



# Penuntun Praktikum

## Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Islami



*Oleh :*

**Prof. Dr. Ir. H. MS. Effendi Abustam, M.Sc**

**LABORATORIUM TEKNOLOGI HASIL TERNAK TERPADU  
JURUSAN ILMU PETERNAKAN  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
MAKASSAR  
2016**

# 1. PEMBUATAN BAKSO

## PENDAHULUAN

Bakso ditemukan pertama kali di daerah Cina pada 3000 SM dan sekarang ini menjadi produk olahan daging yang sangat populer di Indonesia. Bahan-bahan bakso terdiri atas bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama dari produk bakso ini adalah daging, sedangkan bahan tambahan yang digunakan adalah bahan pengisi, garam, es atau air es, bumbu-bumbu seperti bahan penyedap.

Kualitas bakso dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusunnya. Untuk menghasilkan bakso yang berkualitas sesuai dengan keinginan konsumen, maka selain bahan penyusun, bagian daging digunakan harus dalam kondisi baik dan segar serta pengolahan yang higienis.

## TUJUAN

- ❖ Dapat membuat bakso dengan cara yang benar dan higienis
- ❖ Mengetahui komposisi bahan yang tepat dalam pembuatan bakso
- ❖ Menilai karakteristik bakso yang baik

## BAHAN dan PERALATAN

- ❖ Daging segar
- ❖ Tepung Kanji/Tapioka
- ❖ Es
- ❖ Garam
- ❖ Merica Bubuk
- ❖ Bawang putih
- ❖ Bawang goreng
- ❖ Air
- ❖ Food Processor
- ❖ Sendok
- ❖ Panci
- ❖ Kompor
- ❖ Wadah/Baskom
- ❖ Timbangan

## **PROSEDUR KERJA**

1. Siapkan bahan dan peralatan dalam keadaan bersih
2. Timbang bahan sesuai yang dibutuhkan
3. Daging dipotong dadu kecil kemudian dimasukkan dalam food processor beserta garam dan es secukupnya, penggilingan selama 1-2 menit
4. Tambahkan tepung kanji, merica, bawang putih, bawang goreng kedalam food processor kemudian digiling kembali selama 2-3 menit hingga adonan menjadi legit
5. Panaskan air
6. Masukkan adonan dalam cetakan/cetak sendiri hingga membentuk butiran bakso
7. Butiran bakso dimasak hingga matang (mengapung)

## 2. PEMBUATAN CHICKEN NUGGET

### PENDAHULUAN

Teknik pengolahan daging dengan memadatkan daging kualitas rendah atau potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan kemudian direkatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar menjadi produk olahan disebut restructure meat. Daging restrukturisasi dikembangkan melalui beberapa metode yaitu dengan pelakuan mekanis dan salah satu produk olahan restructure meat adalah nugget. *Chicken nugget* merupakan salah satu produk olahan makanan setengah jadi terbuat dari gilingandaging ayam dengan campuran bumbu-bumbu

### TUJUAN

- ❖ Untuk mengetahui teknik pembuatan nugget
- ❖ Dapat membuat nugget dengan cara yang benar dan higienis
- ❖ Mengetahui komposisi bahan yang tepat dalam pembuatan nugget
- ❖ Menilai karakteristik nugget yang baik

### BAHAN dan PERALATAN

- ❖ Daging Ayam Boneles
- ❖ Telur Ayam
- ❖ Tepung Kanji
- ❖ Tepung Roti
- ❖ Tepung panir
- ❖ Terigu
- ❖ Royco
- ❖ Bawang Putih
- ❖ Bawang Goreng
- ❖ Merica Bubuk
- ❖ Garam
- ❖ Es
- ❖ Food Processor
- ❖ Talanan
- ❖ Kompor dan Panci
- ❖ Pisau
- ❖ Timbangan

## **PROSEDUR KERJA**

1. Siapkan bahan dan peralatan dalam keadaan bersih
2. Timbang bahan sesuai yang dibutuhkan
3. Daging ayam dimasukkan dalam food processor beserta garam dan es secukupnya, penggilingan selama 1-2 menit
4. Tambahkan tepung kanji, tepung panir royco, susu skim, merica, bawang putih, bawang goreng kedalam food processor kemudian digiling kembali selama 2-3 menit hingga adonan menjadi legit
5. Panaskan air
6. Siapkan talenan kemudian tuang adonan didalam talenan kemudian diratakan dengan ketebalan 1 cm
7. Masukkan talenan yang berisi adonan ke dalam panci dengan dikukus selama 30-60 menit
8. Larutkan tepung maizena dengan putih telur
9. Setelah adonan matang, didinginkan kemudian dipotong persegi
10. Potongan nugget direndam dalam larutan tepung maizena + putih telur
11. Nugget diangkat kemudian dibubuhi tepung panir
12. Nugget digoreng dan di uji organoleptik

### **3. PEMBUATAN ABON TELUR**

#### **PENDAHULUAN**

Pembuatan abon telur merupakan suatu produk pangan hasil olahan unggas yang umumnya telur ayam namun dalam pengolahannya masih menggunakan teknik sederhana. Abon telur meliputi proses menggoreng, mengepres minyak dan mencampur bumbu.

