

**BAB II.**  
**METODE PEMBUATAN PRODUK**

**2.1 Bahan dan Alat**

2.1.1 Bahan

Dalam membuat *nugget*, kami menggunakan bahan baku yang mudah ditemukan di pasaran dan juga toko *online*. Berikut adalah penjabaran mengenai bahan yang digunakan oleh peneliti selama uji coba :

**Tabel 2. 1**DaftarBahan Baku

NAMA BAHAN	SUPPLIER	HARGA	KADALUARSA	REFERENSI
Paha Ayam	Toko <i>Online</i> Shopee	Rp. 40.000/ Kg	2 bulan	
Kulit Ayam	Pasar	Rp. 35.000/ Kg	2 bulan	
Telur Ayam Negeri	Pasar	Rp. 22.000/ Kg	2 minggu	
Susu <i>UHT full cream</i>	Greenfields	Rp. 4.300/ 200ml	Di atas 1 tahun	

Paprika Bubuk	Toko Online Shopee	Rp. 14.000/ 250gr	Di atas 1 tahun	
Tepung Maizena	Maizenaku	Rp. 6.000/ 150gr	Di atas 1 tahun	
Gula Pasir	Gulaku	Rp. 12.000/ Kg	Diatas 1 tahun	
Lada Putih Bubuk	Koepoe Koepoe	Rp. 14.000/ 85gr	Di atas 1 tahun	
Garam Halus	Revina	Rp. 12.000/ Kg	Di atas 1 tahun	
Bawang Putih	Pasar	Rp. 35.000/ Kg	1 bulan	
Minyak Goreng Kelapa Sawit	Sedaap	Rp. 31.000/ 2liter	Di atas 1 tahun	

Tepung <i>Instant Oatmeal</i>	Quaker	Rp. 40.000/ 800gr	Di atas 1 tahun	
Tepung <i>Chickpea</i>	BOB's Red Mill <i>Chickpea Flour</i>	Rp. 65.200/ 424gr	Di atas 1 tahun	
Tepung Kacang Hijau	Lingkar Organik	Rp. 19.000/ 500gr	Di atas 1 tahun	
Tepung Jagung	Mugo	Rp. 19.000/ Kg	Di atas 1 tahun	
Air Mineral	Aqua	Rp. 20.000/ 19Liter	Di atas 1 tahun	

### 1) Paha Ayam

Ayam merupakan hewan unggas yang kaya akan gizi, nama ilmiah ayam adalah *Gallus Gallus*, tergolong pada hewan omnivora dan ovivar (hewan yang bertelur). Ayam sangat mudah didapat, dan memiliki tekstur daging yang empuk. Ayam memiliki bau yang tidak terlalu amis dan umumnya dimanfaatkan menjadi bahan utama dari makanan.

Paha ayam terbagi menjadi 2 bagian, yaitu paha atas dan paha bawah.

Dalam ayam, paha ayam memiliki kadar lemak yang tinggi sehingga membuat rasanya menjadi lebih gurih dibanding dengan bagian dada ayam. Paha ayam memiliki struktur yang berbeda dari dada ayam. Daging paha ayam terpisah – pisah karena bagian tersebut merupakan otot tendon, dan juga bagian ini terdapat banyak tulang muda. Jika dibandingkan, bagian paha atas memiliki lebih banyak lemak dan kulit.

Manfaat ayam :

- Tinggi protein
- Anti depresan alami
- Mencegah keroposnya tulang
- Dapat mengendalikan dan menekan kadar homosistein yang dapat melindungi jantung
- Kaya niasin untuk mencegah penyakit kanker dan berbagai jenis kerusakan DNA
- Mendukung kesehatan mata melalui kandungan kandungan retinol, alfa, beta karoten, dan lycopene di dalam ayam yang berguna untuk menjaga ketajaman pada mata
- Menjaga kesehatan jaringan tubuh dengan riboflavin yang dapat bermanfaat dalam mengatasi masalah bibir pecah-pecah atau kulit kering
- Kandungan fosfor yang sangat efektif dalam menjaga kesehatan gigi dan tulang dan sebagai pendukung kesehatan ginjal, lever, dan sistem saraf pusat.
- Mengandung selenium yang dapat membantu memperbaiki sistem metabolisme tubuh, mendukung kerja kelenjar tiroid, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh
- Meningkatkan kerja sistem metabolisme sebab dengan kandungan vitamin B6 yang membantu untuk mencerna makanan tanpa menyimpannya sebagai lemak sehingga terhindar dari kegemukan

## 2) Telur Ayam Negeri

Telur ayam adalah salah satu makan yang dijuluki sebagai sumber protein hewani. Macam – macam telur ayam yang dapat kita temui, antara lain : telur

ayam negeri, telur ayam kampung, telur omega 3, telur ayam organik. Pada kesempatan kali ini, penulis akan menggunakan telur ayam negeri.

