada)

<https://id.pinterest.com/pin/648448046368747500/>

Potongan ini adalah bagian paling populer dari unggas, terutama karena rendah lemak dan kaya protein. Dada ayam sering digunakan dalam hidangan seperti chicken breast fillet, grilled chicken dan salad ayam. Potongan ini dapat disajikan dalam berbagai bentuk, seperti fillet, strip atau dadu[6].

b. Thigh (Paha)



Gambar 2.b Thigh (Paha)

<https://id.pinterest.com/pin/595178907022941835/>

Paha ayam atau kalkun memiliki lebih banyak lemak dan rasa dibandingkan dada, membuatnya populer dalam masakan yang membutuhkan kelembutan dan rasa lebih, seperti dalam hidangan stew atau roasted chicken. Potongan paha juga sering digunakan dalam resep yang melibatkan pemanggangan atau penggorengan[6].

c. Drumstick (Betis)



Gambar 2.c Drumstik (Betis)

<https://id.pinterest.com/pin/751678994088800120/>

Bagian bawah kaki unggas ini sering kali dimasak dalam bentuk yang utuh dan sangat populer dalam hidangan yang digoreng atau dipanggang. Drumstick memiliki tekstur yang lebih keras dibandingkan dengan paha, namun memberikan rasa yang kaya saat dimasak dengan teknik slow-cooking atau roasting[6].

d. Wings (Sayap)



Gambar 2.d Wings (Sayap)

<https://id.pinterest.com/pin/342062534216757881/>

Sayap ayam adalah bagian yang sangat populer dalam masakan finger food atau appetizer. Sayap biasanya dimasak dengan cara digoreng atau dipanggang dan sering disajikan dengan saus atau bumbu. Potongan ini sangat populer di berbagai budaya dan digunakan dalam hidangan seperti buffalo wings[6].



e. Chicken Whole (Unggas Utuh)



Gambar 2.e Chicken Whole (Unggas Utuh)
<https://id.pinterest.com/pin/47569339804634526/>

Selain potongan individu, unggas juga sering dijual dalam bentuk utuh, terutama untuk acara khusus seperti *Thanksgiving* atau perayaan lainnya. Unggas utuh ini biasanya diisi dan dipanggang, menghasilkan hidangan yang mengesankan baik dari segi rasa maupun penampilan[6].

3. Spesifikasi Potongan Daging Seafood.
Seafood mencakup berbagai jenis hewan laut seperti ikan, udang, kepiting, dan kerang, yang masing-masing memerlukan metode pemotongan yang berbeda-beda untuk memastikan kualitas dan kesegarannya.[7].

a. Fillet



Gambar 3.a Fillet
<https://id.pinterest.com/pin/426434658480047806/>

Fillet adalah potongan daging ikan yang paling umum, di mana tulang dan kulit

telah dihilangkan. Fillet dapat berasal dari berbagai jenis ikan seperti salmon, cod, atau tilapia, dan digunakan dalam berbagai hidangan seperti sushi, grilling, atau baking. Teknik filleting memerlukan ketelitian untuk memastikan tidak ada tulang yang tersisa dalam potongan.

b. Steak Cut



Gambar 3.b Steak Cut
<https://id.pinterest.com/pin/724024077626567040/>

Potongan ini biasanya digunakan pada ikan yang lebih besar seperti tuna atau swordfish, di mana ikan dipotong melintang, menghasilkan potongan daging dengan tulang di tengah. Ikan steak ini sering dipanggang atau dipanggang untuk mempertahankan kelembapan dan memberikan rasa yang kaya[7].

c. Whole Fish



Gambar 3.c Whole Fish
<https://id.pinterest.com/pin/448108231688224605/>

Sama seperti unggas, ikan juga sering disajikan dalam bentuk utuh, terutama dalam masakan tradisional atau pada



acara khusus. Ikan utuh biasanya dibersihkan, dan kadang-kadang diisi sebelum dipanggang atau digoreng. Menyajikan ikan dalam bentuk utuh memberikan presentasi visual yang menarik dan sering kali mempertahankan rasa alami ikan [7].

d. Shrimp



Gambar 3.d Shrimp

<https://id.pinterest.com/pin/494340496609495361/>

Udang dapat disajikan dengan kulit atau tanpa kulit, dan dapat digunakan dalam berbagai masakan mulai dari cocktail udang hingga stir-fry. Proses pemotongan udang biasanya melibatkan penghilangan kulit dan pembersihan vena untuk memastikan kualitas dan rasa yang optimal [7].

e. Crab and Lobster



Gambar 3.d Crab and Lobster

<https://id.pinterest.com/pin/801781539924049315/>

<https://id.pinterest.com/pin/617274692702441708/>

Potongan dari kepiting dan lobster sering kali disajikan dalam bentuk cangkang utuh atau kaki yang telah

dibelah untuk memudahkan konsumsi. Potongan ini sering kali disajikan dalam hidangan mewah atau perjamuan, dan memerlukan teknik pemotongan yang tepat untuk memastikan daging tetap utuh dan tidak tercampur dengan bagian cangkang yang keras [7].

