

IMPLEMENTASI PRODUK NUGGET PADA KELOMPOK IBU-IBU JEMAAT GMIM SION WINANGUN KECAMATAN MALALAYANG KOTA MANADO

Delly B. J. Rumondor, Moureen Tamasoleng

Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi, Kleak Kampus Bahu, Manado, Indonesia

E-mail koresponden : dellyrumondor@unsrat.ac.id

ABSTRAK

Sasaran pembinaan adalah kelompok Ibu-Ibu kolom 16 dan 17 jemaat GMIM SION Winangun Manado. Kelompok ini telah melaksanakan pembimbingan dan penyuluhan cara pembuatan Nugget sebagai bagian dari industri rumah tangga untuk mendatangkan income bagi keluarga dan masyarakat pada umumnya. Potensi ekonomi masyarakat melalui kegiatan 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. Penyuluhan yang dilakukan adalah cara pengolahan Nugget dengan variasi penambahan sayur wortel, dilaksanakan pada kelompok Ibu-ibu Kolom 16 dan 17 Jemaat GMIM SION yang berlokasi di Kelurahan Winangun Satu Kecamatan Malalayang Kota Manado. Metode yang dilakukan adalah berupa penyuluhan, pelatihan dan praktikum. Target luaran yang hendak dicapai pada kegiatan pemberdayaan ini adalah; (1) Pembuatan Nugget dengan penambahan sayur wortel memberi ketrampilan baru kepada kelompok ibu-ibu sebagai pelaku industri rumah tangga. (2) dipublikasikan dalam jurnal nasional dan media elektronik (youtube).

Kata kunci: kelompok ibu-ibu, nugget, penyuluhan

1. PENDAHULUAN

Maraknya pemberitaan saat ini tentang penyalahgunaan bahan-bahan kimia berbahaya sebagai bahan tambahan bagi produk makanan yang tidak sesuai peruntukannya membuat resah masyarakat. Penggunaan bahan kimia seperti pewarna dan pengawet untuk makanan oleh produsen agar olahannya menjadi lebih menarik, lebih tahan lama dan juga tentunya lebih ekonomis sehingga diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Namun dampak kesehatan yang ditimbulkan dari penggunaan bahan-bahan berbahaya tersebut sangatlah buruk bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Keracunan makanan yang bersifat akut serta dampak akumulasi bahan kimia yang bersifat karsinogen merupakan masalah kesehatan yang akan dihadapi oleh konsumen (Agnan 2011).

Kelurahan Winangun Satu merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kota Manado. Kelurahan Winangun Satu memiliki beberapa kelompok Denominasi masyarakat yang berkelompok berdasarkan suatu persekutuan sosial Gerejawi, diantaranya adalah GMIM SION Winangun yang memiliki 18 kolom dengan jumlah KK 452. Kelompok wanita kaum ibu kolom 16 dan 17 merupakan bagian dari kolom yang ada di jemaat GMIM SION Winangun, dengan jumlah ibu-ibu 52 orang. Diantara jumlah anggota di kedua kelompok kaum ibu tersebut sekitar 60% berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang tidak berkerja dan pensiunan. Program Kegiatan Wanita Kaum Ibu kolom 16 dan 17 sebagian besar bertujuan untuk membangun spriritual, kegiatan berupa pembekalan/pelatihan masih sangat kurang sehingga didapati banyak waktu luang yang tidak dimanfaatkan. Dengan momentum penemuan nugget tanpa bahan pengawet ini maka kita dapat memanfaatkan ibu-ibu yang merupakan bagian dari masyarakat berperan penting dalam mengatur kesehatan rumah tangga

dan merupakan garda terdepan mencegah sehingga keluarga maupun masyarakat luas tidak terjebak dalam pusaran pangan yang tidak aman.

Nugget merupakan salah satu bahan olahan pangan yang bersifat ready to cook (siap untuk dimasak) dan biasanya dikemas dalam bentuk beku. Nugget sebagai salah satu produk olahan dapat dijadikan bahan pertimbangan sebagai industri rumahan yang memiliki prospek yang baik karena bakso sangat digemari oleh semua kalangan dari anak kecil sampai orang dewasa. Nugget adalah bentuk produk daging giling yang dibumbui kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti setelah itu digoreng. Nugget ayam umumnya bentuknya 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 (Amertaningtyas, 2000).

Untuk mencapai sasarannya maka perlu dilakukan pendampingan bagi kelompok ibu-ibu kolom 16 dan 17 GMIM SION Winangun dalam mengembangkan ketrampilan lewat ilmu dan pengetahuan yang diperoleh tentang prospek pembuatan nugget yang aman dan sehat sebagai salah satu industri rumahan yang nantinya dapat menunjang pendapatan keluarga sehingga kesejahteraan keluarga boleh meningkat.

Prospek untuk mengembangkan industri rumahan dengan memproduksi pangan asal ternak sangatlah menjanjikan untuk dikembangkan oleh ibu-ibu anggota kolom 16 dan 17. Namun hal ini terkendala dengan kurangnya pengetahuan dalam mengolah produk hasil ternak seperti nugget yang sesuai dengan kandungan gizi serta keamanan pangan. Untuk itulah maka diperlukan pendampingan oleh instansi terkait agar dapat memberikan pemahaman ilmu pengetahuan serta teknologi yang mampu menggerakkan sumber daya manusia yang ada sehingga transfer ilmu pengetahuan dapat diberikan dan dapat diterima dengan baik. Perguruan Tinggi sebagai mitra dapat mentransfer ilmu pengetahuan serta teknologi bagi para ibu-ibu kolom 13 dan 14 sehingga mereka dapat memahami proses pengolahan/pembuatan nugget yang sehat dan baik serta bagaimana memasarkan dan nantinya bisa dijadikan sumber pendapatan keluarga yang dapat menunjang kesejahteraan keluarga. Target luaran yang dicapai pada kegiatan pendampingan kelompok ibu-ibu kolom 16 dan 17 adalah : (1) Produk nugget tanpa bahan pengawet. (2) Publikasi ilmiah (jurna) dan media elektronik (you tube).

