



Laksa Bogor

Laksa Bogor merupakan sayur berbasis ayam dan udang yang dimasak dengan berbagai bumbu dan santan. Cita rasa yang khas berasal dari perpaduan rasa antara ayam dan udang. Masakan ini merupakan masakan khas dari kota Bogor

BAHAN DASAR RESEP LAKSA BOGOR

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Ayam potongan, 3 potongan	400 g
Udang jerbung/windu, dikupas, disisakan ekor	150 g
Kaldu ayam (dari rebusan tulang ayam)	750 ml
Santan dari ½ butir kelapa	250 ml
BUMBU-BUMBU	
Sereh, diambil putihnya, dimemarkan	2 batang
Daun jeruk, dibuang tulangnya	5 lembar
Bawang merah	8 butir
Bawang putih	2 siung
Kunyit, dibakar	3 cm
Jahe	2 cm
Ketumbar	½ sdm
Merica	½ sdt
Jintan	½ sdt
Cabai merah keriting	4 buah
Terasi, dibakar	1 sdt
Garam	1 sdm
Gula pasir	2 ½ sdt
Minyak untuk menumis	2 sdm
BAHAN PELENGKAP	
Sohon	secukupnya

Taoge	secukupnya
Kol	secukupnya
Daun bawang, diiris untuk taburan	1 batang
Seledri, diiris untuk taburan	2 tangkai

CARA MEMBUAT

1. Cuci bumbu-bumbu, lalu dihaluskan, kemudian tumis sampai harum dan matang.
2. Cuci ayam dan udang lalu rebus sampai matang, saring kaldu dan pisahkan ayam dan udangnya.
3. Potong dan suwir daging ayam.
4. Masak kaldu dan tambahkan bumbu yang sudah ditumis, santan, sereh, daun jeruk, garam dan gula sesuai selera.
5. Rebusohun lalu tiriskan. Demikian juga dengan taoge dan irisan kol, sisihkan.
6. Cuci daun bawang dan seledri, iris dan sisihkan.
7. Cuci dan iris bawang merah, lalu goreng dan tiriskan.
8. Laksa Bogor siap disajikan.

KEAMANAN PANGAN UNTUK LAKSA BOGOR

Laksa Bogor merupakan sayur berbasis ayam dan udang yang dimasak dengan berbagai bumbu dan santan. Walaupun ayam dan udang mudah ditumbuhi bakteri, termasuk patogen, namun proses

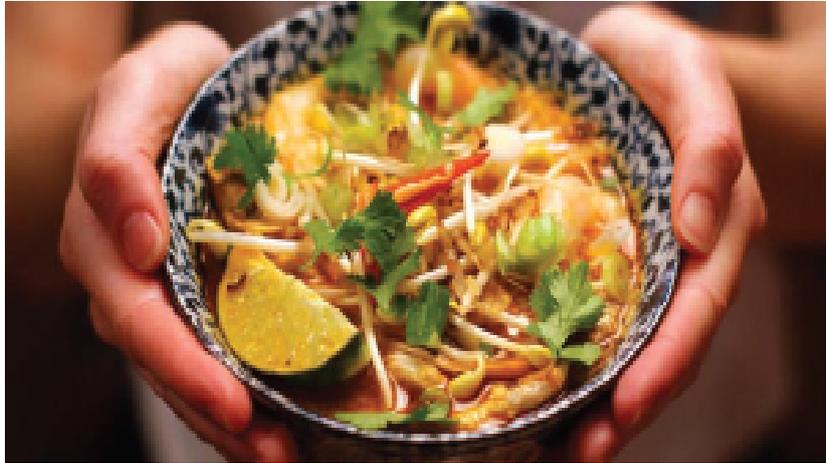
pemanasan mampu membunuh bakteri yang berasal dari bahan dasar. Namun demikian, apabila penanganan masakan ini tidak tepat, dan terjadi kontaminasi silang pasca pengolahan, maka masakan ini pun juga bisa berubah menjadi tidak aman. Laksa Bogor memiliki risiko tinggi apabila tidak ditangani dengan baik.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang diperkirakan muncul adalah bahaya mikrobiologi, yang berasal dari bahan dasar ayam dan udang yang merupakan sumber patogen baik *Salmonella* ataupun *Vibrio*. Dengan pemasakan yang sempurna, bakteri (termasuk apabila ada patogen) yang berasal dari semua bahan dasar akan mati, sehingga risiko bahaya ini menjadi rendah. Bahaya mikrobiologi berikutnya adalah kontaminasi silang pasca pengolahan yang bersumber dari peralatan atau lingkungan yang kurang bersih dan karyawan yang tidak mengindahkan kebersihan dan kesehatan diri. Sehingga apabila cemaran merupakan patogen atau menghasilkan toksin, maka masakan ini menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Keamanan pangan untuk Laksa



Bogor diawali dengan pemilihan bahan dasar yang baik, terutama daging ayam dan udang, harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau, warna, dan tekstur yang normal.

- **PENANGANAN DAN PERSIAPAN**

Penanganan daging ayam dan udang segera dibersihkan dan dimasak, apabila terjadi penundaan proses masak, maka ayam dan udang harus disimpan dingin. Ayam dan udang merupakan sumber cemaran bakteri, termasuk patogen *Salmonella* pada ayam dan *Vibrio* pada udang, sehingga harus ditangani dengan tepat dan cepat.

- **PENGOLAHAN**

Proses pemasakan akan mematikan seluruh bakteri termasuk patogen yang berasal dari ayam, udang, santan maupun bahan lainnya (bumbu-bumbu). Tahapan ini disebut sebagai tahapan yang paling penting untuk membunuh

bakteri yang ada, sehingga harus dilakukan dengan tepat. Pastikan bahwa seluruh bahan yang diolah telah matang.

- **PENYAJIAN**

Penyajian Laksa Bogor agar tetap aman dikonsumsi, harus mengikuti persyaratan sanitasi dan hygiene, serta pengolahan pangan yang baik harus diikuti. Hindari terjadinya kontaminasi silang pasca pengolahan. Peralatan saji dan lingkungan harus bersih. Demikian pula, karyawan harus memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri, Sebaiknya masakan segera dikonsumsi.

- **PEMANASAN ULANG**

Hindari meninggalkan makanan berjam-jam di meja makan. Namun apabila hal ini terjadi, untuk memastikan bahwa makanan tetap aman, maka sebelum dikonsumsi masakan dipanaskan terlebih dahulu, atau apabila ragu-ragu, jangan dikonsumsi.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Cegahlah kontaminasi silang dengan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, memisahkan bahan mentah dari masakan yang matang, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Ayam dan udang, harus dipilih yang masih segar. Apabila terjadi penundaan proses masak, maka ayam dan udang harus disimpan dingin.