

**PENERAPAN PENGOLAHAN PRODUK NUGGET DI DESA PICUAN
MOTOLING TIMUR KABUPATEN MINAHASA SELATAN****THE IMPLEMENTATION OF NUGGET PRODUCT PROCESSING IN PICUAN ILLAGE
EAST MOTOLING, SOUTH MINAHASA DISTRICT**

Delly BJ. Rumondor^{1)*}, Wahidah Ma'ruf^{1)*}, Moureen Tamasoleng^{1)*}, Indyah Wahyuni¹⁾

1) Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Email korespondensi : dellyrumondor@unsrat.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan pengolahan produk nugget di Desa Picuan Motoling Timur, Kabupaten Minahasa Selatan. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal, proses pengolahan nugget diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan memberi dampak positif terhadap perekonomian masyarakat. Kegiatan ini melibatkan dosen fakultas peternakan Universitas Sam Ratulangi dan Ibu-ibu PKK Desa Picuan Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi penyuluhan dan demonstrasi(praktikum). Pengabdian ini menyimpulkan bahwa Penerapan produk olahan nugget oleh ibu-ibu PKK di desa Picuan Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan dapat menjadi upaya yang efektif untuk mengembangkan ekonomi rumah tangga dan mengurangi angka pengangguran wanita di desa Picuan Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. Oleh karena itu, pemerintah dan lembaga swadaya masyarakat harus memberikan dukungan dan bimbingan yang baik untuk ibu-ibu PKK dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan di pedesaan.

Kata kunci: penerapan, pengolahan, nugget

Abstract

This service activity aims to evaluate the implementation of nugget product processing in East Picuan Motoling Village, South Minahasa Regency. By utilizing local raw materials, the nugget processing process is expected to increase added value and have a positive impact on the community's economy. This activity involved lecturers from the animal husbandry faculty at Sam Ratulangi University and PKK women from Picuan Village, East Motoling District, South Minahasa Regency. The methods used in this research include counseling and demonstration (practicum). This service concludes that the application of processed nugget products by PKK women in Picuan village, East Motoling District, South Minahasa Regency can be an effective effort to develop the household economy and reduce the female unemployment rate in Picuan village, East Motoling District, South Minahasa Regency. Therefore, the government and non-governmental organizations must provide good support and guidance for PKK women in developing food processing businesses in rural areas.

Kata kunci: application, processing, nuggets

PENDAHULUAN**Analisis Situasi**

Desa Picuan Satu adalah salah satu desa di Kecamatan Motoling Timur kabupaten

Minahasa selatan Provinsi Sulawesi Utara yang merupakan desa pemekaran dari desa Picuan yang resmi dimekarkan pada tanggal 28 Desember 2008. Desa picuan satu ini

memiliki luas wilayah 1500 Ha, struktur tanah yang baik, wilayah pegunungan dan beriklim tropis. Produksi pertanian seperti cengkih dan kelapa, serta peternakan selain itu juga memproduksi minuman cap tikus yang berasal dari pohon Enau. Desa Picuan satu ini juga memiliki sumber daya manusia yang sangat baik, dan memiliki potensi ekonomi yang sangat strategis untuk menunjang pertumbuhan ekonomi Kabupaten Minahasa Selatan. Perkembangannya sangat pesat, baik pertumbuhan penduduk maupun aktifitas ekonomi masyarakat yang sangat dinamis. Begitu juga perkembangan dari Desa Picuan yang sama dengan Picuan Satu.

Pemukiman penduduk di Kecamatan Motoling Timur yang terus berkembang, menunjukkan juga bahwa tingkat pertumbuhan properti sangat mempengaruhi aktifitas ekonomi di Desa Picuan satu. Aktifitas ekonomi masyarakat desa picuan satu ini yang harus digerakkan dan didorong sehingga mampu mempengaruhi kegiatan ekonomi lainnya, seperti industri rumah tangga dan berbagai ketampilan masyarakat.

Potensi ekonomi masyarakat yang sangat strategis untuk digerakkan adalah 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. Industri makanan yang akan ditawarkan kepada masyarakat adalah pembuatan nugget dari daging ayam.

