



Ayam Goreng Lengkuas Bandung

Ayam Goreng Lengkuas merupakan masakan yang sangat populer dan sangat digemari. Ada beberapa daerah yang menjadikan Ayam Goreng Lengkuas ini sebagai ikon, misalnya Ayam Goreng Lengkuas Bandung dan Ayam Goreng Lengkuas Minangkabau. Dengan rempah yang dominan berasal dari lengkuas muda yang diparut menjadikan masakan ini gurih dan lezat.

BAHAN DASAR RESEP AYAM GORENG LENGKUAS BANDUNG

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Ayam, dipotong 12	1 ekor
Lengkuas muda (laos), diparut	250 g
Jahe, diparut	10 cm
Daun salam	5 lembar
Air	500 ml
BUMBU-BUMBU	
Bawang putih	10 siung
Bawang merah	4 butir
Garam	3 ½ sdt
Ketumbar sangrai	1 ½ sdt
Kemiri	5 butir
Minyak goreng, untuk menumis	3 sdm

CARA MEMBUAT

1. Haluskan bumbu-bumbu, parut lengkuas (laos) muda dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan lengkuas parut, daun salam sambil diaduk hingga harum.
3. Masukkan ayam, lalu aduk hingga berubah warna.
4. Tuang air lalu rebus sampai bumbu meresap (agak kering).
5. Goreng ayam sampai kecokelatan.
6. Goreng juga bumbunya hingga kering renyah.

7. Disajikan sebagai lauk bersama nasi hangat.

KEAMANAN PANGAN UNTUK AYAM GORENG LENGKUAS BANDUNG

Ayam Goreng Lengkuas diolah dengan cara ayam ditumis dengan bumbu utama lengkuas dan bumbu lainnya, diungkep sampai bumbu meresap dan selanjutnya digoreng. Dengan pemanasan yang berturut-turut ini diperkirakan bakteri (patogen) yang berasal dari ayam dan juga bahan dasar lainnya mati. Namun, apabila dibiarkan ditempat terbuka berjam-jam bisa jadi ayam goreng ini terkontaminasi dengan bakteri sehingga menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada ayam goreng adalah bahaya mikrobiologi yang berasal dari ayam dan bahan dasar lainnya. Pemanasan pada masakan ini berlangsung dua kali. Apabila kedua proses ini dilakukan dengan sempurna maka seluruh bakteri yang ada pada bahan dasar akan mati.

Sumber cemaran bisa dari peralatan atau lingkungan, karyawan yang tidak mengindahkan kebersihan dan kesehatan diri.

Apabila ayam goreng ini dibiarkan berjam-jam di meja makan, maka bakteri (patogen) segera tumbuh dengan baik. Apabila cemaran merupakan patogen atau menghasilkan toksin, maka masakan ini menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.



CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR DAN PENANGANAN

Untuk menghindari terjadinya keracunan atau timbulnya penyakit, bahan dasar ayam harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau dan warna normal. Agar bakteri yang terdapat pada daging ayam tidak berkembang biak, maka daging ayam harus

dicuci bersih dan segera diolah atau disimpan dalam lemari es dan tetap dalam kondisi dingin sampai dengan saat diolah. Bahan dasar lainnya (bumbu-bumbu) juga harus dipilih yang kualitasnya baik.

• PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN

Setelah daging ayam dicuci bersih selanjutnya diberi bumbu dengan cara ditumis dengan bumbu yang sudah dihaluskan, diungkep agar bumbu meresap, dilanjutkan dengan penggorengan sampai matang. Pemanasan yang dilakukan 2 kali terhadap ayam merupakan tahapan saat bakteri yang terbawa oleh bahan dasar, termasuk patogen yang 'mungkin' mengkontaminasi ayam dapat dihilangkan.

• PENYAJIAN / PEMANASAN ULANG

Ayam goreng yang telah siap disajikan hendaknya segera disantap untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pasca penggorengan. Lindungi ayam dengan penutup yang memadai untuk mencegah makanan dihinggapi lalat atau serangga lain sehingga tidak dapat mengakibatkan kontaminasi silang. Sebaiknya ayam goreng disantap saat masih panas, apabila belum akan disantap, sebaiknya ayam goreng disimpan dingin, dan dipanaskan kembali saat mau disantap.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Cegahlah kontaminasi silang dengan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Pemanasan pada masakan ini harus dilakukan dua kali dengan sempurna, dengan demikian seluruh bakteri yang ada pada bahan dasar akan mati.

