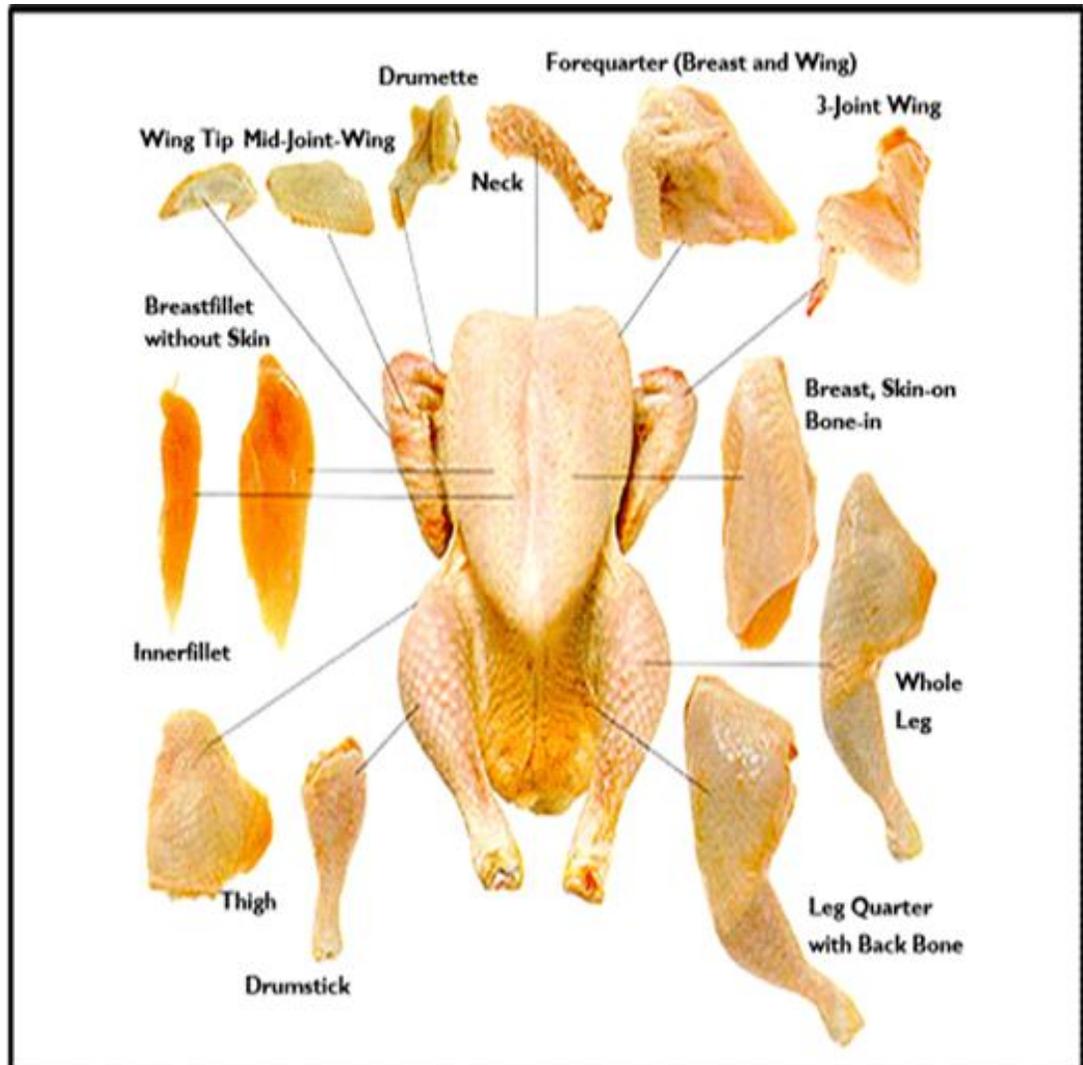


**HAND OUT**  
**POTONGAN BAHAN MAKANAN**  
**TOPIK POTONGAN AYAM**

**UNTUK KELAS X TATA BOGA SEMESTER 1**



Penyusun  
Agung Tisnawati, S. Pd  
NIP. 19640508 198903 2 011

**SMK NEGERI 2**

**BOYOLANGU**

**2021**

# POTONGAN AYAM (CHICKEN CUT)

## A. Tujuan Akhir

Setelah mempelajari materi ini peserta didik diharapkan mampu:

1. Mendiskripsikan tentang potongan bahan makanan
2. Menyebutkan peralatan dan fungsinya untuk memotong dan memfillet ayam
3. Mengidentifikasi bahan untuk memotong ayam
4. Mengklasifikasikan potongan ayam
5. Macam-macam potongan ayam
6. Fungsi dari masing-masing potongan dan fillet ayam
7. Standar porsi untuk penyajian unggas dan fillet dalam hidangan
8. Terampil membuat aneka macam bentuk potongan dan fillet unggas dalam menyiapkan bahan makanan sebelum pengolahan.

## B. URAIAN MATERI

### 1) Potongan bahan makanan

Pengertian adalah : suatu bentuk potongan ayam yang dibuat sedemikian rupa dengan tehnik tertentu sehingga hasilnya dapat kelihatan menarik , rapi dan sesuai dengan standar yang telah ditentukan

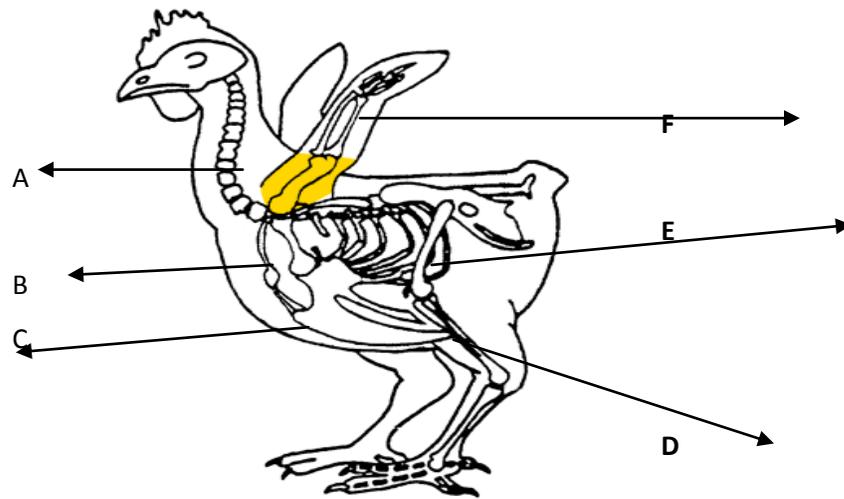
### 2)Ayam (Unggas)

Sebelum memotong karkas ayam untuk mendapatkan bentuk potongan yang standar , sebaiknya lebih dulu mengenal kerangka /anatomi dari ayam /unggas yang tujuannya adalah untuk :

- 1.Membuat potongan yang tepat sesuai standar
- 2.Mengurangi triming atau serpihan daging yang mungkin masih melekat pada tulang
- 3.Mempercepat proses pemotongan.

Dalam pengolahan masakan continental ada ayam yang dipergunakan utuh (tidak dipotong menjadi bagian kecil, Inkung = Jawa) dan ada juga yang dipotong menjadi bagian atau bentuk tertentu yang disesuaikan dengan menu yang akan diolah.

Kerangka ayam



**Keterangan gambar :**

- A. = Tulang leher
- B. = Wishbone (tulang dada atas)
- C. = Tulang dada
- D. = Tulang paha
- E. = Tulang pinggul
- F. = Tulang sayap

3) Macam – macam peralatan untuk memotong dan memfillet unggas

No	Nama alat	Fungsi
1.	Pisau Fille/ Filleting knife 	Digunakan untuk memisahkan daging dengan tulang
2.	Scissors (gunting) 	Digunakan untuk menggunting bagian dada ayam /bagian yang memerlukan bentuk potongan yang rapi
3.	Cutting Board 	Digunakan untuk alas memotong bahan makanan
4.	Pisau cincang/ chopping knife 	Digunakan untuk mencincang daging, ayam, memotong tulang, membelah ayam
5.	Chef knife 	Pisau dapur serba guna dapat untuk memotong sayuran, daging, ayam

#### 4) Persiapan Penanganan Ayam (unggas) sebelum pengolahan

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas. Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri, Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

1. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:
  - a. Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
  - b. Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
  - c. Menghilangkan leher ; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
  - d. Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu
  - e. Mengambil bagian dalam ; Potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
  - f. Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar, untuk menghilangkan bau anyir / amis yaitu buang lubang anus ,kelenjar diatas ekor dan semua lendir yang menempel pada ayam serta sisa-sisa darah yang beku dan buang sebagian lemak/gajih yang berlebihan, selanjutnya cuci lagi sampai bersih dan lumuri seluruh permukaan baik bagian dalam atau luar dengan air jeruk nipis (supaya bau amisnya hilang) kemudian keringkan.
  - g. Trussing (diikat ) supaya mendapatkan bentuk yang rapi / sesuai dengan keperluan menu yang akan disiapkan

#### 5) Karkas unggas

Karkas ayam ialah ayam yang sudah dipotong bagian kepala dan kakinya, dan sudah diambil jeroannya

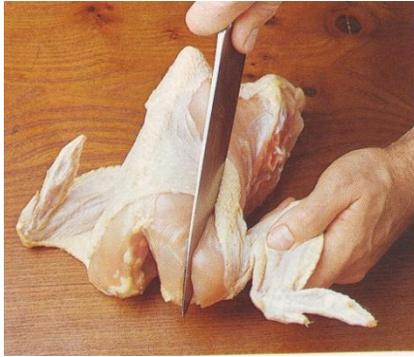


- a. Karkas ayam
- b. Cara memotong Ayam (Unggas)
  - i. Potongan dan pisahkan paha dari badan melalui sela paha dan badan ayam.

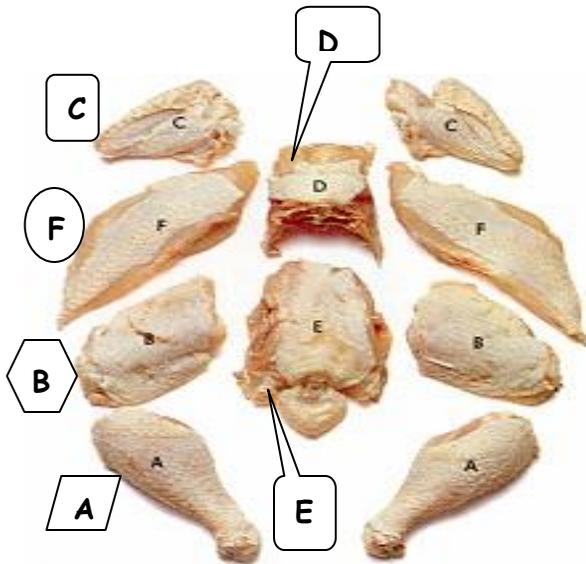
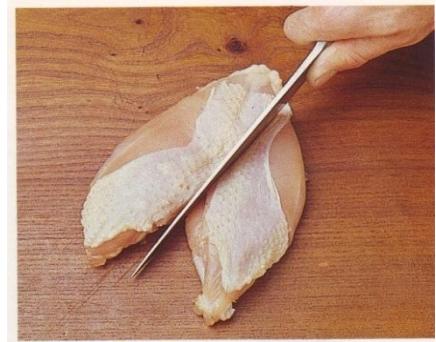


- ii. Potong masing – masing paha bawah dan paha atas menjadi dua bagian

c. Pisahkan sayap dari badan ayam dan potong dada menjadi dua bagian melalui salah satu tulang dada.

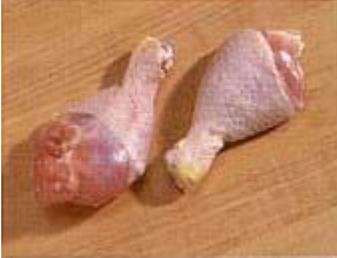


d. Potong atau belah masing – masing dada menjadi dua sama besar, sehingga akhirnya didapat 2 potong daging dada ayam yang sama besar.



- A: Drumstick**
- B: Thighs**
- C: Wings**
- D: Top Of The Back**
- E: Bottom Of The Back**
- F: Breast**

1.4. Macam – macam nama potongan ayam

No	Nama Potongan	Gambar	Keterangan
1.	Wing		Potongan sayap ayam biasanya paling cocok untuk membuat masakan <b>fast food</b> , ayam bakar dan lain lain
2.	Drumstick		Potongan ayam bagian paha ,biasanya ini paling cocok untuk membuat masakan <b>fast food</b> , ayam bakar dan lain-lain
3.	Thigh		Jenis potongan ini digunakan untuk membuat olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti stuffing dan braising.
4.	Breast		Potongan dada dibelah 2 tanpa sayap
5.	Breast / dada utuh (whole)		Potongan dada ayam utuh Bagian dada ayam yang telah dipotong secara memanjang, yang menghasilkan dua bagian. Terdapat bagian yang adatulang, tanpa tulang, ada kulit dan tanpa kulit.

