

PEMBUATAN NUGGET KELOMPOK IBU-IBU MAJELIS TAKLIM MASJID NURUSSALAM DESA KUALA BATU KECAMATAN LIKUPANG TIMUR KABUPATEN MINAHASA UTARA

Friets S. Ratulangi¹, Siane C. Rimbing² Wahidah Ma'ruf³,
Moureen Tamasoleng³, Indyah Wahyuni⁴

^{1,2,3,4} Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi

frietsr@unsrat.ac.id sianerimbing@unsrat.ac.id wahidahruf@unsrat.ac.id
mourentamasoleng@unsrat.ac.id inwahyuni@unsrat.ac.id

ABSTRAK

Sasaran pembinaan proses pengolahan nugget daging ayam adalah Kelompok Ibu-Ibu Majelis Taklim Desa Kuala Batu Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara. Kelompok ini akan dibimbing bagaimana cara pembuatan nugget daging ayam sebagai bagian dari industri rumah tangga untuk mendatangkan income bagi keluarga dan masyarakat pada umumnya. Potensi ekonomi masyarakat melalui kegiatan kelompok ibu-ibu Majelis Taklim di Masjid Nurussalam Desa Kuala Batu ini perlu digerakkan karena sangat strategis untuk mengembangkannya ke industri rumah tangga. Banyak produk industri makanan yang beredar di pasaran, baik di sejumlah pasar swalayan maupun di pasaran umum merupakan hasil olahan dari masyarakat secara perorangan dan grup atau kelompok. Industri rumah tangga produk nugget ayam hanya tersedia secara instan di pasar swalayan namun harganya mahal.

Penyuluhan yang akan dilakukan adalah cara pengolahan nugget daging ayam pada Kelompok Ibu-Ibu Majelis Taklim Desa Kuala Batu Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara. Kelompok ini akan dibimbing bagaimana cara pembuatan nugget daging ayam sebagai bagian dari industri rumah tangga untuk mendatangkan income bagi keluarga dan masyarakat pada umumnya.

Metode yang akan dilakukan adalah berupa penyuluhan, pelatihan dan praktikum. Target luaran yang hendak dicapai pada kegiatan pemberdayaan ini adalah; (1) Proses pengolahan produk nugget daging ayam akan memberi ketrampilan baru kepada kelompok ibu-ibu sebagai pelaku industri rumah tangga. (2) dipublikasikan jurnal nasional dan media elektronik (you tube).

Kata Kunci : Kelompok Ibu-ibu, nugget, penyuluhan

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Luas wilayah Desa Kualabatu adalah 138 Ha. Kecamatan Likupang Timur adalah salah satu desa dari 18 jumlah desa yang ada di Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara yang memiliki lingkungan masyarakat yang heterogen baik dari tingkat pendidikan sosial maupun ekonomi. Masjid Nurussalam juga memiliki sumber daya manusia yang sangat baik, dan memiliki potensi ekonomi yang sangat strategis untuk menunjang pertumbuhan ekonomi Kabupaten Minahasa Utara. Perkembangannya sangat pesat, baik pertumbuhan penduduk maupun aktifitas ekonomi masyarakat yang sangat dinamis.

Potensi ekonomi masyarakat yang sangat strategis untuk digerakkan adalah industri rumah tangga. Banyak produk industri makanan yang beredar di pasaran, baik di sejumlah pasar swalayan maupun di pasaran umum merupakan hasil olahan dari masyarakat secara perorangan dan grup atau kelompok. Industri makanan yang akan ditawarkan kepada masyarakat adalah pembuatan Nugget.

Produk hasil ternak yang akan diterapkan diambil dari hasil penelitian perguruan tinggi, seperti produk Nugget tanpa bahan pengawet. Produk nugget yang merupakan susu bekuberbentuk susu padat yang sudah tersaji. Nugget dibuat dari daging ayam dan diberikan tepung tapioka dan bumbu.

Sasaran pembinaan proses pengolahan nugget daging ayam pada Kelompok Ibu-Ibu Majelis Taklim Sabilul Iman Desa Kuala Batu Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara. Kelompok ini akan dibimbing bagaimana cara pembuatan nugget daging ayam yang merupakan bagian dari industri rumah tangga untuk mendatangkan income bagi keluarga dan masyarakat pada umumnya. Potensi ekonomi masyarakat melalui kegiatan kelompok ibu-ibu Masjid Nurrussalam di Desa Kuala Batu ini perlu digerakkan karena sangat strategis untuk mengembangkannya ke industri rumah tangga. Banyak produk industri makanan yang beredar di pasaran, baik di sejumlah pasar swalayan maupun di pasaran umum merupakan hasil olahan dari masyarakat secara perorangan dan grup atau kelompok.

Permasalahan Mitra

Perkembangan ekonomi diperkotaan ditentukan oleh kemampuan masyarakat mengelola hasil produk olahan hasil pertanian maupun peternakan. Salah satu pengembangan pengelolaan hasil produk peternakan untuk kemajuan perekonomian keluarga atau kelompok ibu-ibu adalah produk Nugget ayam. Produk Nugget ayam mengandung nilai gizi yang tinggi yang sangat dibutuhkan oleh semua lapisan masyarakat. Permintaan akan produk hasil olahan ternak cukup tinggi seiring dengan pertambahan jumlah penduduk. Sampai sekarang belum ada kemampuan masyarakat mengelola Nugget daging ayam karena banyaknya swalayan yang menjual produk tersebut yang tidak memperhatikan aspek kesehatan khususnya adanya bahan pengawet yang tidak aman. Karena kurangnya pengetahuan tentang bahan atau produk olahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

Keadaan ini menunjukkan, bahwa ibu-ibu harus didorong untuk ikut menggerakkan aktifitas ekonomi industri rumah tangga sehingga nantinya akan berpengaruh terhadap pendapatan keluarga. Berarti peluang pengembangan industri rumah tangga sangat terbuka terutama kelompok ibu-ibu yang berpotensi untuk mengembangkan produk pengolahan hasil ternak tersebut.

METODE

Metode yang dilakukan yaitu penyuluhan, pelatihan dan praktikum. Penyuluhan diberikan secara teoritis tentang pembuatan produk hasil ternak khususnya yang berasal dari daging. Pelatihan diberikan bersama dengan staff dosen teknologi hasil ternak dan dosen wirausaha. Tahapan yang dilakukan dalam diseminasi teknologi adalah :

1. PKM yang dilaksanakan di Kelompok Ibu-Ibu Majelis Taklim Desa Kuala Batu Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara.. Pihak yang terlibat dalam diseminasi teknologi adalah kelompok ibu-ibu sebagai mitra, perguruan tinggi dan lembaga penelitian bersama pemerintah daerah. Sebelumnya diadakan survey lapangan/ lokasi. Mitra menyediakan tempat/ruangan serta waktu untuk mengadakan pelatihan, penyuluhan dan praktikum .
2. Memberikan penyuluhan mengenai produk hasil ternak dan cara mengolah produk olahan nugget daging ayam kepada kelompok mitra.
3. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktekkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam praktikum agar mereka dapat membuat sendiri.

Proses pembuatan nugget mempergunakan prosedur⁽¹⁾, dengan mempergunakan tepung jagung pada nugget daging ayam . Daging ayam sebanyak 400 g digiling, kemudian ditambahkan serpihan es, garam dan kemudian ditambahkan gula, merica, bawang putih, dan susu skim. Adonan nugget tersebut dicetak dalam loyang aluminium dan dialasi dengan menggunakan plastik, kemudian dikukus.