Teknik Memasak dan Jenis Menu

Pemilihan potongan daging yang tepat sangat penting untuk memastikan bahwa setiap bagian hewan digunakan dengan cara yang paling efisien dan sesuai dengan karakteristiknya. Potongan daging harus disesuaikan dengan metode memasak dan jenis hidangan yang diinginkan [6].

1. Grilling (Pemanggang)



Gambar 1 Grilling (Pemanggang)

<https://id.pinterest.com/pin/2674081022538853/>

Potongan seperti ribeye, sirloin, dan steak ikan adalah pilihan yang sempurna untuk pemanggang karena kandungan lemak dan marbling yang memberikan rasa dan kelembutan saat dipanggang pada suhu tinggi. Dada ayam dan fillet ikan juga cocok untuk dipanggang dengan cepat, menjaga kelembutan dan rasa alami contoh menu seperti iga bakar, sate ayam, ikan bakar.



2. Braising (Rebusan Lambat)



Gambar 2 Braising (Rebusan Lambat)
<https://id.pinterest.com/pin/27725353947943009/>

Potongan daging yang lebih keras seperti brisket, chuck, dan paha unggas sering digunakan dalam teknik braising, di mana daging dimasak perlahan dalam cairan untuk melunakkan serat dan mengembangkan rasa yang mendalam. Metode ini ideal untuk hidangan seperti pot roast, stew atau rendang.

3. Roasting (Pemanggangan Utuh)



Gambar 3 Roasting (Pemanggangan Utuh)
<https://mealy.id/blog/teknik-membakar-dan-memanggang>

Potongan daging besar seperti loin, daging sapi panggang, ayam utuh, atau domba leg adalah pilihan yang ideal untuk roasting. Proses pemanggangan yang lambat dan stabil memastikan bahwa bagian dalam daging matang dengan sempurna sementara bagian luar membentuk lapisan garing yang beraroma.

4. Stir-Frying (Tumis Cepat)



Gambar 4 Stir-Frying (Tumis Cepat)
<https://id.pinterest.com/pin/762093568209987822/>

Potongan daging tipis seperti flank steak, dada ayam, dan fillet ikan sering digunakan dalam stir-fry, di mana daging dimasak dengan cepat dalam suhu tinggi bersama sayuran dan bumbu. Metode ini mempertahankan tekstur lembut daging dan menginfusi rasa dari bumbu yang digunakan contoh menu nasi goreng, mie goreng, tumis kangkung, tumis daging sapi.

5. Sushi and Sashimi



Gambar 5 Sushi and Sashimi
<https://id.pinterest.com/pin/181340322490407855/>

Untuk hidangan mentah seperti sushi dan sashimi, hanya potongan ikan berkualitas tinggi seperti tuna, salmon, atau yellowtail yang digunakan. Fillet yang sangat segar dan dipotong dengan



hati-hati diperlukan untuk menghasilkan potongan tipis yang indah dengan tekstur yang halus dan rasa yang segar.

6. Slow-Cooking (Masak Lambat)



Gambar 6 Slow-Cooking (Masak Lambat)
<https://id.pinterest.com/pin/141581982027928444/>

Potongan daging keras seperti shank, oxtail, atau ribs sangat cocok untuk metode slow-cooking seperti di slow cooker atau pressure cooker. Proses memasak yang panjang dan lambat memecah jaringan ikat dan menghasilkan daging yang sangat lembut dan beraroma soup buntut.

Analisis Pemotongan dan Kualitas Daging

Teknik pemotongan daging memainkan peran yang sangat penting dalam menentukan kualitas daging yang dihasilkan. Pemotongan yang tepat tidak hanya memastikan bahwa setiap bagian daging diproses sesuai dengan peruntukannya, tetapi juga membantu mempertahankan rasa, tekstur, dan kelembutan daging. Dalam berbagai penelitian, ditemukan bahwa teknik pemotongan yang benar dapat meningkatkan nilai jual daging, sementara kesalahan dalam pemotongan dapat mengurangi kualitas daging secara signifikan. Hal ini terutama berlaku pada daging sapi, di mana teknik pemotongan yang tidak tepat dapat menyebabkan hilangnya jus daging yang penting untuk menjaga kelembutan dan rasa

pemotongan daging sapi, misalnya, memerlukan pemahaman mendalam tentang anatomi sapi [3]. Potongan seperti tenderloin, ribeye, dan sirloin membutuhkan keterampilan khusus untuk memastikan bahwa daging dipotong pada sudut yang tepat, sehingga menghasilkan potongan yang empuk dan penuh rasa. Tenderloin, yang berasal dari bagian paling empuk dari sapi, harus dipotong dengan sangat hati-hati untuk mempertahankan kelembutannya. Kesalahan dalam pemotongan dapat menyebabkan daging menjadi lebih keras dan kehilangan banyak jus, yang pada akhirnya mengurangi nilai jualnya. Ribeye, yang dikenal dengan marbling atau jaringan lemaknya yang kaya, juga membutuhkan pemotongan yang tepat untuk memastikan distribusi lemak yang merata, yang memberikan rasa dan kelembutan ekstra pada daging [1].

Selain kegunaan alat yang tepat juga memainkan peran penting dalam menentukan kualitas daging. Penelitian menunjukkan bahwa *butcher* yang menggunakan pisau yang tajam dan terawat cenderung menghasilkan potongan daging yang lebih presisi dan berkualitas tinggi dibandingkan dengan yang menggunakan pisau yang tumpul. Pisau yang tajam tidak hanya membuat proses pemotongan lebih efisien tetapi juga mengurangi kerusakan pada serat daging, yang membantu menjaga tekstur dan rasa asli dari daging [3]. Selain itu, penggunaan alat pemotongan otomatis di lingkungan dengan volume pemotongan yang tinggi telah menunjukkan peningkatan efisiensi dan konsistensi dalam kualitas potongan daging. Teknik pemoto berperan penting dalam menjaga keamanan pangan. Pemotongan yang tidak tepat dapat meningkatkan risiko kontaminasi bakteri, terutama jika daging tidak dipotong di area yang bersih atau menggunakan alat yang tidak steril. Penelitian menunjukkan bahwa praktik sanitasi yang ketat dan penggunaan teknik pemotongan yang benar dapat mengurangi risiko kontaminasi dan memastikan bahwa daging yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.[5]. Hal ini sangat



.....
penting dalam industri pemotongan daging, di mana keamanan pangan adalah prioritas utama. Oleh karena itu, pelatihan berkelanjutan dalam teknik pemotongan dan praktik sanitasi sangat diperlukan untuk memastikan bahwa *butcher* dapat menghasilkan daging berkualitas tinggi yang aman untuk dikonsumsi .

Di sisi lain, kualitas daging juga dipengaruhi oleh metode pemotongan yang digunakan dalam memproses unggas dan seafood. Teknik pemotongan pada unggas, seperti ayam dan kalkun, juga membutuhkan ketelitian yang sama seperti pada sapi. Dada ayam, misalnya, harus dipotong dengan hati-hati untuk menghindari kehilangan kelembutan dan rasa. Penggunaan teknik pemotongan yang tepat pada unggas dapat memastikan bahwa daging tetap lembut dan juicy, yang sangat penting untuk menjaga kualitas daging unggas [7]. Begitu juga dengan seafood, di mana teknik filleting yang benar dapat memastikan bahwa daging ikan tetap utuh dan bebas dari tulang yang tidak diinginkan. Hal ini sangat penting untuk memastikan bahwa seafood yang dihasilkan berkualitas tinggi dan aman untuk dikonsumsi .

Teknik pemotongan daging juga harus disesuaikan peruntukannya. Potongan yang berbeda dari daging sapi, unggas, atau seafood memiliki aplikasi yang berbeda dalam dunia kuliner. Misalnya, potongan daging sapi seperti brisket atau chuck, yang lebih keras, cocok untuk metode memasak lambat seperti braising atau slow-cooking, yang membantu melunakkan serat daging dan menghasilkan rasa yang mendalam [8]. Di sisi lain, potongan seperti tenderloin atau ribeye lebih cocok untuk metode memasak cepat seperti grilling atau pan-searing, yang mempertahankan rasa dan kelembutan alami dari daging. Oleh karena itu, pengetahuan tentang teknik pemotongan yang tepat sangat penting untuk memastikan bahwa setiap potongan daging diproses sesuai dengan peruntukannya, yang pada akhirnya

meningkatkan kualitas hidangan yang dihasilkan .

Selain itu, teknik pemotongan yang tepat juga dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional di *butcher section*. Pemotongan yang presisi dapat memastikan bahwa setiap bagian dari hewan dapat dimanfaatkan dengan baik, mengurangi limbah dan meningkatkan keuntungan [5]. Hal ini sangat penting dalam industri daging di mana efisiensi operasional dapat berkontribusi secara signifikan terhadap profitabilitas. Misalnya, penggunaan teknologi pemotongan otomatis telah menunjukkan peningkatan efisiensi dalam memproses daging dalam jumlah besar, mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk memotong daging dan meningkatkan konsistensi dalam kualitas potongan yang dihasilkan.[2].

