

**PENINGKATAN KEMAMPUAN KELOMPOK IBU-IBU PENGAJIAN DALAM
PENGOLAHAN CHICKEN NUGGET GUNA PEMENUHAN GIZI DAN
PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA**

Afriza Yelnetty¹⁾, Rahmawaty hadju¹⁾, Moureen Tamasoleng¹⁾, Christine Junus²⁾

¹⁾ Staf Pengajar Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado

²⁾ Tenaga Kependidikan Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado

Email: yelnetty_makmur@yahoo.com

Abstrak

Chicken nugget merupakan suatu produk olahan dari daging ayam yang banyak dikenal masyarakat dan merupakan makanan yang praktis dan mudah pengolahannya. *Chicken nugget* dapat disimpan dan tahan lama, sehingga dapat diproduksi masyarakat baik dalam skala rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan keluarga ataupun dalam skala industri kecil guna di jual ke pasaran. Nugget ayam dibuat dengan menggiling daging sampai halus dan diberi bumbu seperti bawang putih dan merica, serta bahan tambahan lainnya dan ditambahkan juga bahan pengikat seperti telur, dan kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, dikukus, dipotong, dan diberi bahan perekat (putih telur) dan bahan pelapis berupa tepung roti (breading). Selanjutnya digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Pengolahan ayam pedaging menjadi chicken nugget oleh kelompok ibu-ibu pengajian Sakinah di Airmadidi atas kelurahan Airmadidi Kabupaten Minahasa Utara, telah dilakukan dalam rangka meningkatkan pengetahuan kelompok pengajian guna peningkatan nilai gizi keluarga dan peningkatan ekonomi kelompok. Pelatihan ini merupakan salah satu usaha yang dapat dilakukan guna menopang ekonomi masyarakat kecil. Hasil dari pengolahan ayam pedaging menjadi chicken nugget telah terlaksana dengan baik dan akan di produksi oleh kelompok dalam usaha pemenuhan kebutuhan gizi keluarga dan juga dalam rangka mendapatkan dana bagi kebutuhan ekonomi kelompok pengajian.

Kata kunci : Ayam pedaging, chicken nugget, pengolahan, kelompok pengajian

1. PENDAHULUAN

Airmadidi adalah salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Minahasa Utara di Sulawesi Utara. Salah satu kelurahan yang ada di Airmadidi adalah Airmadidi Atas, yang menurut geografis terletak pada jalur jalan Manado dan Bitung serta antara jalur Airmadidi dan Tondano. Luas wilayah Airmadidi Atas yaitu 825 Ha, yang terdiri atas perkampungan 350 Ha, perkebunan 110 Ha, hutan rakyat 300 Ha, luas jalan 40 Ha, luas tanah desa 20 Ha dan Lain-lainnya 5 Ha. Kelompok sosial ibu-ibu pengajian adalah sekelompok ibu-ibu muslimah yang terdapat di Kecamatan Airmadidi, Kelurahan Airmadidi Atas Kabupaten Minahasa Utara, dimana Kelurahan Airmadidi Atas terdiri atas 20 Lingkungan.

Kelompok ibu-ibu pengajian yang ada pada awalnya hanya beranggotakan beberapa puluh orang, yang maksud utamanya adalah untuk meningkatkan aqidah para wanita muslimah ditengah multi kultural budaya dan agama yang ada di Kabupaten Minahasa Utara. Dengan dijiwai semangat yang tinggi dan tekad untuk meningkatkan kualitas hidup dari para muslimah maka dengan berjalannya waktu kelompok ini semakin berkembang dengan pesatnya, yang anggotanya dari awal hanya berjumlah beberapa orang, saat ini sudah berkembang menjadi ratusan orang. Pada saat ini ada 2 kelompok pengajian di daerah Airmadidi Atas yakni pengajian Sakinah dan pengajian Fastabiqul khairaat.

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

Kegiatan awal dari ibu-ibu Muslimah hanya berupa pengajian yang diadakan tiga kali dalam seminggu yang bertempat di Mesjid Jamiq Istiqlal Airmadidi Atas. Kegiatan lain yang dilakukan adalah arisan bulanan guna menghimpun dana para anggota, serta kegiatan sosial lainnya yang bermanfaat bagi para anggotanya. Dengan berjalannya waktu kelompok ibu-ibu muslimah ini mulai meningkatkan kegiatannya guna menunjang program-program Dasawisma yang telah ditetapkan. Guna terlaksananya program-program kerja dari ibu-ibu muslimah Sakinah dan Fastabiqul khairat maka para anggota sering mengadakan pencarian dana dengan berjualan makanan di kantin mesjid yang di khususkan untuk mendapatkan dana kelompok. Para kegiatan tertentu dalam mendapatkan tambahan anggaran anggota Ibu-ibu pengajian berjualan makanan di depan mesjid dan para anggota bergantian dalam menjalankan tugasnya. Makanan yang dijual adalah makanan tradisional dan makanan kecil lainnya seperti bubur tinutuan, mie cakalang, pisang goreng dan jagung rebus, kue panada, dan nasi jaha. Penjualan sering dilakukan pada saat anggota membutuhkan dana tambahan bagi kelancaran acara yang akan dilakukan.

