



Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Nugget Daging Ayam Kombinasi Buah Sukun pada Desa Lampisang Kabupaten Aceh Besar

Community Empowerment through Training on Processing Chicken Nugget and Breadfruit Combination in Lampisang Village, Aceh Besar Regency

Masyitah^{1*}, Devia Fitria², Rahmaya³, Ahmad Hamim Damanik⁴, Muhammad Rizki Fadhillah⁵

¹⁻⁵Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela, Aceh Besar, Indonesia

*Korespondensi penulis: masyitah3181@gmail.com

Article History:

Received: Desember 07, 2024;

Revised: Desember 19, 2024;

Accepted: Januari 12, 2025;

Published: Januari 15, 2025

Keywords: Chicken Meat, Nuggets, Devotion, Breadfruit.

Abstract: *Chicken Nuggets is a processed product made from ground meat with several additional ingredients and moulded in various shapes. Innovation in the use of breadfruit which has nutrients in the form of carbohydrates, fiber, protein, vitamins, and so on so that this food product has the potential to be of choice materials in chicken nugget product. Meanwhile, Lampisang Village, Peukan Bada District, Aceh Besar Regency, as a location for Community Service activity. The activities carried out were counseling and demonstration on chicken nuggets with addition buah sukun. From this activity it can be concluded that the implementation through community service processing chicken meat with addition buah sukun into nuggets, service participants can increase their knowledge and skills in diversifikasi chicken meat. The implementation of the activity has been successful and has received a good response.*

Abstrak

Chicken nugget adalah produk olahan yang terbuat dari daging giling dengan beberapa bahan tambahan dan dicetak dalam berbagai bentuk. Pemanfaatan buah sukun yang memiliki nutrisi berupa karbohidrat, serat, protein, vitamin dan lain sebagainya, sehingga produk makanan ini potensial untuk dijadikan bahan pilihan dalam pembuatan produk nugget ayam. Sedangkan Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar, sebagai lokasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Kegiatan dilaksanakan adalah penyuluhan dan demonstrasi tentang nugget ayam dengan penambahan buah sukun. Dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa melalui pengabdian masyarakat pengolahan daging ayam dengan penambahan buah sukun menjadi nugget, peserta pengabdian dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan diversifikasi daging ayam. Pelaksanaan kegiatan ini mendapatkan respon yang baik dari para peserta.

Kata Kunci: Daging Ayam, Nugget, Pengabdian, Sukun.

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan yang terjadi memberikan dorongan masyarakat dalam proses pembangunan sehingga memiliki kemampuan untuk memahami permasalahan yang dihadapi, menemukan potensi desanya, serta mampu merencanakan kegiatan yang dibutuhkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sesuai Undang-undang RI Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa pada Bab I Pasal 1 Nomor 12 yang menyatakan bahwa Pemberdayaan Masyarakat Desa adalah upaya mengembangkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan

meningkatkan pengetahuan sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan, kesadaran serta memanfaatkan sumber daya melalui penetapan kebijakan program, kegiatan dan pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah dan prioritas kebutuhan masyarakat desa.

Upaya pengembangan masyarakat untuk memunculkan keberdayaan desa dalam usaha peningkatan kualitas hidup dan ekonomi masyarakatnya. Upaya pemberdayaan masyarakat yang dilakukan, salah satunya dengan program pelatihan. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan pelatihan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi lokal, diharapkan dapat menjadi salah satu Solusi yang dapat diterapkan. Melalui kemitraan desa dengan instansi terkait yang dapat memberikan ilmu dan keterampilan untuk masyarakat sasaran (Kalista, et al. 2022).

Pelatihan dapat diberikan melalui mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil ternak sebagai diversifikasi olahan daging menjadi produk nugget. Nugget merupakan produk olahan daging ayam yang terbuat dari campuran daging ayam atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (SNI, 2014). Inovasi produk dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas dan diversifikasi produk sehingga produk memiliki daya saing yang baik, peningkatan mutu dan efisiensi produk (Kevin et al. 2023). Dengan mempertimbangkan kandungan gizinya, pemanfaatannya buah sukun sangat berpotensi untuk ditambahkan dalam pembuatan nugget.

Buah sukun (*Artocarpus artilis*) salah satu buah lokal yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Potensi buah sukun dapat digunakan sebagai komoditas sumber bahan pangan karena kandungan nutrisi yang tinggi diantaranya karbohidrat 28,2%, protein 3,8-5,05 gr, serat 4,9% dan 227 kalori tiap 100 gr buah sukun (Biyumna et al., 2017). Masyarakat Indonesia umumnya mengolah buah ini masih terbatas sebagai makanan ringan dan sayuran. Buah sukun yang diolah secara kreatif, inovatif, massif dapat memutar roda perekonomian bagi masyarakat. Selain itu kandungan nutrisinya cukup untuk memenuhi kebutuhan tubuh dengan baik (Prastika et al, 2022). Kombinasi daging ayam dan buah sukun menghasilkan produk yang memiliki nutrisi yang lebih lengkap dan cita rasa yang lezat.

