

**PENGOLAHAN NUGGET AYAM MENGANDUNG TEPUNG UBI JALAR PADA  
KELOMPOK IbM RUKUN SOSIAL WANITA DESA WINETAN**

**Friets. S. Ratulangi, Jerry A.D. Kalele, J. Sopotan, E. Sondakh**

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi

email : fsgmail@com

**Abstrak**

Kegiatan IbM Rukun Sosial Wanita Desa Winetan telah dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan anggota kelompok tentang diversifikasi pangan melalui pembuatan nugget ayam dengan memanfaatkan tepung ubi jalar. Penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan adalah pembuatan Nugget Ayam sesuai Standarisasi Nasional Indonesia. Keuntungan yang diperoleh dari pembuatan nugget ayam mengandung tepung ubi jalar adalah menggunakan bahan lokal Desa Winetan sehingga dapat meningkatkan pemberdayaan sumber daya desa. Permasalahannya apakah pemberdayaan yang dilakukan telah berhasil belum diketahui. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan nugget ayam dengan memanfaatkan tepung ubi jalar telah berhasil. Metode penelitian adalah metode survey terhadap Rukun Sosial Wanita Desa Winetan. Analisis data adalah menggunakan analisis deskriptif. Penyuluhan yang dilakukan langsung kepada Kelompok IbM Rukun Sosial Wanita Desa Winetan dapat diterima dan direspon dengan baik oleh anggota kelompok. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan nugget ayam mengandung ubi jalar pada kelompok IbM Rukun Sosial Wanita Desa Winetan dapat meningkatkan pengetahuan anggota kelompok. Saran, penyuluhan dan pemberdayaan perlu dilakukan secara intensif agar sumberdaya lokal Desa Winetan dapat dimanfaatkan secara optimal.

**Kata kunci :** *Nugget ayam, Ubi jalar, Kelompok, Wanita*

**1. PENDAHULUAN**

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, memiliki cita rasa yang disukai serta mudah diperoleh dalam bentuk segar (Soeparno, 1988). Daging ayam cepat mengalami kerusakan karena mudah terkontaminasi dengan mikroba, untuk itu perlu penanganan untuk mencegah kerusakan pada daging ayam, yaitu dengan mengubah daging ayam menjadi produk olahan (Lawrie, 1995). Salah satu bentuk olahan daging ayam adalah chicken nugget (Anjarsari, 2010).

Bahan yang digunakan pada pembuatan chicken nugget adalah roti tawar, kanji, maizena, susu bubuk, tepung panir, minyak nabati, telur dan bumbu-bumbu (bawang putih, merica, penyedap) (Pusbangtepa, 1999). Tepung dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pengisi chicken nugget.

Pada perkebunan kelapa dan pertanian lainnya di desa Winetin banyak ditanami tanaman ubi jalar yang umumnya dimanfaatkan masyarakat sebagai pangan sumber karbohidrat pengganti beras, disamping itu ubi jalar merupakan sumber vitamin dan mineral yang baik.

Keberadaan Rukun Sosial Wanita desa Winetin dalam aktifitasnya masih terbatas pada kegiatan arisan dan sosial duka. Untuk meningkatkan ketrampilan Rukun Sosial Wanita desa Winetan akan dilaksanakan kegiatan penerapan teknologi tepat guna berupa pelatihan pembuatan chicken nugget.

## 2. METODE PENERAPAN

Pelaksanaan IbM pengolahan nugget ayam menggunakan teping ubi jalar pada rukun sosial wanita Desa Winetan adalah:

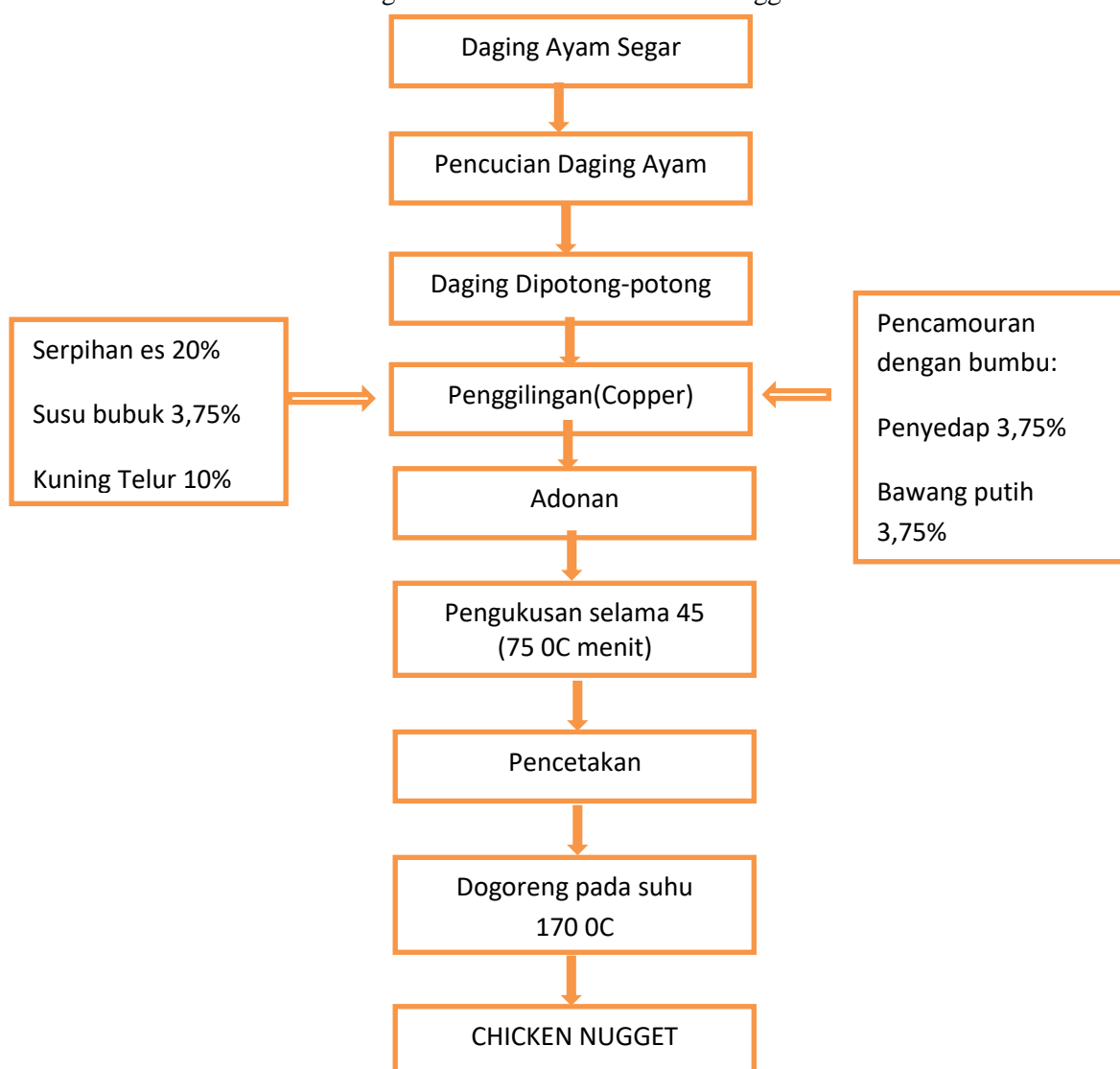
Sosialisasi

Pertemuan antara Tim IbM dan rukun sosial wanita Desa Winetan guna melihat permasalahan yang ada serta dicari solusi sesuai dengan program penerapan IPTEKS bagi masyarakat

Penyuluhan/pelatihan

Penyuluhan dan pelatihan dilakukan untuk memberdayakan kelompok mitra pada kegiatan-kegiatan produktif agar memiliki nilai tambah pengetahuan dan keterampilan. Pelatihan tentang pengolahan umbi jalar menjadi tepung dan teknologi pengolahan daging ayam menjadi nugget.

Diagram Alir Pembuatan Chiken Nugget



## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Transfer teknologi hasil penelitian IPTEK bidang peternakan perlu disinkronkan dengan kebijakan pemerintah termasuk dalam rangka Otonomi Daerah, dan menangkap peluang dalam rangka pasar bebas (globalisasi perdagangan). Kondisi industry peternakan saat ini banyak

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

---

mengalami perubahan dan pembaharuan. Hal ini merupakan refleksi dari pertumbuhan ekonomi, keterbukaan kesempatan berproduksi dan pemasaran terutama pasar bebas. Pengembangan peternakan harus didukung oleh pola penelitian yang memberi alternatif pilihan dalam kondisi yang dinamis.

Dengan adanya program penerapan IPTEKS bagi masyarakat IbM pengolahan nugget ayam menggunakan tepung ubi jalar pada rukun sosial wanita Desa Winetin maka ketrampilan anggota kelompok meningkat. Mereka dapat mengolah umbi jalar menjadi tepung umbi jalar. Anggota kelompok juga sudah dapat membuat chicken nugget yang menggunakan tepung umbu jalar sebagai bahan pengisi.

Ibu ibu anggota kelompok juga membuat variasi dan perbaikan menu keluarga melalui produk olahan chicken nugget (Hariss R.S dan E Karmas 1999).

IbM pengolahan nugget ayam menggunakan tepung ubi jalar pada rukun sosial wanita Desa Winetin dapat meningkatkan pendapat keluarga anggota kelompok (Hidayati, A dan S Aisyah. 2007).

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan nugget ayam mengandung ubi jalar pada kelompok IbM Rukun Sosial Wanita Desa Winetan dapat meningkatkan pengetahuan melalui penyuluhan dan memberdayakan sumberdaya lokal Desa Winetan.

#### **5. REFERENSI**

- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Fisiologi Pasca Mortem dan teknologi. Graha ilmu. Yogyakarta
- Hariss R.S dan E Karmas 1999. Evaluasi Gisi Pada Pengolahan Bahan Pangan. ITP. Bandung
- Hidayati, A dan S Aisyah. 2007. Jurnal aplikasi Teknik Pembuatan Chicken Nugget Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Donoyo. Pakultas Peternakan Perikanan Universitas Muhamadiyah. Malang
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu daging. Universitas Indonesia press. Jakarta
- Pusbangtepa, 1999. Pengkajian Bahan Baku potensial. Laporan Akhir. Bogor. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat. IPB. Bogor
- Soeparnao, 1998. Ilmu teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta