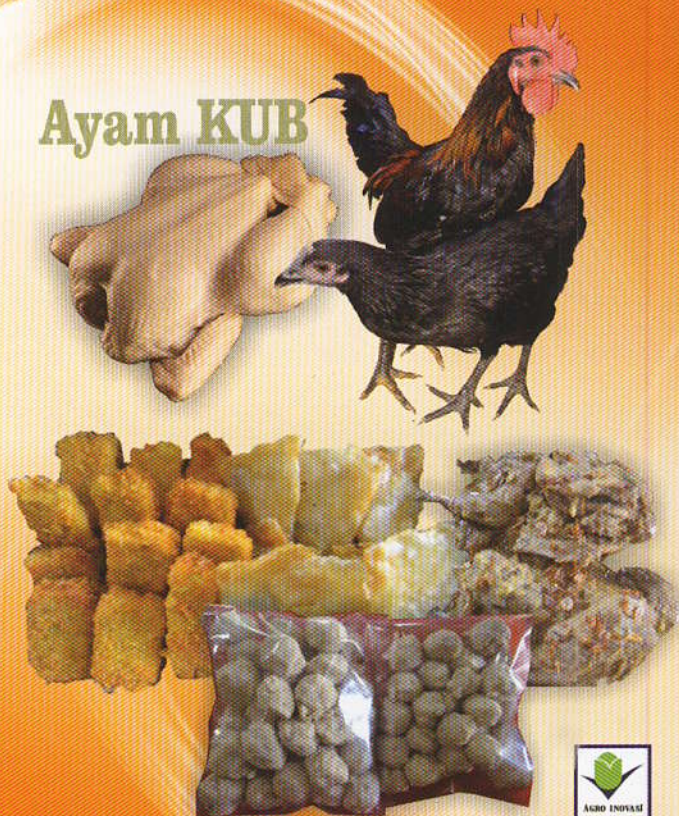


Olahan Daging Ayam Kampung/KUB

Agdex : 458/80
Oktober 2014

Ayam KUB



SCIENCE • INNOVATION • NETWORKS
www.litbang.deptan.go.id



Kementerian Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta

Alamat : Jl. Stadion Maguwaharjo No.22, Wedomartani, Ngemplak, Sleman - Yogyakarta (55584)
Telpon : (0274) 884662, Fax. : (0274) 4477052
email : bptp-diy@litbang.deptan.go.id website : www.yogya.litbang.deptan.go.id

Olahan Daging Ayam Kampung/KUB

Usaha ternak ayam KUB menjadi salah satu bisnis yang menguntungkan. Hampir semua bagian dari ternak tersebut berpeluang untuk dijual. Selain bibit ayam/DOC, telur dan dagingnya, bulu bahkan kotorannya pun dapat dijadikan sebagai tambahan pendapatan usaha ini.

Daging ayam kampung lebih diminati konsumen dibanding daging ayam boiler. Selain rasanya yang lebih gurih dan nikmat juga asupan proteinnya tinggi namun rendah kolesterolnya. Hidangan dari olahan daging ayam kampung menjadi primadona penikmat kuliner terlebih dengan merebaknya gaya hidup sehat di kalangan masyarakat. Makanan yang dikonsumsi pun sangat diperhatikan baik dari segi kesehatan maupun manfaat untuk tubuh, menjadikan pamor ayam kampung semakin meningkat, permintaan dagingnya pun kian melonjak.

Daging ayam dimanfaatkan sebagai sumber protein hewani baik dalam bentuk daging segar maupun dalam bentuk olahan. Produk olahan daging ayam dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi peternak dan nilai guna bagi produsen maupun konsumen. Adapun beberapa produk olahan daging ayam tersebut antara lain nugget, abon, ayam kremes, crispy, bakso, sosis, ayam tepung beku, gelatin, dan lain-lain. Olahan bahan baku ayam kampung relatif mudah dilakukan dan laku dijual, namun untuk memulai usaha ini sebaiknya pilihlah jenis olahan yang sedang naik daun atau mempunyai prospek tinggi.