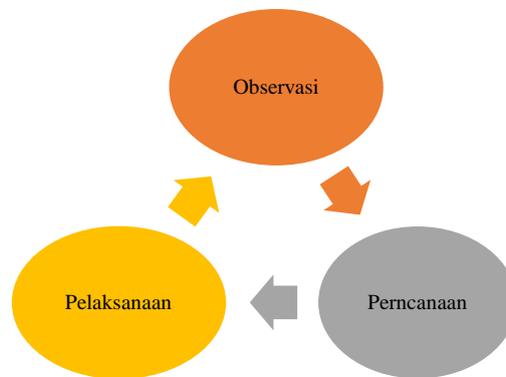
Desa Lampisang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar (Gambar 1). Secara geografis Desa Lampisang termasuk dalam wilayah Kemukiman Gurah Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar dengan luas wilayahnya 165,47 Ha, secara administrasi dan geografis Desa Lampisang berbatasan dengan: sebelah barat berbatasan dengan Desa Keuneu-Eu; sebelah timur berbatasan dengan Desa Lampasi; sebelah utara berbatasan dengan Desa Rima Jeuneu dan sebelah selatan berbatasan dengan

Desa Keuneu-Eu. Wilayah Desa Lampisang memiliki sumber daya alam yang memadai yang berpotensi dalam pemukiman, perkantoran, hutan, perkebunan dan pertanian/peternakan.

Mencermati berbagai kondisi masyarakat dan sumber daya alam, kegiatan Pengabdian sangat penting dilaksanakan agar menambah pengetahuan dan keterampilan Berdasarkan observasi, masyarakat belum mengetahui pengembangan dalam pengolahan daging ayam menjadi produk yang lebih modern. Selain itu, Pengolahan daging ayam menjadi nugget pada skala rumah tangga lebih ekonomis, bergizi, jaminan keamanan dan lebih higienis. Mengacu pada latar belakang tersebut, maka tujuan dari kegiatan ini adalah optimalisasi pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan daging ayam dengan menambahkan buah sukun menjadi produk nugget bagi di desa Lampisang Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar.

2. METODE

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan digampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada kabupaten Aceh Besar. Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari ibu PKK, remaja putri dan masyarakat umumnya gampong Lampisang. Adapun tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai berikut :



Gambar 1. Tahapan Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat

- a. Observasi, dilakukan untuk mengetahui tempat yang akan dilaksanakan kegiatan untuk mengetahui kondisi awal terkait potensi yang dimiliki digampong sasaran.
- b. Perencanaan, mempersiapkan materi pelatihan meliputi identifikasi kebutuhan teknologi yang dicocokkan dengan data sekunder desa yang terkait dengan sumber daya alam (SDA) dan sumber daya manusia (SDM).
- c. Pelaksanaan, melaksanakan kegiatan melalui penerapan teknologi kepada peserta pelatihan. Peserta diberi penyuluhan mengenai pengertian dan pemahaman akan arti

pentingnya bahan pangan asal unggas yaitu daging ayam dalam memenuhi kebutuhan gizi, diversifikasi daging ayam menjadi produk nugget dengan memanfaatkan buah lokal yaitu buah sukun dan peluang usaha dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga serta masyarakat luas. Penerapan teknologi kepada peserta pelatihan dilakukan dengan metode demonstrasi. Bersama tim pelaksana dan peserta pelatihan pengolahan daging ayam dengan penambahan buah sukun menjadi produk nugget.

Bahan pembuatan nugget ini menggunakan 500 g daging ayam, 200 g buah sukun, 100 g tepung terigu, 10 g bawang merah, 5 g bawang putih, 1 butir telur ayam, keju, tepung panir, bawang bombay, wortel, daun seledri dan es batu. Peralatan yang digunakan adalah blender, timbangan digital, panci pengukus, pisau, loyang, pengaduk adonan, kompor,

Cara pembuatannya sebagai berikut:

- 1) Daging ayam dan sukun dibersihkan dicuci hingga bersih
- 2) Daging ayam yang sudah bersih, diblender sampai halus.
- 3) Sukun dikukus sampai empuk dan dihaluskan.
- 4) Daging ayam dan sukun yang sudah halus dicampurkan dengan semua bahan, diaduk hingga tercampur merata.
- 5) Loyang dioles dengan menggunakan margarin.
- 6) Masukkan adonan kedalam loyang.
- 7) Kukus adonan selama ± 30 menit.
- 8) Setelah matang di dinginkan dan nugget dikeluarkan dari loyang.
- 9) Potong nugget sesuai ukuran.
- 10) Siapkan telur yang telah di kocok dan tepung panir
- 11) Celupkan nugget kedalam kocokan telur selanjutnya dibalur dengan tepung panir
- 12) Goreng nugget hingga coklat kekuning-kuningan
- 13) Nugget siap disajikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar. Tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan dosen dan mahasiswa program studi teknologi pengolahan hasil ternak. Tim pengabdian mengisi kegiatan dengan melakukan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan nugget daging ayam dengan penambahan buah sukun. Kegiatan ini dihadiri oleh 20 peserta yang terdiri dari ibu-ibu, remaja putri, anak-anak dan masyarakat umumnya. Minat dan

motivasi ibu-ibu dan remaja putri selalui terkait dengan kebaruan dan nilai ekonomis komoditas serta keterampilan yang diberikan.

