



PKM Pembuatan Nugget Ayam Dengan Substitusi Sayuran Pada Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga

Haerani¹, Rissa Megavitry², Besse Qurani³

¹Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

²Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

³Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Mitra Program Kemitraan Komunitas (PKM) ini adalah masyarakat di Desa Rompegading khususnya ibu-ibu rumah tangga. Masalahnya adalah: (1) kurangnya pemahaman mengenai alternatif jajanan sehat dan aman untuk anak-anak, (2) kurangnya kemampuan dalam pembuatan nugget ayam substitusi sayuran, dan (3) kurangnya pengetahuan mengenai alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget ayam substitusi sayuran. Sasaran eksternal adalah (1) ibu rumah tangga di Desa Rompegading mengetahui tentang jenis-jenis jajanan sehat yang mudah dibuat dan (2) ibu rumah tangga di Desa Rompegading memiliki referensi usaha jajanan rumah tangga yang mudah dibuat dengan modal usaha relatif murah. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah (1) mitra memiliki pengetahuan mengenai alternatif jajanan sehat dan aman untuk anak-anak, (2) mitra memiliki kemampuan dalam pembuatan nugget ayam substitusi sayuran, dan (3) mitra memiliki pengetahuan mengenai alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget ayam substitusi sayuran.

Kata kunci: nugget, substitusi, sayuran

Abstract. The partners of this Community Partnership Program (PKM) are the people in Rompegading Village, especially housewives. The problems are: (1) lack of understanding about alternative healthy and safe snacks for children, (2) lack of ability in making vegetable substitute chicken nuggets, and (3) lack of knowledge about the tools and materials used in making vegetable substitute chicken nuggets. The external targets are (1) housewives in Rompegading Village know about the types of healthy snacks that are easy to make and (2) housewives in Rompegading Village have household snacks business references that are easy to make with relatively cheap business capital. The methods used are: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and companion partners. The results achieved are (1) partners have knowledge about alternative healthy and safe snacks for children, (2) partners have the ability to make vegetable substitute chicken nuggets, and (3) partners have knowledge about tools and materials used in making vegetable substitute chicken nuggets.

Keywords: nugget, substitution, vegetables

I. PENDAHULUAN

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini berlokasi pada Desa Rompegading. Desa Rompegading adalah salah satu desa yang masuk wilayah administratif Kecamatan Liliriaja Kabupaten Soppeng. Oleh karena itu Mitra PKM adalah Ibu Desa Rompegading mewakili kelompok ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri putus sekolah yang berkeinginan dilatih untuk membuat nugget ayam dengan tambahan sayuran.

Jumlah penduduk Desa Rompegading adalah 2.628 orang dengan jumlah kepala keluarga 713 KK (Desa Rompegading 2018). Luas tanah sawah

di desa Rompegading adalah 613,12 Hektar (Ha). Oleh karena itu mata pencaharian utama adalah petani sawah dengan jumlah petani 337 KK, yakni 47,27 % dari total kepala keluarga (Desa Rompegading 2018). Mata pencaharian penduduk atau masyarakat yang lain adalah petani kebun, peternak, mengolah hasil hutan pegawai negeri dan swasta, pedagang dan lainnya.

Ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri putus sekolah sesudah pengolahan tanah pertanian dan panen tidak produktif dilihat dari sisi waktu. Pada umumnya mereka tidak memanfaatkan waktu luangnya untuk kegiatan produktif, seperti halnya

membuat hiasan jilbab dengan menggunakan sualaman tangan (Informasi ibu Kepala Desa Rompegading November 2018). Hal itu disebabkan karena kurangnya tenaga atau pelatih yang dapat memberdayakan mereka. Selain itu juga disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki tentang membuat jajanan sehat seperti nugget ayam dengan tambahan sayuran.

Pandemi Virus Corona telah mempengaruhi seluruh aktivitas masyarakat dari segala segi baik dari pendidikan, ekonomi hingga pada pola konsumsi pangan. Konsumsi pangan dalam bentuk instan khususnya *fast food* telah mendominasi pada makanan dan gaya hidup manusia. Kecenderungan yang terjadi di masyarakat khususnya anak-anak dalam mengkonsumsi sayuran sangat rendah, karena rasa sayuran kurang disukai padahal sayuran penting bagi tubuh. Apalagi dimasa pandemi COVID-19 saat ini, diharuskan untuk lebih berhati-hati dalam memilih *fast food* yang bergizi bagi anak-anak sehingga tidak kekurangan nutrisi.

Salah satu produk olahan makanan yang digemari masyarakat adalah nugget. Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2014) pada SNI 01-6683-2014 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 diperbolehkan. Menurut Wibowo (2001), nugget biasanya terbuat dari daging ayam, telur, tepung tapioka, tepung roti sedangkan bahan tambahan dan bahan penunjang (bumbu) adalah garam, bawang putih, bawang bombay, lada dan pala. Pemberian bumbu bertujuan untuk membangkitkan rasa, garam bersama senyawa fosfat akan membantu pembentukan gel protein ayam dengan baik, sehingga nugget yang dihasilkan teksturnya padat. Selain itu dengan penambahan telur dan tepung tapioka dapat menjadi bahan pengikat.

Pembuatan nugget mencakup lima tahap, yaitu penggilingan (di sertai dengan pencampuran bumbu, es dan bahan tambahan), pencetakan,

pelapisan perekat tepung dan pelumuran tepung roti, penggorengan awal (*pre-frying*) dan pembekuan (Aswar, 1995). Pada umumnya bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah daging giling yang ditambah bahan pengikat, bahan pengisi, minyak jagung, tepung roti, dan bumbu-bumbu (Elingosa, 1994).

Pengembangan *fast food*, olahan daging *ready to cook* dan *ready to eat* saat ini tidak hanya memperhatikan rasa dan penampilan tetapi juga harus mempertimbangkan nutrisi sebagai faktor penting apalagi dalam kondisi pandemi COVID-19 dimana kebutuhan nutrisi sangat diperhatikan untuk meningkatkan imunitas tubuh baik dewasa maupun anak-anak. Perubahan situasi seperti saat ini mendorong masyarakat untuk menghasilkan jajanan sehat yang mudah diolah di rumah. Maka tim PKM terinspirasi untuk memberi pelatihan pembuatan nugget ayam pada ibu rumah tangga dan diharapkan setelah dilakukannya pelatihan ini para mitra sasaran yang terdiri dari ibu rumah tangga dapat menjadikan nugget ayam sebagai peluang usaha jajanan sehat, bernutrisi, dan aman dikonsumsi oleh anak-anak.

PKM yang telah dilaksanakan bermitra dengan masyarakat di Kantor Desa Rompegading, Kec. Liliariaja, Kab. Soppeng, Jl. Poros Desa Rompegading.



Gambar 1. Lokasi PKM



Gambar 1. Peserta Kegiatan PKM

Kondisi UKM mitra sebagai berikut:

- a. Kurangnya pemahaman mengenai alternatif jajanan sehat dan aman untuk anak-anak
- b. Kurangnya kemampuan dalam pembuatan nuget ayam substitusi sayuran
- c. Kurangnya pengetahuan mengenai alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan nuget ayam substitusi sayuran
- d. Mitra kurang memiliki referensi usaha jajanan rumah tangga yang mudah dibuat dengan modal usaha relatif murah

Ibu memiliki peran yang penting didalam keluarga, ibu bertugas untuk mendidik dan membesarkan anak, dan tidak sedikit dari mereka juga membantu ekonomi keluarga dengan mencari nafkah, karena alasan inilah membuat perempuan memiliki peran yang sangat penting bagi keberlangsungan sebuah keluarga. Sehingga pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga sangat penting dilakukan terlebih lagi dimasa pandemi seperti saat ini.

Peran ibu-ibu rumah tangga dimasa pandemi menjadi lebih berat karena tidak hanya mengurus keperluan rumah tangga tetapi harus bisa kreatif dalam menyesuaikan diri dengan perubahan lingkungan selama pandemi, salah satunya dengan membantu perekonomian rumah tangga dan pemenuhan gizi keluarga terutama anak dalam meningkatkan imunitas.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

- a. Agar mitra memiliki pemahaman mengenai alternatif jajanan sehat dan aman, metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, dan tanya jawab.
- b. Agar mitra memiliki kemampuan dalam pembuatan nuget ayam dengan substitusi sayuran, metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab.
- c. Agar mitra memiliki pengetahuan tentang alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan nuget ayam dengan substitusi sayuran, metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, dan tanya jawab.

- d. Agar mitra memiliki referensi usaha jajanan rumah tangga yang mudah dibuat dengan modal yang relatif murah, metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, dan tanya jawab.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. *Persiapan*

Rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan persiapan sebaik mungkin agar pelaksanaannya dapat berjalan lancar sesuai yang diharapkan. Untuk itu, persiapan yang dilakukan meliputi tinjauan lapangan, berkunjung ke lokasi untuk mengetahui kondisi masyarakat yang merupakan calon mitra dan kesediaan pemerintah setempat untuk memfasilitasi kegiatan, menentukan waktu pelatihan, perizinan, menyiapkan peralatan-peralatan yang akan digunakan, hingga menentukan jumlah peserta yang akan mengikuti kegiatan.