Telur ayam sudah banyak di Indonesia. Telur ini memiliki cangkang berwarna kecoklatan dan permukaan yang sedikit kasar ketika diraba oleh tangan. Bagian kuning telur, memiliki warna kuning cerah, dan putih telur yang lebih encer, dikarenakan oleh kadar air yang cukup tinggi.

### 3) Susu *UHT Full Cream*

Susu adalah cairan yang berwarna putih, dihasilkan oleh binatang mamalia seperti sapi, kambing, kerbau yang diperoleh dengan cara pemerahan. Susu merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi, karena susu segar sendiri mengandung berbagai zat makanan lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin.

Susu *UHT* (*ultra-high temperature* atau *ultra-heat treated*) merupakan susu yang dianggap paling aman karena menggunakan peralatan moderen yang lebih higienis dengan pengawasan ketat dalam proses pengolahannya.

Pengolahan susu *UHT* menggunakan suhu tinggi dengan temperatur berkisar 135-145 derajat celcius dalam waktu 2-3 detik. Proses ini juga berguna untuk membunuh bakteri penyebab penyakit dan juga hampir semua organisme yang dapat menyebabkan pembusukan. Susu *UHT* sendiri dapat disimpan di suhu ruang sebelum dibuka, dan disimpan didalam lemari pendingin ketika sudah dibuka. Susu ini lebih cocok untuk diolah ke masakan dibanding diminum langsung.

### 4) Paprika Bubuk

Paprika termasuk dalam buah di kelompok terong - terongan yang memiliki rasa manis dan sedikit pedas, umumnya digunakan sebagai pelengkap masakan. Paprika sendiri memiliki 4 warna, yaitu kuning, hijau, merah, dan oranye.

### 5) Tepung Maizena / Tepung Pati Jagung

Tepung maizena sendiri terbuat dari pati dalam jagung yang melalui proses hingga menjadi putih bersih, halus, dan tidak kekuningan. Tepung maizena umumnya digunakan sebagai bahan pengental makanan, selain itu berguna juga sebagai pelembut pada kue yang digulung seperti *roll cake*.

#### 6) Gula Pasir (*Granulated Sugar*)

Gula merupakan salah satu sumber energi bagi tubuh. Gula merupakan bahan pokok yang umumnya digunakan sebagai pemanis untuk makanan dan minuman. Sekarang ini gula terbagi atas beberapa jenis, yaitu : gula pasir (*granulated sugar*), gula bubuk (*icing sugar* atau *powdered sugar*), gula dadu, gula palem (*palm sugar*), gula aren (gula jawa / gula merah), gula batu (*rock sugar*), gula jagung, gula karamel, dan gula rafinasi. Pada kesempatan kali ini, penulis akan menggunakan gula pasir. Gula pasir atau *granulated sugar* merupakan pemanis yang terbuat dari tebu, yang diproses hingga berbentuk kristal keras berwarna putih.

#### 7) Lada Putih Bubuk

Lada berasal dari tumbuhan golongan biji - bijian yang disebut merica, merica tumbuh subur di daerah beriklim tropis seperti Indonesia, serta tanaman ini dapat dipanen 2 kali dalam setahun, umumnya muncul sebelum musim hujan. Biji merica termasuk dalam golongan *familipiperaceae*, berbentuk bulat dan keras. Tanaman merica baru ada di Indonesia pada abad ke - 16.

Lada memiliki rasa pedas dan wangi yang kuat. Lada bubuk dibuat dari merica yang sudah dihaluskan. Merica adalah bumbu yang masih utuh, jika merica sudah dihaluskan namanya adalah lada. Seperti yang diketahui lada memiliki variasi warna, yaitu lada putih, lada hitam, lada hijau, dan lada merah. Pada kesempatan kali ini, kami akan menggunakan jenis lada putih.

