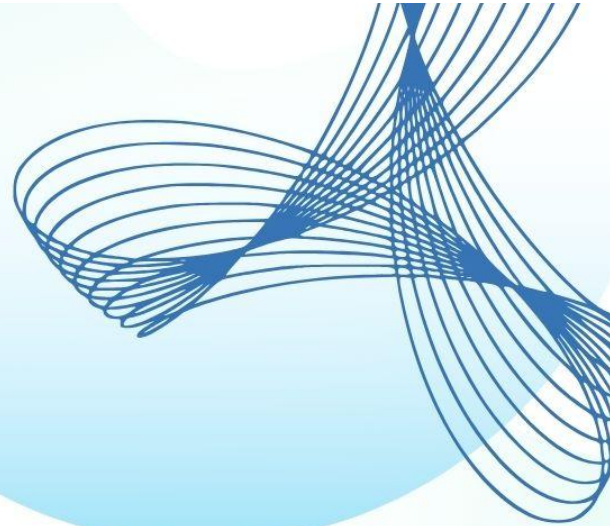




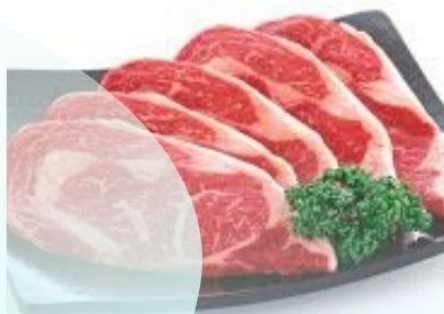
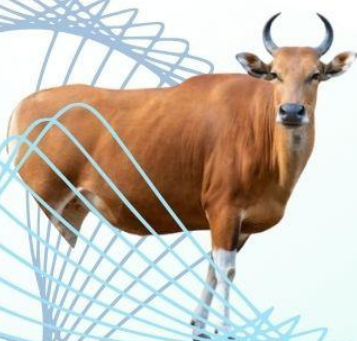
TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PETERNAKAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA



# MODUL PRAKTIKUM EVALUASI KARKAS DAGING



**Dr. Eli Sahara, S.Pt M.Si**  
**Dr. Meisji Liana S, S.Pt M.Si**  
**Agil Maulidina, S.Pt M.Si**



# **MODUL PRAKTIKUM EVALUASI KARKAS DAGING**



**Disusun Oleh:**

Dr. Eli Sahara, S.Pt, M.Si  
Dr. Meisji Liana Sari, S.Pt, M.Si  
Agil Maulidina, S.Pt, M.Si

**JURUSAN TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PETERNAKAN  
PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
INDRALAYA  
2025**

# **LEMBAR PENGESAHAN MODUL PRAKTIKUM EVALUASI KARKAS DAGING**

## **NAMA DOSEN:**

Dr. Eli Sahara, S.Pt, M.Si  
Dr. Meisji Liana Sari, S.Pt, M.Si  
Agil Maulidina, S.Pt, M.Si

Indralaya, 22 September 2025

  
Menyetujui  
  
**Prof. Dr. Rizki Palupi, S.Pt, M.P**  
Ketua Jurusan Teknologi dan Industri Peternakan

  
Mengesahkan  
  
**Herpandi, S.Pt, M.Si., Ph.D**  
Wakil Dekan Bidang Akademik, Kemahasiswaan  
dan Penjaminan Mutu Fakultas Pertanian

# IDENTITAS PRAKTIKAN

MATA KULIAH EVALUASI KARKAS DAGING



Nama : \_\_\_\_\_  
NIM : \_\_\_\_\_  
Kelompok : \_\_\_\_\_

**JURUSAN TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PETERNAKAN  
PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2025**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusunan Modul Praktikum Evaluasi Karkas Daging dapat diselesaikan dengan baik. Modul praktikum ini memuat pokok bahasan, indikator pencapaian, teori, bahan dan alat, serta prosedur kerja.

Terima kasih kami sampaikan kepada tim penyusun yang telah menyusun modul praktikum ini, serta semua pihak yang telah turut membantu dalam penyelesaiannya. Modul praktikum ini ditujukan untuk memenuhi kebutuhan informasi yang diperlukan oleh para mahasiswa, asisten praktikum maupun pranata laboratorium yang ikut terlibat dalam proses berjalannya kegiatan praktikum. Diharapkan pelaksanaan dan penyelenggaraan praktikum dapat terlaksana lebih baik lagi serta mampu meningkatkan kualitas pembelajaran pada ruang lingkup Perguruan Tinggi Negeri Universitas Sriwijaya.

Pada kesempatan ini kami menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan dalam menyelesaikan Modul Praktikum Evaluasi Karkas Daging. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa.

Indralaya, September 2025

**Tim Penyusun**

# **TATA TERTIB PRAKTIKUM**

## **Kehadiran dan Kedisiplinan**

1. Mahasiswa diwajibkan hadir tepat waktu sesuai jadwal praktikum yang telah ditentukan.
2. Kehadiran dan partisipasi aktif selama praktikum merupakan hal yang sangat penting.
3. Mahasiswa diharapkan untuk menjaga kedisiplinan dan mengikuti petunjuk dari dosen dan asisten praktikum.

## **Pakaian dan Perlengkapan**

1. Memakai pakaian yang sesuai dan aman untuk kegiatan praktikum.
2. Memastikan membawa perlengkapan praktikum yang diperlukan sesuai dengan petunjuk dari dosen.

## **Keselamatan**

1. Mengutamakan keselamatan pribadi dan orang lain selama praktikum.
2. Mematuhi aturan keselamatan yang berlaku di laboratorium atau fasilitas praktikum lainnya.

## **Peralatan dan Bahan Praktikum**

1. Memperlakukan peralatan praktikum dengan baik dan hati-hati.
2. Menggunakan bahan praktikum sesuai dengan petunjuk dan tidak membawa pulang bahan dari laboratorium tanpa izin.

## **Ketertiban dan Kebersihan**

1. Menjaga kebersihan tempat praktikum dan meja kerja.
2. Memastikan semua peralatan dan bahan yang digunakan dikembalikan ke tempat semula setelah praktikum selesai.

