



Community empowerment through making variations of nuggets as an effort to improve the family economy during the Covid-19 pandemic

Triwara Buddhisatyarini, Retno Wulandari✉, Francy Rivansuna Fifintari

Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

✉ retno.wulandari@umy.ac.id

doi <https://doi.org/10.31603/ce.6242>

Abstract

People have found it challenging to meet their household necessities as a result of the restrictions imposed by the Covid-19 epidemic since their income has fallen while their needs have risen. The training on how to make nuggets from a variety of food ingredients for personal use and can be used as an effort to raise family income is the purpose of this community service. The variety of these nuggets will meet the tastes of family members and consumers. This service activity was carried out for members of the Women Farmers Group (KWT) Mina Julantoro, Gedongkiwo Village, Mantrijeron Yogyakarta. Methods in this service activity include counseling, training and mentoring, monitoring and evaluation. The KWT members were incredibly enthused about taking part in the program. The KWT members also prepared nuggets at home using a variety of ingredients after the training. It is intended that the community can use its abilities to create a business that produces this variety of nuggets through home companies that can improve nutrition and family income.

Keywords: Empowerment; Nutrition; Family; Income; Nuggets variety

Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan variasi nugget sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga di masa pandemi Covid-19

Abstrak

Adanya pembatasan selama masa pandemi Covid-19 membuat masyarakat mengalami kesulitan dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga karena penghasilan berkurang, tetapi kebutuhan semakin bertambah. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan tentang ketrampilan membuat nugget dari berbagai variasi bahan pangan untuk dikonsumsi sendiri dan dapat dijadikan usaha untuk menambah pendapatan keluarga. Adanya variasi nugget ini akan memenuhi selera anggota keluarga maupun konsumen. Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Mina Julantoro, Kelurahan Gedongkiwo, Mantrijeron Yogyakarta. Metode dalam kegiatan pengabdian ini antara lain penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, monitoring serta evaluasi. Dalam kegiatan pengabdian ini ibu-ibu anggota KWT sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian. Setelah pelatihan dilakukan ibu-ibu anggota KWT juga membuat nugget dengan berbagai variasi bahan di rumah masing-masing. Dengan adanya keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat, maka diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha pembuatan variasi nugget ini melalui usaha rumahan yang dapat meningkatkan gizi dan pendapatan keluarga.

Kata Kunci: Pemberdayaan; Gizi; Keluarga; Pendapatan; Variasi nugget

1. Pendahuluan

Sudah satu tahun lebih masyarakat dari berbagai penjuru terpapar oleh virus yang akrab dikenal sebagai Covid-19. Virus ini mempunyai tingkat penularan yang masif dan cepat hingga hampir ke seluruh penjuru bumi yang membuat virus ini sudah berada di tingkat pandemi. Banyak pengaruh yang terjadi akibat adanya pandemi ini, sehingga pemerintah pusat maupun daerah melakukan tindakan pencegahan sejak munculnya tanggap darurat yang diumumkan oleh pemerintah Indonesia terkait penyebaran virus Covid-19. Kondisi pandemi ini juga berpengaruh pada sektor perekonomian, khususnya pada masyarakat dengan kelas ekonomi menengah ke bawah, karena mereka berada pada titik teratas guncangan ekonomi yang disebabkan oleh pandemi Covid-19 (Sina, 2020). Tak terkecuali masyarakat perkotaan di wilayah Kelurahan Gedongkiwo, Mantrijeron, Yogyakarta. Efek dari pandemi saat ini juga sangat dirasakan oleh anggota KWT maupun warga setempat. Adanya pembatasan bergerak/berkegiatan yang diterapkan demi mencegah semakin meluasnya pandemi membuat masyarakat mengalami kesulitan dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga karena penghasilan yang berkurang tetapi kebutuhan keluarga semakin bertambah.

Untuk mengatasi masalah tersebut masyarakat perlu dibantu dalam memenuhi kebutuhan hidup kesehariannya. Apabila sebelum pandemi tidak pernah terpikir untuk berkreasi dalam usaha membantu peningkatan ekonomi keluarga sudah saatnya harus dimulai kegiatan yang mampu meningkatkan ekonomi keluarga. Perilaku masyarakat yang sebelumnya hanya sebagai konsumen dapat diubah agar menjadi produsen. Namun perlu adanya pendampingan agar perubahan perilaku masyarakat dapat lebih terarah (Nurmahmudah & Ida, 2021).