- Lada Putih

Lada putih memiliki rasa pedas yang tidak tajam. Lada ini dibuat dari biji merica ini yang sudah matang, memiliki proses yang lebih rumit dan memakan waktu lama.

Manfaat lada putih bagi makanan :

- Membuat rasa dan aroma yang lebih pedas pada makanan
- Membuat makanan yang berkuah terasa lebih hangat
- Menghilangkan bau amis

Manfaat lada putih bagi kesehatan :

- Meredakan hidung tersumbat

- Mencegah kerusakan sel dalam tubuh
- Menghambat pertumbuhan bakteri
- Mengobati penyakit jantung
- Mampu meredakan radang sendi
- Mengontrol kadar gula dalam darah

#### 8) Garam Halus (Garam Meja)

Garam terbentuk dari dua unsur, yaitu natrium (Na) dan klorin (Cl). Natrium dan klorin berguna untuk tubuh karena dapat membantu otak dan saraf mengirimkan impuls listrik. Garam umumnya digunakan sebagai bumbu pada makanan, tetapi dapat digunakan juga sebagai pengawet makanan, dikarenakan oleh garam dapat memperlambat tumbuhnya bakteri. Macam – macam garam di dunia :

- Garam Halus (Garam Meja)

Garam ini memiliki bentuk halus. Umumnya digunakan dalam keperluan memasak, mengandung hampir 97% natrium klorida dan zat anti penggumpal, zat inilah yang memberikan rasa logam saat garam digunakan dalam jumlah banyak. Di beberapa negara garam mengandung yodium tambahan. Garam ini dibuat dengan caramelalui proses gilingan sehingga kotoran serta mineralnya terbuang, agar dapat membuat butiran yang sangat halus, selain itu garam juga melalui proses ekstraksi endapan alami dan dipanaskan menggunakan suhu hingga 1.200 derajat *fahrenheit* atau 648 derajat *celcius*.

- Garam Laut (*Sea Salt*)
- Garam Himalaya
- Garam Kosher
- Garam Celtic
- *Fleur De Sel*
- *Flake Salt*
- Garam Kala Namak
- Garam Hawaii
- Garam Cyprus Hitam Lava

- Garam Truffle
- Garam Asap (*Smoked Salt*)
- Garam Pengawet (*Curing Salt*)
- Garam Tepung
- Garam Laut Korea (*Korean Sogeu Salt*)

Manfaat menambahkan garam ke dalam makanan :

- Membuat makanan lebih tahan lama, atau sebagai pengawet
- Memberi tambahan rasa
- Meningkatkan tekstur makanan
- Membuat warna makanan menarik
- Sebagai pengikat

Manfaat mengonsumsi garam bagi tubuh :

- Menjaga produksi hormon haid
- Mencegah tekanan darah rendah
- Memelihara keseimbangan cairan tubuh
- Meredakan gejala cystic fibrosis
- Memelihara fungsi organ tubuh
- Mencegah gangguan perkembangan otak

#### 9) Bawang Putih

Bawang putih adalah bumbu yang termasuk dalam golongan umbi – umbian dengan nama latin *Alium Sativum*. Umumnya bawang putih digunakan sebagai penyedap makanan pada masakan.

Manfaat bawang putih bagi kesehatan :

- Menurunkan kolestrol
- Mengendalikan tekanan darah
- Menyehatkan jantung
- Menurunkan risiko kanker
- Menjaga kesehatan saluran pencernaan
- Mencegah penyakit alzheimer dan demensia
- Mencegah pilek

## 10) Minyak Goreng Kelapa Sawit

Minyak goreng termasuk dalam lemak yang terbuat dari nabati, umumnya dapat digunakan sebagai menggoreng dan menumis makanan. Minyak tebagi menjadi berbagai varian, yaitu : minyak kelapa sawit, minyak zaitun (*olive oil*), minyak kelapa (*coconut oil*), minyak sayur (*vegetable oil*), minyak kanola (*canola oil*), minyak alpukat, minyak bunga matahari, minyak kacang, minyak kenari, minyak biji rami (*flaxseed oil*), minyak wijen, dan minyak biji anggur.

Pada kesempatan ini, penulis akan menggunakan minyak goreng kelapa sawit, minyak ini berasal yang dari benih dari buah kelapa sawit. Benih sawit akan ditanam sampai dengan 12 bulan di area pembibitan setelah itu akan dipindah dan ditanam di kebun. Setelah 30 bulan tanaman akan dipanen.