## **Tindakan Darurat**

1. Mengetahui prosedur tindakan darurat yang harus dilakukan dalam situasi keadaan darurat.
2. Mengikuti petunjuk dari dosen atau asisten praktikum dalam situasi darurat.

## **Penghormatan dan Kehormatan**

1. Menghormati dosen, asisten praktikum, dan sesama mahasiswa selama praktikum.
2. Tidak melakukan tindakan yang merugikan atau mengganggu kegiatan praktikum orang lain.

## **Komunikasi**

1. Berkomunikasi secara sopan dan terbuka dengan dosen dan sesama mahasiswa.
2. Bertanya jika ada hal yang kurang dipahami dan berdiskusi dengan baik mengenai materi praktikum.

## **Penyelesaian Tugas**

1. Menyelesaikan tugas praktikum sesuai dengan petunjuk yang diberikan oleh dosen.
2. Mengumpulkan laporan atau hasil praktikum sesuai format dengan batas waktu yang ditentukan.

Dengan mematuhi tata tertib praktikum ini, diharapkan praktikum dapat berjalan lancar, efisien, dan memberikan hasil yang optimal bagi kemajuan pembelajaran mahasiswa dalam bidang evaluasi karkas daging.

## DAFTAR ISI

|                                                                    | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Kata Pengantar .....                                               | iv      |
| Tata Tertib Praktikum .....                                        | v       |
| Daftar Isi .....                                                   | vi      |
| Materi I: Pengukuran Kualitas Daging .....                         | 1       |
| Materi II: Prosesing Karkas Ayam .....                             | 9       |
| Materi III: Potongan Komersial Karkas Ayam .....                   | 15      |
| Materi IV: Pemisahan Daging Tanpa Tulang ( <i>boneless</i> ) ..... | 23      |
| Daftar Pustaka .....                                               | 31      |

## **MODUL PRAKTIKUM EVALUASI KARKAS DAGING**

### **MATERI I: PENGUKURAN KUALITAS DAGING**

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bagian               | : 1 (Satu)                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Capaian Pembelajaran | : Mahasiswa mampu membedakan kualitas pada bahan pangan asal ternak yaitu daging sapi dan daging ayam. Pengukuran kualitas daging dilakukan secara fisik, meliputi: warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampakan dengan membandingkan dua sampel yang masih segar (kualitas baik) dan sampel yang busuk (kualitas buruk) |
| Tempat               | : Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Waktu                | : 3 x 45 menit                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

#### **I. Pokok Bahasan**

Pengukuran kualitas bahan pangan asal ternak yaitu daging sapi dan daging ayam dengan dua sampel yang berbeda.

#### **II. Indikator Pencapaian**

Indikator pencapaian melalui praktikum ini diharapkan mahasiswa mampu/dapat:

- a. Melakukan pengukuran kualitas secara fisik pada bahan pangan asal ternak
- b. Membedakan dan menentukan kualitas bahan pangan asal ternak berdasarkan kondisi secara fisik

#### **III. Teori**

Produsen daging harus memperhatikan kualitas daging yang akan dipasarkan kepada konsumen sehingga daging yang dikonsumsi merupakan daging yang aman, sehat, utuh, dan halal. Penjaminan terhadap kualitas daging menjadi salah satu upaya untuk menjaga rasa aman dalam mengonsumsi produk pangan asal ternak agar mencakup standar keamanan pangan (*food safety*). Daging merupakan sekumpulan otot yang melekat pada kerangka, istilah ini berbeda dengan karkas. Jika daging adalah bagian yang sudah tidak mengandung tulang, sedangkan karkas berupa daging yang belum dipisahkan dari tulang atau kerangkanya (Nugraheni, 2010). Jumlah daging dan kualitas daging merupakan faktor penting dalam menentukan nilai karkas. Kualitas daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan, dan bahan aditif, serta stres merupakan faktor yang mempengaruhi daging sebelum pemotongan. Selanjutnya, setelah selesai disembelih pengeluaran darah harus

dilakukan dengan cepat dan sesempurna mungkin untuk mencegah terjadinya pencemaran pada bagian karkas. Kualitas daging juga ditentukan oleh warna, konsistensi dan tekstur, aroma, dan cita rasa (Anil *et al.*, 2022). Adapun faktor lain juga yang dapat mempengaruhi kualitas daging yaitu kadar air, daya ikat air, dan pH daging (Fikri *et al.*, 2017).

Daging memiliki karakteristik yang berbeda beda bergantung pada jenis hewan asalnya, misalnya daging babi berwarna lebih muda daripada daging sapi. Daging kambing memiliki bau khas yang berbeda dari daging sapi.

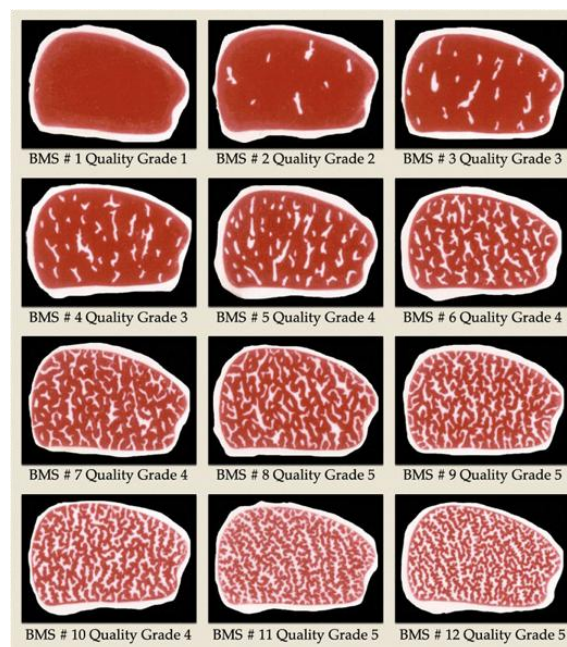
Berikut ini kriteria fisik yang dapat dipakai untuk menentukan kualitas daging sapi konsumsi berdasarkan SNI 3932:2008 dan menurut Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan (2013).

#### **a. Tekstur dan Keempukan**

Semakin halus tekstur daging semakin tinggi mutunya dan jika ditekan terasa kenyal (tidak lembek). Daging yang dihasilkan hewan yang usianya lebih tua memiliki jaringan ikat yang lebih banyak sehingga lebih liat, sehingga untuk mendapatkan daging yang empuk biasanya berasal dari hewan yang masih muda.

