

CHICKEN NUGGET AYAM KAMPUNG

'Agdek : 451 / 80

Pendahuluan

Seiring dengan perubahan preferensi konsumsi daging masyarakat, telah terjadi pertumbuhan produksi daging unggas yang sangat besar dalam hampir dua dekade terakhir. Hal ini tidak saja terjadi di Indonesia tetapi hampir diseluruh belahan dunia. Jika produksi daging sapi dunia meningkat sebesar 0,9%, maka produksi daging unggas meningkat hingga 8,3%. Konsumsi daging unggas diperkirakan akan terus meningkat karena dilatarbelakangi oleh beberapa keunggulan yang dimilikinya, antara lain :

- Merupakan hewan yang efisien, dimana hanya diperlukan 2 kg pakan untuk memproduksi 1 kg daging, sedangkan babi memerlukan 9-10 kg pakan dan sapi memerlukan 12-13 kg pakan.
- Tidak bertentangan dengan ajaran agama dan budaya manapun.
- Lebih memenuhi aspek kesehatan karena memiliki kadar lemak yang rendah dan protein yang tinggi.
- Rasa dan flavornya netral, penampakannya menarik dengan warna yang putih serta tekstur yang disukai.
- Harga yang relatif murah dibanding daging lain
- Kemampuannya untuk diolah menjadi aneka ragam produk.

Keunggulan yang terakhir ini memainkan peranan penting dalam peningkatan konsumsi daging unggas dimasa yang akan datang.

Permintaan pasar terhadap segmen daging proses dari semua jenis daging mengalami peningkatan. Hal ini disebabkan karena meningkatnya permintaan untuk makanan selingan serta dirasakan perlunya variasi porsi daging untuk dihidangkan selain bersamaan dengan makanan pokok. Namun peningkatan tersebut lebih nyata pada daging unggas, karena kemungkinan daging unggas proses dipandang lebih baru.

Mengikuti perkembangan di negara-negara maju, di Indonesia pasar produk daging unggas proses semakin semarak dan menempati porsi yang semakin meningkat, sehingga segmen pasar makanan siap telah menjadi bagian penting bagi pasar daging ayam. Sebagian besar peningkatan pasar dari makanan siap datang dari gerai *fast food*, yang telah menambahkan sejumlah produk unggas di dalam menunya seperti *fried chicken* (ayam goreng), *nuggets* (gumpalan), salad ayam, *sandwich* isi, dan sebagainya. Setelah *fried chicken*, *chicken nugget* merupakan produk olahan daging unggas modern terpopuler di Indonesia.

Pemilihan Daging Ayam

Daging ayam didalam adonan *chicken nugget* merupakan unsur utama yang memberikan cita rasa dan cirikhas daging unggas. Oleh karenanya, daging ayam yang dipilih haruslah yang benar-benar memenuhi fungsi tersebut. Daging ayam kampung secara umum sudah dikenal memiliki cita rasa dan aroma yang lebih kuat dibanding ayam broiler.

Flavor antara strain ayam modern yang tumbuh cepat dengan ayam kampung yang tumbuh lambat, berbeda. Hal ini ada hubungannya dengan umur dan berat badan ayam. Ayam kampung dengan berat yang sama memiliki flavor dan aroma yang lebih kuat dibanding ayam broiler, karena ayam kampung memiliki umur yang lebih tua. Umur ayam yang lebih tua akan menyebabkan peningkatan konsentrasi flavor inosin monofosfat. Tingkat umur untuk mencapai kematangan flavor berbeda diantara strain ayam, umumnya dimulai pada ayam umur 12 minggu. Flavor daging dada lebih kuat dibanding daging paha pada ayam di masa pertumbuhan. Flavor daging ayam jantan dan betina tidak berbeda sampai ayam umur 14 minggu, setelah itu flavor daging ayam jantan meningkat lebih kuat hingga dewasa.

Pembuatan Chicken nugget

Bahan 1. Bahan utama dan filler

- daging ayam kampung 500 gram
- roti tawar 5 lembar
- susu bubuk terlarut 250 ml

2. Bumbu

- bawang merah giling 25 gram
- bawang putih giling 10 gram
- merica 4 gram
- garam 10 gram
- kuning telur 2 butir

3. Bahan pelapis

- tepung panir 150 gram
- putih telur 2 butir

4. Medium penggorengan

- minyak goreng secukupnya

Alat :

- Satu set peralatan menggoreng
- Alat pengukus

Prosedur :

- Daging ayam kampung dicacah searah serabut daging, kemudian dipotong melintang sepanjang ± 10 cm.
- Roti tawar dilembekkan dengan larutan susu, kemudian dihaluskan dengan meremas-remasnya.
- Campurkan bawang merah, bawang putih, merica, garam yang sudah digiling halus, dan kuning telur kedalam roti tawar. Aduk hingga merata
- Setelah merata campuran roti dan bumbu ditambahkan pada daging. Adonan diaduk menggunakan mixer selama 3 menit hingga rata. Jika terlalu padat dapat ditambahkan sedikit air.
- Adonan dicetak menggunakan loyang segi empat dengan berat hasil cetakan ± 25 gr.
- Kukus menggunakan dandang selama 15 menit, kemudian angkat dan dinginkan.
- Celupkan tiap potongan kedalam putih telur yang telah dikocok, lalu digulingkan diatas tepung panir hingga rata.
- Goreng dalam minyak panas dengan suhu 120 sampai 160°C selama ± 5 menit hingga berwarna kuning, kemudian ditiriskan dan ditempatkan di atas kertas minyak.
- Penyajian sebaiknya dalam keadaan panas.

Kontrol Kualitas Hasil Penggorengan

Untuk mendapatkan hasil penggorengan yang berkualitas harus dipilih peralatan yang efisien, flavor minyak goreng yang disukai serta tahan dipakai lama, mengatasi terjadinya letupan selama penggorengan, serta selalu memantau kualitas minyak goreng.

TIDAK DIPERDAGANGKAN