Buah kelapa sawit dikenal dengan nama Tandan Buah Segar (TBS). TBS yang dipanen akan dibawa ke pabrik untuk sterilisasi dengan menggunakan uap, proses ini dilakukan agar TBS dapat dilepaskan dari tandan, dan juga untuk memematikanenzim yang dapat menyebabkan kualitas dari TBS turun.

Setelah perebusan, buah akan dilepas dari cangkang dan diperas untuk dapat diambil minyak sawit mentahnya yang dapat dijadikan minyak goreng.

### 2.1.2. Alat

Dalam pembuatan *nugget*, kami menggunakan berbagai alat. Berikut ini adalah penjabaran alat yang digunakan selama proses uji coba :

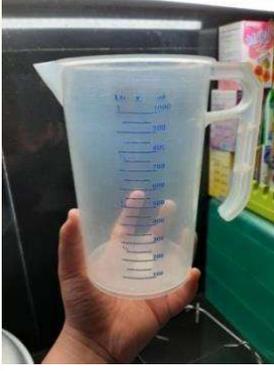
**Tabel 2. 2**DaftarAlat

NAMA ALAT	MERK ALAT	JUMLAH ALAT	KONDISI ALAT	REFERENSI
Pisau	-	1	Baik	
Talenan	Clariss	1	Baik	

				
Saringan	-	1	Baik	
Kuali	-	1	Baik	
Kompur	Modern a	1		
Blender	Oxone	1	Baik	

Chopper	Philip	1	Baik	
Spatula	-	1	Baik	
Mangkuk	Ganom	1	Baik	
Sendok Makan	Ganom	1	Baik	
Garpu	Ganom	1	Baik	

Piring	Onyx	1	Baik	
Loyang	-	1	Baik	
Dandang	-	1	Baik	
Termometer	-	1	Baik	
Ring Cutter	-	1	Baik	

Freezer	Modena	1	Baik	
Timbangan	Kris Chef	1	Baik	
Gelas Ukur	Star	1	Baik	

## 2.2. Tempat dan Waktu Uji Coba

Penelitian dilakukan dari 23 September hingga 16 November 2021. Praktek uji coba ini dilakukan di lab HBP Podomoro *University*. Pada tanggal 23 September 2021, dilakukan percobaan pertama nugget dengan menggunakan resep yang sudah dicari oleh tim dengan beberapa perubahan. Percobaan pertama, *nugget* memiliki tekstur yang kurang kenyal, dan berminyak. Setelah itu tim mencoba mengubah beberapa takaran dan bahan dari resep nugget.

Percobaan kedua dilakukan pada tanggal 30 September 2021 dengan menggunakan resep yang telah di revisi. Hasil dari *nugget* sudah sesuai dengan yang diinginkan. *Nugget* memiliki kekenyalan yang sudah menyerupai nugget pada umumnya dan tepung yang digunakan sebagai bahan substitusi telah terbalur ke *nugget* dengan baik. Pada tanggal 16 November 2021, dilakukan kembali uji coba pembuatan nugget, sekaligus mengontrol kualitas *nugget* yang sudah

menyerupai sebelumnya pada uji coba terakhir.

Maka, pada tanggal 17 November 2021, uji organoleptik pun dilakukan dengan mengirimkan produk *nugget* “substitusi tepung roti dalam pembuatan *chicken nugget* dengan menggunakan tepung *instant oatmeal*, tepung kacang hijau, tepung *chickpea*, dan tepung jagung ke 30 panelis yang berada di Universitas Podomoro. Setelah itu, tanggal 30 November 2021, uji hedonik dan uji fisik dilakukan kepada 40 panelis secara acak.

### 2.3. Prosedur Pembuatan Produk

Pertama, peneliti mencari terlebih dahulu resep *nugget* dari buku dan internet sebagai referensi. Berikut resep yang telah dipilih:

**Tabel 2. 3** Resep *Nugget*

Nugget		
Bahan (1 resep)		
300	Gr	Ayam Paha Fillet
30	Gr	Roti Tawar (Tanpa Pinggiran)
45	ml	Air Mineral
50	ml	Susu Cair <i>UHT Full Cream</i>
45	ml	Minyak Goreng Kelapa Sawit
15	Gr	Telur Ayam
12	Gr	Bawang Putih Parut
15	Gr	Bawang Merah Goreng
15	Gr	Seledri
1,5	Gr	Pala bubuk
1,5	Gr	Lada Putih Bubuk
5	Gr	Garam
10	Gr	Gula
5	Gr	Penyedap / Kaldu Ayam Bubuk