2. KAJIAN LITERATUR

Nugget adalah suatu produk olahan daging yang dibuat dari daging ayam giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung yang diberi bumbu (Maghfiroh, 2000). Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2002) pada SNI.01-6638-2002 mendefinisikan nugget ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Sebagai pedoman standar karakteristik nugget, mengacu pada SNI. 01-6638-2002 (BSN, 2002) yang membahas tentang standar kualitas nugget ayam.

Nugget dibuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak membentuk tertentu, dikukus, dipotong dan dilumuri perekat tepung (*batter*) dan diselimuti tepung roti (*breadcrumbing*). Penambahan bumbu pada nugget mempunyai fungsi yang berbeda misalnya tepung tapioca sebagai bahan pengisi sekaligus merupakan bahan pengikat (Widyastuti, et al. 2010), serta dapat meningkatkan citarasa dan penyusutan (Zahra, dkk.2017). Sedangkan bumbu seperti bawang putih, garam, merica juga dapat meningkatkan citarasa. Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2007). Nugget dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (*deep fat frying*) (Saleh et al, 2002). Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan

sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan (Afrisanti, 2010). Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya (Astawan, 2007).

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat produk hasil ternak berupa nugget pada kelompok ibu-ibu kolom 16 dan 17 jemaat GMIM SION Winangun melaksanakan metode penyuluhan dan pelatihan serta demonstrasi produk. Materi penyuluhan menyangkut:

- Variasi makanan sehat bagi keluarga terutama anak-anak yaitu dengan menambahkan sayur wortel pada produk nugget.
- Membekali ibu-ibu untuk mengetahui ciri-ciri nugget yang tidak mengandung bahan pengawet yang berbahaya.
- Teknik pembuatan nugget yang sehat dan aman.

Setelah dilakukan penyuluhan kepada anggota kelompok, selanjutnya dilakukan pelatihan dalam bentuk :

- Demonstrasi pembuatan nugget dengan penambahan sayur wortel dan tanpa bahan pengawet dengan pembuatan bahan-bahan yang aman untuk kesehatan
- Menu atau resep pembuatan produk nugget sebagai berikut : Daging ayam 500 gram, 2 butir telur , 1 sachet royco, 1/4 sdm garam, 1 sachet susu bubuk, 2 sdm minyak kelapa, 1/3 sachet merica ladaku, es batu 125 gram, tepung tapioka 125 gram ,wortel 100 gram, bawang putih 3 siung , tepung panir dan minyak kelapa untuk menggoreng.
- Proses pembuatan nugget adalah daging ayam dibersihkan,digiling kemudian ditambahkan bumbu setelah itu dikukus, dicetak, dibalur tepung roti selanjutnya digoreng.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini merupakan implementasi IPTEKS bagi kelompok ibu-ibu jemaat GMIM SION Winangun khususnya kolom 16 dan 17 dengan hasil capaian :

- Terlaksananya sosialisasi dan penyuluhan serta pelatihan pembuatan produk nugget yang sehat dan aman dikonsumsi.
- Kelompok ibu dapat membuat produk nugget dengan penambahan sayur-sayuran tanpa bahan pengawet. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktekkan oleh ibu-ibu yang terlibat langsung agar dapat membuat nugget sendiri.
- Kegiatan ini telah dipublikasikan pada media elektronik youtube dengan link: <https://youtu.be/pp-xUkrn5FQ>



Gambar 1. Bahan – Bahan pembuatan Nugget



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan nugget

5. KESIMPULAN

Kelompok ibu-ibu jemaat GMIM SION Winangun termotivasi untuk menerapkan teknologi hasil ternak yang aman dan sehat serta meningkatkan sumber pendapatan tambahan dan memenuhi kebutuhan gizi keluarga .

DAFTAR PUSTAKA

- Eka Wulandari, Lilis Suryaningsih, Andry Pratama, Denna S. Putra, N. Runtini. 2016. Karakteristik, Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, Vol.16. No.2.Pp. 95-99.
- Honikel, K. O. (2004). Water-holding capacity of meat. In: M. F. Te Pas, M. E. Everts, & H. P. Haagsman (Eds.), *Muscle development of livestock animals: Physiology, genetics and meat quality* (pp. 389–400). Cambridge, MA: CABI Publishing
- Jayasena, D.D., Ahn, D.U., Nam, K.C., and C. Jo. 2013. Flavour Chemistry of Chicken Meat: A Review. *Asian Australas. J. Anim. Sci.* 26:732-742.
- Widyastuti ES, Widati AS, Hanjariyanti RD, Avianto MY. 2010. Kualitas Nugget Ayam Dengan Penambahan Keju Gouda. *Ilmu Teknologi Hasil ternak* 5(1):1-10.
- Zahra Fona, E. Kurniasih, Raudah. 2017. Pengembangan Unit Usaha Nugget Sehat di Politeknik Negeri Lhoksoumawe. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.3 No. 2. Hal : 115-122