#### **b. Kandungan lemak dan marbling**

Semakin tipis lemak karkas, semakin tinggi mutunya. Selain itu, skor marbling juga menentukan kualitas daging sapi. Marbling pada daging berfungsi mempertahankan struktur dan meningkatkan cita rasa.



Gambar 1. Standar Marbling Daging Sapi

### c. Warna daging

Warna daging sapi segar yang baik yaitu berwarna merah cerah alami dengan memiliki serat yang halus, dan tekstur kenyal. Daging sapi usia muda cenderung berwarna merah muda, sedangkan daging sapi dengan umur lebih tua kan lebih gelap yaitu merah tua. Warna daging dapat berubah menjadi coklat atau lebih gelap akibat adanya paparan udara yang dapat mempengaruhi kualitas daging sehingga terjadi pembusukan. Semakin gelap warna daging semakin rendah kualitasnya.



Gambar 2. Standar Warna Daging

### d. Aroma

Daging yang segar memiliki aroma yang segar pula, misalnya daging sapi memiliki aroma khas sapi dan tidak adanya bau yang menyimpang, yaitu bau busuk atau asam (Direktoral Jenderal dan Kesehatan Hewan, 2013).

### e. Tidak berair

Daging yang berair ditunjukkan dengan adanya cairan mirip darah yang merupakan sari daging. Permukaan daging normalnya kering sehingga mampu menghambat pertumbuhan organisme di permukaan luar daging sehingga daya simpannya menjadi lebih lama (Direktoral Jenderal dan Kesehatan Hewan, 2013).

Tidak hanya mutu dari daging sapi saja yang perlu kita pelajari dan pahami, tetapi perlu juga kita ketahui bahwasanya daging ayam merupakan bahan pangan asal ternak yang sering dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Oleh karena itu, perlu untuk mengetahui kualitas daging ayam yang baik untuk dikonsumsi sesuai standar mutu.

Umumnya ayam dijual dalam bentuk karkas utuh yaitu tanpa kepala, kaki, jeroan dan bulu-bulu yang menempel pada bagian daging. Mutu karkas ayam dapat diidentifikasi dan dilihat dari beberapa aspek, diantaranya:

- Bentuk karkas sempurna dan utuh tanpa cacat/patah/lebam
- Konsistensi daging tebal
- Tekstur kenyal
- Berlemak dibagian-bagian tertentu
- Warna segar bebas dari memar atau *freeze burn*
- Bersih dari bulu dan kotoran lainnya



Gambar 3. Karkas Ayam Utuh

#### IV. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada praktikum kualitas fisik daging, yaitu nampan, modul praktikum, kamera, dan peralatan ATK. Bahan yang digunakan pada praktikum ini yaitu daging ayam segar 1 kg, daging sapi segar 1 kg, daging ayam dan daging sapi yang tidak layak.

#### V. Prosedur Kerja

Berikut ini merupakan prosedur kerja dalam pelaksanaan praktikum pengukuran kualitas fisik daging ayam dan daging sapi dengan mutu sampel yang berbeda.

1. Siapkan alat dan bahan yang digunakan.
2. Daging dipotong secara melintang untuk memudahkan pengamatan dan pengukuran.
3. Lakukan pengamatan untuk pengukuran kualitas fisik daging
  - a. Amati sifat organoleptik daging, meliputi warna, tekstur, aroma dan bagian yang berlemak.
  - b. Tekstur daging ditentukan dengan cara ditekan menggunakan tangan, jika daging terasa kenyal/empuk saat ditekan diberikan tanda (+) pada lembar hasil pengamatan, sebaliknya jika daging tidak kenyal/empuk saat ditekan diberikan tanda (-) pada lembar hasil pengamatan.

- c. Bagian jaringan ikat dan lemak daging ditentukan dengan memberikan tanda (+). Apabila lemak dan jaringan ikatnya semakin banyak, maka berikan tanda (++) atau (+++) .
- d. Tentukan golongan kualitas daging tersebut menurut SNI.

## VI. Hasil Praktikum

Berikut ini merupakan tabel hasil praktikum pada pengukuran kualitas fisik daging ayam dan daging sapi dengan mutu sampel yang berbeda.

Tabel 1. Pengukuran kualitas daging sapi

| Kriteria Penilaian                                                                      | Daging Sapi A | Daging Sapi B |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Warna</b> (merah cerah, merah gelap, merah kecokelatan)                              |               |               |
| <b>Aroma</b> (segar khas daging, busuk, tidak berbau)                                   |               |               |
| <b>Tekstur</b> (tanda (+) daging yang kenyal/empuk, tanda (-) daging yang lembek)       |               |               |
| <b>Jaringan ikat dan lemak</b> (berikan tanda (+) untuk lemak dan jaringan ikat daging) |               |               |

Tabel 2. Pengukuran kualitas daging ayam

| Kriteria Penilaian                                                                | Daging Ayam A | Daging Ayam B |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <b>Warna</b> (putih agak cream, putih pucat)                                      |               |               |
| <b>Aroma</b> (amis khas daging, busuk, tidak berbau)                              |               |               |
| <b>Tekstur</b> (tanda (+) daging yang kenyal/empuk, tanda (-) daging yang lembek) |               |               |
| <b>Bulu</b> (bulu keras, bulu halus, tanpa bulu)                                  |               |               |

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

## **MODUL PRAKTIKUM EVALUASI KARKAS DAGING**

### **MATERI II: PROSESING KARKAS AYAM**

|                      |                                                                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bagian               | : 2 (Dua)                                                                                                                           |
| Capaian Pembelajaran | : Mahasiswa mampu memilih ayam yang sehat dan tidak cacat, melakukan prosesing karkas ayam, dan melakukan penilaian kualitas karkas |
| Tempat               | : Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak                                                                                           |
| Waktu                | : 3 x 45 menit                                                                                                                      |

#### **I. Pokok Bahasan**

Prosesing karkas ayam dengan melakukan pemilihan ayam dan penilaian karkas ayam.

