

PENGOLAHAN NUGGET PADA KELOMPOK MAJELIS TAKLIM AL MUAMALAH DI KECAMATAN TAMALANREA

St. Aisyah R¹

Dosen Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Makassar

ABSTRACT

The fulfillment of animal protein can be met from livestock products, one of which is chicken. The purpose of this activity is to provide counseling and training on the processing of chicken meat with vegetables into nuggets. The method of this activity is in the form of counseling on processing chicken meat and making nuggets from chicken meat and vegetables, then making nuggets with a mixture of vegetables. The entire activity is carried out through training, counseling and assistance by the implementing team. The results of this counseling obtained a fairly positive picture of the response from the group. The knowledge and skills acquired are expected to be applied and disseminated to other potential group members for increased innovation and knowledge in society as well as community welfare.

Keywords: chicken meat; vegetables; animal protein

1. PENDAHULUAN

Pangan hewani terdiri dari pangan produk peternakan berupa daging, telur dan susu yang penting untuk dikonsumsi sehari-hari sebagai menu makanan keluarga.. Pola konsumsi pangan masyarakat berbeda antar wilayah tergantung dari lingkungannya termasuk sumber daya alam dan budaya setempat, selera dan pendapatan masyarakat. Pola konsumsi pangan juga berubah dari waktu ke waktu yang dipengaruhi oleh perubahan pendapatan, perubahan kesadaran masyarakat atas nilai pentingnya pangan dan gizi, preferensi konsumen serta perubahan gaya hidup (1-2). Preferensi masyarakat akan konsumsi produk perunggasan khususnya daging ayam mulai bergeser. Hal ini dapat terlihat dari meningkatnya permintaan produk olahan daging ayam yang diikuti dengan ketersediaan ragam bentuk olahan dari para produsen (3-4).

Kelompok Majelis Taklim merupakan kelompok yang aktif dalam kegiatan pengajian dan kegiatan penyuluhan lainnya. Pelatihan keterampilan memasak sangat tepat dan banyak manfaatnya oleh ibu-ibu Majelis Taklim dimana kedepannya dengan sentuhan tangan-tangan terampil ibu-ibu akan dapat menciptakan berbagai produk makanan untuk dijual dan dikonsumsi oleh keluarga dalam rangka meningkatkan gizi dan pendapatan keluarga. Pengolahan yang paling banyak dilakukan yaitu membuat nugget. Pada saat ini produk daging ayam olahan siap saji menjadi idola karena rasanya yang sangat lezat, dan sangat disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. Akan tetapi nugget yang beredar di pasaran hanya nugget ayam. Untuk nugget sayur belum ada di pasaran. Padahal sayuran juga memiliki banyak manfaat. Pengetahuan ibu-ibu majelis taklim tentang nugget ayam dan nugget sayur masih terbatas, jenis nugget yang diketahui juga masih terbatas, hal pengetahuan mitra tentang jenis-jenis nugget dan teknik teknologi pengolahan masih kurang. Padahal nugget bisa terbuat dari bahan hewani dan nabati. Mengingat mitra sebagian besar adalah ibu-ibu yang aktif bekerja sebagai pegawai negeri, pegawai swasta dan ibu rumah tangga.

Secara nyata mitra mengalami beberapa permasalahan yaitu : belum mengetahui manfaat mengkonsumsi pangan hewani dan nabati. Selama ini mitra hanya mengkonsumsi makanan yang disukainya, pengetahuan tentang jenis-jenis nugget dan teknik pengolahan nugget. Selama ini mitra hanya mengetahui dan mengenal hanya nugget ayam, padahal jenis nugget sangat banyak, belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat nugget ayam dan sayur. Selama ini mitra tidak pernah memperoleh informasi dan pelatihan tentang teknik pembuatan nugget ayam dan sayur. Melihat permasalahan yang ada maka solusi yang ditawarkan adalah upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan nugget ayam dan nugget sayur. Berdasarkan masalah utama yang teridentifikasi dari serangkaian masalah yang dihadapi oleh mitra dalam mengolah nugget ayam dan sayur, yaitu dalam peningkatan kemampuan dan teknologi pengolahan nugget ayam dan sayur, maka solusi yang ditawarkan berupa (1) Pendekatan Aaiih teknologi, dan peningkatan kemampuan melalui penyuluhan dan pelatihan guna meningkatkan gizi keluarga dan pendapatan masyarakat, (2) Melakukan demonstrasi dengan melakukan penyediaan bahan dan peralatan pengolahan nugget ayam dan sayur (3) Membantu pemerintah memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat dengan membentuk koperasi.

¹ Korespondensi: St Aisyah R, 085396555707, st.aisyah@unismuh.ac.id

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Kegiatan yang dilakukan adalah upaya mengatasi permasalahan pokok mitra, melalui peningkatan pengetahuan dan kemampuan teknis. Transfer ipteks untuk meningkatkan kemampuan teknis mitra dilakukan melalui pendekatan Praktek belajar dan berbuat (*learning by doing*). Pelatihan dan penyuluhan ini dilakukan dibawah supervisi dan diikuti dengan pendampingan oleh pelaksana kegiatan. Keseluruhan kegiatan dilakukan dengan Metode:

- 1) Pelatihan (Praktek dan Demonstrasi pada lokasi mitra),
- 2) Penyuluhan (diskusi dan penggalian masalah).
- 3) Pembimbingan dan Pendampingan oleh tim pelaksana.

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi dan memecahkan masalah adalah melalui metode pelatihan/praktek, penyuluhan dan pendampingan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Solusi yang ditawarkan melalui pelatihan dan penyuluhan

No	Pokok Permasalahan	Solusi yang ditawarkan	Introduksi teknologi yang diterapkan
1.	Keterampilan / Pengetahuan tentang jenis nugget	Memberi peningkatan kemampuan pengolahan hasil ternak dan tanaman : - Jenis-jenis nugget - Manfaat mengkonsumsi pangan hewani dan nabati - Proses pembuatan nugget ayam dan sayur	Teknik Pengolahan Hasil Peternakan dan Pertanian a. Manfaat mengolah nugget ayam dan sayur b. Memilih bahan ayam dan sayur yang akan digunakan. Dalam hal ini ayam, wortel, kentang dan bayam yang akan digunakan. c. Teknik pembuatan nugget
2.	Aplikasi pengolahan nugget ayam dan sayur	Kemampuan Melakukan aplikasi pengolahan nugget ayam dan sayur	Teknologi Pengolahan Hasil Peternakan dan Pertanian a. Nugget Ayam b. Nugget Sayur

Dalam kegiatan ini, partisipasi aktif mitra akan ditunjukkan dalam bentuk dukungan motivasi pada anggota, partisipasi langsung, penyediaan waktu, tempat (lokasi mitra) dan bahan baku yang diperlukan sehingga terlaksananya kegiatan pelatihan dan demonstrasi sesuai dengan jadwal yang akan disepakati bersama, demi menjamin keberhasilan kegiatan ini.

Untuk meningkatkan pemahaman ibu-ibu majelis ta'lim akan hal tersebut maka dilakukan demonstrasi berupa praktek pengolahan nugget ayam dan nugget sayur,. Dalam penyelenggaraan kegiatan ini dilakukan penyiapan peralatan dan bahan serta cara pembuatan nugget ayam dan nugget sayur. Dalam kegiatan demonstrasi, tim pelaksana memberikan contoh cara pembuatan nugget ayam dan nugget sayur. Pelaksanaan kegiatan ini dibantu oleh teknisi dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan. Setelah itu, kegiatan akan dipraktekkan langsung oleh ibu-ibu yang dimonitoring oleh tim pelaksana. Kelompok ibu-ibu yang tergabung dalam majelis taklim merupakan sasaran dalam kegiatan ini yang diharapkan dapat berpartisipasi dalam meningkatkan gizi keluarga dan pendapatan masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat diikuti oleh ibu-ibu Majelis Taklim Al Mualamah sebanyak 15 orang. Kelompok tersebut mendapatkan penjelasan tentang bahan pangan yang menjadi sumber protein terutama yang berasal dari produk ternak khususnya ayam dan tambahan sayuran. Selain itu juga mendapat penjelasan tentang keanekaragaman cara pengolahan produk ternak, terutama pengolahan daging ayam. Dalam program PKM kali ini daging ayam diolah menjadi nugget dengan campuran sayuran bayam dan wortel. Hal ini dimaksudkan untuk meningkatkan nilai gizi nugget, selain mengandung protein juga mengandung serat dan vitamin. Hasil dari penyuluhan tersebut diperoleh gambaran tentang respon yang cukup positif dari kelompok tersebut. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh diharapkan dapat diterapkan dan disebarluaskan pada anggota majelis taklim lainnya yang potensial untuk menyebarkan inovasi dan peningkatan pengetahuan pada masyarakat serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Pada pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan, disampaikan materi dengan bahasa yang sederhana dan mudah dimengerti, serta diadakan sesi tanya jawab, sehingga pengetahuan yang disampaikan benar-benar dapat

