

PELATIHAN PEMBUATAN *NUGGET* AYAM DI DESA WONGKADITI TIMUR GORONTALO

Training On Chicken Nugget Making In Wongkaditi Timur Village, Gorontalo

Umbang Arif Rokhayati

Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

Email: umbang.ung@gmail.com

ABSTRAK

Nugget ayam merupakan salah satu pangan olahan daging ayam yang memiliki cita rasa tinggi dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Pelatihan ini bertujuan untuk (1) meningkatkan pengetahuan cara membuat *nugget* rumahan bagi masyarakat Desa Wongkaditi Timur Gorontalo, (2) meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Wongkaditi Timur Gorontalo, tentang cara membuat *nugget* rumahan, dan (3) meningkatkan penghasilan peternak ayam di Desa Wongkaditi Timur Gorontalo. Bahan dan peralatan utama yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu, daging ayam giling, tepung terigu, tepung tapioka, telur, gula, garam, merica, daun bawang, bawang putih, bawang merah, tepung panir, kompor, cetakan, wadah dan sendok. Sedangkan sasaran kegiatan ini adalah warga masyarakat Desa Wongkaditi Timur. Metode pelaksanaan kegiatan berupa penyuluhan, pelatihan pembuatan *nugget*, dan evaluasi. Pada kegiatan penyuluhan, peserta kegiatan diberikan pengetahuan berupa ceramah dan diskusi. Materi yang diberikan berupa informasi umum tentang ayam, kandungan gizi, dan umur simpan serta teknologi pembuatan *nugget* ayam. Pelatihan yang dilakukan pada pelatihan ini yaitu pelatihan pembuatan *nugget* dengan pokok pembahasan yang disampaikan kepada masyarakat Wongkaditi Timur dengan pengenalan terhadap apa itu *Nugget* serta pelatihan cara membuat *nugget* ayam. Setiap aktivitas dilakukan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui pencapaian target. Dari kegiatan ini adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan *nugget* ayam. Kegiatan ini telah mampu membantu masyarakat Wongkaditi Timur Gorontalo dalam upaya peningkatan penghasilan tambahan bagi masyarakat tersebut. Dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa Masyarakat diharapkan mulai mengetahui dan memahami informasi tentang *nugget*, dan cara membuatnya, dan Setelah pelatihan ini masyarakat diharapkan mulai membiasakan diri sambil belajar untuk membuat *nugget* sendiri di rumah.

Kata kunci: Pelatihan, Ayam, *Nugget*

ABSTRACT

Chicken nugget is one of the processed chicken meat foods that has a high taste and is favored by the Indonesian people. This training aims to (1) increase knowledge on how to make homemade nuggets for the community of Wongkaditi Timur Village, Gorontalo, (2) improve the understanding and skills of the people of Wongkaditi Timur Village, Gorontalo, on how to make homemade nuggets, and (3) increase the income of chicken farmers in Wongkaditi Timur Village, Gorontalo. The main ingredients and equipment used in this activity are ground chicken meat, wheat flour, tapioca flour, eggs, sugar, salt, pepper, scallions, garlic, shallots, bread crumbs, stove, molds, containers, and spoons. The target of this activity is the community of Wongkaditi Timur Village. The method of implementing this activity is through counseling, training on how to make nuggets, and evaluation. During the

counseling session, participants were given knowledge through lectures and discussions. The material provided includes general information about chicken, nutritional content, shelf life, and technology for making chicken nuggets. The training conducted in this training is training on how to make nuggets with the main topic delivered to the people of Wongkaditi Timur, introducing what Nugget is and training on how to make chicken nuggets. Each activity is accompanied by supervision and evaluation to determine the achievement of the target. From this activity, there was an increase in knowledge and skills of participants in making chicken nuggets. This activity has been able to help the people of Wongkaditi Timur, Gorontalo in efforts to increase additional income for the community. From this activity, it can be concluded that the community is expected to begin to know and understand information about nuggets and how to make them. After this training, the community is expected to start getting used to learning to make nuggets themselves at home.

