

MEMILIH BAHAN BAKU PRODUK DAGING AYAM & CARA PENANGANANNYA



Doddy Darmawan

Workshop
Rahasia Bisnis Kuliner Daging Ayam

Alur Proses

Farm

- Management Kandang
 - Bibit, Pakan, Kesehatan , Panen
 - Transportasi ke RPA

RPA

- Penerimaan Ayam hidup
- Penyembelihan, pencabutan bulu, pengeluaran jerohan, pendinginan, pemotongan (pembekuan), penyimpanan
- Pengiriman

Pengolahan Lanjutan

- Katering
- Rumah Makan/Restaurant
- Rumah Tangga

FARM TO TABLE



Farm

1. Memelihara & menyediakan Ayam Hidup yg sesuai
 - Sehat
 - Ukuran Vs Umur
2. Melakukan Panen dengan cara yg benar
3. Transportasi dari farm ke RPA dilakukan dengan mobil & cara yg benar

Management Pemeliharaan Ayam di Farm sejak DOC hingga saat panen sangat mempengaruhi kualitas daging ayam yang dihasilkan di RPA

Kondisi Karkas yang memar, scratching (luka parut) didominasi penyebabnya oleh perlakuan saat ayam hidup

Pemeliharaan-Panen-Transportasi



Rumah Potong Ayam (RPA)



1. Mempunyai design & fasilitas sesuai persyaratan, termasuk higiene personal
2. Diperuntukan bagi proses penyembelihan ayam sampai dengan hasil produksi nya berupa produk utama : carcass, Boneless, Parting, dan produk samping : jeroan, ceker, dll.



RPA

3. Penerapan Jaminan mutu :
 - Sertifikasi Halal – Sistem Jaminan Halal
 - Nomor Kontrol Veteriner
 - Keamanan Pangan : HACCP/GMP/SSOP
4. Standard Mutu lain yang dipersyaratkan customer : Animal Welfare, Food Security



5. Menghasilkan produk berupa daging ayam yg **ASUHH**.

Aman :

Tidak mengandung bibit penyakit & bahan kimia yang dapat mengganggu kesehatan → Konsep Keamanan Pangan

Sehat :

Memiliki zat-zat gizi & berguna bagi kesehatan & pertumbuhan

Utuh :

Tidak dicampur dengan bagian lain dari ayam tsb dan atau hewan lain

Halal :

Disembelih & ditangani sesuai dengan syariat Islam

Bahan Baku Daging Ayam

- ✓ Pilihlah daging ayam sesuai kebutuhan untuk pengolahan lanjutan.
 - ❖ Karkas ayam → Ayam Utuh
 - ❖ Portion
 - Sayap : Wingstick, Middle Wing, Fullwing
 - Daging Paha : Paha utuh, Paha atas, Paha bawah
 - Daging Dada : Fillet
 - Parting : Karkas utuh dipotong bbrp bagian
 - ❖ Boneless : Paha, Dada, Fillet