Mengenal Bahan Baku (Daging Ayam)

Bahan baku yang berkualitas sangat menentukan hasil akhir dari olahan ayam yang dibuat. Jenis ayam yang digunakan untuk olahan bisa dari ayam budidaya broiler, ayam penjantan atau ayam kampung/KUB. Bahan baku menentukan jenis usaha yang akan digeluti nantinya.

Pemilihan Bahan Baku

Untuk dijadikan bahan baku pembuatan olahan ayam, maka perlu dilakukan pemilihan daging ayam baik dalam bentuk segar maupun beku. Jika membeli daging segar, pastikan ayam tersebut baru disembelih, tidak menggunakan bahan pengawet seperti formalin. Ciri daging ayam yang segar adalah berbau khas ayam segar, daging agak kenyal (tidak lembek), tidak bau apek, dan tidak memar. Jika membeli dalam kondisi beku, pastikan daging ayam tersebut sudah dibekukan dengan mesin pembekuan yang cukup. Daging ayam yang dipilih sebaiknya masih dalam kondisi keras. Jika menggunakan ayam utuh sebaiknya pilihlah daging ayam dengan bobot 1,2 — 1,5 kg dan pilihlah ayam yang tidak banyak mengandung lemak.



daging ayam tersebut sudah dibekukan dengan mesin pembekuan yang cukup. Daging ayam yang dipilih sebaiknya masih dalam kondisi keras. Jika menggunakan ayam utuh sebaiknya pilihlah daging ayam dengan bobot 1,2 — 1,5 kg dan pilihlah ayam yang tidak banyak mengandung lemak.

Beberapa Olahan Daging Ayam Kampung

/KUB

Ayam Kremes

Bahan-bahan:

- Daging ayam
- Garam
- Tumar
- Bawang
- Kemiri
- Kanji
- Telur



Cara membuat:

1. Haluskan bumbu-bumbu
2. Masak ayam beserta bumbu. Diungkep hingga ayam matang dan empuk
3. Setelah itu, tiriskan ayam
4. Buat kremes dari air sisa bumbu masak ditambah kanji $\frac{1}{2}$ kg dan telur 3 butir
5. Panaskan minyak dalam wajan. Goreng ayam yang telah dicelupkan kedalam adonan bumbu lalu goreng
6. Setelah itu, goreng adonan bumbu menjadi kremes
7. Sajikan ayam goreng dengan taburan kremes diatasnya

Bakso Ayam



Produk bakso atau sosis sudah sangat dikenal di lingkungan masyarakat, rasa dan nilai gizinya cukup tinggi, tidak kalah dibandingkan produk bakso/sosis. Namun industri pengolah makanan tersebut relatif sedikit sehingga produk ini mempunyai peluang untuk dikembangkan terutama bagi anak-anak pada usia pertumbuhan

Bahan-bahan Bakso

- 500gr daging ayam, bisa gunakan bagian paha atau dada
- Air es 125 ml atau secukupnya (gunakan juga untuk merendam bakso)
- 1 sdm kecap ikan
- 2 sdm tepung maizena
- garam secukupnya (1-3 sdt)
- setengah sdm gula pasir
- seperempat sdt baking powder
- setengah sdt baking soda
- setengah sdt merica bubuk
- setengah sdt kaldu bubuk (opsional)
- setengah sdm minyak goreng



Bahan Kuah Bakso

- 2 ltr air kaldu dr rebusan bakso plus tulang-tulang ayam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt kaldu bubuk
- 2 btng daun bawang
- 2 sdm kecap ikan
- 5 buah bawang putih, dihaluskan
- 2 sdt garam
- bawang merah (digoreng), sebagai taburan minyak untuk menumis

