



**PEMBUATAN NUGGET AYAM DENGAN PENAMBAHAN TEMPE DI
 DESA LAMBUNOT PAYA KECAMATAN KUTA BARO KABUPATEN
 ACEH BESAR**

**MAKING CHICKEN NUGGETS WITH THE ADDITION OF TEMPEH IN
 LAMBUNOT PAYA VILLAGE, KUTA BARO DISTRICT, ACEH BESAR
 REGENCY**

Irhami^{1*}, Chairil Anwar¹, Ika Rezvani Aprita¹, Mulla Kemalawaty², Irmayanti³

¹Agroindustri, Politeknik Indonesia Venezuela

²Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela

³Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi Mekkah

*email Koresponden: irhami@poliven.ac.id

Article Info

Abstract

Article history :
 Received
 Received in revised
 Accepted
 Available online

Lambunot Paya Village is a village that has a lot of land, such as rice fields and gardens, so some of the residents make their living as farmers and some as livestock breeders. The PkM activity carried out in Lambunot Paya Village is the activity of processing chicken meat into tempeh nugget products. The chicken nugget product with the addition of tempeh was chosen as a food diversification product because Lambunot Paya village has excellent potential regarding livestock commodities, one of which is chicken. So far, people have been selling livestock (chickens) in intact condition. This is done to increase the selling value of livestock commodities so that it can improve the economy of village communities. This activity is carried out by providing materials and training to the community regarding techniques for making nuggets with the addition of tempeh, the nutritional content of nuggets, and the safety level of nugget products. The results of the activities carried out were very good, this can be seen from the community's ability to process chicken into nugget products which have high nutritional value with the addition of tempeh. The community hopes that similar training activities can be carried out again periodically with different processed products.

Keywords : *Chicken, Lambunot Paya village, diversification, nuggets, tempe*

Abstrak

Desa Lambunot Paya merupakan desa yang memiliki banyak lahan, seperti sawah dan kebun maka sebagian penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan sebagian lagi sebagai peternak. Kegiatan PkM yang dilakukan di Desa Lambunot paya adalah kegiatan mengolah daging ayam menjadi produk nugget tempe. Produk nugget ayam dengan penambahan tempe dipilih sebagai salah satu produk diversifikasi pangan karena desa Lambunot Paya memiliki potensi yang sangat baik terkait komoditas ternak salah satunya ayam. Selama ini masyarakat menjual ternak (ayam) dalam kondisi utuh. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual komoditas ternak tersebut sehingga dapat meningkatkan



perekonomian masyarakat desa. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan materi dan pelatihan kepada masyarakat terkait teknik pembuatan nugget dengan penambahan tempe, kandungan gizi nugget, dan tingkat keamanan produk nugget. Hasil kegiatan yang dilakukan sangat baik, hal ini dapat dilihat dari kemampuan masyarakat dalam mengolah ayam menjadi produk nugget yang memiliki nilai gizi tinggi dengan adanya penambahan tempe. Masyarakat berharap kegiatan pelatihan serupa dapat dilakukan kembali secara berkala dengan produk olahan yang berbeda.

Kata Kunci : Ayam, desa Lambunot Paya, diversifikasi, nugget, tempe

PENDAHULUAN

Desa Lambunot Paya merupakan desa yang terletak di kecamatan Kuta Baro, Kabupaten Aceh Besar dengan luas wilayah 80 Ha. Secara administrasi dan geografis desa Lambunot Paya pada bagian sebelah timur berbatasan dengan pegunungan, sebelah barat berbatasan dengan desa Lamteubee Mon Ara, sebelah utara berbatasan dengan desa Cot Lamme dan sebelah selatan berbatasan dengan desa Lambunot Tanoh, sedangkan topografi dari desa Lambunot Paya adalah dataran tinggi dengan jumlah penduduk 102 KK atau 382 jiwa.

