

MEETING 3

Bahan Baku: Protein Unggas (Poultry)



Oleh :

Andreas Suwandi, M.Pd

Ilma Indriasri, M.P.Par

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PARIWISATA
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2021

Pengertian Poultry

Unggas (Bahasa Inggris : poultry) adalah jenis hewan ternak kelompok burung yang dimanfaatkan untuk daging dan/atau telurnya. Umumnya merupakan bagian dari ordo Galliformes (seperti ayam dan kalkun), dan Anseriformes (seperti bebek).

Komposisi Unggas

Komposisi Unggas

- Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain.

Secara Taksonomi

Unggas secara umum dapat diartikan sebagai ternak bersayap, yang dalam taksonomi zoologinya termasuk golongan kelas Aves. Jenis unggas cukup banyak, diantaranya adalah ayam, itik, kalkun, dan angsa.

Fungsi Unggas

Sumber protein.

Di dalam unggas terdapat Carnocyn yang memiliki fungsi sebagai anti-oksidan dan sebagai penghubung sel otak dalam berkomunikasi atau sebagai neurotransmitter. Selain itu, Carnocyn berperan penting dalam daya ingat seseorang, meningkatkan kekebalan tubuh

Sebagai bahan baku industri makanan.

Klasifikasi Unggas Ayam

a. Poussen, ayam yang berumur 4–6 minggu, digunakan untuk roasting dan grilling.

b. Pouted rein, jenis broiler yang dagingnya masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk roasting, grilling, saute, casserole dish, supreme, dan pie.

c. Pouparde, ayam yang sudah besar, digunakan untuk roasting, broiling.

d. Chapon, ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk roasting.

Mutu daging unggas

- Bentuk karkas padat (kompak),paha,betis,sayap dan dada berdaging tebal
- Tulang dada mudah ditekan/masih lentur
- Perlemahan menyebar rata di bawah kulit yang menutupi seluruh bagian karkas
- Kulit harus utuh dan tipis, tidak memar, tidak sobek atau banyak goresan. Warna kulit putih agak kekuningan
- Warna daging Putih
- Daging putih sedikit kuning (terlalu kuning jangan dipilih, dikhawatirkan terlalu lama dipotong dan diberi zat pewarna)
- Tidak ada pendarahan dan bekas luka.

Pengolahan unggas

Tidak beda dengan daging sapi, unggas setelah dipotong perlu didiamkan atau diperam dahulu sekitar empat jam, untuk ayam dan burung.

Unggas dapat dimasak dengan cara dipanggang di dalam oven atau di atas bara api pada temperatur 149-1630 Celcius (300-3250 Fahrenheit).

Macam-macam Unggas (Poultry)

Unggas



BIRD FAMILY



TURKEY



CHICKEN AND
POUSSIN



DUCK



SQUAB



QUAIL

Bahan pelengkap yang cocok dengan ayam

- Bawang putih, bacon, zaitun, jamur, butter, tarragon, krim, bawang Bombay, lemon, cabai, thyme, paprika, jinten, saffron, wijen, kecan asin, wine, chorizo, prosciutto, mayonnaise, aioli

Bahan pelengkap yang cocok dengan bebek dan angsa

- Jeruk, semua paprika, bawang putih, polong dan kacang, chery, lobak, cuka apel, plum, Chinese five spice, kecap asin, cabe, jahe

Bahan pelengkap yang cocok dengan game birds

- jamur, kacang walnut, hazelnut, red wine, sherry, apple, pear, berries, cream, bawang Bombay, puff pastry, sayuran umbi-umbian

PETA ASAL MUASAL UNGGAS YANG DIMAKAN

HERITAGE BREED MAP: BIRDS

EUROPE



Aylesbury duck

Named for a small town in the UK, this is a great meat duck: it is slightly leaner than the Pekin of North America, but has delicious sweet fat.



Pigeon

Squab is the culinary term for a pigeon, but more specifically refers to a pigeon that has not actually flown yet.



Quail

The quail is usually solitary. They are migratory and can fly, but some species walk in a small flock for protection.



Rouen duck

The drake (male) is light grey with a green neck, the female is light brown. A heavy breed and good layers.



Bécasse (snipe)

Cooked and consumed in their entirety: stomach, brains and all.



Poulet de Bresse

Bresse chickens spend four months in the field before being fed for the final two weeks on a diet of skim milk, oats and maize.



Partridge

Partridges are medium-sized nonmigratory game birds, with wide distribution throughout Europe.



Grouse

The flesh is dark and gamey. Be careful not to overcook them, as they can become bitter and iron-y.