Usaha yang telah dirintis oleh ibu-ibu Sakinah, selama ini hanya sekedar mendapatkan sedikit uang kas untuk kelompok ibu-ibu pengajian yang kadang dapat memenuhi kegiatan rutin yang dilakukan seperti acara pengajian mingguan dan bulanan karena harus memanggil dan mendatangkan guru ke Mesjid serta membantu anggota yang sedang sakit. Sedangkan kegiatan sosial lainnya seperti mengunjungi panti Asuhan, menyantuni anak yatim dari anggota dan anggota masyarakat lainnya serta mengikuti lomba yang diadakan kelompok wanita muslim lainnya. Kegiatan yang dilakukan ibu-ibu pengajian ini masih membutuhkan bantuan dari anggota yang ada dikarenakan tidak cukupnya dana yang ada atau yang tersedia.

Berdasarkan hasil survei diatas yang telah dilakukan sebelumnya oleh tim pelaksana program yang berasal dari Fakultas Peternakan Program Studi Teknologi Hasil Ternak dan juga hasil pertemuan dengan Ketua kelompok pengajian Sakinah dan pengajian Fastabiqul khairat serta kepala Lingkungan dan ibu Lurah setempat maka beberapa permasalahan yang perlu ditangani adalah :

1. Program-program yang dijalani oleh kelompok ibu-ibu pengajian belum sampai pada taraf peningkatan ketrampilan dalam mengolah hasil-hasil pertanian yang lebih bernilai ekonomis yang dapat meningkatkan pendapatan kelompok maupun keluarga.
2. Pemahaman dalam mengolah bahan pangan seperti daging ayam menjadi Chicken Nugget belum dipahami secara jelas, meskipun teknik ini sangat sederhana.

Berdasarkan kondisi diatas maka kelompok ini perlu mendapatkan pelatihan dan pendidikan sederhana berupa teknologi Terapan yang dapat dilakukan dengan bahan yang tersedia disekitar lingkungannya. Pelatihan dan peningkatan ketrampilan ibu-ibu pengajian yang dilakukan ini perlu mendapat perhatian dengan harapan kelompok pengajian ini, mempunyai kemampuan lebih dalam mengolah hasil peternakan yang ada, guna menunjang pendapatan ekonomi keluarga maupun kelompok pengajian Sakinah maupun Fastabiqul Khairat di Kelurahan Airmadidi Atas.

2. METODE PENERAPAN

Pelaksanaan Pelatihan pembuatan Chicken nugget telah dilakukan pada Tanggal 9 Agustus 2017 bertempat di Aula Mesjid Jamik Istiqlal Kelurahan Airmadidi Atas.

Alat dan Bahan

Alat yang di gunakan dalam proses pembuatan Chicken Nugget (Nugget Ayam) adalah: Panci, kompor, sendok, Grinder untuk menghaluskan daging dan campuran lainnya, pisau, talenan, tempat mengukus dan alat-alat lain yang dibutuhkan.

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Chicken Nugget antara lain: Daging ayam tanpa tulang, Bawang putih, susu bubuk, Lada, Tepung Tapioka, Tepung roti dan air es.

A. Prosedur Pembuatan Nugget

1. Daging ayam tanpa tulang ditimbang sebanyak 400 gram.
2. Dipotong kecil – kecil kemudian digiling sampai halus.
3. Tambahkan bawang putih sebanyak 5 siung, lada 1 sendok teh , dan garam secukupnya dan perasa secukupnya.
4. Campurkan tepung tapioka sebanyak 3 sendok atau 20 gram dan tepung roti sebanyak 20 Gram.
5. Aduk adonan sampai merata dan homogen
6. Adonan yang sudah rata di kukus selama 20 menit
7. Setelah pengukusan dilakukan pemotongan atau pembentukan nugget (sesuai selera).
8. Lakukan pelapisan chicken nugget dengan cara memasukkan irisan chicken nugget pada kuning telur yang telah diaduk dan selanjutnya dilapisi dengan tepung roti sampai semua chicken nugget tertutup.
9. Chicken nugget yang sudah dilapisi dengan tepung roti dapat disimpan di freezer atau bisa langsung digoreng.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan chicken nugget, menggunakan daging ayam yang masih baru dan segar guna mendapatkan hasil yang diinginkan. Daging ayam merupakan salah satu produk yang mengandung nilai gizi yang tinggi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi pada tubuh dan mengandung asam-asam amino yang lengkap Astawan (1998) *Chicken nugget* adalah produk olahan dengan bahan baku daging ayam. Produk ini berupa *restructured meat* dengan bentuk bervariasi yang merupakan bentuk diversifikasi dari produk daging dengan nilai nutrisi masih baik. Tujuan diversifikasi ini adalah meningkatkan pola ragam konsumsi protein hewani guna memenuhi kebutuhan konsumsi protein hewani asal ternak (Manullang, 1995).