15	Gr	Tepung Maizena
15	Gr	Telur Ayam (Sebagai Pelapis <i>Nugget</i> )
40	Gr	Tepung Terigu Protein Sedang
50	Gr	Tepung Roti
Langkah		
1.	Siapkan semua bahan lalu timbang sesuai takaran	
2.	Robek semua roti lalu celupkan kedalam susu	
3.	Masukkan daging ayam paha fillet, garam, merica, gula, dan penyedap ke dalam <i>chopper</i> , lalu blender hingga halus	
4.	Kemudian masukkan roti tawar yang sudah direndam susu, minyak, air, maizena, bawang goreng, bubuk pala, telur, batang seledri potong, dan bawang putih yang sudah di parut. Lalu blender hingga tercampur Rata	
5.	Siapkan pipping bag dan masukkan adonan kedalamnya	
6.	Panaskan dandang	
7.	Olesi loyang dengan minyak lalu alasi kertas roti, lalu tuang adonan kedalam loyang	
8.	Kukus adonan selama 20 - 25 menit, lalu dinginkan adonan	
9.	Siapkan telur, garam, dan lada. Lalu campur hingga rata	
10.	Siapkan tepung terigu protein dan tepung roti untuk membalur nugget.	
11.	Balur nugget dengan tepung terigu protein, telur, dan tepung roti	
12.	Lalu, panaskan minyak	
13.	Goreng <i>nugget</i> dengan minyak panas dan api sedang hingga berwarna kuning keemasan	
14.	<i>Nugget</i> siap disajikan	

Berdasarkan resep di atas, tim peneliti melakukan diskusi dan mengubah – ubah beberapa bagian resep. Pengubahan beberapa bagian resep guna membuat *nugget* lebih menyerupai dengan *nugget* yang kami harapkan.

**Tabel 2. 4** Resep *Nugget* Kontrol

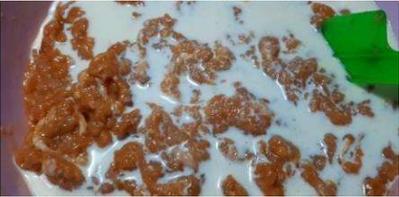
<i>Nugget</i> Kontrol		
Bahan (1 resep)		
600	Gr	Ayam Paha
100	Gr	Kulit Ayam
100	Gr	Telur Ayam
50	ml	Susu Cair <i>UHT Full Cream</i>
80	ml	Air Es
12	Gr	Bawang Putih
3	Gr	Paprika Bubuk
4	Gr	Lada Putih Bubuk
12	Gr	Garam
10	Gr	Gula
30	Gr	Tepung Maizena
200	Gr	Telur Ayam (Sebagai Pelapis <i>Nugget</i> )
56	Gr	Tepung Roti
1000	ml	Minyak Goreng Kelapa Sawit
Langkah		
1.	Siapkan semua bahan lalu timbang sesuai takaran	
2.	Masukkan daging ayam dan kulit ayam ke dalam <i>chopper</i> , lalu blender hingga halus	

3.	Kemudian masukkan telur kedalam adonan, lalu blender hingga tercampur rata	
4.	Tuangkan susu dan air es kedalam adonan, kemudian blender lagi hingga tercampur rata	
5.	Masukkan bawang putih, paprika bubuk, lada, garam, gula, dan tepung maizena kedalam adonan lalu blender hingga rata	
6.	Panaskan dandang	 tuang ke dalam loyang dan ratakan
7.	Olesi loyang dengan minyak, lalu tuang adonan kedalam loyang	
8.	Kukus adonan selama 30 menit, lalu dinginkan adonan	
9.	Potong adonan dengan membentuk kotak	
10.	Siapkan telur dan tepung instant oatmeal untuk membalur nugget	

		
11.	Balur <i>nugget</i> dengan telur dan tepung	
12.	Setelah <i>nugget</i> sudah dibalur, masukkan kedalam freezer selama 3 jam hingga beku	
13.	Panaskan minyak hingga suhu 155 - 170 derajat <i>celcius</i>	
14.	Goreng <i>nugget</i> hingga berwarna kuning keemasan, <i>nugget</i> sudah siap di hidangkan	