6.	<i>Leg</i>		<p>Bagian kaki ayam yang terdiri dari pada dua bagian, yaitu thigh dan drumstick.</p>
7.	Leg Quarters/ Meat Attached		<p>seperempat ekor dari pada daging ayam. Potongan ini termasuk bagian thigh, drumstick, dan sebagian dari bagian belakang.</p> <p>Potongan ini merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian. Biasanya digunakan untuk olahan dengan teknik <i>ditim</i> dan <i>casseroles</i>.</p>
8.	Breast Quarter		<p>Ayam di potong menjadi 4 setengah bagian dada, sayap, dan bagian dari belakang</p> <p>Biasanya digunakan pada olahan <i>casseroles</i>, <i>stewing</i> dan <i>roasting</i>.</p>
10.	Poultry Half (setengah ekor)		<p>Ayam yang di potong menjadi dua ,secara memanjang dari bagian dada ke belakang, di mana kedua potongan mempunyai bagian yang sama.</p>
11.	Giblets		<p>Bagian dalam ayam (unggas) /jerohan</p> <p>Terdiri dari , hati, jantung, dan ampela.</p>

1.5. Cara memfillet chicken /chicken de bone (memfillet dan mengambil tulang dari daging ayam)

- a. Cara mengambil tulang Leg (chicken leg debone)

1) **Chicken Debone**

Gunakan pisau (*paring knife/chef knife*) yang tajam..mula-mula buat irisan di sendi di mana *thigh* dan *drumstick* bertemu kerana rawan di bahagian ini sedikit lembut mudah robek



- 2) Buat irisan pada daging paha ayam sehingga nampak tulang paha dengan berhati-hati, pastikan daging ayam tidak robek



- 3) Pegang tulang paha untuk mengiris daging ayam di bawah tulang itu, apabila daging telah dipisahkan dari tulang itu, tarik tulang paha itu, ketuk bagian joint paha ayam dengan pisau untuk memudahkan kita membuang tulang itu sampai lepas semua, lihat gambar di samping ini.



- 4) Lakukan dengan hati-hati sampai semua daging tidak melekat pada tulang, lalu lepaskan /ambil tulang paha atas



tulang pangkal persendian paha dan feet (ceker) yang kelihatan besar supaya rapi



6) Bersihkan daging ayam yang telah siap debone dengan membuang lemak-lemak dan tulang yang masih tertinggal.



7) Leg- debone siap digunakan sesuai dengan menu yang perlukan



b. Cara memfillet untuk butterfly chicken breast

1) Tempatkan dada ayam pada permukaan cutting board bersih. Pegang pisau panjang tajam sepanjang sisi panjang ayam.



2) Menggunakan gerakan menggergaji, mengiris melalui dada depan hampir ke akhir, berhati-hati untuk tidak memotong semua sampai putus



Photo graphy by Mark O'Meara



Taste.com.au - November 2011

c. Cara mengambil tulang sayap ayam

- 1) Langkah pertama adalah tengkurapkan sayap pada cutting board



- 2) Gunakan pisau pengupas tajam untuk memotong sayap ayam, sampai ke tulang. Ada beberapa benjolan tulang di sayap yang perlu di putus.

- 3) Ketika persendian di ujung tulang itu semuanya dipotong, mengikis daging turun dari tulang semua



- 4) Tarik daging dan kulit kembali sepanjang tulang, memutar daging "dalam ke luar" . Berhati-hatilah untuk tidak memotong melalui daging atau kulit di sini. Anda dapat mengambil tulang yang besar dari sayap.



- 5) Sekarang tulang rawan/persendian tulang yang tertutup dari dua tulang yang lebih kecil akan terkena. Seperti sebelumnya, gunakan pisau untuk memotong sekitar ujung tulang, tendon memutuskan apapun yang mungkin masih melekat pada tulang .



- 6) Setelah menjalankan pisau sekitar dua tulang kecil, menggunakannya untuk hati-hati memotong antara dua tulang, membagi tulang rawan yang menutupi bagian ujung



- 7) Gunakan pisau untuk memotong dari persendian tulang rawan di ujung tulang. Dengan topi tulang rawan ,mengikis daging sampai turun semua ke ujung tulang



8) Ketika Anda mengikis sampai bawah dua tulang kecil, terus menarik daging turun dan "dalam ke luar" Anda hanya perlu untuk sekitar tiga-perempat sayap dari tulang di bagian sayap.



9) Satu per satu, pegang tulang di ujung dan menarik tulang tegak lurus, memutar tulang untuk melepaskannya dari tulang rawan di ujung sayap jika perlu.



10) Dengan tulang ditarik keluar dan daging menarik kembali sekitar ujung sayap, sayap ayam sekarang harus cukup banyak, seperti pada gambar disamping. Hanya dalam mencapai akhir, ambil ujung sayap, dan tarik sisi kanan-keluar lagi .