#### **TUJUAN**

- ❖ Dapat mengetahui cara pengolahan telur menjadi abon
- ❖ Menghasilkan produk abon dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pengolahan bahan pangan sehingga umur simpan bahan pangan lebih lama
- ❖ Mengetahui kualitas abon yang baik dikonsumsi

#### **BAHAN dan PERALATAN**

- ❖ Telur Ayam
- ❖ Gula Merah
- ❖ Garam
- ❖ Bawang Putih
- ❖ Bawang Merah
- ❖ Royco
- ❖ Ketumbar
- ❖ Asam Jawa Tanpa Biji
- ❖ Minyak Goreng
- ❖ Kecap
- ❖ Merica Bubuk
- ❖ Timbangan
- ❖ Pisau
- ❖ Wajan
- ❖ Sendok
- ❖ Kompor + Panci
- ❖ Saringan minyak
- ❖ Wadah abon
- ❖ Spinner atau kain pengepres

## **PROSEDUR KERJA**

1. Siapkan wadah pencampur
2. Pisahkan asam jawa dari bijinya
3. Timbang bahan sesuai kebutuhan
4. Masukkan telur 5 butir sekaligus kemudian dikocok
5. Masukkan bumbu lainnya
6. Panaskan minyak
7. Turunkan adonan abon dengan menggunakan saringan
8. Goreng hingga warna kecoklatan
9. Diangkat kemudian ditiriskan
10. Masukkan kedalam spinner atau alat pengepress
11. Press sampai minyak-nya tidak menetes lagi
12. Uji daya penerimaan

## 4. PEMBUATAN TELUR ASIN

### PENDAHULUAN

Telur sebagai komoditi produk unggas yang mudah mengalami kerusakan. Untuk itu perlu penanganan yang baik dengan cara pengawetan. Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan produk dengan menggunakan bahan pengawet yang dianjurkan dan sesuai penggunaannya. Salah satu pengawet yang aman adalah garam. Kemampuan garam dalam mengikat air dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme maka dilakukan pengawetan telur dengan teknik pengasinan.

### TUJUAN

- ❖ Dapat mengetahui teknik pengawetan telur
- ❖ Mengetahui karakteristik telur yang diawetkan dengan teknik pengasinan

### BAHAN dan ALAT

- ❖ Telur bebek
- ❖ Garam
- ❖ Abu gosok
- ❖ Batu bata bubuk
- ❖ Talenan
- ❖ Baskom
- ❖ Rak telur

### CARA KERJA

1. Syarat telur yang diawetkan adalah telur segar dan tidak retak
2. Telur terlebih dahulu dibersihkan
3. Perendaman
  - Buat larutan garam jenuh perbandingan 1 kg garam dan 3 liter air
  - Tuang larutan ke dalam baskom/wadah yang berisi telur sampai terendam
  - Simpan selama 3 hari
  - Setelah penyimpanan 3 hari, telur dibersihkan kemudian direbus
4. Pembalutan
  - Membuat adonan dengan mencampur 150 gr garam dan 500 gr abu gosok dan 350 gr batu bata
  - Tambahkan air agar adonan mudah dikepal
  - Balut telur dengan ketebalan 0,5 cm
  - Simpan selama 3 hari
  - Setelah penyimpanan 3 hari, telur dibersihkan kemudian direbus



## 5. PEMBUATAN SUSU PASTEURISASI

### PENDAHULUAN

Susu pasteurisasi adalah susu yang diolah melalui proses pemanasan di bawah titik didih dengan tujuan mencegah kerusakan susu akibat aktivitas mikroorganisme perusak (patogen) dengan tetap menjaga kualitas nutrisi susu. Susu pasteurisasi dapat ditambahkan variasi rasa sesuai selera.

### TUJUAN

- ❖ Mengetahui cara pembuatan susu pasteurisasi
- ❖ Mengetahui hal-hal yang diperhitungkan dalam pembuatan susu pasteurisasi

### BAHAN dan ALAT

- Susu sapi segar/ susu rekonstitusi
- Gulapasir
- Kopi
- Jahe
- Gula Merah
- Air
- Gelas ukur
- Pengaduk
- Gelas
- Termometer
- Kompor
- Panci

### CARA KERJA

1. Bahan-bahan dicampur dengan baik dan dipasteurisasi dengan teknik LTLT (*Low Temperature Long time*) atau HTST (*High Temperature Short Time*)
2. Susu didinginkan lalu dilakukan pengemasan.