



Ayam Taliwang

Ayam Taliwang adalah makanan khas Taliwang, yaitu suatu tempat/Desa Karang Taliwang di provinsi Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat yang berbahan dasar daging ayam. Daging ayam tersebut dibakar dengan bumbu cabai merah kering, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi goreng, kencur, gula merah, dan garam. Makanan ini biasanya disajikan bersama makanan khas Lombok yang lainnya, misalnya Plecting Kangkung. Ayam taliwang menggunakan ayam kampung yang sangat muda dengan usia yang sekitar 3–4 bulan, meskipun usia ayam kampung sangat muda namun cita rasa sangat nikmat. Rasa Ayam Taliwang sangatlah pedas karena menggunakan cabai merah kering.

BAHAN DASAR RESEP AYAM TALIWANG

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Ayam kampung (umur 3 bln)	1 ekor
Air Jeruk nipis	2 sdm
Air	200 ml
Garam	1 sdt
BUMBU HALUS	
Jeruk limau	2 buah
Cabai merah kering	8 buah
Bawang merah	6 butir
Bawang putih	2 buah
Tomat merah	1 buah
Garam	1 sdt
Gula merah	1 sdt
Kencur	1 pc
Terasi, digoreng	1 sdt
PELENGKAP	
Jeruk limau	1 buah

CARA MEMBUAT

- Ayam dimasak dengan garam dan jeruk nipis lalu diamkan selama 15 menit, kemudian cuci dengan air hingga bersih dan tiriskan.
- Belah ayam menjadi 2 bagian (jangan terputus) kemudian tekan dan renggangkan.
- Lumuri kembali ayam dengan garam dan jeruk limau (marinasi) selama 20 menit.

- Bakar ayam pada bara panas selama 5 menit.
- Haluskan bumbu (bawang merah, bawang putih, cabai merah kering dan terasi, tomat merah dan kencur).
- Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak hingga harum kemudian tambahkan garam dan gula merah lalu aduk hingga rata.
- Masukkan ayam yang telah dibakar sebelumnya, aduk hingga rata kemudian tambahkan air, masak hingga agar ayam matang lalu angkat.
- Bakar ayam diatas bara sambil diolesi dengan bumbu sisa tadi kemudian bolak balik ayam agar tidak gosong, bakar hingga ayam matang sempurna.
- Sajikan Ayam Taliwang selagi hangat bersama Pelecing Kangkung.

KEAMANAN PANGAN UNTUK AYAM TALIWANG

Ayam Taliwang diolah dengan cara ditumis (diungkep) dengan bumbu sampai ayam masak dan bumbu meresap, selanjutnya ayam yang telah masak ini dipanggang untuk memberikan rasa yang khas 'panggang'. Dengan pemanasan yang berturut-turut ini diperkirakan bakteri (patogen) yang berasal dari ayam dan juga bahan dasar lainnya akan mati. Ayam Taliwang yang disajikan dan langsung dikonsumsi tentu saja aman,

namun, apabila dibiarkan ditempat terbuka selama berjam-jam maka Ayam Taliwang 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 Taliwang ini adalah bahaya mikrobiologis dengan sumber bakteri (patogen) yang utama berasal dari ayam dan bahan dasar lainnya. Pemanasan pada masakan ini berlangsung dua kali, yang pertama adalah pengolahan ayam dengan bumbu-bumbu hingga meresap bumbunya, selanjutnya adalah pemanggangan. Apabila kedua 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 mana saja seperti dari peralatan atau lingkungan yang kurang bersih, atau dari pengolah pangan yang tidak mengindahkan kebersihan dan kesehatan diri. 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 (bumbu-bumbu) juga harus dipilih yang berkualitas baik.
- **PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN**
Setelah daging ayam dicuci bersih selanjutnya dibumbui dengan cara ditumis dengan bumbu yang sudah dihaluskan hingga matang dan empuk. Kemudian, disiapkan alat pemanggang dengan api yang betul-betul telah merata, sehingga proses pemanggangan tidak terlalu lama dan mengakibatkan gosong atau menghitam. 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**
Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, saat penyajian harus mengikuti kaidah sanitasi dan hygiene yang tepat. Ayam Taliwang yang telah disajikan hendaknya segera disantap untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pasca pemanggangan. Apalagi bila Ayam Taliwang yang terhidang di atas meja tidak dilindungi dengan penutup yang memadai. Kemungkinan dihindangi lalat atau serangga lain yang mungkin tidak terpantau oleh kita, sehingga mengakibatkan kontaminasi silang. Pada suhu kamar, cemaran bakteri yang masuk pada Ayam Taliwang segera tumbuh dan berkembang biak. Oleh karena itu, sebaiknya Ayam Taliwang disantap saat selesai dipanggang. Apabila belum akan disantap, sebaiknya Ayam Taliwang disimpan dingin, dan dipanaskan kembali saat mau disantap. Pemanasan ulang sebaiknya dilakukan dengan cara dikukus.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Pilih ayam jenis pejantan, karena dagingnya lebih gurih.
- Terasi harus digoreng atau dibakar dahulu agar aromanya lebih kuat tercium.