Goose

A trophy bird for the Christmas table, the goose has a similar flavour profile to the duck, but is larger of form.

EURASIA AND NORTH AFRICA



Mallard ducks

The wild mallard has been eaten since Neolithic time. It has a delicious flavour and is easy to prepare, not necessarily requiring hanging.

AFRICA



Guinea fowl (bim)

A nonmigratory bird, descended from birds of the African savannahs. Smaller than chicken with slight bones and amber flesh, it has a slightly gamey taste.

AUSTRALIA



Emu meat is a red meat that can be even darker than beef. Eaten by indigenous Australians for thousands of years, it's finding its place in the butcher's shop.



Wattle goose

As the name suggests, this bird is similar to a goose in its rich flavour and delicate flesh.

ASIA

MALAYSIA



Chicken

By far the most consumed bird in the world, the chicken arose from a nonmigratory jungle bird of Malaysia.

CHINA



Pheasant

Pheasants are best hung with their feathers still on. Originating in China, they are naturalised in Europe.

NORTH AMERICA



Turkey

The ultimate Christmas treat does have a tendency to be dry and so benefits from brining.



Pekin duck

With white feathers, fatty meat and good egg-laying, the Pekin duck is a quiet breed that tends to walk rather than fly.

CENTRAL AND SOUTH AMERICA (MEXICO TO ARGENTINA)



Muscovy or Barbary duck

Originally a tree-dweller, the Muscovy duck has red fleshy protuberances around the beak. It is a relatively slow-growing, fairly lean meat duck.

Angsa



- Angsa (Goose)
 - a. Gooseling (angsa muda)

Umur : 3–5 bulan
Berat : 2–3 kg
Kegunaan : dipanggang (roasting), direbus
 - b. Goose (angsa dewasa)

Umur : 6–9 bulan
Berat : 3–7 kg
Kegunaan : Pot roasting, boiling

Kalkun



- 3. Kalkun (Turkey)
- Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang
- peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk dioven.
- a. Young Turkey (Kalkun Muda)
- Umur : 3–4 bulan
- Berat : 2–3 kg
- Teknik olah : dipanggang (roasting), digoreng (frying)

ITIK ATAU BEBEK



- Itik
- Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik di antaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking, dan lain-lain.

Burung dara atau merpati



- Burung Merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan Tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.

Kualitas Unggas Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:

1. Bagian daging lebih banyak daripada bagian lainnya.
2. Tekstur daging lembut.
3. Bagian dada tampak berisi.
4. Bagian paha tidak keras.
5. Aroma segar.
6. Karkas utuh.

Cara penyimpanan Poultry(Unggas)

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

- 1. Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.
- 2. Simpan dalam ruang pendingin (refrigerator) bila masa simpan tidak lamadan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (freezer) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

Teknik Pengolahan

Boiling yaitu proses merebus daging poultry dengan suhu tinggi

Roasting yaitu proses membakar daging poultry dengan menggunakan oven

Grilling yaitu proses mengolah daging poultry langsung diatas bara api

Sautéing Fricasse yaitu metode memasak menggunakan teknik menumis dengan minyak sedikit

Macam-macam daging unggas (Daging A



- Warna daging umumnya putih pucat
- Serat daging halus
- Konsistensi kurang padat
- Diantara serat daging tidak terdapat lemak
- Warna lemak ke kuning-kuningan dengan konsistensi lunak
- Bau agak amis sampai tidak berbau.

Cara Penanganan daging Poultry

Cuci tangan sebelum mengolah daging

Bersihkan daging yang baru dipotong dengan air bersih

Tiriskan daging untuk mengurangi kadar air

Bungkus dengan plastic

Masukkan ke lemari es untuk waktu 2-3 hari dan freezer untuk waktu 6 bulan

Jangan menyimpan daging dalam suhu ruangan lebih dari 4 jam

Pisahkan daging yang sudah dimasak dengan daging mentah .

