

PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET AYAM DI OPHIR NAGARI KOTO BARU KECAMATAN LUHAK NAN DUO KABUPATEN PASAMAN BARAT

Ferry Lismanto Syaiful dan Yayuk Sri Utami
Fakultas Peternakan Universitas Andalas

Email: ferrylismanto@ansci.unand.ac.id

ABSTRAK

Nugget ayam merupakan salah satu pangan olahan daging ayam yang memiliki cita rasa tinggi dan digemari oleh masyarakat. Kegiatan ini bertujuan: 1. untuk meningkatkan pengetahuan cara membuat nugget rumahan bagi masyarakat Jorong Ophir Nagari Koto Baru, 2. untuk meningkatkan pemahaman dan ketrampilan masyarakat Jorong Ophir Nagari Koto Baru tentang cara membuat nugget rumahan, dan 3. untuk meningkatkan penghasilan peternak ayam di Jorong Ophir Nagari Koto Baru. Sedangkan sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu dan masyarakat Jorong Ophir. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah: penyuluhan, demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Penyuluhan yang diberikan berupa informasi terkait ayam berupa kandungan gizi, umur simpan, jenis produk turunan ayam dan teknologi yang tepat dalam pembuatan produk turunan ayam tersebut. Sedangkan demonstrasi dilakukan dengan praktek langsung pembuatan nugget ayam. Setiap aktivitas dilakukan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui pencapaian target. Pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan baik bahkan peserta antusias mengikuti pelatihan pembuatan nugget ayam. Dari kegiatan ini adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pembuatan nugget ayam. Kegiatan ini telah mampu membantu masyarakat Jorong Ophir Nagari Koto Baru dalam upaya peningkatan penghasilan tambahan bagi masyarakat tersebut. Dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan telah berhasil dan mendapatkan respon yang baik. Diharapkan setelah pelatihan ini dapat meningkatkan motivasi peserta kegiatan dalam merintis usaha nugget ayam untuk peningkatan perekonomian masyarakat. Untuk keberlanjutan kegiatan ini perlu pendampingan agar usaha dilakukan ibu-ibu dapat berkembang dan berkelanjutan.

Kata Kunci: *ayam, nugget rumahan, gizi, Pasaman Barat*

Chicken Nugget Doing Training in Ophir Nagari Koto Baru, Luhak Nan Duo District, West Pasaman Regency

ABSTRACT

Chicken nuggets are processed foods for chicken meat that have a high taste and favor the community. This activity aims: 1. to increase knowledge of how to make nuggets at home for the people of Jurong Ophir Nagari Koto Baru, 2. to improve the understanding and skills of the people of Jurong Ophir Nagari Koto Baru on how to make nuggets at home, and 3. to increase the income of chicken farmers in Jurong, Ophir Nagari Koto Baru. Meanwhile, the target of this activity is women and the people of Jurong Ophir. The methods used in this activity are counseling, demonstration, mentoring, and evaluation. The counseling provided is in the form of information related to chicken in nutritional content, shelf life, types of chicken derivative products, and the right technology in making the chicken derivative products. At the same time, the demonstration was carried out by the direct practice of making chicken nuggets. Each activity carried out mentoring and evaluation to determine the achievement of targets. The implementation of the activity went well, and even the participants were enthusiastic about participating in the training on making chicken nuggets. From this activity, there was an increase in the knowledge and skills of participants in making chicken nuggets. This activity has been able to help the people of Jurong Ophir Nagari Koto Baru to increase additional income for the community. From this activity, it can be concluded that the implementation of the activity has been successful and has received a good response. It is hoped that this training can increase the motivation of the participants to start the chicken nugget business to improve the community's economy. For the sustainability of this activity, assistance is needed so that the efforts carried out by mothers can develop and be sustainable.

Keywords: *chicken, home-cooked nuggets, nutrition, West Pasaman*

PENDAHULUAN

Ayam merupakan salah satu jenis unggas yang paling banyak dipelihara manusia untuk 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 di konsumsi 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 di konsumsi 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.

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 dari pada 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 in masyarakat lebih memilih membeli yang siap saji saja.

Kegiatan ini bertujuan: 1. untuk meningkatkan pengetahuan cara membuat nugget rumahan bagi masyarakat Jorong Ophir Nagari Koto Baru, 2. untuk meningkatkan pemahaman dan ketrampilan masyarakat Jorong Ophir Nagari Koto Baru

tentang cara membuat nugget rumahan, dan 3. untuk meningkatkan penghasilan peternak ayam di Jorong Ophir Nagari Koto Baru.