Kegiatan ini sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Gampong Lampisang melalui penyuluhan yang berkaitan dengan; 1) Pentingnya protein hewani yang berasal dari daging ayam sebagai pemenuhan nutrisi keluarga. 2) Pentingnya diversifikasi daging ayam yang disukai oleh anak-anak sampai orang dewasa. 3) Peluang olahan daging ayam untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Para peserta terlihat sangat antusias dan aktif dalam mengajukan pertanyaan kepada pemateri.

Selanjutnya, dilakukan demonstrasi dengan mengolah daging ayam menjadi produk yang lebih modern yaitu nugget dengan ditambahkan bahan pangan lokal seperti buah sukun. Kondisi ini membuat peserta semangat dan antusias mengikuti pelatihan. Masyarakat belum pernah mengolah daging ayam menjadi nugget. Pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini:



Gambar 2. Tim Pengabdian bersama masyarakat membuat nugget

Demonstrasi dengan mengajak bergabung ibu-ibu dan remaja putri dalam proses pembuatan nugget daging ayam. Nugget sangat disukai oleh semua kalangan masyarakat dari anak-anak sampai orang dewasa. Kandungan gizi yang tinggi dalam produk nugget diperoleh dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas baik. Nugget menjadi salah satu diversifikasi daging ayam yang memiliki masa simpan yang lama, gizi yang baik, cita rasa yang lezat dan mudah untuk disajikan. Selain itu, produk nugget yang dihasilkan lebih ekonomis, cita rasa yang lezat, higienis dan dapat dijadikan usaha komersil untuk menambah pendapatan keluarga. Menurut Nisa (2013) bahwa Kandungan gizi yang terkandung dalam olahan nugget ayam dalam 100 g mengandung kadar protein 12 g, lemak 20 g, air 60 g, Ca 30 mg, karbohidrat 25 g dan energy 326 kcal.

Faktor pendukung dalam kegiatan pengabdian ini berdasarkan hasil observasi dan tanya jawab dengan peserta adalah peserta belum pernah dilakukan pelatihan pembuatan nugget sehingga dengan adanya kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan keterampilan peserta. Pemerintah desa setempat memberikan ruang seluas-luasnya dan memberikan pinjaman peralatan yang dibutuhkan dalam kegiatan ini. Faktor penghambat dari kegiatan pengabdian ini kesulitan dalam ketersediaan waktu peserta untuk mengikuti kegiatan yang telah direncanakan oleh tim pengabdian.

Masyarakat Gampong Lampisang bersama tim pengabdian masyarakat mengikuti setiap tahapan dari kegiatan yang dilaksanakan dengan antusias dalam merespon kegiatan ini. Terlihat dari banyaknya pertanyaan yang kepada pada pemateri dan terlihat dari ibu-ibu tertarik pada pembuatan nugget. Akhir kegiatan ini dilakukan foto bersama tim pengabdian masyarakat dengan peserta pelatihan pada Gambar 3 sebagai berikut.



Gambar 3. Produk nugget dan foto bersama masyarakat

Setelah kegiatan ini, diharapkan masyarakat sudah dapat membuat nugget dari daging ayam secara mandiri dan berkelanjutan sebagai upaya pemenuhan gizi keluarga. Melalui kegiatan ini juga, masyarakat bertambah wawasan tentang pentingnya protein hewani dan dapat dijadikan usaha rumahan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga didesa Lampisang.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sangat bermanfaat dan berdampak positif dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga, dan remaja putri serta masyarakat umumnya. Melalui program pelatihan pengolahan daging ayam menjadi produk nugget dapat menciptakan diversifikasi pangan yang ekonomis, bergizi, higienis serta lebih

terjamin keamanannya. Masyarakat dapat memaksimalkan pemanfaatan buah sukun yang tersedia di desa mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. 2017. Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 23-34. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>.
- Kalista, A., Maulana, A. K., Shandy, A. D., Nurdin, T. K., Maliyana, J., & Nafiah, R. N. 2022. Pelatihan pembuatan nugget jagung sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat di desa wukirharjo kecamatan parengan kabupaten tuban. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(4), 431-441. <http://dx.doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i4.4750>.
- Kevin, M., Asmini, A., Fitriyani, I., & Sutanti, M. 2023. Pelatihan pembuatan nugget ikan tongkol sebagai pengembangan desa wirausaha untuk masyarakat desa jaya makmur kecamatan labangka. *Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 193-200.
- Nisa, T. K. 2013. Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1). <https://doi.org/10.15294/fsce.v2i1.2318>
- Prastika, A., Vinkarisma, D. H., & Muzakhar, S. S. A. 2022. Diversifikasi Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) Menjadi Sereal Sebagai Alternatif Pangan Potensial. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(1), 10-19. <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i1.1390>.