**Tabel 2. 5** Resep *Nugget* dengan Tepung *Instant Oatmeal*

<i>Nugget</i> dengan Tepung <i>Instant Oatmeal</i>		
Bahan (1 resep)		
600	Gr	Ayam Paha
100	Gr	Kulit Ayam
100	Gr	Telur Ayam
50	ml	Susu Cair <i>UHT Full Cream</i>
80	ml	Air Es
12	Gr	Bawang Putih
3	Gr	Paprika Bubuk
4	Gr	Lada Putih Bubuk

12	Gr	Garam
10	Gr	Gula
30	Gr	Tepung Maizena
200	Gr	Telur Ayam (Sebagai Pelapis <i>Nugget</i> )
56	Gr	Tepung <i>Instant Oatmeal</i>
1000	ml	Minyak Goreng Kelapa Sawit
Langkah		
1.	Siapkan semua bahan lalu timbang sesuai takaran	
2.	Masukkan <i>instant oatmeal</i> kedalam blender, lalu blender hingga menjadi tepung	
3.	Masukkan daging ayam dan kulit ayam ke dalam <i>chopper</i> , lalu blender hingga halus	
4.	Kemudian masukkan telur kedalam adonan, lalu blender hingga tercampur rata	
5.	Tuangkan susu dan air es kedalam adonan, kemudian blender lagi hingga tercampur rata	

6.	Masukkan bawang putih, paprika bubuk, lada, garam, gula, dan tepung maizena kedalam adonan lalu blender hingga rata	
7.	Panaskan dandang	 tuang ke dalam loyang dan ratakan
8.	Olesi loyang dengan minyak, lalu tuang adonan kedalam loyang	
9.	Kukus adonan selama 30 menit, lalu dinginkan adonan	
10.	Potong adonan dengan membentuk kotak	
11.	Siapkan telur dan tepung instant oatmeal untuk membalur nugget	
12.	Balur <i>nugget</i> dengan telur dan tepung	
13.	Setelah <i>nugget</i> sudah dibalur, masukkan kedalam freezer selama 3 jam hingga beku	

14.	Panaskan minyak hingga suhu 155 - 170 derajat <i>celcius</i>	
15.	Goreng <i>nugget</i> hingga berwarna kuning keemasan, <i>nugget</i> sudah siap di hidangkan	

**Tabel 2. 6** Resep *Nugget* dengan Tepung Kacang Hijau

<i>Nugget</i> dengan Tepung Kacang Hijau		
Bahan (1 resep)		
600	Gr	Ayam Paha
100	Gr	Kulit Ayam
100	Gr	Telur Ayam
50	ml	Susu Cair <i>UHT Full Cream</i>
80	ml	Air Es
12	Gr	Bawang Putih
3	Gr	Paprika Bubuk
4	Gr	Lada Putih Bubuk
12	Gr	Garam
10	Gr	Gula
30	Gr	Tepung Maizena
200	Gr	Telur Ayam (Sebagai Pelapis <i>Nugget</i> )
56	Gr	Tepung Kacang Hijau
1000	ml	Minyak Goreng Kelapa Sawit
Langkah		

1.	Siapkan semua bahan lalu timbang sesuai takaran	
2.	Masukkan daging ayam dan kulit ayam ke dalam <i>chopper</i> , lalu blender hingga halus	
3.	Kemudian masukkan telur ke dalam adonan, lalu blender hingga tercampur rata	
4.	Tuangkan susu dan air es ke dalam adonan, kemudian blender hingga tercampur rata	
5.	Masukkan bawang putih, paprika bubuk, lada, garam, gula, dan tepung maizena ke dalam adonan lalu blender hingga rata	
6.	Panaskan dandang	
7.	Olesi loyang dengan minyak, lalu tuang adonan ke dalam loyang	
8.	Kukus adonan selama 30 menit, lalu dinginkan adonan	

9.	Potong adonan menjadi kotak kotak	
10.	Siapkan telur dan tepung kacang hijau untuk membalur <i>nugget</i>	
11.	Balur nugget dengan telur dan tepung	
12.	Setelah <i>nugget</i> sudah dibalur, masukkan kedalam <i>freezer</i> selama 3 jam hingga beku	
13.	Panaskan minyak hingga suhu 155 - 170 derajat <i>celcius</i>	
14.	Goreng <i>nugget</i> hingga berwarna kuning keemasan, <i>nugget</i> sudah siap di hidangkan	

