

Original Research Paper

## Inovasi Pembuatan Nugget Kombinasi Ayam dan Jagung untuk Peningkatan Flavour di Desa Bajur, Kabupaten Lombok Barat

Fahrullah Fahrullah<sup>1</sup>, Bulkaini Bulkaini<sup>1</sup>, Djoko Kisworo<sup>1</sup>, Baiq Rani Dewi Wulandani<sup>1</sup>, Wahid Yulianto<sup>1</sup>, Haryanto Haryanto<sup>1</sup>, Azhary Noersidiq<sup>1</sup>, Vebera Maslami<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i3.4920>

Sitasi: Fahrullah, F., Bulkaini, B., Kisworo, D., Wulandani, B. R. D., Yulianto, W., Haryanto, H., Noersidiq, A., & Maslami, V. (2023). Inovasi Pembuatan Nugget Kombinasi Ayam dan Jagung untuk Peningkatan Flavour di Desa Bajur, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(3)

### Article history

Received: 30 Mei 2023

Revised: 21 Juli 2023

Accepted: 25 Juli 2023

### \*Corresponding Author:

Fahrullah Fahrullah, Program Studi Peternakan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: [fahrullah@unram.ac.id](mailto:fahrullah@unram.ac.id)

**Abstract:** Chicken nugget is a processed chicken meat product through a grinding process that is moulded in various shapes and added with panir flour. The purpose of this community service activity is to utilise the potential of corn which is widely found in Bajur Village, Lombok Barat Regency by developing innovations in making chicken nuggets and establishing good cooperation between universities and social community groups as drivers of the village community economy. The method of community service activities is carried out by presenting material through lectures, demonstrations of making nuggets, assistance in making and evaluation stages. From the results of this community service activity, it can be one of the steps to raise awareness, especially PKK mothers in Bajur village about the processing of animal food products, namely nuggets and can increase understanding & knowledge so that they can make a household business for family welfare.

**Keywords:** *Bajur, Corn, Flavour, Nugget*

## Pendahuluan

Sektor peternakan memiliki peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat, terutama masyarakat yang berada di Negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Upaya yang harus ditempuh untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat dalam era globalisasi sekarang ini adalah dengan cara pemenuhan bahan pangan yang memiliki kualitas dan kuantitas yang tercukupi. Kegiatan promoting dan preventif yang dapat dilakukan oleh masyarakat adalah mengkonsumsi bahan pangan yang berpotensi untuk memberikan dampak sehat terhadap tubuh (pangan fungsional). Pangan fungsional merupakan komponen pangan yang menyediakan nutrisi penting untuk tubuh dan mengandung komponen bioaktif yang dapat

meningkatkan kesehatan atau memberikan efek fisiologis bagi tubuh (Triandita et al., 2020) serta memberikan zat-zat gizi esensial bagi tubuh sehingga dapat memberikan efek perlindungan terhadap beberapa gangguan penyakit (Kusumayanti et al., 2018).

Penerapan teknologi dalam mengolah suatu bahan pangan memiliki tujuan dalam memanfaatkan bahan pangan yang tidak dijadikan sebagai bahan pangan pokok untuk dapat meningkatkan nilai tambah seperti flavour dan kandungan nutrisi pangan melalui proses pengolahan, pengawetan, cara mengemas serta proses penyimpanannya. Inovasi produk pangan merupakan sebuah proses atau tahapan dalam menciptakan produk pangan yang baru ataupun pembaharuan produk pangan yang telah ada untuk peningkatan nilai jualnya (Fajri et al., 2021).

Kondisi mitra (ibu-ibu PKK) yang ada di Desa Bajur yang pekerjaan utamanya adalah mengurus rumah tangga, selain itu juga belum pernah ada pembahasan apabila ibu-ibu PKK ini bertemu mengenai bagaimana menciptakan produk pangan hewani yang menyehatkan serta memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh serta bagaimana menciptakan peluang untuk dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Salah satu produk pangan potensial yang dapat dijadikan sebagai inovasi produk pangan yang baru yakni nugget ayam kombinasi jagung.

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk bervariasi dan ditambahkan tepung panir. Nugget dikonsumsi setelah proses penggorengan (Tjambolang et al., 2019). Jagung merupakan bahan pangan yang mengandung vitamin, karbohidrat serta mineral yang penting bagi tubuh (Alsuhendra dan Ridawati, 2017). Pemanfaatan potensi suatu bahan pangan disuatu daerah merupakan salah satu alternatif dalam pembangunan desa (Fahrullah et al., 2023). Jagung manis, sebagai salah satu hasil bumi yang cukup berlimpah di desa Bajur dapat menjadi bahan baku guna menghasilkan satu produk yang dapat ditekuni oleh ibu-ibu PKK di desa ini. Nugget berbahan dasar jagung merupakan inovasi produk yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

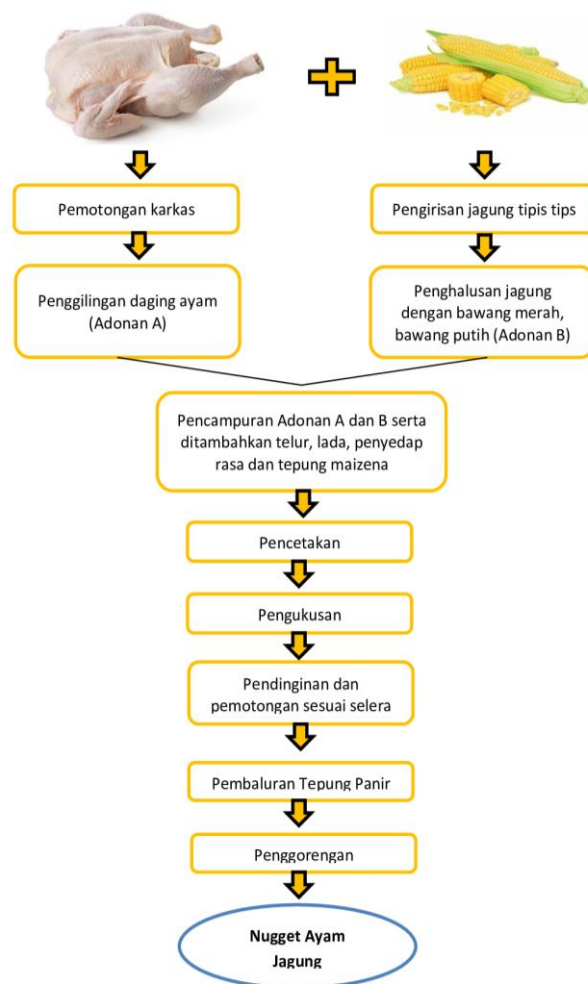
Desa Bajur merupakan desa yang terletak di Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat, masyarakat di desa ini pada umumnya hanya mengkonsumsi jagung sebatas direbus dan digoreng. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan agar ibu-ibu PKK mendapatkan pemahaman tentang inovasi pengolahan nugget daging ayam yang dikombinasikan dengan jagung.

## Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahapan kegiatan antara lain:

1. Kegiatan pemberian penyuluhan
2. Demonstrasi dan pelatihan pembuatan produk nugget ayam jagung.
3. Pendampingan melakukan praktek pengolahan. Pendampingan yang dilakukan adalah pendampingan yang bersifat teknis dalam hal

pembuatan nugget ayam jagung. Metode diseminasi teknologi kepada mitra dilakukan dengan metode demonstrasi. Diseminasi dilaksanakan secara persuasive dengan melakukan praktek pembuatan nugget ayam jagung. Diagram alir teknologi pembuatan nugget ayam jagung yang akan didiseminasikan terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan nugget ayam jagung

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini pelaksanaannya berada di Desa Bajur, Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat yang dihadiri oleh kepala desa Bajur, staf desa dan ibu-ibu PKK desa Bajur, bertempat di kantor desa Bajur. Jumlah ibu-ibu PKK yang hadir dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjumlah sekitar 25 orang. Kegiatan ini dilaksanakan dengan pembukaan oleh

kepala desa Bajur serta dilanjutkan dengan pemberian materi dan informasi dengan metode ceramah terkait dengan pengolahan nugget ayam kombinasi jagung.