#### **II. Indikator Pencapaian**

Indikator pencapaian melalui praktikum ini diharapkan mahasiswa mampu/dapat:

- a. Melakukan pemilihan ayam yang sehat dan tidak cacat
- b. Melakukan prosesing karkas ayam
- c. Melakukan penilaian kualitas karkas ayam

#### **III. Teori**

Prosesing karkas ayam adalah tahapan kritis dalam industri daging ayam yang melibatkan serangkaian proses mulai dari pemotongan, pemisahan karkas, hingga persiapan distribusi ke konsumen akhir. Proses pemotongan ayam menjadi salah satu resiko tinggi terjadinya kontaminasi. Proses ini melibatkan berbagai aspek, mulai dari pengetahuan mendalam tentang struktur anatomi ayam yang mempengaruhi metode pemotongan yang optimal, hingga penerapan standar sanitasi yang ketat untuk menjamin keamanan dan kualitas produk.

Selain itu, manajemen kualitas yang cermat menjadi pondasi esensial dalam prosesing karkas ayam. Pengawasan ketat terhadap mutu produk, pemantauan kebersihan lingkungan kerja, dan upaya pengendalian risiko kontaminasi silang menjadi bagian integral dari upaya menjaga standar keamanan pangan yang tinggi dalam setiap langkah prosesing.

Lebih jauh lagi, pemahaman yang dalam terkait regulasi pangan yang berlaku, ketaatan terhadap standar keamanan pangan, dan inovasi dalam pengembangan produk menjadi pengetahuan yang tak tergantikan. Hal ini diperlukan untuk

memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar kualitas yang tinggi, namun juga aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Dengan demikian, prosesing karkas ayam bukan hanya sekadar proses teknis, namun juga sebuah rangkaian proses yang mengedepankan keamanan, kualitas, dan inovasi dalam industri daging ayam.

Dasar teori dalam prosesing karkas ayam mencakup pemahaman mendalam tentang struktur anatomi ayam, penerapan teknik pemotongan yang presisi, serta penerapan standar sanitasi yang ketat guna menjamin keamanan pangan dan kualitas produk. Prosesing karkas ayam juga melibatkan manajemen kualitas yang teliti, termasuk pengendalian mutu produk, pemantauan kebersihan lingkungan kerja, dan mitigasi risiko kontaminasi silang guna mempertahankan standar keamanan pangan yang tinggi. Selain itu, pemahaman mendalam mengenai regulasi pangan yang berlaku, ketaatan terhadap standar keamanan pangan, serta inovasi dalam pengembangan produk menjadi landasan teori krusial dalam prosesing karkas ayam guna menjamin produksi produk yang berkualitas superior dan aman untuk konsumsi masyarakat.

#### **IV. Alat dan Bahan**

Alat yang digunakan pada praktikum prosesing karkas ayam yaitu pisau daging, pengasah pisau, timbangan, bak plastik, peralatan RPA, modul praktikum, kamera, dan peralatan ATK. Bahan yang digunakan pada praktikum ini ialah ayam broiler, sterofoam, dan plastik wrapping.

#### **V. Prosedur Kerja**

Berikut ini merupakan prosedur kerja dalam pelaksanaan praktikum prosesing karkas ayam.

1. Siapkan alat dan bahan yang digunakan.
2. Memilih broiler yang memenuhi syarat untuk dipotong (kondisi baik) dan memilih ayam yang akan dipotong dalam kondisi stress atau kelelahan.
3. Melakukan penyembelihan, scalding, pencabutan bulu, eviserasi, hingga diperoleh dalam bentuk karkas ayam.
4. Menimbang ayam dan menghitung berat karkas dan persentase karkas.
5. Melakukan penilaian karkas.
6. Pemotongan bagian karkas (dada, paha, sayap, punggung).

- Melakukan pengemasan dan penyimpanan karkas.

## VI. Hasil Praktikum

Berikut ini merupakan tabel hasil praktikum pada prosesing karkas ayam.

Tabel 1. Data ayam broiler hidup (sebelum dipotong)

| No. | Bobot Ayam | Kondisi Ayam | Jenis Kelamin |
|-----|------------|--------------|---------------|
| 1.  |            |              |               |
| 2.  |            |              |               |
| 3.  |            |              |               |
| 4.  |            |              |               |
| 5.  |            |              |               |

Tabel 2. Data penilaian karkas ayam

| Penilaian                 | Hasil |
|---------------------------|-------|
| Bobot karkas              |       |
| Persentase karkas         |       |
| Kondisi kulit dada        |       |
| Cacat pada karkas         |       |
| Sobekan pada usus         |       |
| Kerusakan hati dan ampela |       |

Rumus Penghitungan:

$$\text{Bobot Karkas} = \text{Bobot Hidup} - \text{Bobot Organ}$$

$$\text{Persentase Karkas} = \frac{\text{Bobot Karkas}}{\text{Bobot Hidup}} \times 100\%$$

Tabel 3. Data potongan karkas ayam

| Bagian Potongan Karkas           | Berat | Persentase |
|----------------------------------|-------|------------|
| Paha atas                        |       |            |
| Paha bawah ( <i>drum stick</i> ) |       |            |
| Sayap                            |       |            |
| Dada                             |       |            |

[illegible]

[illegible]

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

## **MODUL PRAKTIKUM EVALUASI KARKAS DAGING**

### **MATERI III: POTONGAN KOMERSIAL KARKAS AYAM**

|                      |                                                                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bagian               | : 3 (Tiga)                                                                                             |
| Capaian Pembelajaran | : Mahasiswa mampu melakukan pemotongan komersial karkas ayam dan membedakan bagian-bagian karkas ayam. |
| Tempat               | : Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak                                                              |
| Waktu                | : 3 x 45 menit                                                                                         |

#### **I. Pokok Bahasan**

Potongan komersial karkas ayam dan bagian-bagian karkas ayam.

#### **II. Indikator Pencapaian**

Indikator pencapaian melalui praktikum ini diharapkan mahasiswa mampu/dapat:

- a. Melakukan pemotongan komersial karkas ayam yang baik dan benar
- b. Menjelaskan dan membedakan bagian-bagian karkas ayam

#### **III. Teori**

Industri peternakan unggas menjadi salah satu sektor penting dalam menyediakan pasokan bahan pangan asal ternak sebagai penunjang kebutuhan protein hewani bagi masyarakat yaitu salah satunya adalah pasokan daging ayam. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik karena memiliki kandungan asam amino esensial yang lengkap dalam jumlah yang cukup untuk kebutuhan manusia. Daging ayam juga lebih diminati oleh konsumen karena dapat diterima oleh mayoritas konsumen dan memiliki harga yang cenderung murah (Yashoda *et al.*, 2001; Cohen *et al.*, 2007).

Pemasaran daging ayam yang dilakukan secara komersial biasanya dipasarkan dengan menjual daging ayam dalam bentuk utuh (*whole chicken*), selain itu juga beberapa penjual daging memasarkan produk dagingnya dalam bentuk potongan-potongan komersial karkas ayam yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar, seperti potongan karkas bagian dada, paha, dan sayap.

Dasar teori dalam potongan komersial karkas ayam mencakup perlunya pengetahuan teknik memotong ternak unggas terlebih dahulu dengan mengetahui bagian-bagiannya yaitu kerangka dan anatomi tubuh ayam. Tujuannya adalah untuk membuat potongan yang tepat, mengurangi trimming atau serpihan daging yang

tertinggal pada tulang, dan mempercepat proses pemotongan. Pemotongan karkas juga bertujuan untuk mendapatkan potongan komersial yang diinginkan dengan cara memotong karkas pada bagian persendian. Berdasarkan cara pemotongan, karkas ayam dibedakan menjadi beberapa yaitu sebagai berikut.

**a. Karkas utuh (*whole chicken*)**

Karkas utuh merupakan seluruh bagian tubuh ayam, kecuali kepala, leher, kaki, bulu, darah dan jeroan.



Gambar 4. Karkas Utuh

**b. Potongan separuh (*poultry half*)**

Potongan separuh merupakan potongan dengan membagi karkas ayam menjadi dua bagian (setengah) secara memanjang dari bagian dada ke belakang. Kedua potongan karkas tersebut mempunyai bagian yang sama.



Gambar 5. Potongan Separuh

**c. Potongan seperempat (*quarters*)**

Potongan seperempat merupakan potongan dengan membagi karkas ayam menjadi empat bagian dari daging ayam.



Gambar 6. Potongan Seperempat

#### d. Potongan bagian-bagian badan (*cut up*)

Potongan bagian-bagian badan merupakan potongan dari karkas menjadi beberapa bagian potongan kecil lainnya. Potongan bagian-bagian badan ini terdiri dari bagian dada, sayap, punggung, paha atas, dan paha bawah. Biasanya pedagang ayam akan membagi ayam menjadi beberapa potongan berupa kelipatan dua (genap), seperti potongan enam, delapan, sepuluh hingga dua belas. Rata-rata ukurannya relevan lebih kecil. Potongan bagian-bagian badan ini biasanya disesuaikan dengan kebutuhan dan permintaan konsumen.



Gambar 7. Potongan Delapan

#### e. Debone (*boneless*)

Debone atau *boneless* merupakan istilah untuk daging ayam tanpa tulang dan kulit. Daging ayam *boneless* merupakan daging ayam yang biasa dikenal dengan sebutan ayam fillet.



Gambar 8. Daging *boneless*

#### IV. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada praktikum potongan komersial karkas ayam yaitu pisau daging, pengasah pisau, bak plastik, modul praktikum, kamera, dan peralatan ATK. Bahan yang digunakan pada praktikum ini ialah ayam broiler.

#### V. Prosedur Kerja

Berikut ini merupakan prosedur kerja dalam pelaksanaan praktikum potongan komersial karkas ayam.

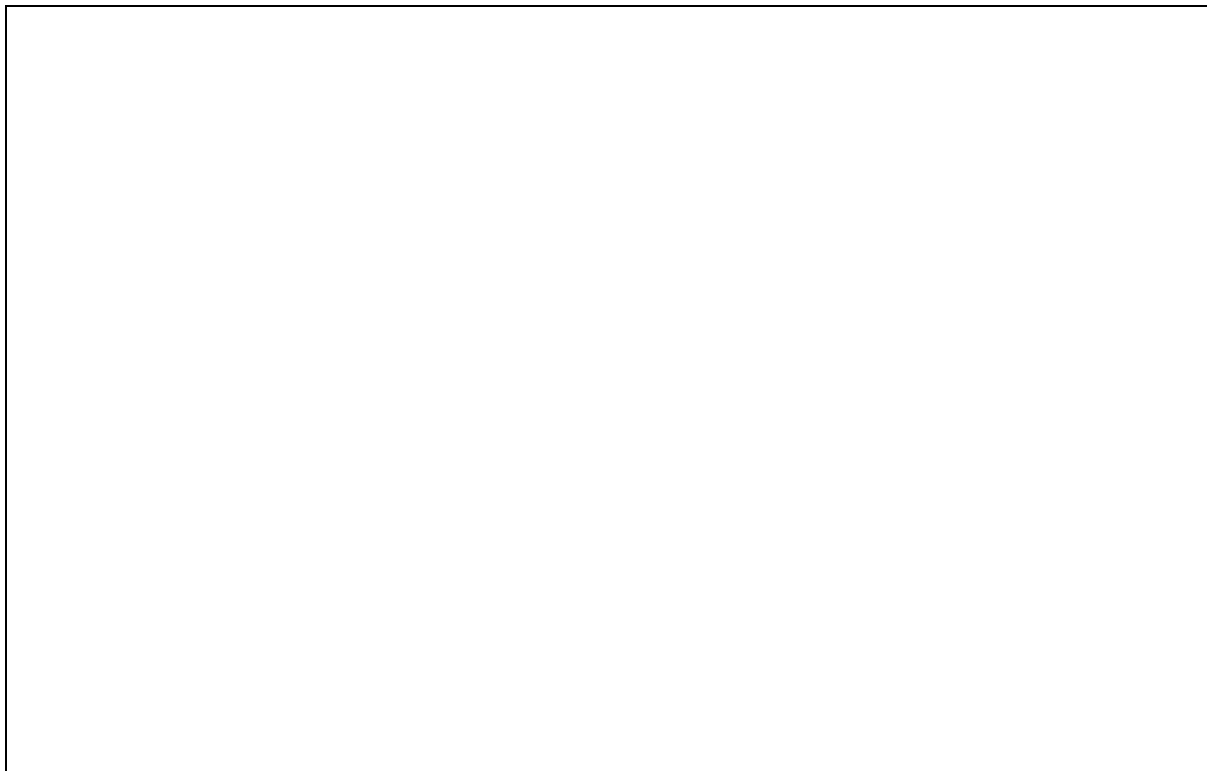
1. Siapkan alat dan bahan yang digunakan.
2. Pemotongan bagian karkas menjadi beberapa bagian yaitu dua bagian, empat bagian, dan potongan delapan.