Desa Lambunot Paya merupakan desa yang memiliki banyak lahan, seperti sawah dan kebun maka sebagian penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan sebagian lagi sebagai peternak. Desa Lambunot paya memiliki potensi yang sangat baik terkait komoditas ternak salah satunya ayam. Selama ini masyarakat menjual ternak (ayam) dalam kondisi utuh. Hal ini menjadi permasalahan umum yang terjadi di masyarakat karena minimnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi pangan khususnya hewan ternak yang dimiliki. Tujuan dilakukan diversifikasi (peganekaragaman) pangan khususnya hewan ternak (ayam) adalah untuk meningkatkan nilai jual komoditas ternak dan perekonomian masyarakat desa Lambunot Paya.

Melalui kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim PkM, masyarakat diberikan pelatihan yang bertujuan untuk menciptakan perubahan pola pikir dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan (Kamil, 2012). Berdasarkan potensi yang ada di desa Lambunot Paya khususnya hewan ternak ayam maka tim PkM memberikan pelatihan diversifikasi pangan salah satunya cara pembuatan nugget ayam dengan penambahan tempe sehingga menjadi produk yang memiliki nilai gizi tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PkM dilaksanakan pada bulan November 2022 di Desa Lambunot paya, Kecamatan Kuta Baro, Kabupaten Aceh Besar. Kegiatan ini diawali dengan tim pelaksana PKM menginformasikan terlebih dahulu kepada pemerintah Desa Lambunot Paya terkait rencana kedatangan tim pelaksana ke desa untuk memberikan pelatihan keterampilan pembuatan nugget dengan penambahan tempe menjadi produk bernilai gizi tinggi. Produk nugget yang dihasilkan dapat digunakan sebagai bahan konsumsi pangan sehat bagi masyarakat. Kegiatan PkM ini terdiri



dari beberapa dosen dan mahasiswa. Kegiatan ini diikuti oleh semua masyarakat desa dan tidak dibatasi jumlah pesertanya.

Metode kegiatan PkM ini dilakukan dengan dua tahap. Tahap pertama yaitu kegiatan sosialisasi dengan pemberian materi kepada masyarakat terkait teknik pembuatan nugget dengan penambahan tempe, kandungan gizi nugget, dan tingkat keamanan produk nugget. Tahap kedua dilakukan pelatihan atau demonstrasi pembuatan nugget dengan penambahan tempe oleh tim pelaksana kegiatan.

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain, wajan, dandang kukusan, loyang, parutan, kompor, blender, pisau, sendok, talenan, dan sudip. Adapun bahan-bahan yang dipergunakan dalam kegiatan antara lain adalah daging ayam, tempe, bawang putih, bawang merah, telur, merica, roti tawar, tepung panir, keju, dan daun seledri.

Prosedur pembuatan nugget dengan penambahan tempe yang dilakukan pada PkM adalah sebagai berikut: Daging ayam dan bumbu digiling halus secara terpisah; roti tawar dihancurkan dengan menambahkan telur dan tempe ditumbuk sampai halus; semua bahan dicampur dan diaduk hingga rata; adonan yang dihasilkan dituang ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega kemudian keju diparut di atas adonan tersebut; adonan dikukus selama ± 20 menit, lalu diangkat dan didinginkan; setelah adonan dingin kemudian dipotong dadu atau sesuai selera; adonan yang telah dipotong kemudian dimasukkan ke dalam telur yang sudah dikocok selanjutnya dilumuri dengan tepung panir dan siap untuk digoreng; nugget yang telah digoreng siap untuk disajikan atau dikemas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di area Mushalla Desa Lambunot Paya, dengan dihadiri oleh masyarakat setempat khususnya ibu-ibu PKK serta tim PkM. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sambutan dari perwakilan desa dan tim PkM, kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi dan demonstrasi cara pembuatan produk nugget dengan penambahan tempe oleh tim PkM. Dipilih menggunakan daging ayam karena ayam merupakan salah satu potensi yang ada di desa Lambunot Paya dan termasuk komoditas ternak yang masih dijual secara utuh tanpa adanya pengolahan yang akan menaikkan nilai jual komoditas tersebut.

