

**PEMBUATAN NUGGET AYAM KAMPUNG KELOMPOK WANITA TANI  
BOUEGENVILLE DAN ALLOEVERA  
DESA PINAPALANGKOW KABUPATEN MINAHASA SELATAN  
PROVINSI SULAWESI UTARA**

Jein Rinny Leke<sup>1)</sup>, Deny Rembet<sup>1)</sup>, Meity Sompie<sup>1)</sup>, S.Surtijono<sup>1)</sup>, C. Junus<sup>2)</sup>, J. S. Mandey<sup>3)</sup>, F.N.Sompie<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup>Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi

<sup>2)</sup> Teknisi Laboratorium Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi

<sup>3)</sup> Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi

email : <sup>1</sup> [rinileke@yahoo.com](mailto:rinileke@yahoo.com)

### **Abstrak**

Kegiatan IbM (Ipteks Bagi Masyarakat) ini dilaksanakan di Desa Pinapalangkow. Tujuan dari kegiatan IbM Kelompok Wanita Tani Desa Pinapalangkow adalah untuk membantu meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi peternak ayam di Desa serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya Gizi. Target Khusus yang ingin dicapai dari program ini yaitu melakukan diversifikasi produk olahan ayam kampung dengan melatih ibu-ibu untuk memproduksi Nugget Ayam. Metode yang digunakan yaitu penyuluhan, demonstrasi, pendampingan dan evaluasi, serta memberikan paket bantuan beberapa alat pengolahan produk ayam lokal. Penyuluhan dengan memberikan buku praktis, *leaflet* dan ceramah pentingnya protein hewani bagi kesehatan masyarakat. Demonstrasi dilakukan dengan praktek langsung pembuatan nugget ayam kampung. Setiap aktivitas dilakukan pendampingan, dan evaluasi untuk mengetahui pencapaian target pada kelompok wanita Tani Desa Pinapalangkow. Kegiatan ini telah membantu masyarakat di Desa Pinapalangkow, khususnya kelompok wanita tani Bougenville dan alloevera, dalam upaya meningkatkan tambahan ekonomi mereka. Kesimpulannya, kegiatan yang dilakukan direspon dengan baik dan telah berhasil. Saran, perlu pendampingan agar usaha dilakukan ibu-ibu dapat berkembang secara kontinyu dan berkelanjutan.

**Kata kunci** : Nugget, Ayam Kampung, Kelompok, Wanita Tani

### **1. PENDAHULUAN**

Kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat ini bekerjasama dengan dua mitra yaitu Kelompok wanita tani Bougenville dan Kelompok Alloevera. Kondisi kelompok Wanita ini hanya berjalan rutin dengan kegiatan pertemuan sekali seminggu berupa arisan, hal ini menyebabkan kondisi ekonomi kurang mampu, serta belum memaksimalkan teknologi hasil ternak berupa pembuatan nugget ayam kampung.

Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Daging ayam kampung mempunyai komposisi kimia bagian dada ayam kampung yaitu kadar air 73,12 %, protein 23,88 %, lemak 0,61 %, dan abu 0,75 % Non dada ayam kampung jantan yaitu kadar air 76,04 %, protein 20,58 %, lemak 2,43 %, abu 0,53 % (Soeparno, 1994). Nugget merupakan rekonstruksi dari olahan serpihan daging yang dibentuk sedemikian rupa dengan penambahan bahan-bahan tertentu sehingga membentuk produk baru yang diterima oleh masyarakat. Yuliana, dkk (2013). Sedangkan Dhevina (2010), mengemukakan bahwa daging yang dicincang, kemudian diberi bumbu – bumbu (bawang putih, bumbu penyedap, dan merica), dicetak dalam suatu wadah dan dikukus. Selanjutnya adonan digiling dan dipotong-potong atau dicetak dalam

bentuk yang lebih kecil, kemudian dicelupkan dalam putih telur dan digulingkan kedalam panir sebelum digoreng. Nugget memiliki rasa yang lebih gurih daripada daging utuh. Menurut BSN (2002) nugget merupakan produk olahan gilingan daging ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang diijinkan. Tin (2010) standar nugget ayam 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*). Oleh karena itu diperlukan kegiatan pengabdian pada masyarakat untuk memberikan pengetahuan. Alih teknologi, pelatihan pendampingan tentang usaha nugget ayam kampung yang meliputi pengetahuan, alih teknologi, pelatihan pendampingan tentang usaha nugget ayam kampung dan analisis kelayakan usaha.

Target yang diharapkan dapat dicapai setelah pelaksanaan kegiatan program IPTEKS bagi Masyarakat ini adalah mitra dapat mengatur produksi pembuatan Nugget Ayam Kampung hingga tidak berfluktuasi. Mitra dapat melakukan usaha dengan manajemen produksi dan pemasaran yang benar dan dapat melakukan analisis ekonomi untuk mengetahui kelayakan usaha.

## **2. MATERI DAN METODE**

Metode yang digunakan yaitu dengan penyuluhan, demonstrasi, pendampingan dan evaluasi, serta memberikan paket bantuan beberapa alat pengolahan produk ayam lokal. Penyuluhan dengan memberikan buku praksi dan leaflet dan ceramah pentingnya protein hewani bagi kesehatan masyarakat.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **ASPEK PRODUKSI**

#### **1. Pembuatan Nugget Ayam Kampung.**

Berdasarkan pelatihan yang dilakukan, peserta sudah dapat membuat produk nugget ayam kampung. Kegiatan yang dilakukan : (1) Persiapan Alat dan Bahan meliputi siapkan seluruh peralatan, (2) Tujuan dari pencucian dengan menggunakan air mengalir, selain itu menghilangkan kotoran juga dapat mengurangi bakteri yang ada, dan mencegah kontaminasi. (3) Ayam difillet, tujuan memisahkan daging dari tulangnya. (4) Digunakan timbangan digital agar hasil lebih akurat. Proses penimbangan adalah tahap yang penting, oleh karena itu dihindari menimbang dengan memakai takaran sendok atau cangkir. (5) Proses penggilingan dilakukan sampai jaringan daging menjadi partikel – partikel yang lebih halus. Saat penggilingan ditambahkan air es dan garam, penambahan garam berfungsi untuk mengekstrak aktomiosin sehingga akan terbentuk produk dengan stabilitas emulsi yang baik. Penambahan air bertujuan untuk melarutkan garam dan mendistribusikannya secara merata ke seluruh bagian massa daging, memudahkan ekstraksi serabut otot. (6) Pencampuran merupakan titik kritis dalam pembuatan nugget, adonan daging yang telah halus dicampurkan dengan bahan pengisi, bahan pengemulsi dan bumbu – bumbu. Penambahan bahan pengisi harus ditambahkan terlebih dahulu, setelah mencampur secara sempurna maka penambahan bahan pengemulsi (telur) harus segera ditambahkan untuk menjaga kestabilan emulsi. (7) Setelah siap adonan nugget dipindahkan loyang yang telah dilapisi plastik sebelumnya guna untuk mencegah adonan nugget menempel pada loyang. (8) Tujuan utama pengukusan adalah mengurangi kadar air dalam bahan baku sehingga tekstur bahan menjadi kompak, pada suhu 60 – 80<sup>0</sup> C selama 30 menit. (9) Pematangan dilakukan sesuai selera (10) Pemanisan tujuan untuk menjaga nugget dari penguapan berlebihan akibat pembekuan karena nugget sebenarnya termasuk ke dalam salah satu bentuk produk makanan

## **Prosiding Seminar Nasional** **Pengembangan Unggas Lokal di Indonesia**

---

beku siap saji, suatu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian dibekukan. (11) Nugget digoreng pada suhu  $125^{\circ}\text{C}$  selama 5 menit, Metode deep frying, digoreng hingga berwarna coklat keemasan. Pembuatan nugget mencakup lima tahap yaitu penggilingan yang disertai oleh pencampuran bumbu, es dan bahan tambahan, pengukusan dan pencetakan, pelapisan perekat tepung dan pelumuran tepung dapat membuat roti, penggorengan awal (*pre-frying*) dan pembekuan (Aswar, 2005).



