



# Unggas



**Atat Siti Nurani**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2010**

# Unggas

- ➔ **Pengertian Unggas**
- ➔ **Klasifikasi**
- ➔ **Potongan Karkas Ayam**
- ➔ **Kriteria Unggas yang Baik**
- ➔ **Persiapan Mengolah Unggas**
- ➔ **Cara Penyimpanan Unggas**
- ➔ **Macam-Macam Hidangan Unggas**

# Pengertian Unggas

Unggas merupakan daging yang diambil dari hewan berkaki 2 (dua) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya.

# Klasifikasi Unggas

Chicken



Duck



Goose



Kalkun



Itik

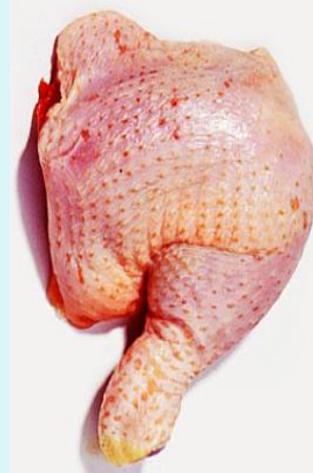
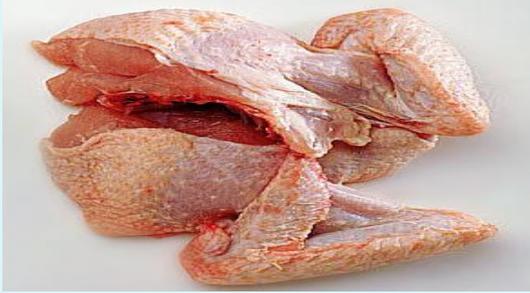




# Potongan Karkas Ayam

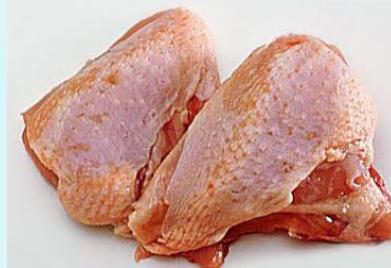
# Meat Attached

## Wings



## Thigh

## Supreme



## Drum Stick

## Breast



# Kriteria Unggas yang Baik

- **Tekstur daging lembut**
- **Bagian paha tidak keras**
- **Aroma segar**
- **Karkas utuh**
- **Bagian dagingnya lebih banyak dari pada bagian lainnya**

# Persiapan Mengolah Unggas

❖ **Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:**

- **Menghilangkan bulu**
- **Menghilangkan kaki**

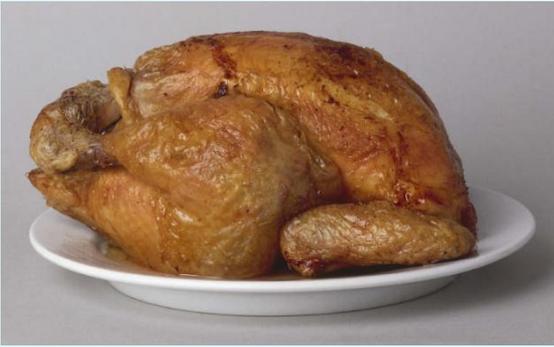
- **Mengambil bagian dalam**
- **Mencuci**

- ❖ **Mengikat tanpa jarum**
- ❖ **Mengikat dengan jarum**
- ❖ **Mengikat kaki**

# Cara Penyimpanan Unggas

- **Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan.**
- **Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan**

# Macam-Macam Hidangan dari Unggas





**TERIMA  
KASIH**