11) Hasilnya akan terlihat seperti gambar disamping



### 1.6. Macam-macam nama potongan ayam yang sudah difillet

❖ Fillet potongan bagian daging ayam tanpa tulang

No	Nama potongan	Gambar	Keterangan
1.	Fillet chicken wing / de bone chicken wing		Sayap ayam yang diambil tulangnya ,disiapkan untuk sayap tulip, sayap mawar, chicken wing dan lain-lain
2.	Boneless Skinless Thigh		Thigh yang sudah dihilangkan tulang dan kulit

3.	Boneless, Skinless Breast	 	Dada ayam yang sudah dihilangkan tulang dan kulit
4.	Chicken breast (yang sudah dipotong)	 	
5.	Chicken breast butterfly / Chicken breast fillet		Dada ayam yang diiris tipis / difillet lebar
6.	Boneless, Skinless Leg		Potongan Paha ayam tanpa tulang dan kulit

7.	Minced chicken		Daging ayam cincang
----	----------------	------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

### 1.7. Standar ukuran porsi

Ukuran standar porsi disesuaikan dengan kegunaannya di dalam menu atau hidangan

#### ❖ Main Course

##### • Main Dish

##### ▪ Poultry (unggas)

- Bonelss (tanpa tulang) 150 – 200 gr
- Whole (beserta tulang) 200 - 250 gr

### 1.8. Perlakuan khusus yang biasanya dilakukan setelah pemotongan / fillet ayam (unggas) dibuat sebelum diolah

1. Di marinade dengan bumbu dan rempah (seasonings) : perendaman ayam / unggas dalam bumbu



2. Trussing (mengikat ) dengan tujuan supaya mendapatkan bentuk yang rapi / sesuai dengan keperluan menu yang akan disajikan



### 1. 10. Fungsi potongan ayam dalam penyajian makanan

- 1) Sebagai isi (body) salad, Beef Salad
- 2) sebagai entree (hidangan penyela) Risoles With Beef Filling.
- 3) Sebagai isi soup, Meat Ball Soup
- 4) sebagai main dish (hidangan utama) : Minute Steak, Fillet Steak, Beff steak, Berger steak dll

## DAFTAR PUSTAKA

1. Drs Bagus Putu S., *Tata Boga*, Dep Dik Bud, Jakarta 1995/1996
2. Dra Novia Agusti , *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*, Dep Dik Bud dan P3GK Jakarta, 1996 / 1997
3. Drs Muntolib , 2004, *Modul Mengolah dan Menyiapkan Makanan* ,MKKS Pariwisata Jatim
4. Ny. Budiharti Sudjaja, Ny,W.J. Corputty Tomaso, *Tehnik Mengolah dan menyajikan Hidangan* ,Dep Dik Bud dan P3GK, Jakarta, 1996 / 1997
5. <http://dita-ismaini.blogspot.com/2011/11/macam-macam-potongan-ayam-2.html>
6. <http://davescupboard.blogspot.com/2008/07/how-to-bone-chicken-wing-step-by-step.html>
7. <http://www.justtryandtaste.com/2011/01/sayap-ayam-isi.html>
8. <http://www.taste.com.au/how+to/articles/1878/how+to+butterfly+chicken+breast+fillets>

**LEMBAR KERJA SISWA**

C.

**MATPEL : BOGA DASAR**  
**KOMPETENSI DASAR : 3.5 Potongan bahan makanan**  
**TOPIK : 3.5.2 Potongan ayam / chicken cut**

**NAMA/ KELAS :**  
**Hari/ Taggal :**

**I. Jawablah Pertanyaan Di Bawah Ini Dengan Cermat!**

1. Jelaskan definisi dari potongan bahan makanan !
2. Apa yang dimaksud dengan karkas jelaskan !
3. Mengapa sebelum memotong ayam kita perlu mempelajari kerangka / anatomi ayam/unggas, Jelaskan tujuannya !
4. Tuliskan nama sepuluh macam dari sebelas potongan ayam !
5. Apa yang dimaksud dengan boneless skinless thigh dan boneless skinless leg ? Jelaskan!

**II. Dengan mengamati gambar di bawah ini, isilah tabel berikut ini !**

No	Gambar potongan ayam	Nama potongan	Penjelasan
1.			
2.			
3.			

4.	 		
5.			
6.	 <small>Just Try &amp; Taste (justtryandtaste.blogspot.com)</small>		
7.			
8.			

9.			
10.			

Catatan Guru	Nilai	Paraf	
		Orang tua	Guru