



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN SEHAT

-Aplikasi Pengolahan Pangan Hewani, Nugget Ayam-

Oleh:

Gilang Ayuningtyas, SPt., MSi



NUGGET AYAM

PEMBUATAN NUGGET AYAM



- DEFINISI NUGGET
- BAHAN DAN FUNGSI
- LANGKAH-LANGKAH



NUGGET ADALAH? Menurut Astawan (2007):

- Nugget dibuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak membentuk tertentu, dikukus, dipotong dan dilumuri perekat tepung (batter) dan diselimuti tepung roti (breading).
- Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan
- Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya (Astawan, 2007).



NUGGET ADALAH? Menurut BSN (2002):

- Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2002) pada SNI.01-6638-2002 mendefinisikan nugget ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan

Syarat Mutu Nugget Ayam dalam SNI. 01-6638-2002

Jenis Uji		Persyaratan
Keadaan		
- Aroma		Normal, sesuai label
- Rasa		Normal, sesuai label
- Tekstur		Normal
Air	%,b/b	Maks.60
Protein	%,b/b	Min.12
Lemak	%,b/b	Maks.20
Karbohidrat	%,b/b	Maks.25
Kalsium	mg/100g	Maks.30

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (2002)

BAHAN-BAHAN PEMBUATAN NUGGET AYAM





Dada Ayam
300 gr



Roti Tawar
40 gr



Maizena
4 ½ gr



Bawang Putih
1 siung

Cula
Secukupnya

Merica
1 gr

Garam
6 gr

BAHAN-BAHAN



Susu Segar
100 ml



Tepung Panir
75 gr



Telur
1 butir



21 gram

FUNGSI BAHAN – ES BATU

- Fungsi Es batu : Memberikan kondisi suhu yang dingin (15oC) pada proses penggilingan adonan
- Kondisi dingin ini mencegah denaturasi protein oleh panas, akibat proses gesekan-gesekan antar bahan selama proses penggilingan.
- Air es dan Garam berfungsi untuk membantu proses emulsifikasi produk



BAHAN PENGISI

- Bahan pengisi merupakan sumber pati yang ditambahkan dalam produk restrukturisasi untuk menambah bobot produk dengan mensubstitusi sebagian daging sehingga biaya dapat ditekan (Rahayu, 2007).
- Fungsi lain dari bahan pengisi adalah membantu meningkatkan volume produk.
- Bahan pengisi pada pembuatan nugget : Roti tawar, tepung maizena



Bumbu-Bumbu

- Bawang putih : Bawang putih selain sebagai memberikan aroma dan penambah cita rasa, juga berperan sebagai pengawet alami.
- Bau yang khas dari bawang putih berasal dari minyak volatil yang mengandung komponen sulfur (Palungkun et al, 1992).
- Garam: sebagai penambah cita rasa dan pengawet alami.
- Menurut Astwan (2005), Konsentrasi garam yang ditambahkan biasanya berkisar 2 sampai 3% dari berat daging yang digunakan.



Bawang Putih
1 siung

Gula
Secukupnya

Merica
1 gr

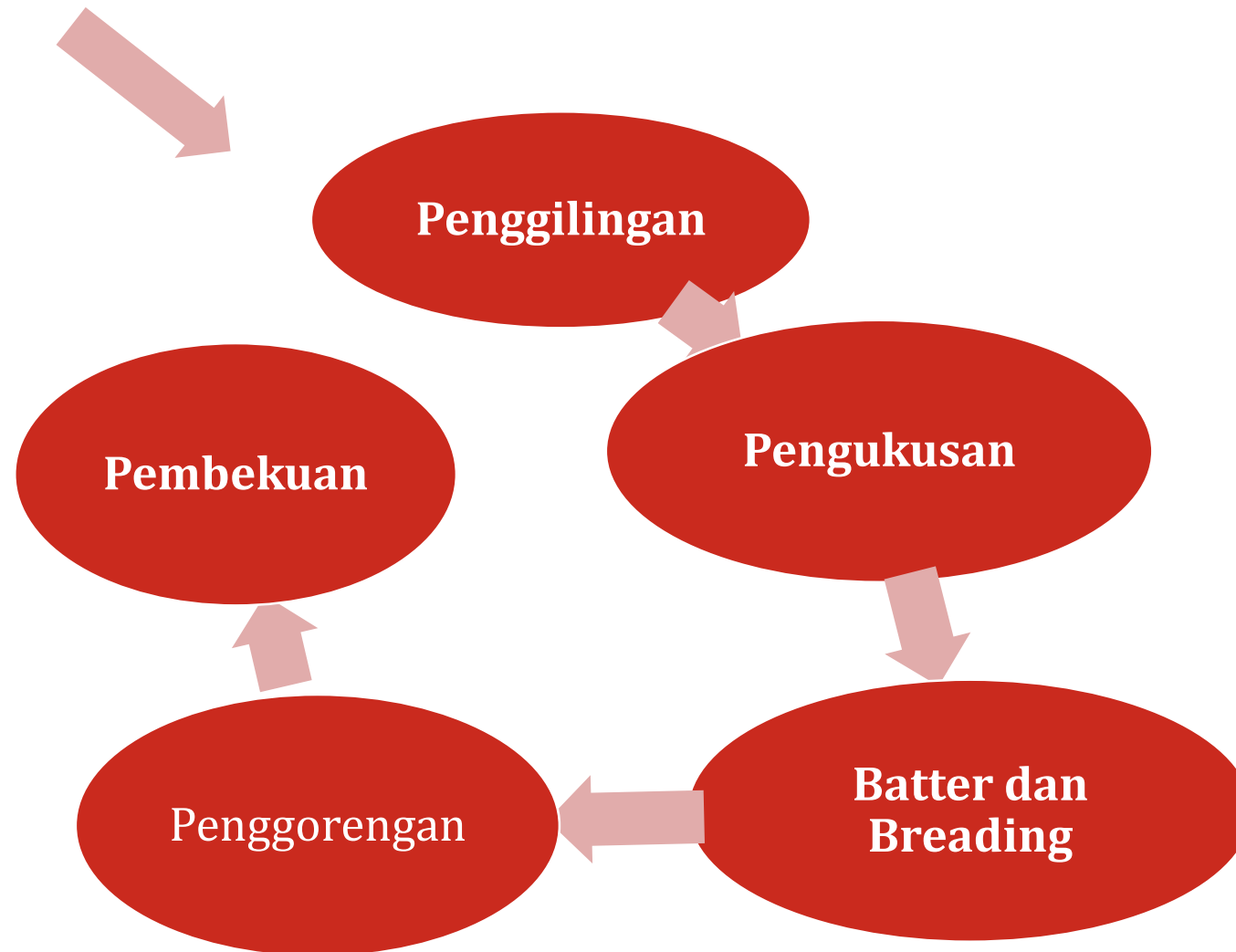
Garam
6 gr

Bumbu-Bumbu

- Gula : Pemakaian gula dan bumbu dapat memperbaiki rasa dan aroma produk yang dihasilkan.
- Menurut Buckle et al (1987), pemberian gula dapat mempengaruhi aroma dan tekstur daging serta mampu menetralkan garam yang berlebihan
- Merica / Lada : sebagai penyedap masakan dan memperpanjang daya awet makanan.
- Merica sangat digemari karena memiliki dua sifat penting yaitu rasa pedas dan aroma khas.



TAHAP PEMBUATAN NUGGET



1. Penggilingan



- 300 gram daging ayam tanpa tulang dan kulit (dari bagian dada) cincang terlebih dahulu
- 40 gram roti tawar (kupas) di potong-potong , dan ditambahkan sedikit susu segar (2 sdm) , dilumatkan
- Masukkan daging ayam, roti tawar, tepung maizena ke dalam food processor
- Tambahkan es batu dan garam setengah bagian
- Giling dalam food processor

PENGUKUSAN

- Pengukusan menyebabkan terjadinya pengembangan granula- granula pati yang disebut gelatinisasi.
- Gelatinisasi merupakan peristiwa pengembangan granula pati sehingga granula tersebut tidak dapat kembali seperti keadaan semula (Winarno, 1997).
- Pada pembuatan nugget ini pati diperoleh dari Roti tawar dan tepung maizena



Butter dan Breading

- Butter : disebut juga perekat tepung
- Adalah campuran yang terdiri dari air, tepung pati, dan bumbu-bumbu yang digunakan untuk mencelupkan produk sebelum dimasak (Fellow 2000)
- Atau dapat juga menggunakan telur dan susu segar



Butter dan Breading

- Breading : Pelumuran tepung roti
- Fungsi: melapisi produk–produk makanan dan dapat digunakan untuk melindungi produk dari dehidrasi selama pemasakan dan penyimpanan.
- Dapat membuat produk menjadi renyah, enak dan lezat.
- Tepung yang digunakan : tepung roti





Nugget setelah Butter dan Breading

PENGGORENGAN

- Penggorengan Awal (pre-frying): Proses ini dilakukan jika nugget ayam yang telah dibuat tidak langsung di konsumsi, artinya akan disimpan dalam bentuk beku (produk makanan beku)
- Penggorengan awal (pre-frying) adalah langkah yang terpenting dalam proses aplikasi batter dan breading. Tujuan penggorengan awal adalah untuk menempelkan perekat tepung pada produk sehingga dapat diproses lebih lanjut dengan pembekuan selanjutnya didistribusikan kepada konsumen.
- Penggorengan awal dilakukan dengan menggunakan minyak mendidih ($180-195^{\circ}\text{C}$) sampai setengah matang (atau selama 30 detik)



PENGGORENGAN

- Nugget yang akan langsung dikonsumsi , digoreng dalam minyak panas sampai seluruhnya terendam
- Proses ini dapat dilakukan selama 4 menit, atau tergantung ukuran nugget.
- Warna juga bisa sebagai indikator kematangan , warna yang diharapkan adalah : Kuning keemasan.



NUGGET AYAM SIAP DIHIDANGKAN DAN DISANTAP



PENUTUP



Pada modul berikutnya, peserta akan menghitung kandungan nutrisi dari nugget ayam dan juga perhitungan biaya sederhana untuk membuat nugget ayam

Terima kasih dan Selamat
Mencoba