

MODUL BAHAN AJAR
TEMA:BINATANG
SUB TEMA: BINATANG UNGGAS
SUB SUB TEMA: AYAM
KELOMPOK B
SEMESTER 1



EVA INDRIYANI, S.Pd
PPG DALJAB 1
PG PAUD
UNIVERSITAS KRISTEN SATYA WACANA
UKSW 2020

BINATANG AYAM



MATERI

1. PENGERTIAN AYAM

Ayam adalah hewan/binatang aves atau unggas yang bernafas dengan paru-paru, memiliki paruh dan memiliki 2 kaki yang fungsinya untuk menggaruk tanah agar bisa mencari makan. Ayam merupakan jenis burung yang akan dimanfaatkan daging, telur, dan bulunya. Pada umumnya binatang ini termasuk bagian dari rasi atau ordo *galliformes* dan *anseriformes*, biasanya binatang ini sering dijadikan binatang ternak atau binatang peliharaan.

Ayam ini terbagi menjadi 2 yaitu ayam jantan dan ayam betina.

Ayam jantan, ciri-cirinya: mempunyai jalu yang panjang, ukuran badan lebih besar dari yang betina, mempunyai bulu ekor yang panjang, jengger lebih besar. Sedangkan ayam betina mempunyai ciri-ciri yaitu punya jalu pendek atau bahkan tidak punya sama sekali, ukuran lebih kecil dari ayam jantan, bulu ekor yang lebih pendek dari ayam jantan, jengger lebih kecil.

2. JENIS-JENIS AYAM

1. Ayam pedaging

Adalah ayam jenis ras unggulan dari hasil persilangan dari ayam yang memiliki produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam.



Ciri-ciri ayam pedaging diantaranya:

- a. Mempunyai produksi telur yang relatif sedikit.
 - b. Mempunyai gerakan yang kurang lincah, lebih lamban dan tenang.
 - c. Mengalami keterlambatan dalam perkembangan dewasa kelamin.
 - d. Diantara ayam pedaging ada yang masih mempunyai sifat mengerami.
 - e. Ada yang mempunyai ciri kakinya berbulu lebat.
2. Ayam petelur
- Ayam jenis ini disebut dwifungsi karena mempunyai 2 fungsi sekaligus yaitu jika ayam tersebut tidak lagi bertelur bisa dijadikan ayam pedaging karena dagingnya masih cukup baik meskipun kalah dengan kualitas ayam pedaging.



Ciri-ciri ayam petelur:

- Memiliki mata jernih
- Berdiri dengan tegap
- Sayap dan paha simetris
- Lincah
- Bulu lebat dan mengkilap
- Suara nyaring

3. Ayam hias

Ayam hias berbeda dengan ayam pedaging dan ayam petelur yang sering kita konsumsi baik telur maupun dagingnya. Dari segi bentuk serta kegunaannya juga berbeda. Ayam hias hanya banyak dipelihara oleh orang-orang tertentu dengan tujuan untuk hiasan sesuai hobbi mereka

Jenisnya : ayam cemani, ayam kapas, ayam pelung, ayam batik, ayam polland, ayam onagadori, ayam phoenix, ayam serama, ayam kalkun, ayam ketawa, ayam mutiara, ayam brahma, ayam cochin,

Ciri-cirinya mempunyai bulu yang warna-warni, bentuk badan yang unik dan eksotis, suaranya lucu.

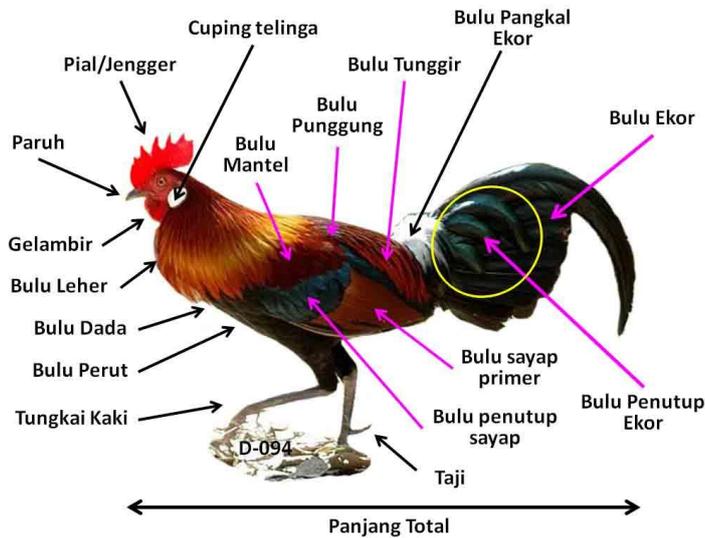
3. CARA MEMELIHARA DAN MERAWAT AYAM

Pada dasarnya, setiap orang memiliki cara merawat ayam tersendiri tergantung jenis ayam yang mereka miliki. Berikut cara merawat dan memelihara ayam secara umum supaya tetap sehat dan kuat:

- Pilih kandang yang cocok
- Berilah makan dengan menyesuaikan jenisnya
- Mandikan ayam dan bersihkan kandang dengan teratur
- Jemur ayam
- Perawatan harian dan latihan



4. BAGIAN-BAGIAN AYAM



5. MANFAAT AYAM

- Tinggi protein
- Anti depresan alami
- Mencegah keroposnya tulang
- Baik untuk jantung
- Kaya akan fosfor
- Mengandung selenium
- Meningkatkan kerja sistem metabolisme
- Kaya niasin
- Mendukung kesehatan mata
- Menjaga kesehatan jaringan tubuh

6. PENGOLAHAN AYAM

Daging ayam adalah salah satu jenis lauk pauk yang sangat populer di Indonesia. Daging ayam menjadi hidangan sehari-hari, khususnya bagi mereka yang tinggal di daerah yang jauh dari pesisir. Selain sangat mudah disukai karena cenderung tak berbau, cara mengolah ayam juga mudah dan fleksibel untuk dijadikan bermacam-macam hidangan. Selain tentu juga karena harganya yang lebih terjangkau.

Ingin tahu apa saja teknik mengolah ayam yang mudah dan populer? Berikut di antaranya.

Goreng

Metode ini merupakan yang terpopuler dari semua jenis hidangan ayam. Misalnya saja ayam geprek, ayam goreng lengkuas, ayam goreng kalasan, atau ayam bacem. Ada tips yang wajib kamu ingat sebelum mempraktikkan memasak ayam goreng agar lebih sedap, yaitu kamu harus membiarkan bumbu meresap pada daging.

Misalnya untuk masakan ayam goreng lengkuas, ayam goreng kalasan, atau ayam goreng bumbu kuning; biasanya daging ayam diungkep dengan bumbunya terlebih dahulu lalu

didiamkan selama beberapa jam agar lebih meresap. Lebih baik lagi jika kamu mendiamkan ayam yang sudah diungkep ke dalam kulkas selama semalaman.



Bumbui tepung terigu dengan Royco Kaldu Ayam agar lebih nikmat. (Foto: Shutterstock)

Kukus

Pepes ayam adalah salah satu metoda memasak ayam dengan dikukus dan sangat populer. Selain itu di beberapa daerah, garang asem juga diolah dengan cara dikukus selain direbus. Agar daging ayam terasa lebih wangi dan sedap, gunakan daun pisang untuk mengukus dan sertakan bumbu dapur seperti serai, daun salam, atau lengkuas sebelum membungkus daging ayam.



Gunakan daun pisang agar hasil akhir pepes ayam harum. (Foto: Shutterstock)

Bakar

Siapa yang bisa menolak satai ayam dan ayam bakar yang aroma *smokey*-nya sangat menggugah selera? Kelezatan daging ayam yang dibakar memang tak tergantikan. Untuk daging ayam potongan atau utuh yang dibakar seperti ayam bekakak atau ayam bakar bumbu rujak, lebih sedap jika ayam dimasak dulu dengan bumbu hingga meresap lalu diselesaikan di atas bara api.

Sama halnya seperti ayam goreng, kamu wajib mengistirahatkan daging ayam dan bumbu selama beberapa jam atau semalaman. Jangan lupa juga untuk mengolesi bumbu ayam selagi dalam proses membakar agar rasa dagingnya lebih medok. Coba contoh resep dari Masak Apa Hari Ini yang sangat tenar



Jika tak ingin memasak di atas bara api, kamu juga bisa, kok menggunakan grill pan. (Foto: Shutterstock)

Stew

Cara mengolah ayam ini adalah dengan dimasak di atas api kecil dalam waktu cukup lama agar bumbunya meresap dan tekstur daging empuk. Contoh masakan daging ayam yang menggunakan teknik *stew* adalah semur, rendang, gulai, dan kari. Biasanya masakan daging dengan bumbu ini menggunakan santan atau dengan bumbu yang pekat.



Ciri khas gulai ayam khas Sumatera Barat adalah tanpa kulit. (Foto: Shutterstock)

Rebus

Cara mengolah ayam yang satu ini sangat umum untuk masakan seperti sup, soto, pindang, atau garang asem. Yang tidak pernah ketinggalan untuk masakan daging ayam yang direbus adalah penggunaan bumbu dan rempah seperti daun salam, serai, lengkuas, atau daun jeruk untuk memberi cita rasa kuah yang lezat dan aromatik.



DAFTAR PUSTAKA

Masakapaharini.co

Ekor9.com

Infoopas.com

Liputan6.com