Jenis Potongan Unggas

Chicken Leg

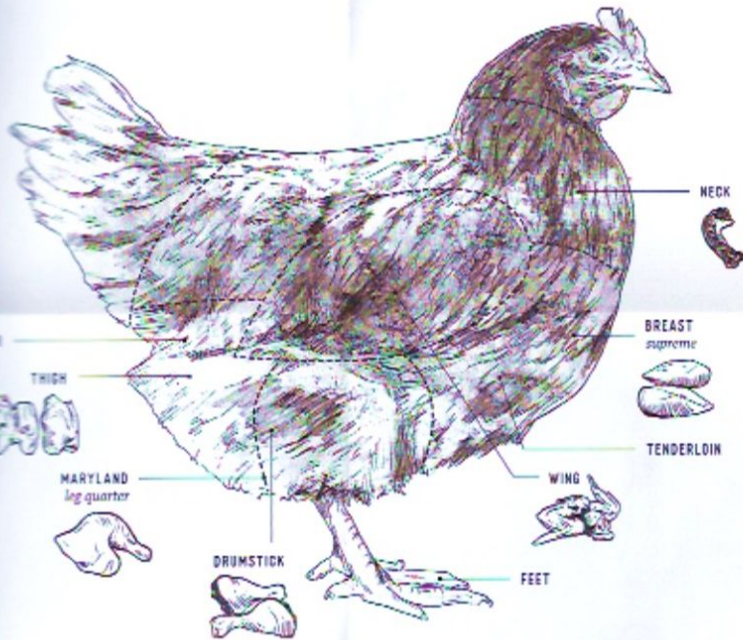
Drumstick

Thigh

Chicken Breast

CHICKEN CUTS

Buy a beautifully raised whole chicken and celebrate the sum of its parts.



WHOLE CHICKEN



BREAST



WINGS



MARYLAND LEG QUARTER



THIGH



DRUMSTICKS



BONES, NECK, FEET



GIBLETS

Small giblets used in a variety of ways.

Chicken Leg



PREMIUM
FARMER'S FRESH
Meat

Drum stick



Thigh



Chicken Breast



Standar Kualitas daging Unggas

Daging berasal dari unggas yang masih muda

Tulang dada mudah ditekan/masih lentur

Bulu-bulu tidak dalam/jika membeli unggas hidup, sisik pada kaki masih lunak

Keadaan fisik unggas utuh, tidak ada koreng atau luka atau luka berbau segar

Warna kulit dan daging kemerahan

Khusus unggas air, selaput jari-jarinya mudah dirobek

Select & Store



Memilih Bahan

- Pilihan terbaik adalah yang belum dibekukan
- Poultry memiliki waktu simpan yang pendek, sehingga sebaiknya dikonsumsi beberapa hari dari waktu pembelian

Menyimpan Bahan

- Simpan di tempat yang paling dingin di dalam freezer
- Saat menyimpan di kulkas, pastikan jangan ada daging yang menetes pada makanan lain
- Saat melakukan defrosting, selalu simpan di dalam kulkas

Label Ayam



Ayamnya berwarna agak kekuningan.



Ayamnya ditenak secara alami dalam ruang terbuka



Ayamnya ditenak secara alami dalam ruang terbuka, bebas antibiotic dan suplemen.

TELUR



- Telur merupakan bahan makanan yang bernutrisi seimbang, mengandung asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh.
- Telur juga salah satu bahan makanan yang penting karena dapat diolah menjadi beragam jenis masakan. Telur digunakan sebagai penyatu dalam adonan seperti untuk bakso dan hamburger. Digunakan juga sebagai pengembang untuk adonan pie dan pastry.

JENIS TELUR: TELUR AYAM NEGERI



- warna permukaan kulit yang coklat. Berbentuk bulat lonjong dan berukuran sedang. Telur ini memiliki kandungan gizi yang lengkap mulai protein, lemak, kalsium hingga fosfor. Telur ayam juga mengandung vitamin A dan vitamin B.

Telur ayam bisa diolah jadi berbagai makanan. Untuk membuat kue juga yang biasa digunakan adalah telur ayam negeri ini.

JENIS TELUR: TELUR AYAM KAMPUNG



- Telur ayam kampung memiliki bentuk yang mirip dengan telur ayam negeri dengan ukuran yang lebih kecil. Kulit telur ayam kampung berbentuk oval dengan warna kulit putih bersih.

Meski berukuran lebih kecil, telur ayam kampung lebih kaya nutrisi dan diklaim lebih sehat. Tetapi perlu berhati-hati memilihnya karena sekarang banyak telur kampung yang diternakkan. Ukurannya sama besar dengan kulit berwarna putih.

Di pasaran, telur ayam kampung dibanderol dengan harga lebih tinggi. Harga yang tinggi disebabkan karena ayam kampung cenderung dipelihara dengan pakan alami. Rasa telur ayam kampung juga jauh lebih gurih.

Bagian kuning telur ini cenderung kuning terang dan agak oranye. Biasanya telur ayam kampung diolah jadi telur setengah matang, disantap mentah ataupun dijadikan campuran dalam jamu.

JENIS TELUR: TELUR PUYUH



- Telur puyuh berasal dari burung puyuh yang ditenak. Ukuran telur ini sangat kecil dengan kulit permukaan yang bercorak putih dan hitam atau coklat gelap.