Permasalahan Mitra

Perkembangan ekonomi pedesaan ditentukan oleh kemampuan masyarakat mengelola hasil produk pertanian maupun peternakan. Salah satu pengembangan pengelolaan hasil produk peternakan yang ditawarkan untuk kemajuan perekonomian keluarga atau kelompok PKK adalah produk nugget. Letak Desa Picuan satu dan Picuan jauh dari lokasi pasar lokal. Produk nugget

daging ayam mengandung nilai gizi yang tinggi yang sangat dibutuhkan oleh semua lapisan masyarakat. Permintaan akan produk hasil olahan ternak cukup tinggi seiring dengan pertambahan jumlah penduduk. Sampai sekarang belum ada kemampuan masyarakat mengelolah produk nugget, sehingga tidak ada suplai ke pasaran lokal pedesaan yang berasal dari industri rumah tangga. Tidak adanya perlengkapan/peralatan dalam pembuatan produk hasil ternak. Keadaan ini menunjukkan, bahwa masyarakat pedesaan harus didorong untuk ikut menggerakkan aktifitas ekonomi industri rumah tangga sehingga nantinya akan berpengaruh terhadap pendapatan keluarga. Sementara itu, produk hasil ternak tersedia melimpah di pasaran. Sebelumnya pernah dilaksanakan pengabdian tentang pengolahan bakso di desa Picuan satu pada kelompok tani (Rumondor dkk,2018).

Sasaran pembinaan pembuatan nugget pada kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Picuan Satu Kecamatan Motoling Kabupaten Minahasa Selatan. Kelompok PKK ini adalah kelompok mitra yang tidak produktif secara ekonomi, namun Tim PKM akan membimbing bagaimana cara pembuatan nugget sebagai bagian dari industri rumah tangga untuk mendatangkan income bagi keluarga dan masyarakat pada umumnya. Potensi ekonomi masyarakat melalui kegiatan kelompok PKK di desa Picuan Satu dan Picuan Kecamatan Motoling Timur 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.

“Nugget” yang merupakan olahan daging ayam yang bisa ditambahkan sayur serta ditambahkan bumbu-bumbu dan kemudian dikukus dan digoreng (Hidayati dkk(2023), yang juga merupakan produk yang populer dan mudah dikonsumsi. Di pedesaan, ibu-ibu PKK memiliki peran penting dalam

meningkatkan kualitas gizi keluarga serta memberdayakan ekonomi lokal. Penerapan produk olahan nugget di kalangan ibu-ibu PKK dapat memberikan kontribusi signifikan dalam hal gizi dan perekonomian.

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan maka telah dilakukan kegiatan pengabdian berupa penerapan pengolahan produk nugget dengan tujuan memperkenalkan produk hasil ternak pada kelompok ibu-ibu PKK Di Desa Picuan Satu Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. dalam memperbaiki gizi keluarga dan meningkatkan perekonomian keluarga. Adapun manfaat kegiatan ini adalah memperkenalkan produk nugget sebagai produk olahan hasil ternak yang higienis dan bergizi dan dapat menambah perekonomian keluarga

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan yaitu penyuluhan, pelatihan dan praktikum.

Sasaran kegiatan

Sasaran pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah kelompok ibu-ibu PKK Desa Picuan Satu Kecamatan Motoling Kabupaten Minahasa Selatan.

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Desa Picuan Satu Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan yang dilaksanakan pada bulan Juli – September 2024

Metode yang digunakan :

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah :

- a) Memberikan penyuluhan (ceramah) mengenai produk hasil ternak. Penyuluhan dilakukan dengan tanya jawab dan diskusi sehingga diketahui tingkat pemahaman sasaran terhadap materi yang diberikan. Penyuluhan diberikan secara teoritis tentang

pembuatan produk hasil ternak khususnya yang berasal dari daging. Memberikan brosur cara mengolah produk olahan nugget pada kelompok mitra.

- b) Pelatihan proses pembuatan nugget dengan mempraktekkan cara pengolahan pangan yang sesuai standar keamanan pangan atau cara produksi pangan yang baik (CPPB), serta hygiene dan sanitasi dalam proses pembuatan nugget. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktekkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam pelatihan agar mereka dapat membuat sendiri.

Proses pembuatan Nugget Daging Ayam Menurut Hastuti dan Refid (2016):

- Bahan yang digunakan adalah :
400gram daging ayam, 60 ml air es, 80gram sagu (tepung tapioka), 3 butir telur (1 butir untuk lumuran), 4 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, merica bubuk, garam dan tepung panir secukupnya. Tepung panir bisa diganti dengan cracker yang diremukkan.
- Cara membuat nugget Ayam:
 - a) Lumatkan daging ayam (digiling),
 - b) gerus bawang merah, bawang putih dan garam,
 - c) campurkan bumbu dan daging, diaduk sehingga terbentuk adonan yang homogen dan lengket,
 - d) kukus dalam loyang,
 - e) cetak dengan ukuran 4 cm x 3 cm x 1 cm,
 - f) lumuri dengan tepung panir, masukkan dalam telur kocok, lumuri kembali dengan tepung panir kemudian simpan dalam suhu beku dalam freezer,
 - g) siap diolah sesuai kebutuhan dan selera.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dikuti oleh ibu-ibu PKK yang berjumlah 16 orang dengan tingkat pendidikan rata-rata Sekolah Mengengah Umum (SMU) dan umur sekitar 30-60 tahun.

