

Original Research Paper

Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Pada Guru Dan Orang Tua Siswa SDN 82 Patte'ne, Kabupaten Maros

Hajrawati Hajrawati¹, Herry Sonjaya¹, Sutomo Syawal¹, Sahiruddin Sahiruddin¹, Hasmah Hasmah², Andi Nurul Mutiah Razak³

¹Dosen Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia

²Dosen Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar, Indonesia

³Alumni Program Studi Ilmu dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i3.9755>

Citation: Hajrawati, H., Sonjaya, H., Syawal, S., Sahiruddin, S., Hasmah, H., & Razak, A. N. M. (2025). Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam Dengan Penambahan Wortel Pada Guru Dan Orang Tua Siswa SDN 82 Patte'ne, Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3)

Article history

Received: 7 Mei 2025

Revised: 20 September 2025

Accepted: 30 September 2025

*Corresponding Author:

Hajrawati Hajrawati,
Universitas Hasanuddin,
Makassar, Indonesia;

Email: hajrawati@unhas.ac.id

Abstract: Children's dietary intake significantly determines their nutritional status and the quality of their subsequent development. Housewives play a critical role in providing healthy and nutritious food for their children and other family members, thus preventing the consumption of unhealthy ready-to-eat foods commonly available outside the home, including in school environments. This training aimed to equip teachers and parents (housewives) of students at SDN 82 Patte'ne, Maros Regency, with knowledge and skills to produce chicken nuggets enriched with carrots. The training method involved a combination of lectures/discussions and hands-on practice, encouraging active participant involvement. Participants demonstrated high enthusiasm during the training, effectively comprehending the lecture materials and mastering the practical process of making carrot-enriched chicken nuggets. This was evidenced by the increase in participants' pre-test scores, which averaged 1.42 (categorized as not yet knowledgeable/skillful), to 2.93 (categorized as knowledgeable/skillful) in the post-test conducted after the training. This training program is expected to stimulate and motivate local communities, particularly housewives, to engage in productive ventures in livestock product processing, thereby contributing to improve both family nutrition and income.

Keywords: Chicken nugget ayam, Parents of students, SDN 82 Patte'ne, Maros

Pendahuluan

Ibu rumah tangga berperan sangat penting dalam pemilihan dan pengolahan makanan yang beragam, sehat dan bergizi seimbang untuk dikonsumsi anak dan keluarga (Arumsari & Rini, 2008; Puspasari & Andriani, 2017). Asupan makanan bagi anak akan menentukan status gizi dan kualitas dalam perkembangan anak selanjutnya. Status gizi yang buruk pada anak dapat

mengakibatkan dampak negatif pada kesehatan dan produktivitas anak di masa depan. Anak dapat mengalami keterlambatan dalam perkembangan otak yang menyebabkan kemampuan belajar menjadi rendah (Nursanty et al., 2023) sehingga akan mempengaruhi kualitas bangsa di masa yang akan datang (Uce, 2018). Oleh karena itu, ibu harus memiliki keterampilan dalam menyiapkan makanan untuk keluarga terutama untuk anak. Pemilihan sasaran pelatihan kepada ibu guru dan orang tua

siswa (ibu rumah tangga) dirasa tepat karena mereka memiliki peran penting dalam pemilihan dan penyediaan makanan sehat dan bergizi untuk keluarga. Hal ini dapat mengurangi kebiasaan anak mengkonsumsi makanan siap saji yang kurang sehat yang banyak dijumpai di luar rumah termasuk di lingkungan sekolah.

Pendekatan yang digunakan untuk mencegah gizi buruk pada anak salah satunya adalah dengan meningkatkan konsumsi produk olahan daging ternak yang sehat dan bergizi seperti nugget, sosis, bakso, dendeng, dan produk olahan lainnya. Produk olahan tersebut dapat ditingkatkan kualitasnya sebagai produk pangan fungsional dengan penambahan bahan alami yang berfungsi sebagai antioksidan seperti wortel, ubi ungu, daun kelor dan bahan alami lainnya.

Nugget ayam (*Chicken 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 (BSN 2002). Nugget merupakan makanan siap saji yang populer di kalangan masyarakat terutama anak-anak (Pratiwi et al. 2016), namun nugget tidak mengandung serat makanan (*dietary fibre*) yang cukup. Mengonsumsi makanan kurang serat dalam waktu yang berkepanjangan dapat menyebabkan masalah seperti sembelit, kanker usus, kegemukan dan penyakit cardiovascular (Larsson dan Wolk, 2006). Serat makanan umumnya dapat terpenuhi dengan mengonsumsi sayuran (Muchtadi, 2001), dan salah satu jenis tanaman yang dapat dijadikan sumber serat adalah wortel.

