



## **MODUL 3. PEMILIHAN BAHAN BAKU (DAGING)**

**OLEH : GILANG AYUNINGTYAS, SPT., MSI**

### **1. PENGERTIAN DAGING**

Daging merupakan bahan pangan yang diperoleh dari proses penyembelihan hewan ternak, seperti sapi, kerbau, kambing, domba, babi, kelinci dan juga berbagai spesies unggas seperti ayam, itik, entok, puyuh, angsa, burung unta, dan kalkun. Di Indonesia daging yang banyak dikonsumsi adalah daging sapi dan ayam. Menurut Hermanianto dkk, daging adalah urat daging (otot) yang melekat pada kerangka kecuali urat daging bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari hewan sehat sewaktu dipotong.

Daging yang berkualitas diperoleh dari hewan ternak yang dipelihara dengan baik (di peternakan), sehat, dan disembelih sesuai dengan prosedur pada rumah pemotongan hewan (RPH) atau rumah pemotongan ayam (RPA).



**Gambar 1 a Daging Sapi, 1 b Karkas Ayam**

## 2. MEMILIH BAHAN BAKU DAGING AYAM

Bahan baku daging ayam dapat berupa karkas, potongan komersial, boneless, minced meat, dan marinating, dan lainnya.

- Karkas ayam adalah produk hasil penyembelihan ayam hidup tanpa darah, bulu, jeroan, kaki (ceker), leher, dan kepala.
- Parting adalah proses membagi karkas menjadi potongan-potongan , dapat menjadi 2 bagian, 4 bagian, 8 bagian, 10 bagian atau 12 bagian.
- Produk potongan 8, 10, dan 12 bagian dikenal juga dengan istilah potongan komersial seperti : breast (dada), drumstick (betis), thigh (paha), wing (sayap), punggung (back).
- Boneless adalah daging tanpa tulang, dan biasanya tanpa kulit. Dapat diperoleh dari bagian dada, paha atas (thigh) atau paha bawah (betis/ drumstick), dan fillet.
- Minced meat adalah daging yang digiling baik menggunakan pisau, mincer, ataupun food processor
- Marinating adalah proses perendaman daging dengan menggunakan marinate / bumbu-bumbu, bertujuan untuk menambah cita rasa dan membuat daging lebih empuk.



Gambar 2 Karkas ayam



Gambar 3 Potongan komersial



Gambar 4 Boneless and skinless dada



Gambar 5 Daging ayam giling



Gambar 6 Ayam marinasi

Konsumen tentunya harus melakukan pemilihan daging ayam yang tepat, dalam hal ini beberapa faktor pemilihan dapat didasarkan pada :

1. Penampilan fisik daging ayam
2. Teknik pengolahan yang akan dilakukan
3. Kebutuhan untuk jenis pengolahan lanjutan
4. Ukuran dan berat ayam
5. Jenis penyimpanan produk dan
6. Memerhatikan informasi di kemasan produk

#### ✓ **PENAMPILAN FISIK DAGING AYAM**

Untuk menilai penampilan fisik daging ayam, konsumen dapat menggunakan indra/ organ yang dimiliki. Metode ini dikenal juga dengan istilah uji organoleptik. Melalui indra penglihatan konsumen dapat melihat warna daging ayam. Daging ayam yang berkualitas memiliki warna yang cerah dan normal tidak berwarna gelap kehitaman walaupun hanya pada bagian-bagian tertentu. Warna gelap kehitaman mengindikasikan penanganan ayam saat hidup tidak benar, sehingga ayam mengalami patah tulang atau memar. Kondisi ini sangat mempengaruhi kualitas karkas atau daging ayam yang dihasilkan. Karkas yang memar (berwarna kehitaman) akan cepat mengalami pembusukan.



Gambar 7 Karkas memar dan patah tulang

Selain warna, aroma daging ayam yang berkualitas adalah beraroma segar tidak berbau busuk. Bau busuk menandakan telah terjadi cemaran bakteri/ mikroorganisme pada daging tersebut. Dari segi tekstur, daging ayam yang berkualitas ketika ditekan akan terasa kenyal artinya tidak terlalu lembek dan juga tidak terlalu keras.

## 2. TEKNIK PENGOLAHAN YANG AKAN DILAKUKAN

Aneka teknik pengolahan yang akan dilakukan contohnya :

Menggoreng , memanggang (grill), merebus, roast (dipanggang dengan udara panas , di oven), atau dengan teknik mengukus. Untuk teknik-teknik pengolahan ini konsumen dapat memilih **ayam utuh (karkas)** atau pun **potongan komersial dari karkas** untuk digunakan.

## 3. KEBUTUHAN UNTUK PENGOLAHAN LANJUT (FURTHER PROCESS)

Further processing/ pengolahan lanjutan adalah proses pengolahan daging dalam hal ini karkas ayam menjadi produk-produk lain dengan proses pengolahan yang berbeda-beda yang memiliki nilai tambah. Produk ini seperti : nugget, sosis, bakso, chicken cordon blue, chicken ring, karage.

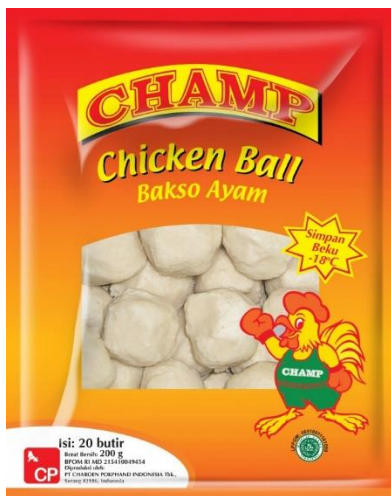
Di Indonesi sendiri banyak perusahaan / industry pengolahan pangan yang memproduksi produk-produk ini seperti :

PT Charoen Pokphand Indonesia- Food Division : Produk Fiesta, Champ, Okey, Akumo

PT So Good Food Indonesia : Produk So good chicken nugget

PT Belfoods Indonesia : Belfoods chicken nugget





Gambar 8 Aneka produk olahan lanjut daging ayam

#### 4. UKURAN DAN BERAT AYAM

Konsumen dapat menentukan ukuran karkas ayam yang akan diolah, sesuai dengan tujuan pengolahannya. Kebanyakan konsumen ibu rumah tangga menyukai ukuran karkas ayam yang sedang 800 – 1000 gram. Sedangkan penjual sate ayam , ayam tepung / fried chicken tentunya lebih memilih karkas (ayam utuh) ataupun potongan komersial karkas yang berukuran besar.

#### 5. PENYIMPANAN PRODUK

Setelah proses penyembelihan ayam hingga menjadi karkas , oleh produsen karkas dapat langsung dijual segar , ataupun melalui proses penyimpanan seperti didinginkan (chilling), dan dibekukan (frozen).

- ✓ Produk akhir karkas segar banyak dijumpai di pasar tradisional, tempat pemotongan ayam tradisional, kios penjual karkas ayam, pedagang sayur, dan oleh pedagang karkas keliling (door to door). Dari segi kemudahan, jenis karkas ini memang mudah diperoleh ibu rumah tangga, karena ketersediaannya sampai ke lokasi dekat dengan perumahan/ pemukiman (di warung sayur, kios, pedagang door to door).

Oleh konsumen daging ayam segar haruslah :

1. Sesecepat mungkin dimasak/ diolah menjadi produk pangan matang
2. Disimpan pada suhu dingin / kulkas refrigerator, jika tidak langsung dimasak, namun kualitas produk akan menurun jika menyimpan lebih dari 1-2 hari. Jadi disarankan jangan menyimpan lebih dari 2 hari.
3. Jika tidak langsung dimasak, dapat disimpan pada suhu beku (dibawah 0°C) di freezer, daging akan menjadi beku dan memiliki daya simpan yang lebih panjang , hingga 9-12 bulan jika suhu freezer mencapai 10 °C -17°C.

Namun demikian hal yang perlu diperhatikan pada proses penyimpanan daging ayam di refrigerator ataupun freezer adalah : **produk daging ayam harus dikemas terlebih dahulu dalam kemasan kedap udara, ataupun tertutup. Hal ini untuk menjaga kualitas , kadar air, dan tekstur dari produk daging tersebut.**

- ✓ Berbeda dengan karkas dingin dan juga beku, jenis karkas ini banyak dijumpai di pasar modern, ritel modern, ataupun di gerai resmi perusahaan pengolahan pangan tersebut.
- ✓ Produk daging ayam dingin dan beku secara umum diproses di rumah pemotongan ayam modern yang menerapkan standar produksi dan higienis yang baik serta tersertifikasi halal (GMP, SSOP, Sistem Jaminan Halal, HACPP, dsb)
- ✓ Produk didistribusikan pada rantai dingin : suhu dingin untuk proses distribusinya. Hal ini baik untuk menjaga kualitas produk daging, dan mengurangi resiko kerusakan karena proses pembusukan/ kontaminasi oleh mikroorganisme.
- ✓ Daging ayam merupakan produk pangan yang cepat sekali mengalami kerusakan oleh mikroorganisme (bakteri)
- ✓ 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)
- ✓ **Sehingga dianjurkan , untuk membeli daging ayam dari supplier yang mempunyai penyimpanan dingin seperti kulkas, chillroom, showcase, freezer**

#### **HAL YANG PERLU DIPERHATIKAN SAAT MENGGUNAKAN DAGING BEKU ADALAH :**

- ☐ 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”, dikondisikan menjadi suhu normal sebelum diolah lebih lanjut. Proses thawing sebaiknya dilakukan pada suhu dingin (kulkas bagian bawah). Produk daging ayam beku sehari sebelum akan diolah, dipindahkan dari freezer ke refrigerator/ kulkas bagian bawah.

#### **6. MEMERHATIKAN INFORMASI PADA KEMASAN PRODUK**

Bagi konsumen yang membeli produk daging di ritel modern, biasakan untuk selalu memahami informasi yang tertera dikemasan, seperti :

Ada tidaknya label halal

- Nama perusahaan yang memproduksi
- NKV atau nomor kontrol veteriner
- Kode Produksi
- Tanggal produksi
- Tanggal kadaluarsa (expire date)

TERIMA KASIH