



Ayam Panggang Bumbu Rujak

Ayam Panggang Bumbu Rujak merupakan masakan ayam yang banyak disukai. Namun terdapat berbagai versi masakan ayam panggang menurut daerah masing-masing. Ada ayam panggang khas Jawa Timur, ayam panggang khas Yogyakarta. Berikut ini, penjelasan lebih detail tentang ayam panggang khas Yogyakarta.

BAHAN DASAR RESEP AYAM PANGGANG BUMBU RUJAK

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Ayam kampung muda, dibelah dua	1 ekor
Santan dari ½ butir kelapa	½ ltr
Minyak goreng, untuk menumis	2 sdm
Margarine, untuk olesan	1 sdm
BUMBU-BUMBU	
Cabai merah	10 buah
Tomat	1 buah
Terasi	½ sdt
Kemiri	5 butir
Bawang putih	2 siung
Bawang merah	5 butir
Kunyit	1 cm
Jahe	2 cm
Lengkuas, dimemarkan	2 cm
Sereh, dimemarkan	2 batang
Daun jeruk purut	2 lembar
Daun salam	2 lembar
Garam	secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng. Tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan lengkuas, sereh, daun jeruk

purut dan daun salam.

2. Masukkan ayam. Aduk hingga ayam terbalut bumbu.
3. Tuangkan santan. Masak dengan api kecil hingga ayam lunak dan bumbu meresap. Angkat.
4. Panggang ayam di atas bara api hingga ayam lunak dan bumbu meresap. Angkat.
5. Panggang lagi ayam hingga kering dan sedikit hangus. Angkat lalu sajikan selagi hangat.

KEAMANAN PANGAN UNTUK AYAM PANGGANG BUMBU RUJAK

Ayam Panggang Bumbu Rujak diolah dengan cara ditumis (diungkep) dengan bumbu sampai ayam masak dan bumbu meresap, selanjutnya ayam yang telah masak ini dipanggang untuk memberikan rasa 'panggang' yang khas. Dengan pemanasan yang berturut-turut ini diperkirakan bakteri (patogen) yang berasal dari ayam dan juga bahan dasar lainnya akan mati. Namun, apabila dibiarkan di tempat terbuka berjam-jam bisa jadi ayam panggang ini terkontaminasi dengan bakteri (termasuk patogen) dari berbagai sumber, sehingga menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada ayam panggang ini adalah bahaya mikrobiologi dengan

sumber bakteri (patogen) yang utama berasal dari ayam dan bahan dasar lainnya. Sumber cemaran bisa dari peralatan atau lingkungan yang kurang bersih, karyawan yang tidak mengindahkan kebersihan dan kesehatan diri dan sumber cemaran yang berasal dari mana saja. Apabila masakan ini dibiarkan berjam-jam di meja makan, maka bakteri (patogen) segera tumbuh dan berkembang biak. Apabila cemaran 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 dasar ayam harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau dan warna normal. 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 diberi bumbu dengan cara ditumis dengan bumbu yang sudah dihaluskan hingga matang dan empuk. Ke-



mudian, ayam diolesi mentega dan disiapkan alat pemanggang dengan api yang betul-betul telah merata. 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, ayam panggang yang telah disajikan hendaknya

segera disantap untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang pasca pemanggangan. Apalagi bila ayam panggang yang terhidang di atas meja tidak dilindungi dengan penutup yang memadai. Oleh karena itu, sebaiknya ayam panggang 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

- Hindari terjadinya kontaminasi silang pasca pengolahan, dengan memisahkan bahan mentah dari masakan yang matang, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Ayam panggang yang terhidang di atas meja harus dilindungi dengan penutup yang memadai.