



Ayam Cincane

Ayam Cincane adalah masakan khas Kalimantan Timur, khususnya Samarinda. Hidangan ini sering dijumpai pada acara-acara besar, seperti pesta pernikahan dan acara penyambutan tamu-tamu kehormatan. Daging ayam kampung yang disajikan bersama bumbu berwarna kemerahan menjadi ciri khas tersendiri dari menu ayam cincane. Namun seiring dengan perkembangannya, Ayam Cincane menjadi makanan yang digemari masyarakat dan menjadi salah satu kuliner tradisional khas di Kalimantan Timur. Bumbu yang digunakan antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe serta lengkuas yang dihaluskan. Setelah itu bumbu ditumis bersama daun salam dan batang serai sampai berbau sedap dan berwarna kemerahan. Dalam penyajiannya, Ayam Cincane biasa dimakan bersama nasi putih hangat. Sebagai menu pelengkap dalam hidangan ini biasanya juga ditambahkan sambal tomat. Selain itu untuk menambah kekuatan rasa pada sambal dapat ditambahkan air perasan jeruk nipis.

BAHAN DASAR RESEP AYAM CINCANE

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Ayam kampung	800 g
Minyak goreng	4 sdm
Gula aren/Gula merah	2 sdm
Garam	1 sdt
Santan kental	150 ml
Santan encer	350 ml
Bumbu penyedap	1 sdt
Daun salam	4 lembar
Daun serih	2 batang
Daun jeruk	4 lembar
BUMBU HALUS	
Bawang merah	6 butir
Bawang putih	4 buah
Cabai merah besar	12 buah
Terasi	1 sdt
Lengkuas	1 jari
Kemiri	4 buah
Jahe	1 buah
BAHAN PELENGKAP	
Bawang goreng	1 sdm

CARA MEMBUAT

- Ayam kampung dipotong menjadi 4 bagian, lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan didiamkan selama 15 menit, kemudian cuci kembali hingga bersih dan tiriskan.
- Haluskan bawang merah, bawang



- putih, kemiri, cabe merah besar, terasi, jahe dan lengkuas.
- Tumis dalam minyak panas bumbu yang telah dihaluskan dan tambahkan daun salam, daun jeruk, dan daun serih hingga harum.
- Masukkan ayam kampung kedalam tumisan bumbu halus, kemudian aduk hingga rata.
- Tambahkan bumbu penyedap, garam, aduk kembali.
- Masukkan santan encer sambil terus dimasak hingga santan mulai meresap kedalam daging sekitar 15 menit.
- Tambahkan santan kental aduk terus dan tambahkan gula merah, masak hingga santan kering dan menyerap kedalam daging ayam kampung.
- Siapkan loyang, oleskan dengan mentega, masukkan ayam kam-

- pung yang telah diungkep, kemudian panggang dalam oven selama 25 menit dengan temperatur 180-200°C.
- Keluarkan dalam oven dan siap disajikan dengan sambal tomat dan perasan jeruk nipis.
- Cara membuat sambal tomat: 2 buah tomat dicincang halus, 4 buah cabai rawit cincang halus, 2 buah bawang merah dicincang halus, tambahkan garam dan jeruk nipis kemudian aduk rata.

KEAMANAN PANGAN UNTUK AYAM CINCANE

Ayam Cincane diolah dengan cara ditumis (diungkep) dengan bumbu dan santan sampai ayam masak dan bumbu meresap, selanjutnya ayam

yang telah masak ini dipanggang. Dengan pemanasan yang berturut-turut ini diperkirakan bakteri (patogen) yang berasal dari ayam dan juga bahan dasar lainnya akan mati. Ayam Cincane yang disajikan dan langsung dikonsumsi tentu saja aman, namun, apabila dibiarkan ditempat terbuka berjam-jam bisa jadi Ayam Cincane 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 Cincane 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 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 pe-

nyakit, 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 (santan dan 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, ayam diolesi mentega dan disiapkan alat pemanggang dengan api yang betul-betul telah merata, sehingga proses pemanggang 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

higiene yang tepat. Ayam Cincane yang telah disajikan hendaknya segera disantap untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pasca pemanggang. Apalagi bila Ayam Cincane 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 Cincane segera tumbuh dan berkembang biak. Oleh karena itu, sebaiknya Ayam Cincane disantap saat selesai dipanggang, apabila belum akan disantap, sebaiknya ayam panggang disimpan dingin, dan dipanaskan kembali saat mau disantap. Pemanasan ulang sebaiknya dilakukan dengan cara dikukus.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Ayam kampung harus direndam dahulu dengan air jeruk nipis agar aroma amisnya hilang dan dagingnya cepat empuk
- Temperatur dalam oven harus dicek dahulu sebelum ayam dimasukkan ke dalam oven
- Pastikan semua bahan sudah dicuci terlebih dahulu.