

BAHAN

Blondo 1 kg
Ayam Fillet 1 kg
Bawang merah 200 g
Bawang putih 200 g
Tepung terigu 200 g
Tepung tapioka 3 sdm
kaldu bubuk 18 g
Telur 8 butir
Tepung roti secukupnya
Garam secukupnya



NUGGET BLONDO

CARA PENGOLAHAN

1. Ayam yang sudah dicuci dibersihkan kemudian digiling sampai halus.
2. Bawang merah, bawang putih ditumbuk halus.
3. Semua bahan dicampur merata dengan telur 4 butir.
4. Semua bahan yang tercampur merata dikukus selama kurang lebih 30 menit.
5. Bahan yang sudah dikukus didinginkan dan dipotong - potong.
6. Potongan nugget dibaluri telur yang sudah dikocok, setelah itu dilapisi lagi dengan tepung roti.
7. Nugget siap disimpan di freezer atau langsung digoreng.



PENGOLAHAN NUGGET BLONDO

DR. NURHAYATI, S.TP., M.P
MUANAH, S.TP., M.SI
NOVI YANTI SANDRA DEWI, LC., M.E
MURSAL GHAZALI, S.SI., M.SI



Nugget Blondo

Nugget merupakan salah satu bentuk olahan pangan beku siap saji (fast food) yang sangat disukai oleh banyak anak-anak dan kaum milenial saat ini karena rasanya yang lezat dan praktis disantap.. Bahan baku utama dalam pengolahan nugget berasal dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. Harga bahan baku utama nugget yang cukup mahal menyebabkan pengolahan nugget terus mengalami berbagai variasi baik itu dari formulasi maupun tambahan bahan baku yang lainnya seperti tahu, tempe, rumput laut, dan bahkan blondo.

Nugget Blondo

Blondo merupakan hasil samping dari pengolahan minyak kelapa. Blondo mengandung protein yang cukup tinggi yakni sebesar 16,90%. Penggunaan blondo sebagai bahan baku utama nugget juga tidak kalah dengan bahan pangan hewani lainnya karena akan menjadikan penambahan nilai gizi khususnya protein. Oleh karena itu inovasi nugget blondo menjadi upaya diversifikasi olahan pangan dan khususnya sebagai salah satu upaya pencegahan stunting bagi anak - anak.

Pengolahan Nugget Blondo



DR. NURHAYATI, S.TP., M.P
MUANAH, S.TP., M.SI
NOVI YANTI SANDRA DEWI, LC., M.E
MURSAL GHAZALI, S.SI., M.SI