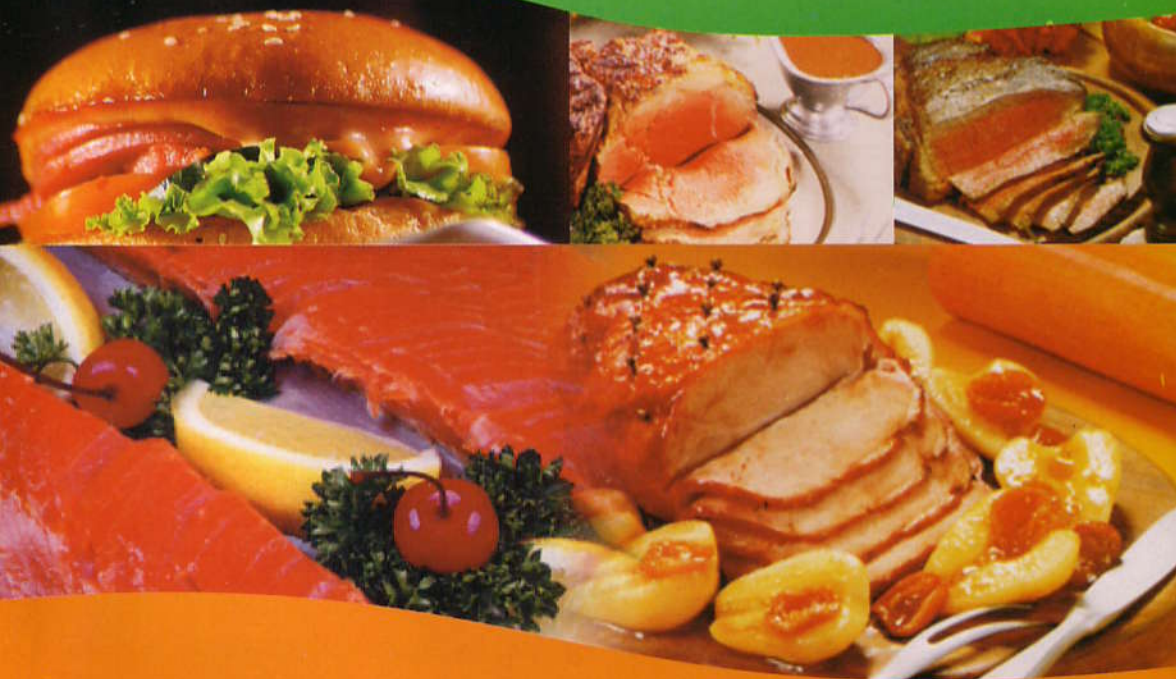


V. Priyo Bintoro

# Teknologi PENGOLAHAN DAGING

dan Analisis Produk



Badan Penerbit  
Universitas Diponegoro, Semarang 2008

ISBN 979-704-343-8

# Teknologi

# PENGOLAHAN DAGING

## *dan Analisis Produk*

Edisi 2

Oleh  
**V. Priyo Bintoro**



Badan Penerbit  
**Universitas Diponegoro, Semarang**  
2008

# DAFTAR i s i

	Halaman
Prakata .....	v
Prakata Edisi Kedua .....	vii
Daftar Isi .....	ix
Daftar Tabel .....	xiv
Daftar Ilustrasi .....	xv
Daftar Lampiran .....	xvi
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. ISI SINGKAT BUKU INI .....	1
1.2. TUJUAN INSTRUKSIONAL .....	3
1.3. LATIHAN .....	4
1.4. RANGKUMAN .....	4
1.5. DAFTAR PUSTAKA .....	4
<b>BAB 2. PRODUKSI DAN KONSUMSI DAGING .....</b>	<b>6</b>
2.1. PRODUKSI DAGING .....	7
2.1.1. Tinjauan Nasional .....	8
2.1.2. Tinjauan Global .....	10
2.2. KONSUMSI DAGING .....	12
2.3. LATIHAN .....	16
2.4. RANGKUMAN .....	16
2.5. DAFTAR PUSTAKA .....	17
<b>BAB 3. DAGING, KARKAS DAN KOMPOSISI DAGING .....</b>	<b>18</b>
3.1. PENGERTIAN DAGING .....	18
3.2. KARKAS .....	19
3.3. KOMPOSISI DAGING .....	24
3.4. PERUBAHAN DARI OTOT (HIDUP) KE DAGING... ..	28
3.5. LATIHAN .....	29
3.6. RANGKUMAN .....	29
3.7. DAFTAR PUSTAKA .....	30

BAB 4. PRINSIP DASAR PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN	
DAGING.....	32
4.1. PRINSIP DASAR PENGOLAHAN.....	32
4.2. PRINSIP DASAR PENGAWETAN.....	34
4.2.1. Pengeringan ( <i>dehydration, drying</i> )....	41
4.2.2. Pengasapan ( <i>smoking</i> ).....	42
4.2.3. Penggaraman ( <i>salting</i> ).....	43
4.2.4. Pengalengan ( <i>canning</i> ).....	44
4.2.5. Pendinginan ( <i>refrigeration, chilling</i> ) dan Pembekuan ( <i>freezing</i> ).....	45
4.2.6. Radiasi.....	46
4.2.7. <i>Curing</i> .....	47
4.3. LATIHAN.....	52
4.4. RANGKUMAN.....	52
4.5. DAFTAR PUSTAKA.....	52
BAB 5. PENGOLAHAN DAGING.....	56
5.1. PEMBUATAN BAKSO DAGING SAPI.....	56
5.1.1. Bahan-bahan.....	57
5.1.2. Cara Pembuatan.....	57
5.2. PEMBUATAN DENDENG.....	58
5.2.1. Bahan-bahan.....	59
5.2.2. Cara Pembuatan.....	60
5.3. PEMBUATAN LIDAH ASAP.....	62
5.3.1. Bahan-bahan.....	62
5.3.2. Cara Pembuatan.....	62
5.4. PEMBUATAN ABON DAGING.....	64
5.4.1. Bahan-bahan.....	64
5.4.2. Cara Pembuatan.....	65
5.5. PEMBUATAN SOSIS.....	68
5.5.1. Bahan-bahan.....	69
5.5.2. Cara Pembuatan.....	69
5.5.3. Cara Menghidangkan.....	72
5.6. SELONGSONG SOSIS.....	72
5.6.1. Bahan-bahan.....	73
5.6.2. Cara Pembuatan.....	73
5.7. NUGGETS.....	75
5.7.1. Bahan-bahan.....	76
5.7.2. Cara Pembuatan.....	76

32	5.8. PETIS DAGING .....	77
32	5.8.1. Bahan-bahan .....	79
34	5.8.2. Cara Pembuatan .....	79
41	5.9. KORNET DAGING SAPI ( <i>CORNED BEEF</i> ) .....	80
42	5.9.1. Bahan-bahan .....	82
43	5.9.2. Cara Pembuatan .....	82
44	5.10. LATIHAN .....	84
45	5.11. RANGKUMAN .....	85
45	5.12. DAFTAR PUSTAKA .....	85
46	<b>BAB 6. ANALISIS FISIS DAN KIMIAWI DAGING/ PRODUK</b>	
47	<b>DAGING</b> .....	<b>88</b>
52	6.1. PERUBAHAN WARNA TEKSTUR DAN DAYA IKAT	
52	AIR DAGING PASCA POTONG DAN SETELAH	
52	PENGOLAHAN .....	88
56	6.1.1. Tujuan .....	88
56	6.1.2. Dasar Teori .....	88
57	6.1.3. Prosedur Pengamatan .....	89
57	6.2. PENENTUAN KADAR GULA (METODE	
58	BERTRAND'S) .....	91
59	6.2.1. Prinsip .....	91
60	6.2.2. Pereaksi .....	92
62	6.2.3. Penentuan Kadar Gula Tereduksi	
62	dan Pati .....	92
62	6.3. PENETAPAN NITRAT DAN NITRIT .....	95
64	6.3.1. Tujuan .....	95
64	6.3.2. Dasar Teori .....	95
65	6.3.3. Pereaksi .....	95
65	6.3.4. Penyiapan Cadmium, Colom Cadmium	
65	dan Pengujian Colom Cadmium .....	97
65	6.3.5. Pengujian Kolom .....	98
65	6.3.6. Kalibrasi Standar .....	99
65	6.3.7. Penetapan Nitrat dan Nitrit dalam	
65	Sampel Daging .....	100
65	6.4. PENETAPAN WARNA .....	101
65	6.4.1. Tujuan .....	101
65	6.4.2. Metoda .....	101
65	6.4.3. Perhitungan .....	101

6.5.	PENETAPAN NILAI PEROKSIDA.....	102
6.5.1.	Tujuan .....	102
6.5.2.	Dasar Teori.....	102
6.5.3.	Pereaksi .....	102
6.5.4.	Cara Kerja.....	103
6.5.5.	Cara Perhitungan .....	103
6.6.	PENETAPAN AKTIFITAS AIR .....	104
6.6.1.	Tujuan .....	104
6.6.2.	Dasar Teori.....	104
6.6.3.	Cara Pengukuran.....	105
6.7.	PENGUKURAN PH DAGING OLAHAN .....	108
6.7.1.	Tujuan .....	108
6.7.2.	Dasar Teori.....	108
6.7.3.	Bara Kerja.....	108
6.8.	MIKROBA DALAM DAGING .....	109
6.8.1.	Tujuan .....	109
6.8.2.	Pendahuluan.....	109
6.8.3.	Persiapan Sampel untuk Uji Mikrobiologis.....	111
6.8.4.	Cara Pelaksanaan .....	113
6.9.	PEMERIKSAAN KEBUSUKAN DAGING .....	114
6.9.1.	Reaksi Eber untuk $NH_3$ .....	116
6.9.2.	Uji $H_2S$ .....	117
6.10.	PEMERIKSAAN KALENG .....	118
6.10.1.	Anatomi Kaleng .....	118
6.10.2.	Pengamatan.....	119
6.10.3.	Pemeriksaan Potongan Melintang Secara Visual .....	120
6.10.4.	Memisahkan Sambungan.....	122
6.11.	UJI SEGITIGA DALAM PENENTUAN PERBEDAAN PRODUK.....	123
6.11.1.	Tujuan .....	123
6.11.2.	Dasar Teori.....	123
6.11.3.	Pelaksanaan.....	123
6.12.	LATIHAN .....	124
6.13.	RANGKUMAN .....	124
6.14.	DAFTAR PUSTAKA .....	125

LAMPIRAN .....	128
GLOSARIUM .....	133
INDEKS .....	136

102	
102	
102	
102	
103	
103	
104	
104	
104	
105	
108	
108	
108	
108	
109	
109	
109	
111	
113	
114	
116	
117	
118	
118	
119	
120	
122	
123	
123	
123	
123	
124	
124	
125	