

DAGING KERING

1. PENDAHULUAN

Daging kering merupakan produk daging yang paling mudah pembuatannya. Daging disayat tipis, kemudian dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering.

Daging kering mempunyai aroma yang agak berbeda dengan daging segar terjadinya oksidasi lemak menyebabkan daging kering mempunyai aroma yang khas.

2. BAHAN

Daging

3. PERALATAN

- 1) Pisau. Alat ini digunakan untuk mengiris daging menjadi irisan tipis. Pisau yang digunakan hendaknya tajam, tipis dan terbuat dari logam *stainless steel*.
- 2) Penggantung daging. Alat ini digunakan untuk menggantung daging ukuran besar yang akan diiris.
- 3) Talenan. Alat ini digunakan sebagai alas pada saat mengiris daging (kalau tidak digantung)
- 4) Pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan daging. Pengering dapat berupa alat penjemur sederhana, atau berupa alat pengering yang berbahan bakar (minyak, kayu bakar, atau arang), bertenaga listrik atau bertenaga cahaya matahari.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengirisan daging. Daging diiris tipis-tipis. Sedapat mungkin pemotongan mengikuti arah jaringan otot. Ada dua cara pengirisan yaitu:
 - a. Daging digantung pada alat penggantung, kemudian diiris tipis-tipis
 - b. Daging ditempatkan di atas talenan, kemudian diiris tipis-tipis.
 - c. Irisan dapat dibuat dalam berbagai ukuran seperti:
 - d. Irisan kecil: irisan dengan panjang 1 cm dan lebar 1 cm
 - e. Irisan sedang: irisan dengan panjang 1 cm dan lebar antara 3~5 cm
 - f. Irisan panjang: irisan dengan panjang >5 cm dan lebar 3~5 cm

2. Pengeringan. Irisan dijemur dibawah sinar matahari, atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air dibawah 10%. Khusus untuk irisan panjang, pengeringan dapat dilakukan dengan berbagai cara:
 - a. Irisan dijemur atau dikeringkan dalam posisi tergantung
 - b. Irisan dijemur atau dikeringkan dalam posisi tergeletak diatas tampah atau rak pengering.
 - c. Irisan dijepit dengan anyaman kawat tahan karat agar diperoleh daging kering yang datar permukaannya.
3. Penyimpanan. Daging yang benar-benar kering dapat dikemas didalam kantong plastik, kemudian di-seal/ dengan rapat. Daging yang kurang kering (kadar air di atas 8%) tidak dapat dikemas didalam wadah yang tertutup rapat.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)