Pelaksanaan kegiatan PkM berjalan dengan lancar dan kondusif. Masyarakat juga sangat antusias mengikuti acara pelatihan dan rasa ingin tahu yang begitu besar tentang pemanfaatan ayam menjadi produk nugget dengan penambahan tempe sebagai pangan sehat. Nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh tepung roti sebagai perekat, dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Permadi, *et al.*, 2012). Nugget dapat dibuat dari berbagai jenis daging, seperti daging ayam, sapi dan ikan. Masalah yang biasanya ditemukan dalam pembuatan nugget, yaitu adanya tekstur yang lembek, campuran yang tidak kompak dan mudah rapuh pada saat pemotongan serta suhu penyimpanan harus sesuai agar nugget dapat bertahan lama dan masih layak dikonsumsi (Darmadi *et al.*, 2019). Nugget ayam merupakan sumber protein hewani yang



baik dan mengandung asam amino esensial yang lengkap (Musiam dan Aisyah, 2019). Nugget ayam yang dibuat pada kegiatan PkM ditambahkan dengan tempe sehingga ada variasi baru produk nugget. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang berbahan baku kedelai, dibuat dengan cara fermentasi dan memiliki nilai gizi tinggi serta mudah dicerna di dalam tubuh sehingga dapat dijadikan sebagai pangan sehat (Bastian *et al.*, 2013). Potensi tempe untuk meningkatkan kesehatan merupakan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang terjangkau karena harganya yang relatif murah (Mukhoyaroh, 2015). Produk nugget ayam dengan penambahan tempe akan menjadi salah satu alternatif produk bernilai gizi tinggi yang dapat dijadikan masyarakat sebagai produk camilan.

Masyarakat berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan, hal ini dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan dan rasa ingin tahu yang begitu besar serta terampil dalam membuat produk. Pelaksanaan kegiatan ini cukup berhasil dimana tujuan dari kegiatan PkM ini adalah memberikan pengetahuan dan menunjukkan secara nyata kepada masyarakat proses pembuatan nugget ayam dengan penambahan tempe yang tepat sebagai pangan sehat. Dengan demikian, pelaksanaan PkM ini dinilai mampu menginspirasi masyarakat desa Lambunot Paya karena dapat melahirkan peluang baru untuk mengkombinasikan nugget ayam dengan tempe.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ayam dengan penambahan tempe di desa Lambunot Paya telah berjalan dengan baik. Kegiatan ini juga mendapat respon positif dari masyarakat dan mampu memberikan kontribusi yang baik. Masyarakat yang mengikuti pelatihan telah mampu mengolah ayam menjadi produk nugget yang memiliki nilai gizi tinggi dengan penambahan tempe. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Masyarakat juga menghendaki kegiatan serupa diadakan kembali secara berkala dengan jenis produk olahan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A.B., & Bilang, M. (2013). *Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1). dilihat 01 Desember 2023.
- Darmadi, N.M., Pandit, I.G.S., Sugiana, & I.G.N. (2019). *Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Nugget Ikan (Fish Nugget)*. Community Service Journal (CSJ). 2(1), 18-22.
- Kamil, M. (2012). *Model Pendidikan dan Pelatihan*. Bandung: ALVABETA.
- Mukhoyaroh, H. (2015). *Pengaruh Jenis Kedelai, Waktu dan Suhu Pemeraman Terhadap Kandungan Protein Tempe Kedelai*. Florea Jurna Biologi dan Pembelajarannya. 2(2). 47-51.
- Musiam, S., & Aisyah, N. (2019). *Sintesis Nanokitosan dari Limbah Cangkang Haliling (Filopaludina Javanica) Kalimantan Selatan*. Jurnal Ilmiah Ibnu Sina. 4(2):432–439.



Permadi, S.N., S. Mulyani & A. Hintono. (2012). *Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Plerotus ostreatus)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(4). dilihat 04 Desember 2023.