Keywords: Training, Chicken, Nugget

PENDAHULUAN

Peningkatan konsumsi produk peternakan (daging, telur, dan susu) merupakan dampak dari peningkatan jumlah penduduk Indonesia dari tahun ke tahun. Meningkatnya kesejahteraan dan tingkat kesadaran masyarakat akan pemenuhan gizi khususnya protein hewani juga turut meningkatkan angka permintaan produk peternakan. Daging banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena mempunyai rasa yang enak dan kandungan gizi yang tinggi. Salah satu daging yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu daging ayam.

Jenis unggas yang paling banyak dipelihara masyarakat adalah ayam, yang dapat dimanfaatkan daging, telur dan bulunya. Setiap tahun permintaan pasar akan daging dan telur ayam semakin meningkat. Daging adalah salah satu hasil ternak yang cukup penting untuk dikonsumsi oleh manusia guna metabolisme tubuh. Daging mempunyai kandungan gizi yang cukup lengkap dan memiliki daya tarik terhadap konsumen untuk mengkonsumsi. Produk peternakan yang berupa daging, telur, dan susu dapat diolah menjadi panganan yang enak dan lezat. Olahan produk ini dapat meningkatkan selera makan dan kesukaan karena ada beberapa orang yang tidak menyukai daging, telur, bahkan susu jika

dikonsumsi dalam bentuk aslinya. Tentunya hal ini akan merepotkan para ibu dalam menyajikan menu makanan di rumahnya karena itu diperlukan kemampuan masak-memasak yang dapat memadukan bumbu-bumbu di dapur dalam mengolah produk ternak hingga menjadi makan siap santap yang lezat dan menyenangkan. Salah satu produk olahan dari daging adalah *nugget* ayam (Ferry Lismanto Syaiful dkk Hal & Lismanto Syaiful dan Yayuk Sri Utami, 2020)

Nugget ayam merupakan salah satu pangan olahan daging ayam yang memiliki cita rasa tinggi dan digemari oleh masyarakat. *Nugget* adalah hasil restrukturisasi daging, merupakan salah satu alternatif proses pengolahan daging, yaitu potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan kembali sehingga berukuran relatif besar dan menjadi suatu produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk daging tersebut.

Nugget merupakan produk olahan gilingan daging ayam yang telah terpisah dari serat daging kemudian dicetak, dibumbui, dimasak dan dibekukan dengan penambahan bahan – bahan tertentu yang diizinkan. Pedoman standar karakteristik *nugget* mengacu pada SNI. 01–6638–2002 yang membahas tentang standar kualitas *nugget* ayam. Kandungan air maksimal 60 %, protein minimal 12 %, lemak maksimal

20 %, karbohidrat maksimal 25 %, kalsium maksimal 30 % (BSN, 2002). Ditambahkan oleh Dhevina (2010) *nugget* adalah daging yang dicincang, kemudian diberi bumbu- bumbu (bawang putih, garam, bumbu penyedap, dan merica), dicetak dalam suatu wadah dan di kukus. Selanjutnya, adonan didinginkan dan dipotong-potong atau dicetak dalam bentuk yang lebih kecil, kemudian dicelupkan dalam putih telur dan digulingkan ke dalam tepung panir sebelum digoreng. *Nugget* memiliki rasa yang lebih gurih daripada daging utuh. Masyarakat yang tidak mempunyai pengetahuan dan keterampilan akan

Pembuatan *nugget* sendiri mereka lebih memilih membeli dengan harga mahal sehingga yang mampu membeli *nugget* ini hanya dari kalangan menengah ke atas saja padahal siapa saja mampu mengkonsumsi *nugget* ini. Masyarakat di Jorong Koto Baru dalam mengkonsumsi *nugget* produk olahan pabrik dimana harganya termasuk mahal dan jumlahnya sedikit. Sedangkan apabila membuat *nugget* sendiri maka jumlah yang didapatkan lumayan banyak dari produk olahan pabrik dan ukurannya bisa ditentukan sendiri dengan modal sedikit. Dikarenakan tidak tahu masyarakat terkait cara pembuatan *nugget* ini masyarakat lebih memilih membeli yang siap saji saja (Ferry Lismanto Syaiful dkk Hal & Lismanto Syaiful dan Yayuk Sri Utami, 2020)

Pelatihan ini bertujuan untuk (1) meningkatkan pengetahuan cara membuat *nugget* rumahan bagi masyarakat Desa Wongkaditi Timur Gorontalo, (2) meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Wongkaditi Timur Gorontalo, tentang cara membuat *nugget* rumahan, dan (3) meningkatkan penghasilan peternak ayam di Desa Wongkaditi Timur Gorontalo.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Persiapan Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan adalah daging ayam giling, tepung terigu, tepung tapioka, telur, gula, garam, merica, daun bawang, bawang putih, bawang merah, dan tepung panir. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah kompor, cetakan, wadah dan sendok.

Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Maret 2023 di Desa Wongkaditi Timur, Kecamatan Kota Utara, Kota Gorontalo.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari kegiatan penyuluhan, pelatihan pembuatan *nugget*

1. Penyuluhan

Pada kegiatan penyuluhan, peserta kegiatan diberikan pengetahuan berupa ceramah dan diskusi. Materi yang diberikan berupa informasi umum tentang ayam, kandungan gizi, dan umur simpan serta teknologi pembuatan *nugget* ayam

2. Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan pada pelatihan ini yaitu pelatihan pembuatan *nugget* dengan pokok pembahasan yang disampaikan kepada masyarakat Wongkaditi Timur dengan pengenalan terhadap apa itu *Nugget* serta pelatihan cara membuat *nugget* ayam. Bahan dan peralatan utama yang digunakan pada pelatihan ini yaitu, ayam giling, tepung terigu, tepung tapioka, telur, gula, garam, merica, daun bawang, bawang putih, bawang merah, tepung panir, kompor, cetakan, wadah dan sendok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan

Nugget Pada tahapan ini diberikan informasi tentang *nugget* ini mulai dari asal muasal *nugget*, kandungan dan manfaat *nugget* serat sedikit informasi tentang cara pembuatan *nugget*. Pada tahap ini masyarakat yang belum paham akan apa itu

nugget, yang biasanya hanya mengetahui bahwa *nugget* itu makanan yang terbuat dari daging ayam saja. Dengan demikian, dan setelah pelatihan ini dilakukan masyarakat pun telah banyak mengetahui informasi tentang kandungan dan *ma nugget*.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Pembuatan *Nugget* Ayam

Nugget merupakan olahan pangan yang berasal dari daging yang umumnya berasal dari daging ayam dan *nugget* merupakan olahan siap saji yang dapat dikonsumsi setiap saat dengan penyimpanan pada suhu rendah (Talebe dkk, 2020). *Nugget* ayam merupakan olahan dari campuran daging ayam dengan penambahan bahan pangan lain ataupun tidak atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak dengan berbagai bentuk, dilapisi dengan tepung roti dikonsumsi dengan digoreng dan disimpan dalam keadaan beku (SNI 01-6683-2014).

Menurut Dhevina (2010) *nugget* adalah daging yang dicincang, kemudian diberi bumbu-bumbu (bawang putih, garam, bumbu penyedap, dan merica), dicetak dalam suatu wadah dan dikukus. Selanjutnya, adonan didinginkan dan dipotong-potong atau dicetak dalam bentuk yang lebih kecil, kemudian dicelupkan dalam putih telur dan digulingkan ke dalam tepung panir sebelum digoreng. *Nugget* memiliki rasa yang lebih gurih daripada daging utuh.

Pelatihan Pembuatan *Nugget*

Pelatihan pembuatan *nugget* ayam diberikan kepada Bapak/Ibu masyarakat

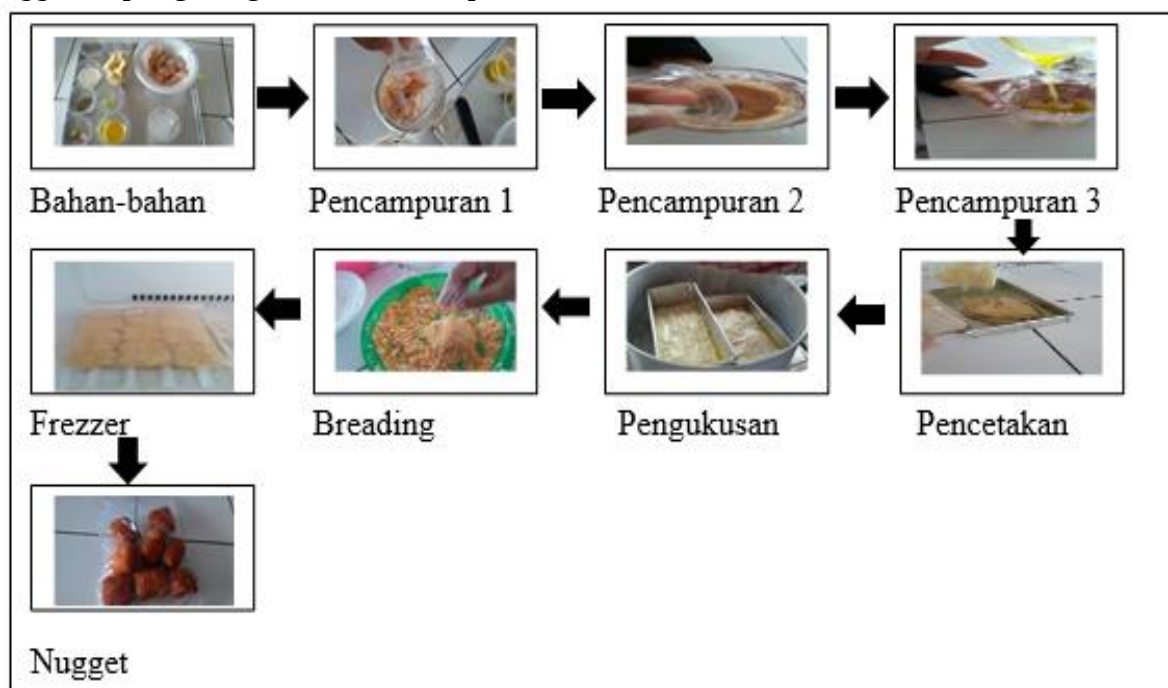
agar dapat mengetahui cara membuat *nugget* ayam yang benar. Kegiatan ini akan dilaksanakan pada bulan Maret 2023, di Wongkaditi Timur, Gorontalo. Adapun hasil yang didapatkan dari pelatihan tersebut adalah pada saat penjelasan tentang cara pembuatan *nugget* masih banyak masyarakat yang belum tau, namun setelah pelatihan masyarakat mulai mengetahui dan memahami cara membuat *nugget*. masih banyak yang belum mengetahui cara membuat *nugget* sendiri, setelah kegiatan pelatihan ini masyarakat mulai tidak membeli *nugget* kemasan namun mereka mulai membuat *nugget* di rumah sendiri.

Chicken nugget merupakan salah satu produk olahan makanan setengah jadi terbuat dari gilingan daging ayam dengan campuran bumbu-bumbu. Pembuatan *chicken nugget* memanfaatkan daging ayam yang berkualitas rendah atau memanfaatkan potongan ayam relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi bentuk yang lebih besar. *Chicken nugget* yang terbuat dari daging ayam sangat digemari oleh masyarakat, akan tetapi tidak semua lapisan masyarakat dapat menikmatinya karena harganya yang relatif mahal. Sehingga lebih baik membuat *chicken nugget* sendiri yang dapat dicampurkan bahan-bahan yang sesuai dengan selera, kualitas yang lebih baik dengan biaya yang perlu dikeluarkan tidak semahal dengan membeli *chicken nugget* yang siap makan (Nasution, 2012). Adapun kegiatan yang dilakukan pada pelatihan ini yaitu pelatihan pembuatan *nugget* dengan pokok pembahasan yang disampaikan kepada masyarakat Wongkaditi timur dengan pengenalan terhadap apa itu *Nugget* serta pelatihan cara membuat *nugget* ayam.

Tahapan pembuatan *nugget* ayam yaitu menggiling daging ayam ayam dicincang kecil-kecil, setelah itu diblender dan ditambahkan es batu. Setelah halus, ayam dicampurkan dengan semua bahan kecuali 1 butir telur, tepung panir. Setelah dicampur, ayam tadi dimasukkan ke dalam cetakan lalu dikukus selama 15-30 menit. Setelah matang dipotong-potong sesuai

selera. Lalu dibaluri telur dan tepung pani. *Nugget* siap digoreng atau bisa disimpan di

freezer.