PENUTUP

Kesimpulan

Implementasi teknik pemotongan daging di *butcher section* memiliki dampak signifikan terhadap kualitas, keamanan, dan nilai jual daging yang dihasilkan. Teknik pemotongan yang tepat tidak hanya memastikan bahwa setiap bagian daging diproses sesuai dengan peruntukannya, tetapi juga membantu mempertahankan rasa, tekstur, dan kelembutan daging. Dalam konteks daging sapi, unggas, dan seafood, pengetahuan mendalam tentang anatomi hewan serta keterampilan dalam menggunakan alat pemotongan yang tepat sangat penting. Pemotongan yang benar juga berperan dalam menjaga keamanan pangan, dengan meminimalkan risiko kontaminasi bakteri melalui praktik sanitasi yang baik. Selain itu, implementasi teknologi modern di *butcher section* dapat meningkatkan efisiensi dan konsistensi dalam proses pemotongan, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan profitabilitas. Secara keseluruhan, implementasi potongan daging yang tepat



adalah kunci untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi yang aman dan memuaskan bagi konsumen.

Untuk penelitian selanjutnya penelitian dapat fokus pada evaluasi dampak penerapan teknologi canggih dalam proses pemotongan daging, seperti penggunaan mesin pemotong otomatis dan sistem pemantauan kualitas berbasis sensor. Penelitian ini bisa memberikan wawasan tentang bagaimana teknologi ini mempengaruhi efisiensi, konsistensi potongan, dan pengurangan limbah. Selain itu, eksplorasi lebih lanjut tentang pelatihan dan pengembangan keterampilan staf butcher dapat menjadi fokus penting. Penelitian dapat mengkaji metode pelatihan yang paling efektif untuk meningkatkan keterampilan teknis dan praktik sanitasi di kalangan staf butcher, serta bagaimana pelatihan tersebut mempengaruhi kualitas dan keamanan daging. Penelitian juga dapat mempertimbangkan dampak dari berbagai teknik pemotongan terhadap kualitas akhir produk, termasuk studi perbandingan antara teknik tradisional dan modern dalam berbagai jenis potongan daging. Selanjutnya, penelitian dapat mengeksplorasi hubungan antara potongan daging yang dihasilkan dan preferensi konsumen, dengan tujuan untuk menyesuaikan potongan dengan kebutuhan pasar dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Terakhir, penting untuk menyelidiki praktek terbaik dalam pengelolaan limbah dan efisiensi operasional di *butcher section*, guna mengidentifikasi strategi yang dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan keberlanjutan. Dengan fokus pada area-area ini, penelitian selanjutnya dapat memberikan kontribusi berharga untuk peningkatan praktik pemotongan daging dan kualitas produk di industri butcher.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agustina, K.K. (2017). Proses Pemotongan Ternak. Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana. Denpasar
- [2] Londero, A., Costa, M., Galli, L., Brusa, V., Linares, L., Prieto, M., & Leotta, G. (2019). Characterization and subtyping of *Listeria monocytogenes* strains from butcher shops. *LWT*, 113, 108363.
- [3] Tiya, N. A. D., & Nuraini, H. (2021). Kinerja sumber daya manusia di rumah potong hewan (studi kasus rph kategori i dan kategori ii). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 89-94.
- [4] Sukmawati. (2018). Total microbial plates on beef and beef offal. *Bioscience*. 2(1): 22-28.
- [5] Kim, J.H., and Yim, D.G. (2016). Assessment of the microbial level for livestock products in retail meat shops implementing HACCP system. *Korean J Food Sci An*. 36: 594–600
- [6] Bogard AK, Fuller CC, Radke V, Selman CA, Smith KE. Ground beef handling and cooking practices in restaurants in eight States. *J Food Prot*. 2013;76: 2132–4210. 10.4315/0362-028X.JFP-13-126
- [7] Torso LM, Voorhees RE, Forest SA, Gordon AZ, Silvestri SA, Kissler B, et al. *Escherichia coli* O157:H7 outbreak associated with restaurant beef grinding. *J Food Prot*. 2015;78: 1272–1279. 10.4315/0362-028X.JFP-14-545
- [8] Stärk, K.D.C., Alonso, S., Dadios, N., Dupuy, C., Ellerbroek, L., Georgiev, M., Hardstaff, J., Huneau-Salaün, A.,
- [9] Laugier, C., Mateus, A., et al., (2014). Strengths and weaknesses of meat inspection as a contribution to animal health and welfare surveillance. *Food Control*. 39: 154–162.
- [10] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.