



## Ayam Betutu

**A**yam Betutu merupakan makanan khas dari Bali yang berbahan dasar ayam berbumbu, kemudian dipanggang dalam api sekam. Ayam Betutu telah dikenal di seluruh kabupaten di Bali. Salah satu produsen adalah di Desa Melinggih, Kecamatan Payangan-Kabupaten Gianyar. Ayam Betutu juga merupakan makanan khas Gilimanuk yang digunakan sebagai sajian pada upacara keagamaan dan upacara adat serta sebagai hidangan sehari-hari keluarga dan bisa juga untuk dijual. Konsumennya tidak hanya masyarakat Bali tapi juga tamu manca negara yang datang ke Bali, khususnya pada tempat-tempat tertentu seperti di hotel dan rumah makan atau restoran, namun Ayam Betutu tidak tahan disimpan lama. Ayam Betutu memiliki cita rasa pedas. Seperti masakan khas Bali pada umumnya, Ayam Betutu menggunakan bumbu cabai yang cukup banyak dan dimasak bersama-sama dengan ayamnya. Memasak Ayam Betutu sebaiknya menggunakan ayam kampung karena rasa ayam kampung lebih nikmat dibanding ayam negeri (ayam pedaging).

## BAHAN DASAR RESEP AYAM BETUTU

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Ayam kampung ± 800 g	1 ekor
Daun singkong muda, direbus	200 g
Daun pisang	2 cm
Garam	1 sdm
Gula pasir	1 sdt
Minyak goreng	5 sdm
BUMBU HALUS	
Bawang merah	10 butir
Bawang putih	5 butir
Kunyit, dicincang	2 sdt
Kemiri	5 butir
Ketumbar, disangrai	1 sdm
Terasi, dibakar	1 sdt
Lada bulat	2 sdt
Daun serai, diiris halus	2 sdm
Daun jeruk	5 lembar
Lengkuas, dicincang	1 sdm
Jahe, dicincang	2sdt
Cabai merah, dicincang	7 buah
Cabai rawit	5 buah
Pala bubuk	¼ sdt
Kencur, dicincang	2 sdt

## CARA MEMBUAT

- Panaskan wajan, tuangkan minyak goreng lalu tumis bumbu yang sudah dihaluskan, masak sampai bumbu harum dan kering.
- Dinginkan bumbu, bagi menjadi 2 bagian, bagian pertama campur dengan daun singkong dan satu bagian lagi hanya bumbu saja.
- Kemudian masukkan campuran bumbu dan daun singkong ke dalam rongga ayam, rapatkan dengan tusuk gigi.
- Lumuri permukaan ayam dengan sisa bumbu sampai ke bagian bawah kulitnya kemudian bungkus dengan beberapa lapis daun pisang dan ikat erat dengan tali.
- Panggang ayam dalam oven dengan panas 180°C selama 1 jam.
- Angkat ayam, buka bungkusnya kemudian potong-potong sesuai selera, Ayam Betutu siap dihidangkan. Nikmat dimakan bersama nasi putih.

## KEAMANAN PANGAN UNTUK AYAM BETUTU

Ayam Betutu diolah dengan cara dilumuri dengan bumbu yang telah ditumis, selanjutnya ayam ini dipanggang untuk memberikan rasa yang khas 'panggang'. Dengan pemanasan ini diperkirakan bakteri (patogen) yang berasal dari ayam dan juga bahan dasar lainnya akan mati. Ayam Betutu yang disajikan dan langsung dikonsumsi tentu saja aman, namun, apabila dibiarkan ditempat terbuka berjam-jam

bisajadi Ayam Betutu ini terkontaminasi dengan bakteri (termasuk patogen) dari berbagai sumber, selanjutnya bakteri berkembang biak, sehingga menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

## IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada Ayam Betutu ini adalah bahaya mikrobiologis dengan sumber bakteri (patogen) yang utama berasal dari ayam dan bahan dasar lainnya. Pemanasan pada masakan ini berlangsung satu kali, yaitu ayam dilumuri dengan bumbu-bumbu yang telah ditumis hingga meresap bumbunya, selanjutnya adalah pemanggangan. Apabila proses ini dilakukan dengan sempurna maka seluruh bakteri yang ada pada bahan dasar akan mati, sehingga bahaya mikrobiologis yang muncul diperkirakan berasal dari kontaminasi silang pasca pemanggangan.

Sumber cemaran bisa dari peralatan atau lingkungan yang kurang bersih. Pengolah pangan yang tidak mengindahkan kebersihan dan kesehatan diri.

Sumber cemaran bisa dari mana saja. Apabila terjadi kontaminasi silang, bakteri dari lingkungan mencemari makanan, dan saat masakan ini dibiarkan berjam-jam di meja makan, maka bakteri (patogen) segera tumbuh dan berkembang biak. Apabila cemaran merupakan patogen atau menghasilkan toksin, maka bisa jadi 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 baku ayam harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau dan warna normal. Sebelum diolah daging ayam juga harus diperlakukan dengan tepat, agar bakteri yang terdapat pada daging ayam tidak berkembang biak serta enzim bawaan daging segar juga tidak aktif, 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 (daun singkong dan bumbu-bumbu) juga harus dipilih yang berkualitas baik.

### • PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN

Setelah daging ayam dicuci bersih selanjutnya dibumbui dengan cara dilumuri dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan ditumis hingga matang. Kemudian, disiapkan alat pemanggang dengan api yang betul-betul telah merata, sehingga proses pemanggangannya tidak terlalu lama dan mengakibatkan gosong atau menghitam. Pemanasan yang dilakukan terhadap ayam merupakan tahapan saat bakteri yang terbawa oleh bahan dasar, termasuk patogen yang 'mungkin'

mengkontaminasi ayam dapat dihilangkan.

### • PENYAJIAN / PEMANASAN ULANG

Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, saat penyajian harus mengikuti kaidah sanitasi dan hygiene yang tepat. Ayam Betutu yang telah disajikan hendaknya segera disantap untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pasca pemanggangan.

Apalagi bila Ayam Betutu yang terhidang di atas meja tidak dilindungi dengan penutup yang memadai. Kemungkinan dihindangi lalat atau serangga lain yang mungkin tidak terpanitau oleh kita, sehingga mengakibatkan kontaminasi silang. Pada suhu kamar, cemaran bakteri yang masuk pada Ayam Betutu segera tumbuh dan berkembang biak.

Oleh karena itu, sebaiknya Ayam Betutu disantap saat selesai dipanggang, apabila belum akan disantap, sebaiknya Ayam Betutu disimpan dingin, dan dipanaskan kembali saat mau disantap. Pemanasan ulang sebaiknya dilakukan dengan cara dikukus...

## TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Untuk menyingkat waktu memasak Ayam Betutu, ayam yang sudah dilumuri bumbu dikukus selama 60 menit, kemudian panggang selama 1 jam.
- Ayam yang telah dilumuri bumbu sebaiknya didiamkan dahulu selama 20 menit agar bumbu meresap.
- Gunakan ayam kampung jantan akan lebih nikmat.