Nugget



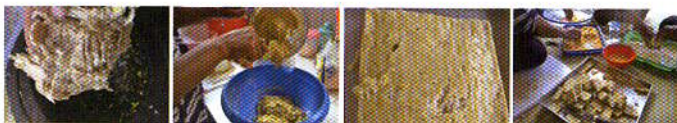
Bahan-bahan :

- | | |
|-----------------|------------------------------------|
| • Daging ayam | 400 g (telah di-fillet) |
| • Terigu | 10-20% |
| • Es batu | 50-100 % |
| • Telur | 3 butir |
| • Merica | 4 g |
| • Garam | 5 g |
| • Bawang putih | 10 g (dihaluskan) |
| • Penyedap | secukupnya |
| • Tepung panir | secukupnya (untuk melapisi nugget) |
| • Minyak goreng | untuk menggoreng |
| • Telur | untuk melapisi nugget |



Cara membuat :

1. Daging ayam yang telah difilet di haluskan menggunakan food processor, tambahkan sedikit es
2. Setelah daging agak halus, masukkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan. Lanjutkan giling hingga bumbu-bumbu tercampur rata dengan adonan hingga lembut.
3. Siapkan loyang yang telah diolesi margarine, lalu masukkan adonan kedalam loyang kemudian ratakan.
4. Selanjutnya kukus selama 30 menit
5. Setelah nugget matang, diamkan sejenak.
6. Potong-potong nugget sesuai selera kemudian gulingkan potongan nugget ke telur yang telah dikocok lalu gulingkan ke dalam tepung terigu. Setelah itu gulingkan kembali ke telur, terakhir gulingkan kedalam tepung panir
7. Nugget yang telah dilapisi selanjutnya bisa digoreng lalu disajikan
8. Atau jika akan disimpan, dikukus terlebih dahulu selama 15 menit kemudian dikemas lalu simpan dalam freezer.



Ingkung Ayam



Bahan-bahan :

- Ayam 1 ekor
- Bawang merah 0,5 ons
- Bawang putih 0,5 ons
- Kemiri 0,5 ons (disangrai terlebih dahulu)
- Garam 4 sdm
- Gula jawa 1 ons
- Kelapa 1 butir
- Serai; Daun jeruk; Daun salam dan Lengkuas



Bahan-bahan :

Cara membuat :

1. Siapkan 1 (satu ekor) ayam utuh, cuci dan bersihkan bulu-bulu yang masih menempel pada kulit
2. Bumbu-bumbu dihaluskan
3. Buat santan dari 1 (satu) butir kelapa. Ambil santan kental, sisihkan
4. Masak ayam menggunakan santan encer, masukkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, tambahkan gula jawa dan garam. Masak hingga mendidih dan ayam agak empuk
5. Tambahkan santan kental, masak ayam hingga matang dan santan mengental



Samosa

Bahan-bahan :

- Daging ayam 500 g
- Terigu 100 g
- Es batu 100 g
- Telur ayam 3 butir
- Merica 5 g
- Garam 5 g
- Bawang putih 10 siung
- Tapioka/kanji 75 g (untuk melekatkan kulit lumpia)
- Daun bawang 100 g (20% dari berat daging ayam) untuk membungkus
- Kulit lumpia secukupnya (untuk menggoreng)

Cara membuat :

1. Fillet daging ayam kemudian dihaluskan menggunakan food processor. Setelah agak halus, masukkan bahan-bahan yang lain. Giling hingga halus
2. Siapkan kulit lumpia, bagi menjadi dua.
3. Ambil kurang lebih satu sendok makan adonan daging yang telah halus kemudian dibungkus kulit lumpia
4. Kulit lumpia kemudian dilekatkan menggunakan kanji yang telah dibuat bubur
5. Setelah semua adonan dibungkus kulit lumpia, selanjutnya dikukus selama 30 menit (jangan lupa lapisi tutup pengukus menggunakan serbet agar uap air tidak turun membasahi samosa)
6. Setelah matang, diamkan hingga dingin kemudian samosa bisa langsung digoreng atau dikemas dan disimpan dalam freezer.