Wortel (*Daucus carota*), kaya akan serat seperti pektin, selulosa, hemiselulosa dan lignin yang dapat membantu bakteri baik pada usus sehingga fungsi dan kesehatan usus dapat terjaga dan juga mencegah terjadinya sembelit. Wortel juga mengandung beberapa senyawa seperti karotenoid, lutein, likopen, anthocyanin sebagai antioksidan dan β serta α karoten yang mengolah vitamin A, mengandung beberapa vitamin seperti vitamin K dan vitamin B serta mineral Kalium yang berguna untuk berbagai fungsi faal tubuh (Tangkere et al., 2019).

Pelatihan pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel kepada ibu guru dan orang tua siswa (ibu rumah tangga) SDN 82 Patte'ne akan memberikan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman yang menarik dibidang pengolahan

daging ternak yang sehat dan bergizi. Setelah pelatihan, diharapkan mereka mampu membuat nugget ayam dengan penambahan wortel dan produk olahan daging ternak lainnya menjadi produk pangan fungsional guna meningkatkan gizi anak dan anggota keluarga lainnya.

Metode

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode penyuluhan/diskusi dan praktek/demonstrasi yang melibatkan partisipasi peserta. Peserta terlibat langsung dalam pembuatan *nugget* ayam dengan penambahan wortel sehingga mereka memiliki kemampuan motorik (keterampilan) dalam membuat nugget ayam, kemampuan berkomunikasi dan kemampuan bekerjasama. Kegiatan pelatihan ini, terdiri atas beberapa tahap, yaitu :

- 1) Pre-tes, dilakukan pada peserta sebelum penyuluhan dan praktek pembuatan nugget ayam guna mengetahui pemahaman peserta tentang cara pengolahan daging ayam menjadi produk pangan fungsional. Pre-tes dilakukan dengan membagikan angket yang berisi pertanyaan tentang produk pangan fungsional dari hasil ternak, manfaat pangan fungsional bagi kesehatan, komposisi bahan dan cara pembuatan nugget ayam.
- 2) Penyuluhan, yaitu penyampaian materi/teori tentang cara pembuatan beberapa produk pangan fungsional dari hasil ternak termasuk nugget ayam dengan penambahan wortel.
- 3) Pelatihan/praktek pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel. Kegiatan ini diikuti oleh peserta dan dipandu oleh tim pengabdian. Bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget yaitu daging ayam (500 g), tepung tapioka (125 g), tepung maizena (25 g), tepung roti/panir (37,5 g), susu skim (50 g), bawang putih (5 g), garam (7,5 g), merica bubuk (5 g), penyedap rasa (2,5 g), es batu (75 g), wortel (50 g), dan telur ayam sebanyak 2 butir.
- 4) Post-tes, dilakukan dengan tujuan untuk mengukur pengetahuan dan keterampilan peserta setelah diberikan penyuluhan dan praktek pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel.

Hasil dan Pembahasan

Penyuluhan Produk Pangan Fungsional Hasil Ternak

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel pada ibu guru dan orang tua siswa (ibu rumah tangga) SDN 82 Patte'ne, diawali dengan penyuluhan tentang produk pangan fungsional dari hasil ternak. Materi penyuluhan disampaikan oleh Dr. Hajrawati, S.Pt.,M.Si (dosen Fapet Unhas) yaitu tentang cara pembuatan beberapa produk pangan fungsional dari hasil ternak dengan memanfaatkan bahan alami sebagai antioksidan, fungsi pangan fungsional bagi kesehatan tubuh, dan efek negatif penggunaan bahan pengawet dan antioksidan sintesis pada produk pangan dari hasil ternak. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan cara menyajikan materi penyuluhan dan diskusi interaktif dengan peserta pelatihan. Peserta terlihat antusias dalam menyimak materi penyuluhan dan aktif mengajukan pertanyaan terkait produk pangan fungsional dari hasil ternak.



Gambar 1. Penyampaian materi penyuluhan tentang produk pangan fungsional dari hasil ternak

Praktek Pembuatan Nugget Ayam dengan Penambahan Wortel

Setelah pemberian materi penyuluhan, dilanjutkan dengan praktek pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel oleh peserta dibantu oleh tim pengabdian. Tahapan pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel yaitu daging ayam dipotong kecil kemudian digiling bersama garam, susu skim dan es batu menggunakan *food processor*. Selanjutnya, ditambahkan tepung tapioka, tepung maizena, bawang putih, merica bubuk, penyedap rasa, wortel, es batu, dan kuning telur, lalu digiling kembali hingga menjadi adonan yang homogen. Adonan tersebut dibentuk pada stik es krim hingga berbentuk bulat telur, lalu dikukus diatas air yang sudah mendidih selama ± 25 menit (Tangkere et al. 2019). Nugget yang telah dikukus dilumuri putih telur dan tepung roti/panir kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan siap untuk disajikan/dikonsumsi. Jika belum ingin dikonsumsi, nugget yang telah dikukus dan dilumuri tepung roti/panir dapat dikemas dan disimpan pada *freezer*.



Gambar 2. Praktek pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel oleh peserta dibantu tim pengabdian.

Beberapa peneliti melaporkan bahwa penambahan wortel pada nugget mampu

meningkatkan nilai gizi dan tingkat kesukaan. Tangkere et al. (2019) melaporkan bahwa penambahan wortel sampai 20% dalam nugget ayam tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan serat makanan dalam nugget tetapi juga peningkatan kesukaan panelis pada warna, tekstur dan rasa nugget. Susanti et al. (2020) juga melaporkan bahwa penambahan wortel sampai 35% dalam nugget ayam mampu meningkatkan kesukaan warna, bau dan tekstur pada nugget ayam yang dihasilkan. Penambahan wortel mampu meningkatkan kandungan vitamin A, daya terima pada aroma dan rasa nugget ikan gabus (Wulandari dan Ulilalbab, 2023), serta berpengaruh positif terhadap daya terima nugget ikan lele dalam aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur (Ilmi dan Khazanah, 2022).

Antusiasme peserta mengikuti pelatihan sangat tinggi, disebabkan selama ini mereka belum pernah membuat nugget dengan penambahan wortel. Hasil atau luaran yang dicapai dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan produk pangan fungsional berupa nugget ayam dengan penambahan wortel.

Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan (Hasil Pre-tes dan Post-tes)

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pelatihan diukur menggunakan metode penyebaran angket kepada peserta pelatihan seperti yang dilaporkan Sele (2022). Metode ini sangat efektif untuk mendapatkan informasi mengenai kemampuan responden tanpa merasa khawatir apabila responden memberi jawaban yang tidak sesuai dengan kenyataan pada pengisian daftar pertanyaan. Angket yang diberikan kepada peserta pelatihan dilakukan sebelum penyajian materi pelatihan (*pre-tes*) dan setelah praktek pembuatan nugget ayam (*post-tes*). Skala nilai yang digunakan dimulai dari skala 1 dengan kategori belum mengetahui/terampil, skala 2 dengan kategori cukup mengetahui/terampil dan skala 3 dengan kategori sudah mengetahui/terampil (Hajrawati et al. 2024). Rata-rata skala nilai *pre-tes* dan *post-tes* peserta pelatihan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata skala nilai *pre-tes* dan *post-tes* peserta pelatihan pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel

No.	Pernyataan	Skala nilai <i>pre-tes</i>	Skala nilai <i>post-tes</i>
1	Pengetahuan jenis-jenis produk pangan fungsional dari hasil ternak	2,15	2,90
2	Pengetahuan manfaat pangan fungsional bagi kesehatan	2,30	2,80
3	Pengetahuan jenis-jenis bahan untuk pembuatan nugget ayam	1,30	3,0
4	Pengetahuan jenis-jenis bahan antioksidan alami	1,05	2,90
5	Pengetahuan menyusun komposisi bahan pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel	0,70	3,0
6	Keterampilan dalam membuat adonan nugget ayam dengan penambahan wortel hingga produk nugget yang siap dikonsumsi	1,02	3,0
Rata-rata skala nilai		1,42	2,93

Berdasarkan hasil *pre-tes* dan *post-tes* (Tabel 1), rata-rata pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan mengalami peningkatan yang signifikan dari rata-rata skala nilai 1,42 (kategori belum mengetahui/terampil) sebelum dilakukan penyuluhan dan pelatihan, menjadi 2,93 (kategori sudah mengetahui/terampil) setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan terutama dalam menyusun komposisi bahan yang digunakan, membuat adonan nugget ayam dengan penambahan wortel hingga produk nugget ayam yang siap dikonsumsi.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel yang dilakukan oleh dosen Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu guru dan orang tua siswa (ibu rumah tangga) SDN 82 Patte'ne, Kabupaten Maros dalam mengolah daging ayam menjadi produk nugget ayam yang sehat dan bergizi. Peserta pelatihan juga terlihat sangat antusias dalam

mengikuti kegiatan terutama saat praktek pembuatan nugget ayam dengan penambahan wortel. Kegiatan pelatihan ini diharapkan mampu merangsang dan memotivasi masyarakat setempat khususnya ibu-ibu rumah tangga agar memiliki usaha produktif dibidang pengolahan hasil ternak sehingga dapat membantu meningkatkan gizi dan pendapatan keluarga.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan pada Dekan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin beserta seluruh jajarannya yang telah memberikan dukungan dana pada kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan pada kepala SDN 82 Patte'ne beserta seluruh jajarannya yang telah memfasilitasi tempat pelaksanaan pelatihan, pemerintah wilayah kelurahan Marusu, kabupaten Maros dan semua pihak yang telah memberikan kontribusi sehingga kegiatan pengabdian ini dapat dilaksanakan.

Referensi

- Arumsari, V., & Rini, W. D. E. 2008. Peran wanita dalam mewujudkan ketahanan pangan pada tingkat rumah tangga di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi P*,13(1), 71–82.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) 2002. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*) BSN Indonesia. Jakarta.
- Hajrawati, H., Said, M.I., Maruddin, F., Yuliati, F.N., Hakim, W., Hamsah, H., Razak, A.N.M. 2024. Pelatihan pembuatan bakso daging ayam afkir dengan penambahan antioksidan alami pada ibu rumah tangga di kelurahan Padaidi, kabupaten Pinrang, To Maega: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7 (3), 487-496
- Ilmi, N., dan Khazanah, W. 2022. Efektivitas penambahan wortel, bayam dan jagung terhadap daya terima nugget ikan Lele (*Clarias Sp.*). *Jurnal Riset Gizi*, 10 (2), 126-131.
- Larson S.C. dan A. Wolk. 2006. Meat Consumption and Risk of Colorectal Cancer; A Meta-analysis of Prospective Studies. *International Journal Cancer* 119: 2657-2664.
- Muchtadi D. 2001. Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degenerative. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12 (1), 61-71
- Nursanty, E., Puspitasari, T. A., & Muda, A. L. 2023. Penyuluhan pencegahan dan penanganan stunting menggunakan metode repetitive advertising untuk mewujudkan Pembangunan berkelanjutan di Desa Wonoplumbon, Mijen, Semarang. *Jurnal Asawika*, 8(1), 11–20.
- Puspasari, N., & Andriani, M. 2017. Hubungan pengetahuan ibu tentang gizi dan asupan makan balita dengan status gizi balita (BB/U) usia 12-24 bulan. *Amerta Nutrition*, 1(4), 369–378.
- Pratiwi, L, Yusmarini & Harun, N. 2016. Studi Pemanfaatan Jantung Pisang dan Ikan Gabus Dalam Pembuatan Nugget. *Jom Faperta*, 3 (1), Februari 2016
- Sele, A. 2022. Survei kepuasan siswa mengerjakan tugas dengan aplikasi *Live Worksheet* pada pembelajaran daring. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 7(1), 53–60.
- Susanti, A. A. R., Hendrawati, L.A., dan Likah, S. 2020. Pengaruh penambahan wortel terhadap tingkat kesukaan nugget ayam. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23 (3), 124-127
- Tangkere, E.S, Ratulangi, F.S, Rotinsulu, M. 2019. Penambahan Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Naget Ayam - Uji Sensori Pada Wanita Gmim Eben Haezer Winangun Dua. *Jurnal MIPA*, 8 (3), 212-216.
- Uce, L. 2018. Pengaruh asupan makanan terhadap kualitas pertumbuhan dan perkembangan anak usia dini. *Bunayya Jurnal Pendidikan Anak*, 4(2), 79–92.
- Wulandari, D.E., dan Ulilalbab, A. 2023. Pengaruh penambahan wortel terhadap kandungan vitamin A dan daya terima nugget ikan Gabus (*Channa striata*). *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2 (2), 298-306