Pembuatan chicken nugget dilakukan dengan cara *restructured daging* dengan memanfaatkan potongan-potongan daging yang relatif kecil yang dihaluskan menggunakan grinder dan dengan adanya tepung dan telur dapat mengikat antar daging yang ada sehingga diperoleh adonan yang kompak. Pada proses pengukusan dengan adanya pati akan mengakibatkan terjadinya gelatinisasi sehingga adonan saling terikat dan setelah proses pendinginan terjadi retrogradasi dan terjadi peningkatan viskositas sehingga nugget bisa dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

Faktor keberhasilan *chicken nugget* terletak pada kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan untuk mencapai daya ikat yang diinginkan. Oleh karena itu, dalam proses pembuatannya perlu dipergunakan teknik yaitu perlakuan menggunakan mesin yang dapat memotong dengan sangat tipis dan menyusun kembali serabut-serabut otot atau dengan penambahan “binding agent”. Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan (Afrisanti, 2010). Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya (Astawan, 2007).

Pembuatan Chicken Nugget pada kelompok ibu-ibu pengajian dilakukan karena proses pembuatannya sangat mudah dan bahan yang digunakan cukup tersedia ditempat pelaksanaan dengan harga yang sangat terjangkau. Pelatihan pembuatan chicken nugget yang dilaksanakan selama 1 hari pada kelompok ibu-ibu pengajian, pada tahap awal pelaksanaan dimulai dengan penjelasan mengenai manfaat dan nilai gizi pada chicken nugget, dilanjutkan dengan penjelasan pada bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan chicken nugget dan selanjutnya penjelasan mengenai metode atau cara pembuatan yang dapat dilakukan. Setelah materi diberikan dilanjutkan dengan demonstrasi proses pembuatan chicken nugget, dan pada proses demonstrasi diminta kepada ibu-ibu untuk langsung melakukan praktek pada masing-masing kelompok. Pelaksanaan pembuatan chicken nugget telah terlaksana dengan baik dimana para peserta yang hadir cukup banyak, ada sekitar 25 orang dan sangat

Prosiding Seminar Nasional

Pengembangan Unggas Lokal di Indonesia

antusias dalam melaksanakan praktek yang dilakukan. Beberapa ibu-ibu yang berminat untuk memproduksi secara langsung disiapkan bahan yang dibutuhkan

Modal yang dibutuhkan buat membuat chicken nugget dengan daging ayam sebanyak 400 gram hanya sekitar Rp 75.000, dan menghasilkan chicken nugget sebanyak 80 potongan kecil. Keuntungan yang didapatkan kalau dijadikan sebagai usaha sampingan diperkirakan mencapai 50%. Selain prose pembuatan nugget pada pelatihan ini juga dilakukan pelatihan cara pengemasan produk. Proses pengemasan yang dilakukan guna produk yang dihasilkan dapat disimpan lama. Selain itu pengemasan pada produk dapat meningkatkan daya tarik konsumen, sehingga pemasaran yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar. Foto- Foto Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan chicken nugget dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Demo pelaksanaan Pembuatan Cicken Nugget

4. KESIMPULAN

1. Pelatihan pembuatan chicken nugget pada kelompok ibu-ibu pengajian Sakinah dan Fastabiqul Khairat, dapat menambah pengetahuan ibu-ibu dalam mengolah ayam pedaging menjadi chicken nugget.
2. Pembuatan chicken nugget dapat dilakukan dengan mudah dan dapat dijadikan sebagai usaha sampingan yang menjanjikan, dan dapat meningkatkan ekonomi kelompok serta dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga.
3. Pengolahan ayam pedaging menjadi Chicken nugget dapat memperpanjang masa simpan daging dan merupakan salah satu bentuk pengolahan daging ayam yang pelaksanaannya tidak membutuhkan waktu dan biaya yang besar.

5. REFERENSI

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian Surakarta : Universitas Sbelas Maret.
- Astawan. 2007 Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. diakses 18 september 2007.
- Astawan. M. 1998. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademi Prasindo, Jakarta
- Mannulang, M dan Tannoto, E , 1995 . Pengaruh bahan Pengikat dan Emulsifiet terhadap Mutu Nugget ikan (*Scromboeromorus commersoni*) selama Penyimpanan Pada suhu Beku. Buletin Teknologi dan INdustri Pangan 6 (1) : 42 – 51.