**Tabel 2. 7** Resep *Nugget* dengan Tepung *Chickpea*

<i>Nugget dengan Tepung Chickpea</i>		
Bahan (1 resep)		
600	Gr	Ayam Paha
100	Gr	Kulit Ayam
100	Gr	Telur Ayam
50	ml	Susu Cair <i>UHT Full Cream</i>

80	ml	Air Es
12	Gr	Bawang Putih
3	Gr	Paprika Bubuk
4	Gr	Lada Putih Bubuk
12	Gr	Garam
10	Gr	Gula
30	Gr	Tepung Maizena
200	Gr	Telur Ayam (Sebagai Pelapis <i>Nugget</i> )
56	Gr	Tepung <i>Chickpea</i>
1000	ml	Minyak Goreng Kelapa Sawit

Langkah

1.	Siapkan semua bahan lalu timbang sesuai takaran	
2.	Masukkan daging ayam dan kulit ayam ke dalam <i>chopper</i> , lalu blender hingga halus	
3.	Kemudian masukkan telur kedalam adonan, lalu blender hingga tercampur rata	
4.	Tuangkan susu dan air es kedalam adonan, kemudian blender hingga tercampur rata	
5.	Masukkan bawang putih, paprika bubuk, lada, garam, gula, dan tepung maizena kedalam adonan lalu blender hingga rata	

6.	Panaskan dandang	
7.	Olesi loyang dengan minyak, lalu tuang adonan kedalam loyang	
8.	Kukus adonan selama 30 menit, lalu dinginkan adonan	
9.	Potong adonan dengan membentuk kotak	
10.	Siapkan telur dan tepung jagung untuk membalur <i>nugget</i>	
11.	Balur <i>nugget</i> dengan telur dan tepung	
12.	Setelah <i>nugget</i> sudah dibalur, masukkan kedalam <i>freezer</i> selama 3 jam hingga beku	
13.	Panaskan minyak hingga suhu 155 - 170 derajat <i>celcius</i>	
14.	Goreng <i>nugget</i> hingga berwarna kuning keemasan, <i>nugget</i> sudah siap dihidangkan	

**Tabel 2. 8** Resep *Nugget* dengan Tepung Jagung

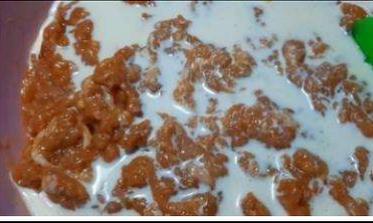
## Nugget dengan Tepung Jagung

### Bahan (1 resepi)

600	Gr	Ayam Paha
100	Gr	Kulit Ayam
100	Gr	Telur Ayam
50	ml	Susu Cair <i>UHT Full Cream</i>
80	ml	Air Es
12	Gr	Bawang Putih
3	Gr	Paprika Bubuk
4	Gr	Lada Putih Bubuk
12	Gr	Garam
10	Gr	Gula
30	Gr	Tepung Maizena
200	Gr	Telur Ayam (Sebagai Pelapis <i>Nugget</i> )
56	Gr	Tepung Jagung
1000	ml	Minyak Goreng Kelapa Sawit

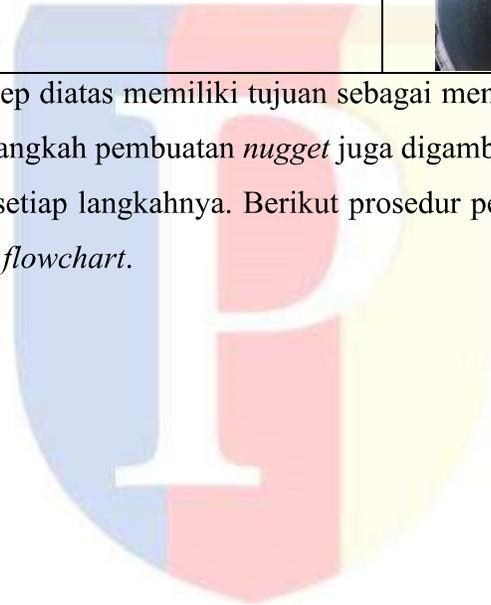
### Langkah

1.	Siapkan semua bahan lalu timbang sesuai takaran	
2.	Masukkan daging ayam dan kulit ayam ke dalam <i>chopper</i> , lalu blender hingga halus	

