

7 Cara Memilih Daging Ayam Segar, Jangan Sampai Keliru!

03 Agustus 2021

Kebutuhan manusia akan protein hewani tentunya akan terus berlanjut sesuai dengan penambahan jumlah populasi manusia. Hal tersebut membuat banyak produsen pangan dituntut untuk selalu menyediakan bahan pangan yang berkualitas.



Memilih Daging Ayam Segar Sangat Penting Untuk Menjaga Kesehatan Tubuh

Seperti kebanyakan bahan pangan, kebutuhan ayam mentah saat ini masih terbilang cukup tinggi. Pasalnya harga unggas sendiri lebih murah dibandingkan dengan daging, selain itu pengolahan yang cukup mudah dan praktis menjadi alasan masyarakat Indonesia untuk memilih ayam sebagai bahan pangan.

Sebelum membeli ayam, hendaknya terlebih dahulu mengetahui ciri-ciri daging ayam segar. Tentunya memilih daging yang segar merupakan sebuah hal yang wajib, agar tubuh tidak terkontaminasi oleh bakteri ataupun zat berbahaya lainnya. Berikut merupakan cara memilih daging ayam segar.

Secara Visual, Daging Ayam Segar Dapat Dikenali dengan Sangat Mudah!

1. Perhatikan Warna Tubuh!



Cara pertama yang harus dilakukan untuk mengenali daging ayam yang segar yaitu dengan melihat warna tubuh. Karkas atau daging ayam yang baik memiliki warna tubuh yang putih layaknya susu, ditambah dengan guratan berwarna merah muda.

Jika warna tubuh sudah mulai terlihat putih kusam, maka produk karkas tersebut perlu dihindari. Dikarenakan kondisi daging ayam sudah tidak segar dan akan segera mengalami fase pembusukan.

Hindari pula karkas yang memiliki warna putih mengkilap, meskipun kelihatannya segar, tetapi kemungkinan karkas tersebut mengandung formalin. Tentunya ini sangat berbahaya bagi kesehatan tubuh manusia.

2. Kemasan dan Tanggal Produksi

Cara ini berlaku jika membeli ayam beku di supermarket atau toko daging modern. Pertama kamu lihat terlebih dahulu tanggal produksinya, semakin dekat tanggal produksi dengan waktu pembelian, maka kesempatan mendapatkan ayam segar semakin besar.

Setelah melihat tanggal produksi, jangan lupa melihat kemasannya. Pastikan kemasan daging ayam tidak rusak ataupun bocor. kamu juga bisa menggunakan cara pertama untuk menilai kesegaran daging ayam yang kamu beli.

Jika Belum Yakin, Gunakan Indera Peraba Untuk Memastikan Kesegaran Ayam

1. Kenali Tekstur Daging



Daging ayam yang memiliki kesegaran yang baik mempunyai tekstur yang elastis dan tidak terlalu keras. Karena itu, jangan lupa untuk melakukan pengujian terhadap daging ayam dengan cara menekan dan merasakan tekstur daging. Selain itu, daging ayam yang segar cenderung kembali seperti bentuk semula setelah ditekan.

Berhati-hatilah ketika menekan daging ayam yang memiliki sifat lembek, berair, dan mudah hancur, kemungkinan besar ayam tersebut merupakan ayam tiren. Selain itu waspadai daging ayam yang bengkak ataupun keras, bisa jadi terdapat indikasi bahwasanya ayam tersebut telah disuntik untuk menambah bobotnya.

2. Perhatikan Cairan yang Dikeluarkan

Ketika memilih daging ayam segar, lakukan sentuhan dengan mengusap sedikit pada bagian kulit. Jika menemukan cairan yang keluar dari tubuh karkas ayam dengan tekstur bertepung atau berpasir, sebaiknya tidak membelinya. Dikarenakan terdapat indikasi bahwa ayam tersebut telah diberi bahan kimia berbahaya.

Tekstur bertepung itu adalah sisa-sisa bahan kimia yang tidak terbilas. Biasanya bahan kimia dimasukkan dengan cara direndam bersama karkas ayam.

3. Perhatikan Darah Ayam

Selanjutnya, perhatikan pula darah yang dikeluarkan dengan cara menekan daging ayam menggunakan jari secara perlahan. Pilihlah karkas ayam yang tidak mengeluarkan banyak darah.

Karkas ayam yang masih mengeluarkan banyak darah menandakan bahwa hewan tersebut ditangani secara kasar. Tentunya hal ini sangat berbahaya, karena dapat meningkatkan risiko terkontaminasi bakteri.

Ayam yang mengeluarkan banyak darah juga bisa dikatakan bahwa produk tersebut telah mengalami pembekuan dan pencairan selama beberapa kali.

Perhatikan Kedua Hal Tersebut untuk Memastikan Kesegaran Ayam!

1. Bau Ayam

Baik membeli ayam dari pasar ataupun supermarket pasti memiliki bau yang hampir sama. Jadi, jangan lupa untuk memperhatikan bau ayam tersebut dengan cara mencium daging ayam yang akan dibeli.

Kriteria ayam yang segar seharusnya tidak menimbulkan bau amis yang berlebihan. Ayam segar memiliki bau daging segar dan amis yang tidak menyengat, berbeda dengan ayam yang sudah tidak segar yang mengeluarkan bau amis yang berlebihan.

Jika mendapati ayam yang memiliki bau amis yang berlebihan, sebaiknya hindari membeli produknya. Bisa jadi ayam tersebut sudah memasuki fase busuk karena sudah terlalu lama dijual, sehingga kualitasnya menurun.

Hindari juga ayam karkas yang berbau bahan kimia. Ini menunjukkan bahwa ayam tersebut telah terkontaminasi bahan kimia, baik disengaja maupun tidak.

2. Perhatikan Lalat Disekitar Daging Ayam



Meskipun lalat merupakan hewan yang mengganggu dan dapat menyebarkan penyakit. Namun, lalat juga merupakan sebuah indikator yang baik dalam menentukan kesegaran produk hewani.

Perhatikan lalat yang hinggap pada karkas ayam, terutama ketika membeli ayam di pasar. Jika tidak terdapat lalat yang hinggap, patut dicurigai karena ayam tersebut kemungkinan mengandung bahan kimia berbahaya, seperti formalin atau boraks.

Berikut merupakan cara memilih daging ayam segar. Dengan memilih daging yang segar, diharapkan kandungan nutrisi hewani dapat dimanfaatkan oleh tubuh. Selain itu, mengonsumsi daging segar juga sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh.