## 40. *CHICKEN NUGGET* (NUGET AYAM)

Nuget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*). *Nugget* dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (*deep fat frying*).

Produk *nugget* dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan lain-lain, tetapi yang populer dimasyarakat adalah nugget ayam. Bahan baku daging untuk nugget, dapat menggunakan bagian daging dari karkas yang bernilai ekonomis rendah (karena cacat, bukan telah rusak atau tidak segar) jika dijual dalam bentuk utuh.

### Bahan

Bahan yang digunakan adalah daging ayam tanpa tulang, garam NaCl, Na-tripolifosfat (STPP), terigu, maizena, CMC dan tepung instan (*modified starch* atau tepung roti)

### Alat

Alat yang digunakan adalah pisau, timbangan, *grinder* (penggiling daging), dan *chopper*.

**Cara Pembuatan :**

1. Daging ayam tanpa tulang yang akan digunakan sebaiknya disimpan dulu dalam ruang pendingin (2°C) selama minimal semalam.
2. Timbang bahan-bahan berikut pada tempat yang terpisah:

| Bahan | Komposisi (dari berat daging) |
|---|---|
| Daging ayam tanpa tulang | 100 % |
| Es | 7 % |
| NaCl | 2 % |
| STPP | 0.3 % |
| Maizena | 1.5 % |
| Bumbu *nugget* | sesuai standar |

3. Giling daging ayam beku dengan menggunakan penggiling daging (*grinder*).
4. Masukkan daging ayam giling ke dalam *chopper*, bersama-sama dengan bahan lainnya
5. Lakukan peng*kutter*an, agar daging dan campurannya tercampur merata
6. Timbang berat adonan yang dihasilkan.
7. Cetak adonan menjadi bentuk empat persegi berukuran 2.5 x 3 $cm^2$ dengan tebal sekitar 1.5 cm, kemudian bekukan didalam *freezer.*
8. Siapkan bahan untuk membuat adonan breading, dengan komposisi sebagai berikut:
   terigu (150 gram), maizena (150 gram), CMC (0.5 % dari berat total terigu dan maizena). Tambahkan 700 ml air sehingga terbentuk adonan untuk *breading.*
9. Celupkan *nugget* beku kedalam adonan breading, sehingga seluruh permukaan potongan *nugget* tertutup oleh adonan.
10. Gulir-gulirkan nugget yang telah dilapisi dengan adonan breading pada tepung berbumbu (tepung tepung roti).
11. Ulangi tahap 7 dan 8, jika diinginkan tepung pelapis yang lebih tebal.
12. Timbang berat total produk *nugget* yang diperoleh setelah melewati tahap 1 - 9.
13. Goreng *nugget* didalam minyak goreng panas. Timbang berat produk *nugget* goreng yang diperoleh.