Meski ukurannya mungil, telur ini kaya akan vitamin D dan B12. Telur ini juga tinggi protein dan lemak. Namun telur ini tak mengandung kalsium, fosfor, zat besi dan vitamin B.

Karena ukurannya yang kecil, telur puyuh biasa diolah jadi sate telur. Para ibu yang memiliki balita juga kerap mengolah telur puyuh agar anak-anak mau makan.

JENIS TELUR: TELUR BEBEK



- Telur bebek memiliki ukuran yang mirip dengan telur ayam negeri. Bentuknya bulat lonjong dengan permukaan kulit berwarna kebiruan.

Telur bebek memiliki bagian kuning yang cerah. Kandungan nutrisi telur bebek juga terbilang komplit. Telur bebek mengandung lemak, protein dan kalsium yang tinggi.

Telur bebek bisa dikonsumsi langsung tapi orang umumnya mengolah telur bebek jadi telur asin. Karakter telur bebek dianggap paling cocok karena saat jadi telur asin akan bertekstur masir dan berminyak karena tingginya kandungan lemak.

JENIS TELUR: TELUR ANGSA

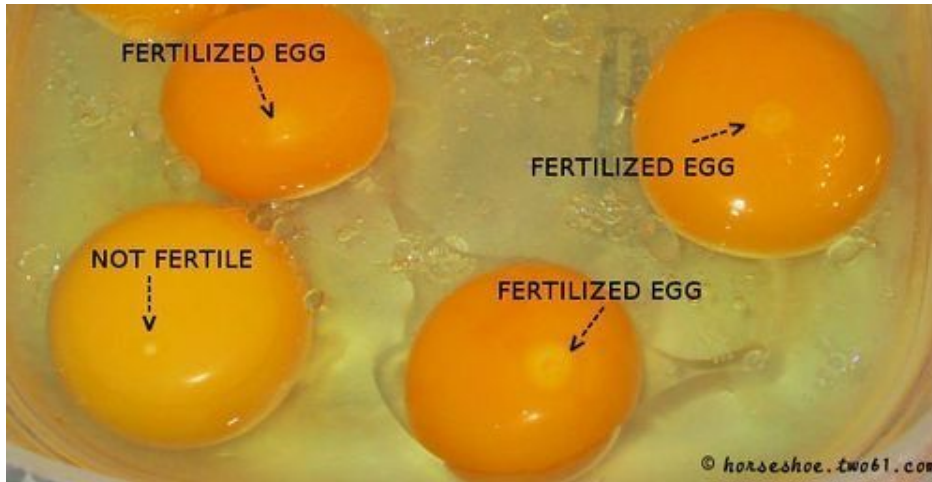


- Telur angsa bisa konsumsi dan mengandung banyak nilai nutrisi. Namun orang masih tak umum mengolah telur angsa karena ketersediaannya yang terbatas.

Telur angsa memiliki ukuran yang besar, rasa dan teksturnya juga mirip telur ayam. Istimewanya, telur angsa mengandung nutrisi yang sangat tinggi.

Kalsium yang tinggi pada telur angsa membantu menjaga kesehatan gigi. Telur angsa juga baik dikonsumsi ibu hamil karena membantu menjaga kesehatan janin dan menurunkan resiko terjadinya cacat pada bayi.

PENGETAHUAN TENTANG TELUR INFERTIL



- Biasa juga disebut dengan telur Hatched Egg (Telur HE).
- Harga jauh lebih murah
- Sebenarnya telur HE layak konsumsi. Namun, telur infertil lebih cepat membusuk karena berasal dari ayam betina yang sudah dibuahi pejantan.
- larangan menjual telur HE diatur dalam Permentan Nomor 32/Permentan/PK.230/2017 tentang Penyediaan, Peredaran, dan Pengawasan Ayam Ras dan Telur Konsumsi.

REFERENCE

- Blakely, J. dan D.H. Bade The Science of Animal Husbandry. Four Edition. Prenticeall, Inc. A Division of Simon andt Schuster, E, 1985 BPOM. 2008.
- Pengujian Mikrobiologi Pangan.
<http://www.pilciran-rakyat.com>. Diakses tanggal 17 Juni 2010.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta.
- Brooks G.F, J.S. Butel, S.A. Morse, Medical Microbiology. McGraw-Hills Companies Inc, 2005.
- Puharich, Anthony dan Libby Travers. (2018). Meat The Ultimate Companion. Murdoch Books: Sydney
- <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4729230/kenali-ciri-dan-karakter-5-jenis-telur-yang-paling-sering-dikonsumsi>