| Cara Kerja                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Gambar Karkas                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Potongan dua bagian (setengah) karkas ayam dilakukan dengan memotong secara memanjang (vertikal) dari bagian dada sampai ke bagian punggung belakang. Potongan karkas dua bagian meliputi sebagian terdapat bagian dada, punggung, sayap, paha atas dan paha bawah dengan ukuran yang sama.</p> |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Potongan empat bagian (<i>quarters</i>) karkas ayam dilakukan dengan memotong secara horizontal pada bagian karkas ayam dua bagian sebelumnya menjadi empat bagian. Potongan karkas empat bagian meliputi bagian yang terdiri sebagian sayap-dada-punggung, dan sebagian paha atas dan paha bawah.</p>     |   |
| <p>Potongan delapan bagian (<i>cut up</i>) adalah dengan memotong setiap bagian dari empat bagian sebelumnya menjadi dua bagian dari masing-masing bagian karkas ayam tersebut, sehingga menghasilkan delapan bagian meliputi sepasang sayap, sepasang dada, sepasang paha atas, dan sepasang paha bawah.</p> |  |

## VI. Hasil Praktikum

Berikut ini merupakan gambar potongan bagian-bagain kakrkas ayam beserta keterangannya.



[illegible]

[illegible]

## This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

## **MODUL PRAKTIKUM EVALUASI KARKAS DAGING**

### **MATERI IV: PEMISAHAN DAGING TANPA TULANG (*BONELESS*)**

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bagian               | : 4 (Empat)                                                                                                                                                                                                                                    |
| Capaian Pembelajaran | : Mahasiswa mampu menjelaskan kegunaan dari pemotongan ayam dengan cara memisahkan antara tulang dengan daging ( <i>boneless</i> ) dan melakukan pemotongan untuk memisahkan antara daging dan tulang ayam dengan teknik yang benar dan tepat. |
| Tempat               | : Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak                                                                                                                                                                                                      |
| Waktu                | : 3 x 45 menit                                                                                                                                                                                                                                 |

#### **I. Pokok Bahasan**

Pemisahan daging tanpa tulang (*boneless*) dilakukan untuk mendapatkan daging ayam fillet tanpa kulit dan tulang menggunakan teknik yang benar dan tepat.

#### **II. Indikator Capaian**

Indikator pencapaian melalui praktikum ini diharapkan mahasiswa mampu/dapat:

- a. Menjelaskan kegunaan dari pemisahan daging tanpa tulang
- b. Melakukan praktik pemisahan daging tanpa tulang (*boneless*) dengan teknik yang benar dan tepat.

#### **III. Teori**

Pasca panen ayam broiler setelah dipotong terdapat beberapa bentuk yaitu *New York Dress*, *Ready to Cook*, *Empty Carcas*, *Cut Up* dan *Boneless*. *New York Dress* yaitu karkas ayam tanpa bulu dan darah. *Ready to Cook* yaitu karkas ayam tanpa darah, bulu, kaki, kepala, leher dan jeroan. *Empty Carcas* atau disebut juga karkas kosong yaitu karkas ayam tanpa darah, bulu, kaki, kepala, leher, dan giblet. *Cut Up* yaitu karkas yang dipotong-potong setiap bagian meliputi sayap, paha, punggung, dan dada. *Boneless* adalah karkas ayam yang dipisahkan antara tulang dan daging.

*Boneless* ini dilakukan pada ayam broiler dengan berat 2 kg ke atas, agar mudah dalam melakukan pemisahan antara tulang dan daging. Hasil dari *boneless* digunakan untuk pembuatan sosis atau nuget.

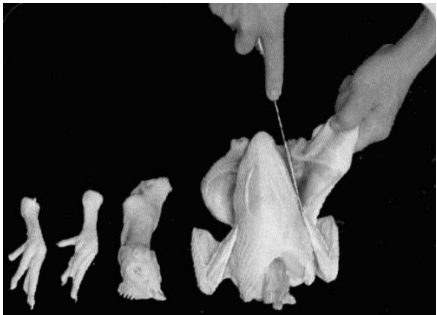
#### IV. Alat dan Bahan

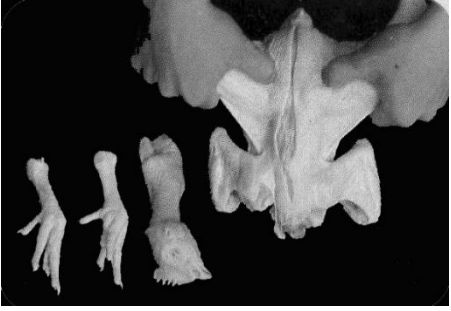
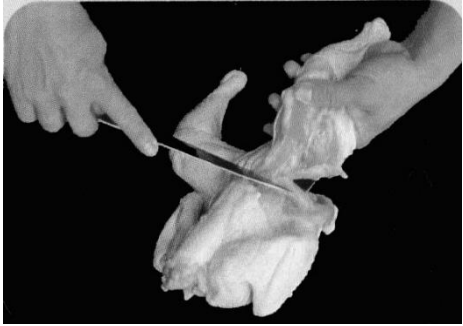
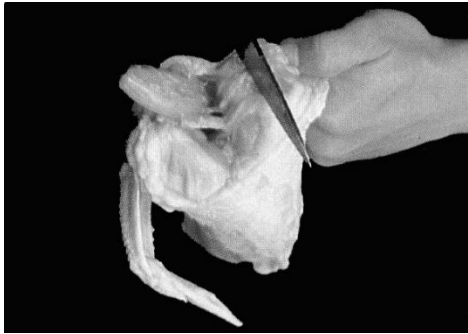
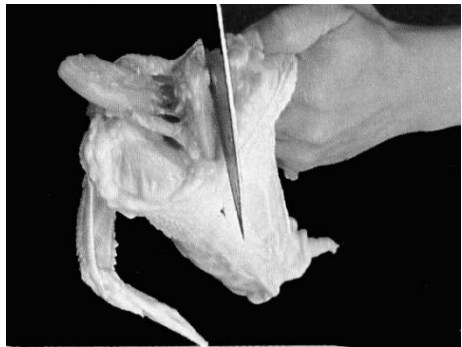
Alat yang digunakan pada praktikum ini yaitu pisau daging, pengasah pisau, bak plastik, modul praktikum, plastik, kamera, dan peralatan ATK. Bahan yang digunakan pada praktikum ini ialah ayam broiler.