Awal kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan mengadakan survey ke lokasi dan mengadakan pertemuan

dengan Ketua PKK dan Hukum Tua Desa Picuan Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. Kemudian dilanjutkan dengan pertemuan dengan kelompok ibu-ibu PKK dengan melaksanakan penyuluhan dan demonstrasi.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan pada kelompok ibu-ibu PKK

Pada penyuluhan tersebut ada beberapa hal yang disampaikan yaitu : - Pemilihan daging yang higienis, dan tentang daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya (Amertaningtyas, 2013),

- Memperhatikan kebersihan: Ibu-ibu PKK harus memastikan bahwa semua alat dan sarana pengolahan makanan yang digunakan bersih dan terjaga kebersihan. Ini meliputi peralatan penggiling daging, wadah campuran, sendok, panci, dan lain-lain. Menurut Prabu (2008) sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi pembeli, mengurangi kerusakan makanan. Higiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Hal ini juga dinyatakan oleh Purwiyatno (2009), pemilihan peralatan yang digunakan dalam pengolahan pangan

dengan mempertimbangkan bahan yang digunakan dan kemudahan pembersihan.

- Memilih bahan baku berkualitas: Ibu-ibu PKK harus memilih bahan baku daging ayam atau sapi yang segar, berkualitas tinggi, dan tanpa zat additif atau pengawet. Menurut DepKes tahun 2024 ada beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan:

1. hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
2. mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
3. gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan
4. belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu
5. tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluarsa atau membeli daging/ unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri
6. membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan.

- Mematuhi resep: Ibu-ibu PKK harus mematuhi resep nugget yang telah ditetapkan dengan tepat, sehingga mendapatkan rasa dan tekstur yang pas. Makanya ini biasanya disimpan dalam bentuk makanan beku yang umumnya berbahan dasar daging giling seperti ayam, daging sapi atau pun ikan yang dicampur dengan tepung sebagai pelekat dan tepung roti (Indang, dkk, 2016; Lontaan dkk, 2018).

- Mengawasi proses pencampuran: Ibu-ibu PKK harus mengawasi proses pencampuran bumbu dan daging, agar merata dan tidak terlalu banyak air. Proses pengadukan yang didahului yaitu pencampuran bumbu – bumbu terlebih dahulu sebelum pencampuran tepung dikarenakan bumbu yang ditambahkan dapat meresap kedalam daging, Faktor yang mempengaruhi keberhasilan produk nugget dititikberatkan pada kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan.(Rahardjo dkk, 1995).

- Mengawasi proses penggilingan: Ibu-ibu PKK harus mengawasi proses penggilingan daging, agar tidak terlalu halus

atau kasar. Menurut Nasrullah dan Saputra (2019), menyatakan bahwa proses penggilingan bertujuan untuk memperkecil massa bahan dengan cara diblender maupun digiling menggunakan alat penggilingan sehingga menjadi adonan yang siap untuk dicetak, pada tahap ini bahan - bahan seperti daun bawang, bawah putih, bawang bombay, wortel dan jahe dihaluskan terlebih dahulu menggunakan blender lalu daging ikan yang telah ditiriskan dimasukkan kedalam mesin penggiling setelah setelah semua sudah halus, masukkan daging yang telah digiling kedalam *mixer* lalu lumuri dengan garam dan adonan diaduk selama 20 menit.

- Membentuk nugget dengan benar: Ibu-ibu PKK harus membentuk nugget dengan benar, agar tidak pecah saat digoreng. Nugget ayam umumnya berbentuk 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).
- Mengendalikan suhu penggorengan: Ibu-ibu PKK harus mengendalikan suhu penggorengan agar tepat, sehingga nugget matang dengan baik dan merata.



Gambar 2. Kegiatan demonstrasi pembuatan Nugget.

- Menjaga kesegaran: Ibu-ibu PKK harus menjaga kesegaran produk nugget dengan menyimpan di tempat yang sejuk dan rapat, serta tidak terlalu lama di tempat penyimpanan. Penyimpanan produk

merupakan proses akhir dari proses pembuatan *nugget*. *Penyimpanan* produk bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dari suatu produk dan juga dapat menginaktivasi bakteri yang tidak tahan terhadap suhu dingin. Produk disimpan dalam sebuah kulkas maupun *cold storage* bersuhu 5°C – 10°C dan suhu harus selalu stabil dalam tempat penyimpanan agar produk tidak mengalami kerusakan karena terjadi peningkatan suhu ruang.

