

# 6 Perbedaan Ayam Kampung dan Ayam Negeri yang Perlu Kamu Ketahui



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

6 Perbedaan Ayam Kampung dan Ayam Negeri yang Perlu Kamu Ketahui

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## CARA MEMASAK

---

Banyak di antara kita yang sering memperdebatkan kualitas terbaik antara daging ayam kampung dan ayam negeri. Perbincangan ini seolah tak pernah berakhir, membuat para pecinta ayam menjadi bingung dalam menentukan pilihan untuk dibeli dan diolah. Namun, sebenarnya, kedua jenis ayam ini memiliki kelebihan dan kekurangan yang perlu kita ketahui, lho!

# Bedanya Ayam Kampung dan Ayam Negeri

Mari kita bahas perbedaan antara daging ayam kampung dan ayam negeri sebagai berikut:

### 1. Tekstur Daging

Yang pertama membedakan kedua jenis daging ayam ini adalah teksturnya. Daging ayam kampung memiliki tekstur yang padat dan agak keras. Untuk membuatnya empuk dan matang dengan sempurna, diperlukan waktu memasak yang lebih lama. Oleh sebab itu, biasanya masyarakat lebih suka melakukan proses ungkep terlebih dahulu sebelum menggorengnya, agar dagingnya menjadi lebih empuk.

Namun, jangan salah, daging ayam kampung juga dikenal menghasilkan cita rasa yang gurih dan lezat! Tidak heran, makanan berkuah seperti sup, soto, gulai, dan opor kerap menggunakan daging ayam kampung sebagai bahan utamanya.

Di sisi lain, daging ayam negeri memiliki tekstur yang tidak terlalu padat. Jika ingin mengolahnya, tidak

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



perlu waktu lama untuk memasaknya. Ini memungkinkan untuk membuat berbagai hidangan seperti steak, sate, ayam goreng, dan ayam bakar dengan cepat tanpa harus melalui proses ungkep terlebih dahulu.

## 2. Warna Daging

Perbedaan berikutnya terletak pada warna dagingnya. Daging ayam kampung memiliki warna yang lebih gelap atau merah, sedangkan daging ayam negeri biasanya lebih cerah dan pucat. Perbedaan warna ini disebabkan oleh kandungan haemoglobin yang lebih tinggi pada daging ayam kampung, menandakan adanya kandungan zat besi yang tinggi. Selain itu, makanan, cara perkembangbiakan, dan lama hidup ayam juga dapat mempengaruhi warna dagingnya.

## 3. Ukuran Daging

Tentu saja, ukuran masing-masing jenis ayam juga berbeda. Daging ayam negeri atau ayam pedaging biasanya memiliki ukuran yang lebih besar, gemuk, dan tebal. Ini karena ayam negeri dipelihara khusus untuk tujuan konsumsi, sehingga pakan yang bernutrisi tinggi digunakan untuk membesarkan mereka. Di sisi lain, daging ayam kampung cenderung lebih kecil karena ayam ini lebih aktif bergerak dan pemeliharaannya lebih bebas tanpa fokus pada produksi daging.

## 4. Kandungan Energi

Daging ayam kampung maupun ayam negeri keduanya merupakan sumber protein yang baik dan bermanfaat bagi tubuh. Namun, daging ayam negeri memiliki kandungan lemak yang lebih tinggi. Secara spesifik, setiap 100 gram daging ayam negeri mengandung 295 kkal energi, 37 gram protein, dan 14,7 gram lemak. Sementara pada setiap 100 gram daging ayam kampung, terdapat 246 kkal energi, 37,9 gram protein, dan 9 gram lemak.

## 5. Tekstur Kulit

Tidak hanya dagingnya, tekstur kulit dari daging ayam kampung juga berbeda dengan ayam negeri. Kulit ayam kampung cenderung lebih kenyal, tahan sobek, dan rendah lemak. Sementara itu, kulit ayam negeri lebih empuk, lembut, dan berlemak, sehingga lebih mudah sobek. Kandungan lemak yang lebih tinggi pada kulit ayam negeri juga menyebabkannya terlihat lebih mengkilap dan licin.

## 6. Aroma Saat Dimasak

Tidak kalah menarik, kedua jenis daging ayam ini memiliki perbedaan aroma saat dimasak. Ayam negeri bisa menimbulkan bau kurang sedap karena mengandung banyak lapisan lemak. Sementara itu, daging ayam kampung memiliki sedikit lemak, sehingga lebih cocok digunakan dalam masakan berkuah yang kaya cita rasa.

Apapun jenis daging ayam yang akan anda pilih, pastikan selalu untuk memilih yang berkualitas tinggi dan higienis. Ingat, kualitas dan kebersihan daging sangat mempengaruhi kesehatan kita. Cara kita membeli dan menyimpannya juga berperan penting. Jadi, pastikan untuk selalu memilih daging ayam yang berkualitas, sehat, dan tentunya aman untuk dikonsumsi.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



Baca juga [Cara Memasak Daging Beku dari Freezer](#)



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