dimengerti. Sehingga setelah proses penyuluhan dan pelatihan sangat nyata hasil yang diperoleh, yaitu meningkatkan pengetahuan yang berkaitan dengan pemenuhan protein hewani dengan cara pengolahan daging ayam dan sayuran bayam dan wortel menjadi nugget. Adapun prosedur kerja dalam pembuatan nugget yaitu :

1. Menyang daging dari seratnya, sehingga yang digunakan hanya daging.
2. Memblender daging ayam dn sayuran hingga halus.
3. Mencampur daging halus dan sayuran yang sudah diblender dengan tepung roti sampai rata menjadi adonan.
4. Memasukkan susu bubuk sachet kemudian diaduk.
5. Menuang adonan ke loyang..
6. Memanaskan dandang kemudian kukus adonan hingga matang selama \pm 20 menit
7. Mengangkat, dinginkan dan iris-iris memanjang berbentuk kotak dan bundar.
8. Mencelupkan nugget ke dalam kocokan telur kemudian lumuri dengan tepung roti.
9. Menggoreng nugget hingga berwarna keemasan.



Gambar 1. Adonan Nugget



Gambar 2. Nugget

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan daging ayam dan sayuran dalam rangka memenuhi kebutuhan protein hewani, berupa nugget. Tindak lanjut dan pengembangan program selanjutnya yaitu penyuluhan tentang pengemasan dan wirausaha nugget. Namun kendala yang mungkin masih muncul adalah komitmen Kelompok Ibu Majelis Taklim untuk memulai merintis usaha pengolahan daging di wilayahnya perlu selalu didorong baik oleh pemerintah setempat maupun perguruan tinggi.

4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan PKM produk nugget pada Kelompok Majelis Taklim Al Muamalah di Kecamatan Tamalanrea dapat disimpulkan bahwa proses penyuluhan dan pelatihan yang diberikan kepada mitra binaan meliputi pentingnya mengkonsumsi pangan dari hewani maupun nabati, kandungan gizi dan produk diversifikasi dari ayam. Pelatihan diversifikasi produk olahan ayam menjadi nugget berjalan dengan baik terlihat dari respon positif yang diberikan mitra dan tingginya partisipasi mitra dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilaksanakan.

5. DAFTAR PUSTAKA

1. Ariani, M., Suryana, A., Suhartini, S.H., Saliem, H.P. 2018. **Keragaan Konsumsi Pangan Hewani Berdasarkan Wilayah Dan Pendapatan Di Tingkat Rumah Tangga**. Analisis Kebijakan Pertanian, Vol. 16 No. 2, Desember 2018: 147-163 DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/akp.v16n2.2018.147-163>
2. Aisyah, R, S., Hiola, S.K.Y. 2017. **Pergeseran Pangsa Pasar Produk Susu Fermentasi Bermerek Dalam Kemasan Di Kota Makassar**. Agriekonomika. 6 (1): 62-71.
3. Aisyah, R, S., Hiola, S.K.Y. 2017. **Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Ayam Di Kota Makassar**. Jurnal Galung Tropika 6(3):174-184.
4. Aisyah, R, S., Hiola, S.K.Y. 2017. **Pergeseran Pangsa Pasar Produk Nugget Ayam Di Kota Makassar**. Prosiding Seminar Hasil Penelitian (SNP2M) 2017 (pp.13-18) 978-602-60766-3-2.
5. Zahra, F, Raudah, E. K. 2017. **Pengembangan Unit Usaha Nugget Sehat di Politeknik Negeri Lhokseumawe** .Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat . Vol 3 (2): 115-122. ISSN 2460-8572, EISSN 2461-09X