Gambar 2. Pembukaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Kepala Desa Bajur

Materi yang disampaikan berupa informasi terkait dengan pengolahan produk hewani khususnya pengolahan nugget ayam yang merupakan olahan dari campuran daging ayam dengan penambahan bahan pangan lain yang dicetak dengan berbagai bentuk dengan pelapisan menggunakan tepung panir serta proses penyimpanan menggunakan suhu dingin dan diolah dengan cara digoreng. Saat ini, selain bahan baku daging, nugget juga telah diolah dengan menggunakan berbagai bahan baku, seperti ikan, dan sayur. Jagung manis, sebagai salah satu hasil bumi yang cukup berlimpah di desa Bajur dapat menjadi bahan baku guna menghasilkan satu produk yang dapat ditukuni oleh ibu-ibu di desa ini. Nugget berbahan dasar jagung merupakan inovasi produk yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 3. Pemaparan materi tentang pengolahan nugget ayam jagung

Ibu-ibu PKK desa Bajur terlihat sangat antusias dalam mengikuti materi yang disampaikan, antusiasme ibu-ibu PKK ini terlihat dikarenakan

menurut mereka nugget yang biasa mereka konsumsi dan diberikan kepada keluarga mereka hanya sebatas nugget dengan komposisi ayam saja. Inovasi pembuatan nugget ayam dengan kombinasi jagung merupakan hal yang sangat baru bagi mereka. Selain itu juga pengolahan nugget ini dapat menjadi bahan pangan yang bersifat fungsional dimana kombinasi antar keduanya dapat menciptakan fungsi yang baik bagi tubuh dikarenakan keduanya memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi pertumbuhan. Fungsi bahan pangan tidak lagi dua tetapi menjadi tiga, yaitu nutrisi, citarasa, dan kemampuan fisiologis aktifnya (Fahrullah et al., 2023). 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 (Nisa, 2013).

Kegiatan selanjutnya dalam pengabdian masyarakat ini adalah demonstrasi membuat olahan nugget ayam jagung. Kegiatan demo masak ini bertujuan untuk memperlihatkan proses pengolahan nugget ayam jagung dimulai dari persiapan bahan, pemisahan daging ayam dari tulang (*boneless*), pencacahan jagung, pencampuran adonan, penambahan bumbu-bumbu, pengukusan, pelapisan tepung panir hingga proses penggorengan. Bahan yang dipergunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan bahan yang sangat mudah untuk didapatkan. Adapun komposisi bahan yang dipergunakan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi bahan pembuatan nugget ayam jagung

Bahan	Komposisi
Daging Ayam	2 kg
Jagung	120 g
Tapioka	160 g
Garam	28 g
Bawang merah	100 g
Bawang putih	44 g
Merica bubuk	20 g
Penyedap rasa	20 g
Gula pasir	32 g
Telur	2 butir





Gambar 4. Demo masak

Kegiatan dilanjutkan dengan memberikan kesempatan bagi ibu-ibu PKK desa Bajur dengan membagi menjadi dua kelompok. Masing-masing kelompok membuat olahan nugget ayam jagung sesuai dengan demonstrasi masak yang dilakukan sebelumnya. Terlihat bahwa ibu-ibu PKK desa Bajur telah memahami tahapan-tahapan/proses dalam mengolah nugget ayam kombinasi jagung.