B. *Memberikan gambaran kegiatan*

Pada tahapan ini tim pengabdian memperkenalkan diri kepada para peserta dan menjelaskan secara singkat kegiatan yang akan dilakukan kemudian dilanjutkan dengan meregistrasi peserta yang hadir dalam kegiatan PKM yang dilaksanakan.



Gambar 3. Anggota Tim Pengabdian



Gambar 4. Spanduk PKM Nuget Ayam dengan Substitusi Sayuran

C. Memberikan materi PKM

Pada tahapan ini, tim pengabdian memberi materi berupa kreasi jajanan sehat, jajanan sehat yang dapat dijadikan sebagai usaha rumah tangga, langkah pembuatan nugget, pentingnya mengkonsumsi makanan bergizi saat pandemi serta pentingnya mengkonsumsi jajanan sehat. Tim pengabdian juga menjelaskan mengenai alat dan bahan yang digunakan dalam membuat nugget ayam dengan substitusi sayuran dan diharapkan kelompok yang mendapat pelatihan dapat memberi penyuluhan lebih lanjut kepada masyarakat desa yang lain sehingga masyarakat desa dapat memiliki pengetahuan mengenai pembuatan nugget ayam dengan substitusi sayuran.

Nugget ayam dengan substitusi sayuran merupakan modifikasi dari nugget ayam yang telah ada sebelumnya tetapi ditambah sayuran sebagai bahan pembuatnya. Nugget ini diharapkan dapat mengatasi masalah anak yang tidak suka makan sayuran dan sebagai salah satu alternatif pemenuhan gizi keluarga terutama anak-anak. Sayuran yang digunakan dapat bervariasi karena tidak mengubah rasa nugget itu sendiri. Nugget ini kaya nutrisi karena tidak hanya mengandung protein tetapi juga mengandung vitamin dan mineral dari sayuran. Selain itu, nugget ini belum ada di pasaran sehingga dapat menjadi peluang usaha rumah tangga baru.

Jenis sayuran yang digunakan dalam pelatihan ini adalah bayam, wortel, dan kentang. Bayam dan wortel dipilih karena anak-anak cenderung kurang suka dengan rasanya tetapi mengandung nutrisi penting bagi perkembangan anak. Kentang dipilih karena mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga diharapkan nugget tetap dapat mengenyangkan walaupun sebagai cemilan.



Gambar 5. Pengenalan Alat dan Bahan



Gambar 6. Membimbing cara membuat nugget ayam dengan substitusi sayuran kepada peserta



Gambar 7. Pengukusan Adonan Nugget yang Dibuat Oleh Peserta PKM

D. Sesi diskusi dan tanya jawab dengan mitra PKM

Pada tahapan ini tim pengabdian memberi kesempatan kepada peserta untuk mengajukan pertanyaan. Proses diskusi berlangsung selama ketua tim pengabdian memberikan materi. Selama diskusi berlangsung banyak peserta yang antusias memberikan pertanyaan sebab kebanyakan para peserta belum pernah membuat nugget buatan sendiri di rumah, hanya membeli produk nugget yang sudah tersedia di pasaran dengan harga yang relatif mahal.

Para peserta terlihat aktif saat sesi tanya jawab berlangsung, terlebih lagi mengenai proses pembuatan nugget sayuran karena para peserta tidak mengetahui bahwa nugget ayam dapat disubstitusi dengan sayuran. Para peserta banyak yang

mengeluhkan bahwa anak-anak mereka susah untuk mengonsumsi sayuran tetapi sangat menyukai nugget, sosis, dan olahan daging lainnya. Sehingga dengan adanya inovasi berupa nugget ayam dengan substitusi sayuran, para peserta mendapat solusi untuk masalah anak-anak mereka yang susah mengonsumsi sayuran. Apalagi rasa sayuran akan tertutupi dengan rasa daging ayam sehingga ibu-ibu dapat menggunakan berbagai jenis sayuran.



Gambar 8. Pelumuran Adonan Nugget menggunakan Tepung Roti



Gambar 9. Produk Nugget Ayam dengan Substitusi Sayuran



Gambar 10. Foto Tim Pengabdian Bersama Kepala Desa dan Peserta Pelatihan

- b. Mitra memiliki kemampuan dalam pembuatan nugget ayam dengan substitusi sayuran.
- c. Mitra memiliki pengetahuan tentang alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget ayam dengan substitusi sayuran.
- d. Mitra memiliki referensi usaha jajanan rumah tangga yang mudah dibuat dengan modal yang relatif murah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM, Pemerintah Kabupaten Soppeng, dan Pemerintah Desa Rompegading yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. Nugget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan Fish Nugget Dari Ikan Tengiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Wibowo, S. 2001. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.

IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

- a. Mitra memiliki pemahaman mengenai alternatif jajanan sehat dan aman.