Bahan Baku Daging Ayam



Karkas Utuh



Bone in Leg



Drumstick



Thigh



Thigh



Bone in Breast



Skinless Boneless
Breast



Fillet

Bahan Baku Daging Ayam



Fullwing



Wingstick



Middlewing



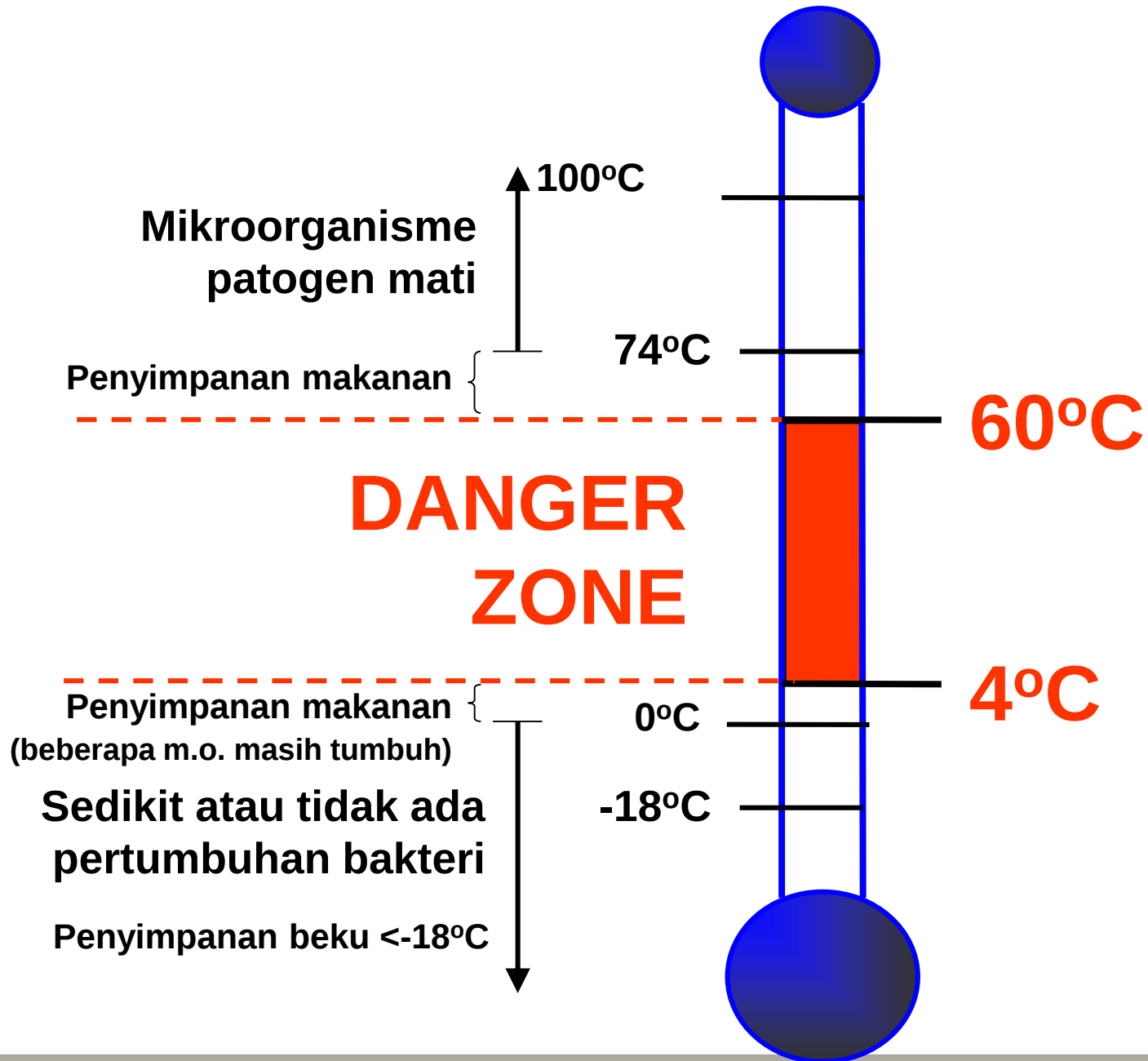
2-Joint wing

Bahan Baku Daging Ayam

- ✓ Spesifikasi Bahan Baku
 - Range berat, Dimensi (sulit) → utk pengolahan lanjut (marinasi, proses pemasakan) & selera konsumen
- ✓ Chill (dingin) atau Beku → disesuaikan dgn jumlah kebutuhan & kapasitas penyimpanan

Bahan Baku Daging Ayam

- ✓ Pilihlah daging ayam dengan penampakan fisik/organoleptik :
 - Segar, tidak bau abnormal/busuk
 - Warna cerah, tdk berwarna gelap/kehitaman
 - Tekstur kenyal (tdk terlalu keras/lembek) → sesuai bagian dari daging ayam tsb
- ✓ Belilah daging ayam dari supplier yang mempunyai penyimpanan dingin → *chillroom, showcase, freezer* hingga proses pengirimannya



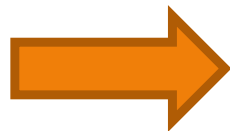
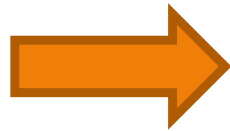
FOOD POISONING

- Pertumbuhan dan aktivitas mikroba pada daging adalah penyebab utama dari terjadinya kemunduran mutu daging.
- Mikroba tertentu yang bersifat patogen adalah penyebab terjadinya keracunan makanan yang dapat berakibat fatal (kesakitan dan atau kematian)



Bahan Baku Daging Ayam

- ✓ Biasakan untuk selalu memilih daging ayam dalam kemasan dengan label yang diperlukan.
 - Mutu : HALAL, NKV
 - Kode produksi : traceability
 - Tanggal produksi / expire date (frozen)



Daging Ayam Beku

- Pemilihan daging beku lebih tepat jika mempertimbangkan penyimpanan untuk jangka waktu lebih lama
- Penyimpanan daging beku mempermudah pengaturan rencana pengolahan lebih lanjut dari daging tsb
- Daging beku memerlukan proses “thawing” sebelum diolah lebih lanjut



Penanganan



Higiene Personal

- Pakailah pakaian yg bersih ketika akan melakukan pengolahan daging
 - Pakaian luar vs pakaian saat mengolah daging
 - Penggunaan apron/celemek
- Menggunakan masker & penutup rambut



- Menggunakan sarung tangan
- Tidak berkuku panjang
- Mencuci tangan sebelum memulai pengolahan & selalu mencuci tangan setiap sehabis memegang area/benda lain