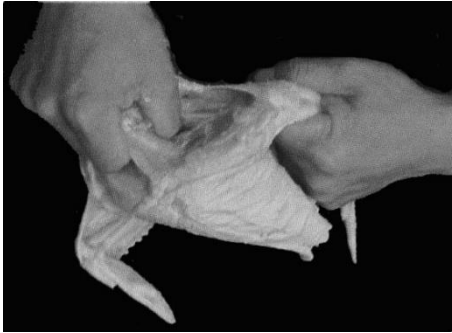
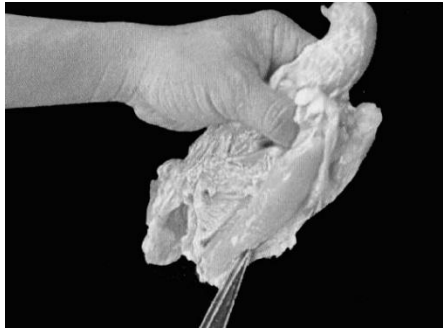
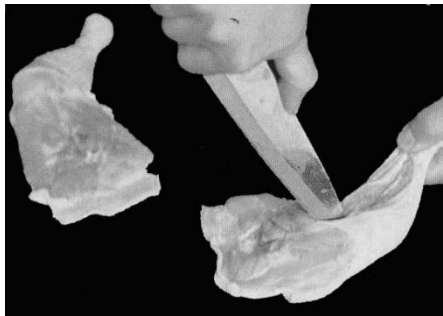
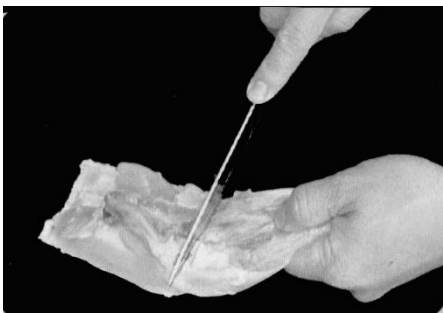
#### V. Prosedur Kerja

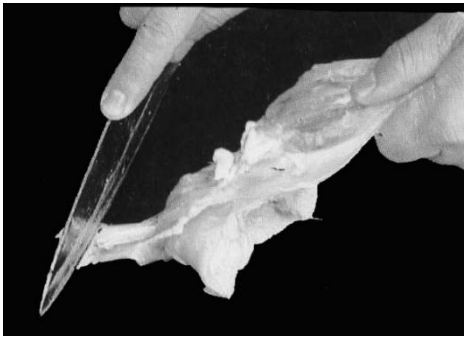
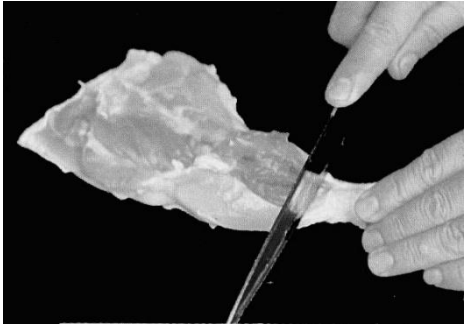
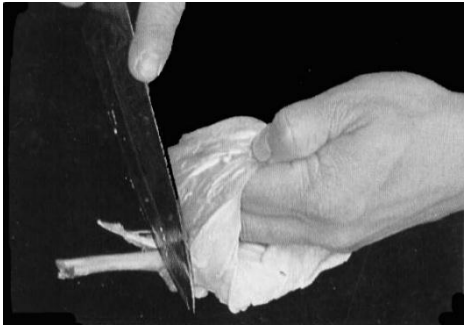
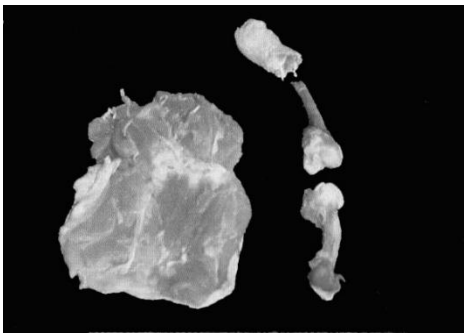
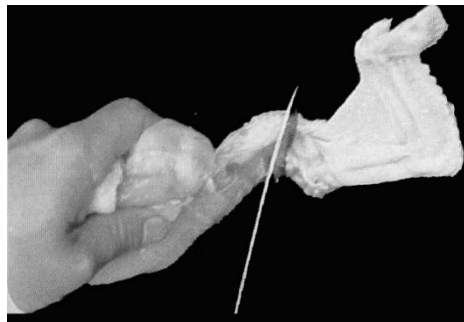
Berikut ini merupakan prosedur kerja dalam pelaksanaan praktikum pemisahan daging tanpa tulang (*boneless*).