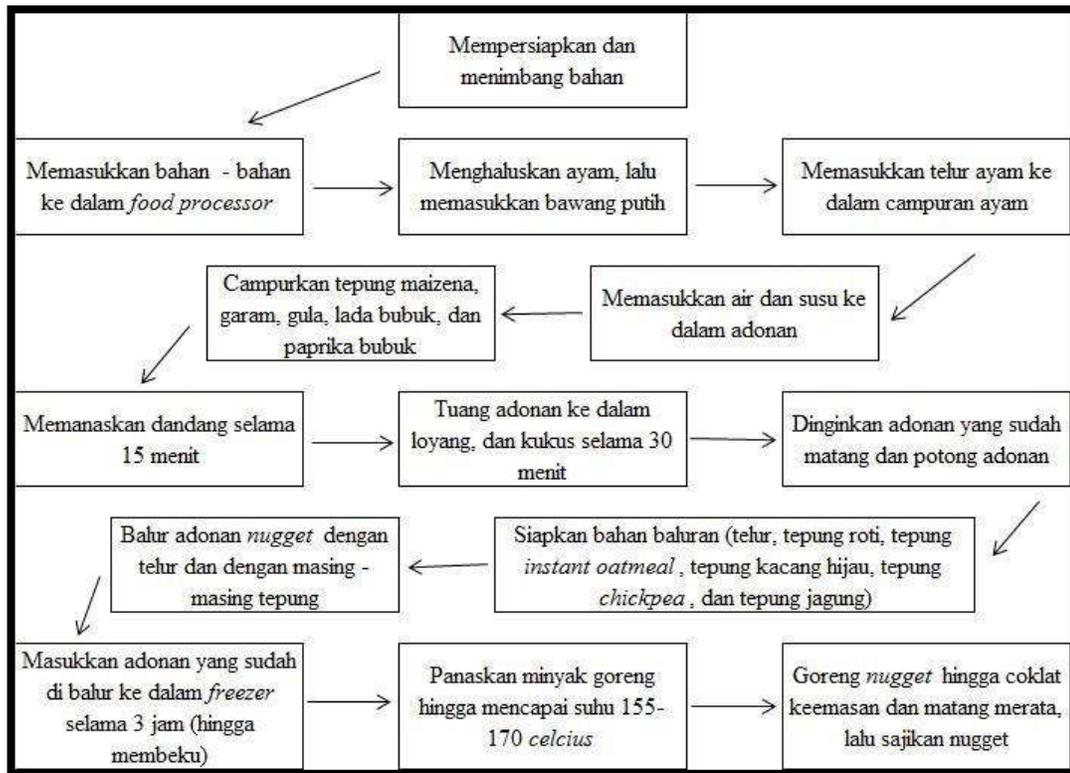
3.	Kemudian masukkan telur kedalam adonan, lalu blender hingga tercampur rata	
4.	Tuangkan susu dan air es kedalam adonan, kemudian blender hingga tercampur rata	
5.	Masukkan bawang putih, paprika bubuk, lada, garam, gula, dan tepung maizena kedalam adonan lalu blender hingga rata	
6.	Panaskan dandang	
7.	Olesi loyang dengan minyak, lalu tuang adonan kedalam loyang	
8.	Kukus adonan selama 30 menit, lalu dinginkan adonan	
9.	Potong adonan dengan membentuk kotak	
10.	Siapkan telur dan tepung jagung untuk membalur <i>nugget</i>	

11.	Balur <i>nugget</i> dengan telur dan tepung	
12.	Setelah <i>nugget</i> sudah dibalur, masukkan kedalam <i>freezer</i> selama 3 jam hingga beku	
13.	Panaskan minyak hingga suhu 155 - 170 derajat <i>celcius</i>	
14.	Goreng <i>nugget</i> hingga berwarna kuning keemasan, <i>nugget</i> sudah siap di hidangkan	

Penetapan resep diatas memiliki tujuan sebagai menetapkan standar hyang sama pada produk. Langkah pembuatan *nugget* juga digambarkan dalam *flowchart* dengan detail untuk setiap langkahnya. Berikut prosedur pembuatan produk yang digambarkan dengan *flowchart*.



### 2.3.1 Cara Pembuatan Produk



Gambar 2. 1 Cara Pembuatan Produk