- Mengikuti pelatihan: Ibu-ibu PKK dapat mengikuti pelatihan dan bimbingan dari pemerintah atau lembaga swadaya masyarakat tentang cara memproduksi nugget yang berkualitas tinggi dan aman bagi konsumen.
- Melakukan pengujian: Ibu-ibu PKK dapat melakukan pengujian rutin terhadap kualitas produk nugget, seperti pengujian rasa, tekstur, kelembaban, dan kebersihan. Selain itu, dengan adanya kualitas produk olahan makanan yang baik, diharapkan akan menjadi peluang dalam pengembangannya sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan dari masyarakat (Faisal, 2021; Hastuti, dkk, 2016; Yusasrini, dkk, 2018).

PENUTUP

Kesimpulan

Penerapan produk olahan nugget oleh ibu-ibu PKK di desa Picuan Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan dapat menjadi upaya yang efektif untuk mengembangkan ekonomi rumah tangga dan mengurangi angka pengangguran wanita di desa Picuan Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. Oleh karena itu, pemerintah dan lembaga swadaya masyarakat harus memberikan dukungan dan bimbingan yang baik untuk ibu-ibu PKK dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan di pedesaan.

Saran

Agar kegiatan ini dapat dilaksanakan secara berkelanjutan, maka dibuat

kelompok ibu-ibu PKK dalam mengolah produk hasil ternak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada pemberi dana kegiatan dan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. (2000). Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, Thesis S-2. Malang:Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw.
- Faisal, H. N. (2021). Analisis Peningkatan Nilai Ekonomi Ikan Laut Menjadi Olahan Nuget. *Jurnal AGRIBIS*, 7(2), 7-12.
- Hastuti, D., Ruhibnur, N., & Refid. (2016). Nugget dan kerupuk ikan tongkol sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Agromix*, 7(1).
- Hidayati, Y A, Eulis Tanti Marlina, ET dan Harlia E. (2023). Penyuluhan Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak sebagai Sumber Protein dan Sumber Pendapatan bagi Keluarga di Desa Cimareme Kecamatan Ngamprah Kabupaten Bandung Barat. *Media Kontak Tani Ternak*, Vol. 5(1):25-31.
- Indang, N. M., & Dwiyana, P. (2016). Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu pada Pembuatan Nugget. *Artikel Ilmu Kesehatan*, 8(1), 92-98.
- Lontaan, N. N., Karisoh, L. C., Pontoh, W. J., Sarajar, C., & Utiah, W. (2018). Pembuatan Nugget Ayam Pada Ibu-Ibu Pkk Kelurahan Titiwungen Selatan Kota Manado.
- Mawati, A., E.H.B. Sondakh, J.A.D. Kalele, R. Hadju, (2017). Kualitas chicken nugget yang difortifikasi dengan tepung kacang kedelai untuk peningkatan serat pangan (*dietary fiber*). *Jurnal Zootek* Vol 37 (2): 464 – 473.
- Nasrullah, Rdan E Saputra. (2019). Personal Hygiene Pekerja Dalam Proses Produksi Nugget Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan Dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari Bali. *Journal of Marine and Coastal Science* Vol. 8(1): 1-13.
- Prabu. (2008). Hygiene Dan sanitasi Makanan Jakarta.
- Purwiyanto.(2009). Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman. Jakarta. Dian Rakyat.
- Rahardjo, S., D.R. Dexter, R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults & G.R. Schmidt. (1995). Quality Characteristic of Restructured Beef Steak Manufactured by Various Techniques. *J. Food. Sci.*, 60(1), 68-71.
- Rumondor, D., M.Tamasoleng., N. Lontaan dan W. Ponto. 2018. Analisis Tingkat Pengetahuan Kelompok Tani Terhadap Pengolahan Bakso Di Desa Picuan Satu Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa selatan. *Jurnal LPPM Sains Dan Teknologi* Vol.5 No. 1 p 18-23.
- Sumangkut. W., R. Mumu dan S.Y.V.I. Goni. 2021. Partisipasi masyarakat dalam pengembangan budaya *mapalus* pada masa pandemi covid-19 di desa picuan satu kecamatan motoling timur kabupaten minahasa selatan. *Holistik, journal of social and culture*, Vol.14(1): 1-14.
- Yusasrini, N. A., Darmayanti, L. P. T., & Suter, I. (2018). Pembinaan Dan Pendampingan Kelompok Wanita Tani Rumput Laut Desa Kutuh Dalam Pengembangan Produksi Nugget Rumput Laut. *Buletin Udayana Mengabdi*, 121-127.