**Gambar 1. Pembuatan Nugget Ayam Kampung**

### **2. Analisis Ekonomi**

Perhitungan analisis ekonomi untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha berdasarkan biaya cost Rp.80.000 untuk 80 potongan nugget persegi 5 x 10 cm, harga jual untuk 1 potongan Rp.2.000. Biaya harga jual 80 potongan adalah Rp.160.000, jika biaya pengeluaran Rp.80.000 maka keuntungan Rp. 80.000,. Jika kelompok wanita tani Boeugenville membuat 800 potongan maka besarnya pendapatan Rp.1.600.000- Rp.800.000 = Rp. 800.000/bulan.

### **Contoh Kemasan Produk Nugget Ayam Kampung Desa Pinapalangkow**

Nugget yang dihasilkan dikemas sedemikian rupa untuk menarik konsumen. Tim IbM membuat kemasan sebagai introduksi bagi anggota kelompok yang berminta untuk mengembangkan bisnis nugget. Kemasan yang dihasilkan dari kegiatan IbM ini dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2. Produk Kemasan Nugget Ayam Kampung**

# **Prosiding Seminar Nasional**

## **Pengembangan Unggas Lokal di Indonesia**

---

Hasil kemasan sudah cukup baik, baik dari segi estetika maupun kelengkapan dalam pelabelan. Label sudah memuat 3 persyaratan pokok dalam pelabelan, yang meliputi :1) informasi produk(nama, berat netto, komposisi, alamat produsen, nomor hp produsen); 2. Informasi antara lain tentang nilai gizi, dan cara penyimpanan;3) berfungsi untuk promosi , mislanya tanpa bahan pewarna (Robertson,2010).

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan Program IBM Kelompok Wanita Tani Bougenville dan Alloevera Desa Pinapalangkow yang sudah dilaksanakan adalah peserta pelatihan sudah dapat membuat Nugget ayam Kampung . Hasil pembuatan Nugget Ayam Kampung sudah baik meliputi citarasa, kualitas disukai masyarakat, dan meningkat tingkat pendapatan bagi ibu ibu kelompok wanita Tani Desa Pinapalangkow.

#### **5. UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat melalui PNPB Universitas Sam Ratulangi (Ipteks Bagi Masyarakat)

#### **6. REFERENSI**

- Aswar. 2005. Pembuatan fish Nugget dari Ikan Merah (*Oreochromis Sp*). Skripsi .Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan.Bogor.Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam .SNI 01-6638-2002. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dhevina Widhia Afrisanti. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptk Nugget Daging Kelinci. Skripsi. Fakultas Pertanian.Universitas Sebelas Maret.
- Geertruida M. Sipahelut,St.Y.F.G. Dillak, Ulrikus R. Lole,N.G.A Mulyanti. 2016. Ipteks Bagi Masyarakat (IBM) Desa Baumata Timur Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ayam Lokal. Ngayah : Majalah Aplikai Ipteks. Vol.7 no2.2016.
- Komansilan Sylvia. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler Terhadap Sifat Fisik Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. Jurnal Zootek Vol. 35 No.1.106-116.
- Robertson, 2010. Food Pakaging and Shelf Life (A Pratical Guide). CRC Press.New York.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi Gizi Daging. Gadjah Mada University Press.
- Yuliana N, Yoyok B. Pramono dan A.Hintono. 2013. Kadar Lemak ,Kekenyalan Dan Cita Rasa Nugget Ayam Yang DiSubstitusi Dengan Hati Ayam Broiler. Animal Agriculture Journal,Vol.2 No.1.2013. Halaman 308.