METODOLOGI

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Jorong Ophir Nagari Koto Baru Kecamatan Luhak Nan Duo Kabupaten Pasaman Barat. Adapun sasaran dari kegiatan ini yaitu masyarakat Jorong Ophir Nagari Koto Baru.

Metode kegiatan berupa penyuluhan, pelatihan pembuatan nugget, dan evaluasi (Syaiful et al, 2018: 2019;2020). Sedangkan metode pembelajaran dilakukan secara andragogi berdasarkan nilai manfaat, kebutuhan, menarik dan partisipasi peserta.

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

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

Adapun kegiatan yang dilakukan pada pelatihan ini yaitu pelatihan pembuatan nugget dengan pokok pembahasan yang disampaikan kepada masyarakat Jorong Ophir dengan pengenalan terhadap apa itu Nugget serta pelatihan cara membuat nugget ayam. Bahan yang materi 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.

3. Evaluasi

Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi kegiatan melalui penyebaran kuisioner. Hal ini dilakukan untuk mengetahui kesiapan peserta dalam menerima materi yang disampaikan. Disamping itu juga dilakukan evaluasi kemampuan peserta dalam mempraktekkan pembuatan nugget ayam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta dari pelatihan ini merupakan para ibu-ibu PKH dan masyarakat di Jorong Ophir, Nagari Koto Baru. Dimana peserta diajak untuk mengikuti pelatihan ini pada hari pelatihan.

Penyuluhan Nugget

Pada tahapan ini diberikan informasi tentang nugget ini mulai dari asal muasal nugget, kandungan dan manfaat nugget seras sedikit informasi tentang cara pembuatan nugget. Pada tahap ini masyarakat yang belum paham akan apa itu nugget yang biasanya hanya tau nugget itu makan dari daging ayam itu saja yang mereka tau dan setelah pelatihan dilakukan masyarakat pun tahu semua informasi tentang nugget.



Gambar 1. Penjelasan dan Pengenalan tentang Nugget

Nugget merupakan produk olahan penggilingan 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).

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 dari pada daging utuh.

Menurut Tanoto (1994) nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung (batter), pelumuran tepung roti (breading), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Nugget termasuk ke dalam salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, suatu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian dibekukan.

Pelatihan Pembuatan Nugget

Pelatihan pembuatan nugget ayam diberikan kepada Bapak/Ibu PKH agar dapat mengetahui cara membuat nugget ayam yang benar. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Senin, 07 Juli 2020 pukul 11.00 WIB, di Jorong Ophir, Nagari Koto Baru, Kabupaten. Pasaman Barat. 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 adalah salah satu pangan hasil pengolahan daging ayam yang memiliki cita rasa tertentu, biasanya berwarna kuning oranye. Daging-daging sisa ayam dan atau kulitnya diolah menjadi satu dan digoreng memakai tepung roti. Makanan ini memerlukan perlakuan khusus dalam penyimpanan, yaitu selalu di simpan dalam kondisi beku (frozen), hal ini karena chicken nugget merupakan hasil produk olahan hewani yang masuk dalam kategori mudah rusak oleh mikroorganismenya. Nugget merupakan salah satu olahan modern (breaded) yang sedang digemari masyarakat. Produk ini disimpan dalam kondisi beku (frozen food). Nugget pada umumnya dikenal luas dalam bentuk nugget ayam (chicken nugget).. Produk nugget ini umumnya mempunyai daya simpan selama 2 bulan pada suhu beku. Standarisasi kualitas bahan pangan untuk nugget meliputi sifat kimia dan organoleptik. Persyaratan untuk menguji kualitas bahan pangan menurut Badan Standarisasi Nasional (2002) menggunakan uji kualitas kimia meliputi kadar lemak, air, abu, protein dan karbohidrat, sedangkan uji kualitas organoleptik meliputi aroma, rasa, dan tekstur.



Gambar 2. Foto Kegiatan Pelatihan Pembuatan Nugget

Adapun kegiatan yang dilakukan pada pelatihan ini yaitu pelatihan pembuatan nugget dengan pokok pembahasan yang disampaikan kepada masyarakat Jorong Ophir dengan pengenalan terhadap apa itu Nugget serta pelatihan cara membuat nugget ayam.

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). Bahan yang materi 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.

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. Pelatihan dilakukan kepada ibu-ibu dan mereka sangat antusias bahkan setelah pelatihan usai ada salah satu ibu yang menanyakan hal-hal yang rasa belum jelas olehnya.

Pelatihan dilaksanakan pada saat kumpulan rutin ibu-ibu PKH, saya memberikan pelatihan setelah acara rutin PKH. Dimana pesertanya sendiri adalah bapa-ibu PKH. Pelaksana dilakukan pada tang 7Juli 2020 jam 11.00 dilakukan di salah satu rumah anggota PKH. Pelatihan berlangsung dengan antusias. Banyak ibu-ibu yang tertarik dikarenakan biasanya mereka hanya membeli saja namun kini mendapatkan ilmu cara membuat nugget.

KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan dalam kegiatan ini yaitu: 1. Masyarakat 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. Setela pelatihan ini masyarakat mulai membiasakan diri sambil belajar untuk membuat nugget sendiri di rumah.

Pelatihan pembuatan nugget ayam diharapkan didapat dijadikan program lanjutan untuk peningkatan kualitas warga Jorong Ophir Nagari Koto Baru oleh pemerintah setempat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih pada Bapak Wali Nagari beserta aparaturnagari Koto Baru dan Nagari-nagari Persiapan yang telah banyak membantu pada kegiatan ini. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pada Bapak/ibu Masyarakat Jorong Ophir Nagari Koto Baru yang telah ikut mensukseskan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Astawan. 2005. Pengantar Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.

BSN. 2002. SNI Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002.

- Dhevina. 2010. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin. Makasar.
- Tanoto. 2010. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Syaiful, F.L., D.T. Diva dan M.Hafizoh. 2020. Penerapan Teknologi Amoniasi Jerami Sebagai Pakan Alternatif Sapi Potong Di Kenagarian Sungai Kunyit, Solok Selatan. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(1): 88-95
- Syaiful, F.L., dan Y.S. Utami. 2020. Pengembangan rumput gajah sebagai pakan sapi di Ophir Nagari Koto Baru Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(3): 305-312
- Syaiful, F.L., E. Purwati, Khasrad, Suyitman dan Evitayani. 2019. Pemberdayaan masyarakat melalui deteksi kebunting dini sapi potong pada kelompok ternak di Kota Padang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(4): 379-387
- Syaiful, F.L., Khasrad, F. Agustin, Rusmana, dan M. Hafizoh. 2019. Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan permen sapi potong di Kenagarian Sungai Kunyit Kabupaten Solok Selatan. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 2(3): 390-398
- Syaiful, F.L., Suyitman, Evitayani, Khasrad, E. Purwati. 2019. Pengembangan Budidaya Rumput Unggul Menggunakan Fungi Mikoriza Arbuskula Sebagai Pakan Sapi Potong Di Parak Karakah Kota Padang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(3a): 245-253.
- Syaiful, F.L., F. Agustin, R. Ningrat, U.G.S. Dinata, dan Efrizal. 2018. Pengembangan sapi potong melalui penerapan teknologi deteksi kebuntingan dini dan inovasi pakan ramah lingkungan pada kelompok tani di Langgam, Pasaman Barat. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*. 1(4): 191-202
- Syaiful, F.L., U.G.S. Dinata, dan Y. Hidayattullah. 2018. Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan limbah sekam padi sebagai bahan bakar kompor sekam yang ramah lingkungan di Kinali, Pasaman Barat. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 1(3): 62-69
- Syaiful FL., E. Efrizal, F Agustin, dan UGS. Dinata. 2018. Pemberdayaan Masyarakat Nagari Persiapan Sidodadi Kabupaten Pasaman Barat Melalui Teknologi Deteksi Kebuntingan Dini Dan Inovasi Permen Sapi Untuk Pengembangan Sapi Potong. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 1(4): 113-123
- Syaiful, F.L. 2018. Perbaikan manajemen usaha sapi potong pada peternakan HKM Sontra di Daerah Sontang, Pasaman. *UNES Journal of Community Service*, 3(1): 17-22.

Syaiful, F.L. 2017. Pemberdayaan masyarakat melalui budidaya sapi potong terintegrasi sawit dan penanaman rumput gajah (*Pennisetum purpureum schaum*) sebagai bahan pakan ternak di Nagari Kinali Kabupaten Pasaman Barat. *UNES Journal of Community Service*, 2(2): 142-149