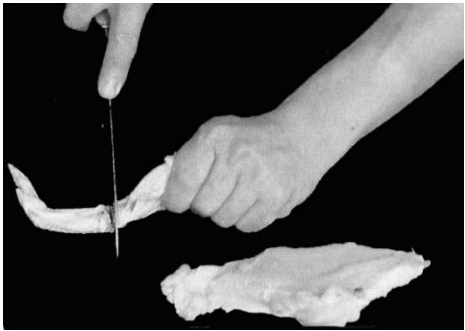
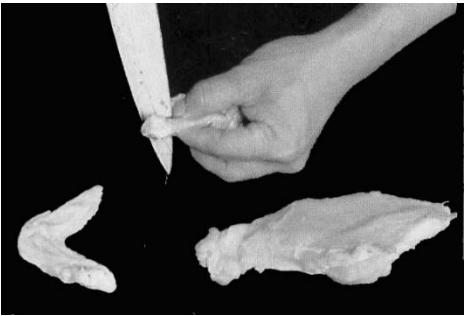
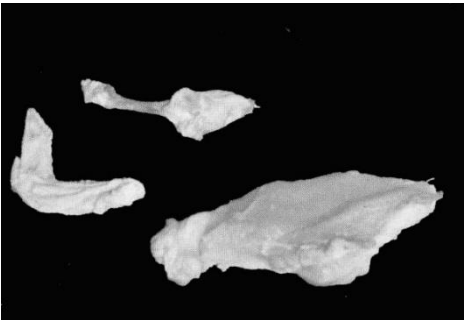
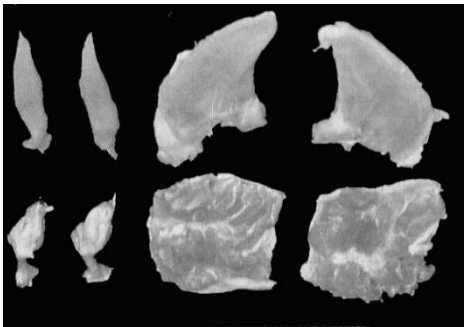
1. Siapkan alat dan bahan yang digunakan.
2. Lakukan teknik *boneless* berdasarkan cara kerja berikut ini.

| No. | Cara Kerja                                                              | Gambar Karkas                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Gores dengan pisau kulit sepanjang tulang belakang sampai ujung ekor.   |   |
| 2.  | Gores kulit bagian tengah dada dari atas dada sampai ujung tulang dada. |  |
| 3.  | Goret juga kulit antara paha dan dada.                                  |  |

|    |                                                                                                                                           |                                                                                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. | Tengkurapkan ayam lalu tekan dengan ibu jari bagian ujung paha atas, dan jari lain pegang paha. Tekan sampai paha terbuka.                |    |
| 5. | Telentangkan ayam, kerat dan putuskan urat-urat di sendi paha dan tulang duduk (daging tidak terkerat sehingga paha masih nempel).        |    |
| 6. | Tangan kiri pegang badan ayam, tangan kanan pegang paha lalu tarik ke arah bawah dan belakang, hingga lepas. Lakukan juga pada paha lain. |   |
| 7. | Kerat dan putuskan urat-urat di sendi bahu (potong dari atas jangan dari depan)                                                           |  |
| 8. | Kerat daging dari bahu menyusuri tulang terlihat ke depan sampai daging dada.                                                             |  |

|     |                                                                                                                                      |                                                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.  | Masukkan ibu jari dan telunjuk ke lubang tulang rangka dan belikat, lalu tarik sayap ke arah bawah dan belakang hingga daging lepas. |    |
| 10. | Di tulang dada tersisa daging sasami lalu kerat sesuai bentuknya dan lepaskan.                                                       |    |
| 11. | Cara yang benar akan menghasilkan 2 potong daging paha, 2 potong daging sayap, dan 2 potong daging sasami.                           |   |
| 12. | Mengeluarkan tulang dari paha. Kerat dengan ujung pisau mengikuti tulang dari lutut ke pangkal paha.                                 |  |
| 13. | Iris atau putuskan urat-urat di sendi pangkal paha tengah.                                                                           |  |

|     |                                                                                            |                                                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 14. | Keluarkan tulang dari tengah dengan xara diangkat sampai ujung paha.                       |    |
| 15. | Lalu putuskan urat-urat disendi ujung tulang hingga lepas dari daging.                     |    |
| 16. | Lepaskan tulang yang sebagian lagi di ujung lain.                                          |   |
| 17. | Hasilnya potongan daging paha tanpa tulang.                                                |  |
| 18. | Ambil sayap yang bersatu dengan daging dada/ Lalu iris daging dadanya di ujung sendi bahu. |  |

|     |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 19. | Potong sendi sayap kedua dari ujung sayap.                                                                                                                                                           |    |
| 20. | Ambil sayap yang besar lalu kerat urat-urat di ujung sendi dan daging sayap dibalikkan atau ditarik ke ujung lain sehingga jadi <i>drumstick</i> kecil.                                              |    |
| 21. | Hasilnya yaitu 1 potong daging dada, 1 potong <i>baby drumstick</i> ( <i>wing stick</i> ), 1 potong tulang ujung sayap ( <i>wing tip</i> )                                                           |   |
| 22. | Hasil yang diperoleh dari satu buah karkas yaitu 2 potong daging paha ( <i>boneless leg</i> ), 2 potong daging dada ( <i>boneless breast</i> ), 2 potong <i>wing stick</i> , 2 potong daging sasami. |  |
| 23. | Setelah selesai bereskan di baki dan sisa-sisa yang lain letakkan secara terpisah.                                                                                                                   |                                                                                      |
| 24. | Hasil Kerja akan diperiksa dan dinilai.                                                                                                                                                              |                                                                                      |

## **VI. Hasil Praktikum**

Berikut ini merupakan gambar daging ayam tanpa tulang (boneless) beserta keterangannya.



## **VII. Pembahasan**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[illegible]

## VIII. Kesimpulan

[illegible]

## IX. Daftar Pustaka

---

---

---

---

---

## DAFTAR PUSTAKA

- Anil, M.H., Love, S., Helps, C.R., Habour, D.A. 2002. Potential for carcass contamination with brain tissue following stunning and slaughter in cattle and sheep. *Food Control*. 13: 431-436.
- Fikri, F., Hamid, I.S., Purnama, M.T.E. 2017. Uji organoleptis, pH, uji eber dan cemaran bakteri pada karkas yang diisolasi dari kios di Banyuwangi. *J. Med. Vet.* 1(1): 23-27.
- Nugraheni, M. 2010. Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2008. *Standar Nasional Indonesia Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta.
- Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2013. *Cara Memilih Daging Sapi yang Baik dan Layak Konsumsi*. Jakarta.
- Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal of food quality*. 24(3):249– 259.
- Cohen N, Ennaji H, Bouchrif B, Hassar M, Karib H. 2007. Comparative study of microbiological quality of raw poultry meat at various seasons and for different slaughtering processes in Casablanca (Morocco). *Journal of Applied Poultry Research*. 16:502–508.