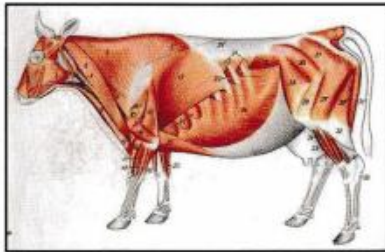
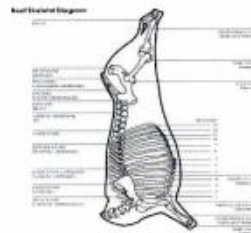


MENGIDENTIFIKASI TOPOGRAFI DAN ANATOMI DAGING

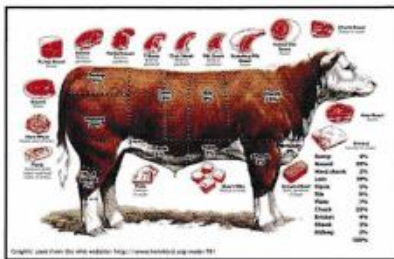
Oleh : Lutfia Hanim Mufida, S.Pt, MP



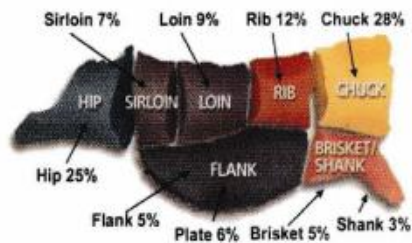
Gambar 1. Perototan *Muscularis*



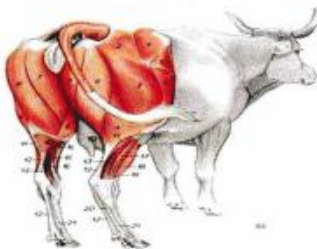
Gambar 2. Pertulangan (*Beef Skeletal Diagram*)



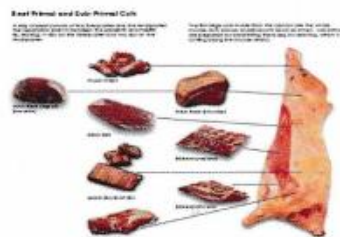
Gambar 3. Persentase Potongan 2



Gambar 4 : Presentasi Karkas



Gambar 5. Topografi Paha Belakang



Gambar 6. Topografi Potongan *Beef Primal* dan *Sub Primal Cuts*

Topografi daging adalah studi tentang bentuk permukaan daging dan otot penyusunnya yang dapat dijelaskan secara anatomis. Topografi menyajikan relief permukaan, model tiga dimensi dan identitas otot penyusunnya. Manfaat Topografi Daging dalam *Butcher* : Menekan kehilangan (loss) daging sejak panen, Meningkatkan nilai tambah daging berdasarkan pemanfaatan jenis potongan daging, Bersaing dengan jenis daging secara internasional serta mendukung upaya pemerintah dalam swasembada daging sehingga memberikan kontribusi suplai daging berkualitas (*prime cut, secondary cut, & manufacturing*) untuk HoReKa dan industri, dan Memberikan alternatif/pilihan kepada konsumen berdasarkan pemanfaatan jenis daging, Secara ekonomis dapat memberikan substitusi harga dari jenis daging yang mudah laku (*fast moving*) terhadap jenis daging lambat laku (*slow moving*).