Gambar 2. Tahapan Pembuatan *Nugget* Ayam

Keuntungan yang didapatkan dengan membuat *nugget* ayam sendiri atau rumahan antara lain, secara ekonomi lebih murah karena membuatnya sesuai kebutuhan masing-masing, lebih bergizi dan menyehatkan keluarga karena bahan yang digunakan dari bahan-bahan yang bersih dan berkualitas baik yang dibeli dari pedagang maupun kepunyaan sendiri, serta tidak menggunakan bahan pengawet. Pelatihan ini juga dapat memberikan pengetahuan keanekaragaman dan cara pengolahan hasil peternakan.

Nugget merupakan olahan pangan yang berasal dari daging yang umumnya berasal dari daging ayam dan *nugget* merupakan olahan siap saji yang dapat dikonsumsi setiap saat dengan penyimpanan pada suhu rendah (Talebe dkk, 2020). *Nugget* ayam merupakan makanan kaya protein. Kadar proteinnya mencapai 43 g/140 gram bahan, yaitu memenuhi 86 persen dari kebutuhan protein tubuh sehari-hari. Protein *nugget* ayam tersusun dari sejumlah asam amino esensial dan nonesensial, *Nugget* ayam sangat kaya

akan asam amino lisin, yaitu suatu asam amino esensial yang kadarnya sangat rendah pada bahan pangan pokok, seperti beras, jagung, ubi, sagu, dan lain-lain. Mengonsumsi nasi dengan menggunakan *nugget* ayam sebagai lauknya, merupakan hal yang sangat tepat ditinjau dari segi gizi. *Nugget* ayam sesekali juga baik untuk dijadikan sumber protein untuk mendukung proses tumbuh kembang anak-anak balita. *Nugget* ayam juga merupakan bahan pangan sumber niasin (vitamin B3), vitamin B6, asam pantotenat dan riboflavin (vitamin B2), dengan sumbangan masing-masing terhadap kebutuhan per hari mencapai 68, 34, 16, dan 16 persen (Astawan, 2011).

KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan dalam kegiatan ini yaitu:

1. Masyarakat diharapkan mulai mengetahui dan memahami informasi tentang *nugget*, dan cara membuatnya serta bagaimana cara menggiling daging.

2. Mereka masih banyak mengkonsumsi *nugget* kemasan. Hal ini dikarenakan warga yang masih kurang pengetahuannya akan ini dan juga mereka memilih cara yang praktis. Hal ini dikarenakan. Minimnya pengetahuan ini dikarenakan masih rendahnya pengetahuan terhadap teknologi pengolahan hasil ternak yaitu *nugget*, dan
3. Setelah pelatihan ini masyarakat diharapkan mulai membiasakan diri sambil belajar untuk membuat *nugget* sendiri di rumah.
4. Pelatihan pembuatan *nugget* ayam diharapkan dapat dijadikan program lanjutan untuk peningkatan kualitas warga Wongkaditi Timur Gorontalo oleh pemerintah setempat.

(*Daucus Carota L*) pada Level yang Berbeda. Pekanbaru Riau: Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.

Makhfiroh, R. I. (2020). Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Kedelai pada *Nugget* Ayam Ditinjau dari Kadar Air, Kadar Abu, dan Susut Masak. Malang: Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya

DAFTAR PUSTAKA

- Ferry Lismanto Syaiful dan Yayuk Sri Utami, F. (2020). Pelatihan Pembuatan *Nugget* Ayam di Ophir Nagri Kota Baru Kecamatan Luhak Nan Duo Kabupaten Pasaman barat. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 3(4).
- Tatik R., Edi S., dan Parwito. (2012) Pengolahan Daging Ayam Menjadi Nugget di Desa Banyumas Lama, Kecamatan Kerkap Bengkulu Utara. <http://jurnal.faperta-unras.ac.id/index.php/pakdemasunderstood>. Vol 1, No 1 (25-32)
- Nasution, Fakhrol Arifin. 2012. Chicken *Nugget*. <http://fakhrulaceh.blogspot.com/2012/12/laporan-praktikum-pembuatan-chicken.html>. Diakses : 12 Februari 2023.
- Aisyah. (2019). Komposisi Kimia *Nugget* Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Wortel