Gambar 5. Ibu-ibu PKK desa Bajur dalam mengolah nugget ayam jagung

Tahapan selanjutnya adalah membuat produk nugget ayam jagung sesuai dengan arahan tim pengabdian kepada ibu-ibu PKK. Tahapan ini juga menjelaskan tentang penggunaan es batu yang dimasukkan ke dalam adonan yang memiliki tujuan untuk menjaga suhu adonan agar tidak panas yang diakibatkan oleh mesin penggilingan sehingga ekstraksi protein daging dapat berjalan dengan baik dan dapat mempertahankan kandungan nutrisi dari daging itu sendiri (Anggara et al., 2016).



Gambar 6. Chicken nugget ayam jagung dengan pelapisan tepung panir

Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini setelah proses penyampaian materi, demo masak dan pembuatan olahan chicken nugget ayam jagung memberikan hasil serta respon yang sangat positif dari ibu-ibu PKK desa Bajur. Indikator penilaian diantaranya adalah terkait dengan pelaksanaan pengabdian, memperlihatkan ibu-ibu PKK hadir tepat waktu dan sangat antusias dalam mengikuti materi yang disampaikan serta semangat dan sangat tertarik dalam membuat produk olahan nugget ayam, selain itu juga ibu-ibu PKK desa Bajur sudah memahami tahapan/proses dalam mengolah nugget ayam jagung.



Gambar 7. Produk olahan nugget ayam jagung dengan kemasan &amp; labeling

Setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini selesai (pemberian materi, demo masak, pembuatan olahan nugget ayam jagung), tim pengabdian beserta kepala desa dan ibu-ibu PKK melakukan foto bersama sekaligus kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini selesai.



Gambar 8. Foto bersama dengan kepala desa Bajur dan ibu-ibu PKK

## Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentang pengolahan nugget ayam kombinasi jagung berjalan dengan lancar dan mendapatkan sambutan yang hangat dari kepala desa dan masyarakat desa Bajur. Dari hasil kegiatan pengabdian ini dapat menjadi salah satu langkah penyadartahuan khususnya ibu-ibu PKK desa Bajur tentang proses pengolahan produk pangan hewani yakni nugget serta dapat meningkatkan pemahaman & pengetahuan agar dapat menjadikan sebuah usaha rumah tangga guna mensejahterakan keluarga.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mataram dengan sumber dana DIPA BLU (No. 2279/UN18.L1/PP/2023) yang telah memberi dukungan *financial* terhadap kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta ucapan terima kasih kepada kepala desa Bajur yang telah mengizinkan unruk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat

## Daftar Pustaka

- Alsuhendra dan Ridawati. 2017. Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis pada Tutor Pendidikan Anak Usia Dini di Kecamatan Makasar, Jakarta Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3 (2): 100-107.
- Anggara, G., Nopianti, R., dan Herpandi. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman

dalam Air Dingin Praperebusan terhadap Kualitas Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *FistecH-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 134-45.

- Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Gobel., Y. A., dan Djibran, M. 2023. Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 6 (1): 358-362.
- Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Repi, T., Gobel, Y.A., Indriati, M.A., Djibran, M.M., Koropot, I., Sayuti, M., dan Asruddin. Sosialisasi Konsumsi Olahan Sehat Hasil pertanian (Jagung dan Telur) di Desa Molowahu Kecamatan Tibawa. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 6(1): 414-418.
- Fajri, P.Y., Putri, N.E., Novita, R., Gusmalini., dan Muchrida, Y. 2021. Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(1): 81-86.
- Kusumayanti, H., Triaji, R., dan Bagus, S. 2018. Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. *Jurnal Metana*. 12 (1): 26-30.
- Nisa, T.K. 2013. Pengaruh Substitusi Nagka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(1): 63-71.
- Tjambolang, T.A., Radjab, E., Paramita, V.D., dan Yuliani, H.R. 2019. IBM Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Jagung di Desa Pa'rasangang Beru, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*. 212-215.
- Triandita, N., Maifianti, K.S., Rasyd, M.I., Yuliani, H., dan Angraeni, L. 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4 (2): 457-464.