Suhu dan lama pengukusan mempergunakan hasil terbaik yang diperoleh pada penelitian kedua, setelah selesai dikukus, adonan nugget yang telah didinginkan dalam suhu ruang kemudian dimasukkan ke dalam refrigerator selama 30 menit. Adonan yang telah padat tersebut kemudian diotong-potong dengan ukuran kurang lebih 4 x 4 cm dengan ketebalan satu cm, selanjutnya adonan dilumuri dengan perekat tepung (batter) yang terbuat dari campuran 80 g maizena dan 100 ml air, kemudian dilumuri dengan tepung roti dan dibalurkan dengan telur dan dilumuri kembali dengan tepung roti (2). Dilakukan penggorengan awal menggunakan minyak terendam selama 30 detik pada suhu 200 OC. Nugget dikemas dalam plastik dan disimpan dalam freezer dan selanjutnya dilakukan penggorengan akhir. Suhu dan lama penggorengan yang dilakukan pada 170 OC selama 5 menit (3). Kemudian siap disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Awal kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan mengadakan survey ke lokasi dan mengadakan pertemuan dengan Ketua Ibu-ibu Majelis Taklim Masjid Nurussalam. Kemudian dilanjutkan dengan pertemuan dengan kelompok ibu-ibu Majelis Taklim dengan melaksanakan penyuluhan dan demontrasi. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh ibu-ibu majelis taklim yang berjumlah 25 orang dengan tingkat pendidikan rata-rata Sekolah Menengah Umum(SMU) dan umur sekitar 30-60 tahun.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan pada kelompok ibu-ibu majelis taklim

Pada penyuluhan tersebut ada beberapa hal yang disampaikan yaitu : (4) sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli,

mengurangi pembeli, mengurangi kerusakan makanan. Higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Ibu-ibu majelis taklim harus memastikan bahwa semua alat dan sarana pengolahan makanan yang digunakan bersih dan terjaga kebersihan. Ini meliputi peralatan penggiling daging, wadah campuran, sendok, panci, dan lain-lain. Pemilihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan pangan dengan mempertimbangkan bahan yang digunakan dan kemudahan pembersihan(5).

Pemilihan daging yang higienis: Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya (6).

Memilih bahan baku berkualitas: Ibu-ibu majelis taklim harus memilih bahan baku daging ayam atau sapi yang segar, berkualitas tinggi, dan tanpa zat aditif atau pengawet. Menurut DepKes tahun 2024 ada beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan:

1. hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
2. mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
3. gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan
4. belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu
5. tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluarsa atau membeli daging/
6. unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan)
7. yang potensial mengandung bakteri
8. membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin
9. bakteri pada makanan.

Berdasarkan resep: Ibu-ibu majelis taklim harus mematuhi resep nugget yang telah ditetapkan dengan tepat, sehingga mendapatkan rasa dan tekstur yang pas. Makanya ini biasanya disimpan dalam bentuk makanan beku yang umumnya berbahan dasar daging giling seperti ayam, daging sapi atau pun ikan yang dicampur dengan tepung sebagai pelekat dan tepung roti (7,8).

Mengawasi proses pencampuran: Ibu-ibu majelis taklim harus mengawasi proses pencampuran bumbu dan daging, agar merata dan tidak terlalu banyak air. Proses pengadukan yang didahulukan yaitu pencampuran bumbu – bumbu terlebih dahulu sebelum pencampuran tepung dikarenakan bumbu yang ditambahkan dapat meresap kedalam daging, Faktor yang mempengaruhi keberhasilan produk *nugget* dititikberatkan pada kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan.(9).

Mengawasi proses penggilingan: Ibu-ibu majelis taklim harus mengawasi proses penggilingan daging, agar tidak terlalu halus atau kasar. Proses penggilingan bertujuan untuk memperkecil massa bahan dengan cara diblender maupun digiling menggunakan alat penggilingan sehingga menjadi adonan yang siap untuk dicetak, pada tahap ini bahan - bahan seperti daun bawang, bawang putih, bawang bombay, wortel dan jahe dihaluskan terlebih dahulu menggunakan blender lalu daging ikan yang telah ditiriskan dimasukkan kedalam mesin penggiling setelah setelah semua sudah halus, masukkan daging yang telah digiling kedalam *mixer* lalu lumuri dengan garam dan adonan diaduk selama 20 menit (10).

Membentuk nugget dengan benar: Ibu-ibu majelis taklim harus membentuk nugget dengan benar, agar tidak pecah saat digoreng. Nugget ayam umumnya berbentuk pipih, bulat, kotak atau bentuk lain yang menarik perhatian anak-anak (seperti bentuk hewan atau huruf), sehingga produk ini semakin digemari dan harga jual yang terjangkau (6).

Mengendalikan suhu penggorengan: Ibu-ibu majelis taklim harus mengendalikan suhu penggorengan agar tepat, sehingga nugget matang dengan baik dan merata.

Menjaga kesegaran: Ibu-ibu majelis taklim harus menjaga kesegaran produk nugget dengan menyimpan di tempat yang sejuk dan rapat, serta tidak terlalu lama di tempat penyimpanan. Penyimpanan produk merupakan proses akhir dari proses pembuatan *nugget* ikan lele, penyimpanan produk bertujuan untuk memperpanjang

masa simpan dari suatu produk dan juga dapat menginaktivasi bakteri yang tidak tahan terhadap suhu dingin. Produk disimpan dalam sebuah kulkas maupun *cold storage* bersuhu $5^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$ dan suhu harus selalu stabil dalam tempat penyimpanan agar produk tidak mengalami kerusakan karena terjadi peningkatan suhu ruang. Mengikuti pelatihan: Ibu-ibu majelis taklim dapat mengikuti pelatihan dan bimbingan dari pemerintah atau lembaga swadaya masyarakat tentang cara memproduksi nugget yang berkualitas tinggi dan aman bagi konsumen.

Melakukan pengujian: Ibu-ibu majelis taklim dapat melakukan pengujian rutin terhadap kualitas produk nugget, seperti pengujian rasa, tekstur, kelembaban, dan kebersihan. Selain itu, dengan adanya kualitas produk olahan makanan yang baik, diharapkan akan menjadi peluang dalam pengembangannya sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan dari masyarakat (11).



Gambar 2. Kegiatan demonstrasi pembuatan nugget ayam

KESIMPULAN

Penerapan produk olahan nugget oleh ibu-ibu Majelis Taklim masjid Nurussalam di desa Kuala Batu Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara dapat menjadi upaya yang efektif untuk mengembangkan ekonomi rumah tangga dan mengurangi angka pengangguran wanita di desa kuala batu Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara. Oleh karena itu, pemerintah dan lembaga swadaya masyarakat harus memberikan dukungan dan bimbingan yang baik untuk ibu-ibu majelis taklim dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan di pedesaan.

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sam Ratulangi sebagai pemberi dana kegiatan pengabdian. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- 1) Mawati, A., E.H.B. Sondakh, J.A.D. Kalele, R. Hadju, (2017). Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (*dietary fiber*). *Jurnal Zootek* Vol 37 (2): 464 – 473.
- 2) Lontaan, N. N., Karisoh, L. C., Pontoh, W. J., Sarajar, C., & Utiah, W. (2018). Pembuatan *Nugget* Ayam Pada Ibu-Ibu Pkk Kelurahan Titiwungen Selatan Kota Manado.
- 3) Rumondor, D., M.Tamasoleng., N. Lontaan dan W. Ponto. 2018. Analisis Tingkat Pengetahuan Kelompok Tani Terhadap Pengolahan Bakso Di Desa Picuan Satu Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa selatan. *Jurnal LPPM Sains Dan Teknologi* Vol.5 No. 1 p 18-23.
- 4) Prabu. (2008). *Hygiene Dan sanitasi Makanan* Jakarta.
- 5) Purwiyanto. (2009). *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta. Dian Rakyat.
- 6) Amertaningtyas, D. (2000). Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, Thesis S-2. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw.
- 7) Hastuti, D., Ruhibnur, N., & Refid. (2016). *Nugget* dan kerupuk ikan tongkol sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Agromix*, 7(1).
- 8) Yusasrini, N. A., Darmayanti, L. P. T., & Suter, I. (2018). Pembinaan Dan Pendampingan Kelompok Wanita Tani Rumput Laut Desa Kutuh Dalam Pengembangan Produksi *Nugget* Rumput Laut. *Buletin Udayana Mengabdi*, 121-127.
- 9) Rahardjo, S., D.R. Dexter, R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults & G.R. Schmidt. (1995). Quality Characteristic of Restructured Beef Steak Manufactured by Various Techniques. *J. Food. Sci.*, 60(1), 68-71.
- 10) Indang, N. M., & Dwiwana, P. (2016). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu pada Pembuatan *Nugget*. *Artikel Ilmu Kesehatan*, 8(1), 92-98.
- 11) Faisal, H. N. (2021). Analisis Peningkatan Nilai Ekonomi Ikan Laut Menjadi Olahan Nugget. *Jurnal AGRIBIS*, 7(2), 7-12.