1

Bersih *clean*



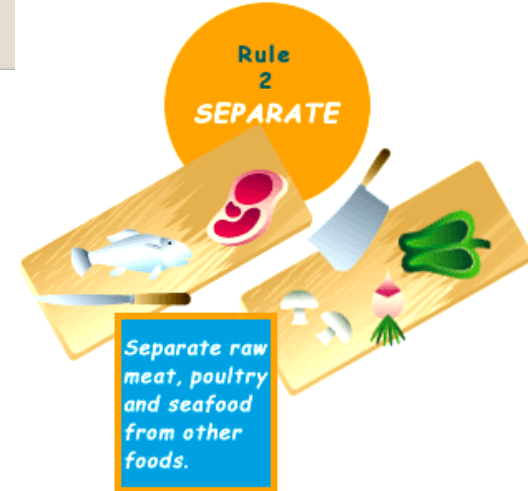
- 👍 **Cuci tangan** (sebelum menangani pangan, sesudah dari toilet, setelah kontak dengan bahan/alat kotor, setelah menyentuh/menggaruk bagian tubuh)
- 👍 **Gunakan peralatan, wadah & kemasan yang bersih** (permukaan yang kontak dengan pangan harus bersih dan saniter)

- 👍 Jaga kebersihan area penanganan dan pengolahan pangan
- 👍 **Hindari** masuk dan bersarangnya serangga, tikus dan hewan lain

1



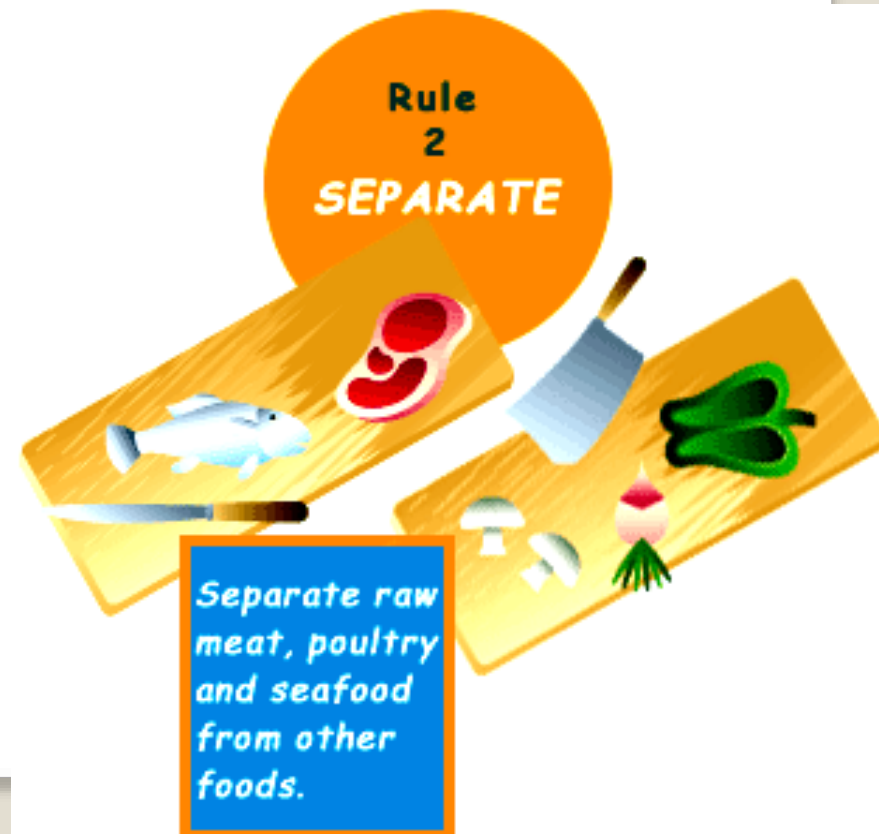
2 Pisahkan *separate*



- 👍 **cegah pencemaran silang** (*cross contamination*)
- 👍 **pisahkan** pangan asal hewan (daging dan ikan) dari pangan lain

- 👍 gunakan **peralatan terpisah dan bersih**
- 👍 **pisahkan** makanan yang telah dimasak dengan yang mentah

2



3

Panaskan cook

- 👍 Panaskan/masak makanan dengan sempurna, terutama daging, telur dan ikan (mencapai suhu internal minimum)
- 👍 Panaskan kembali makanan sebelum dikonsumsi dengan benar/sem sempurna



Foods are properly cooked when they are heated for a long enough time and at a high enough temperature to kill the harmful bacteria.

4 **Dinginkan** *chill*



- 👍 **Simpan** makanan, terutama pangan asal hewan dan ikan pada suhu dingin **di bawah +4 °C** (segar di lemari es; beku di freezer)
- 👍 **Jangan simpan** makanan pada suhu ruangan **lebih dari 2 jam**

- 👍 **Pertahankan suhu makanan lebih dari 60 °C sebelum disajikan**
- 👍 **Jangan biarkan makanan beku mencair pada suhu ruang**

4



KESIMPULAN

- Pengolahan/penanganan daging ayam dimulai dari pemilihan bahan baku yang baik (ASUH) yg diproduksi oleh suplier dgn jaminan mutu (halal, NKV)
- Pada dasarnya daging ayam adalah termasuk bahan pangan yg mudah rusak dgn adanya aktivitas mikroba
- Dalam pengolahan/penanganan daging ayam harus memperhatikan aspek keamanan pangan yang meliputi higiene personal & sanitasi/kebersihan area/peralatan kerja.



Terima kasih