Nugget merupakan produk olahan pangan beku yang diolah menjadi adonan dan dilapisi tepung roti atau tepung panir (Evanuarini & Purnomo, 2011; Lukman et al., 2009). Nugget diolah dari bahan daging yang sudah dihaluskan, dapat berasal dari daging ikan ataupun daging ayam, yang diberi bumbu, dipipihkan dan dicetak dengan berbagai bentuk. Potongan ini dilapisi tepung berbumbu, kemudian dikemas dan dibekukan (Gates, 2015; Wulandari et al., 2016). Untuk meningkat kandungan gizi pada nugget, maka nugget dapat dibuat dengan berbagai bahan yang bervariasi. Misalnya nugget ikan mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi yang disertai dengan penampilan atau bentuk yang bervariasi. Nugget juga dapat dibuat dengan menambahkan bahan dari jenis sayur-sayuran untuk dapat melengkapi kandungan gizi nugget (Fajri et al., 2021; Puspita & Komarudin, 2020; Yarza, 2021).

Setiap hari masyarakat selalu berhubungan dengan masalah pangan yang pasti dibutuhkan setiap waktu sehingga selalu berkepentingan dengan hasil pertanian yang ketersediaannya sangat berlimpah dipasar. Pandemi memang ada efeknya terhadap harga terutama yang akan berefek pada daya beli masyarakat pada umumnya. Untuk keberlangsungan usaha, ketersediaan bahan baku berupa hasil pertanian lokal selalu ada di pasaran sehingga tidak akan kesulitan untuk mendapatkannya. Pemanfaatan bahan pangan segar sampai menjadi pangan olahan layak jual, tentunya akan mempengaruhi kondisi ekonomi rumah tangga, bahkan akan meningkatkan pendapatan keluarga (Susanto et al., 2021). Hal ini tentu dipengaruhi salah satunya keberhasilan dalam pemasarannya. Oleh karena itu harus dilakukan pengembangan jalur pemasaran yang memadai, antara lain dapat dilakukan dengan pengembangan model pemasaran online, membuka *counter* di daerah tujuan wisata dan lain sebagainya.

Untuk menghasilkan produk yang mampu bersaing di pasar, perlu standardisasi kualitas produk. Pembuatan produk sesuai standar yang berlaku agar hasilnya seragam kualitasnya, hal ini penting untuk kepuasan konsumen. Hal yang sering terjadi pada pelaku produksi pemula adalah sering kurang teliti dalam menerapkan atau mempraktikkan apa yang dilatihkan, sehingga produk yang dihasilkan mempunyai kualitas yang kurang baik. Padahal ketelitian, ketelatenan, kualitas hasil akhir akan linier hasilnya apabila akan memproduksi pangan olahan (Hidayat et al., 2018).

2. Metode

Untuk mencapai luaran yang ditargetkan sesuai permasalahan yang dihadapi akan digunakan beberapa metode yang meliputi sosialisasi, penyuluhan, dan pengenalan tata cara pembuatan nugget, pelatihan dan pendampingan. Rincian metode pelaksanaan bisa dilihat pada uraian sebagai berikut:

2.1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk mengatasi permasalahan mitra dengan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan variasi nugget. Rencana kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Mina Julantoro, Gedongkiwo. Kegiatan difokuskan untuk mengatasi masalah meningkatkan keterampilan dalam membuat variasi nugget. Adanya variasi nugget ini akan memenuhi selera konsumen dalam mengonsumsi nugget. Dengan keterampilan yang dimiliki masyarakat, maka diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha pembuatan variasi nugget ini melalui usaha rumahan, sehingga dapat meningkatkan gizi dan pendapatan keluarga.

2.2. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah bahan mentah secara umum bagi anggota KWT Mina Julantoro Mantrijeron. Metode yang digunakan yaitu: mengumpulkan semua anggota KWT Mina Julantoro dalam suatu pertemuan, yang diawali dengan semacam *pretest* sederhana. Selanjutnya dilakukan penyuluhan dalam memanfaatkan bahan pangan hasil pertanian untuk dijadikan produk pangan olahan secara umum. Setelah dilakukan penyuluhan diharapkan pengetahuan tentang materi penyuluhan bisa terserap minimal 60%.

2.3. Pelatihan dan pendampingan

Pelatihan dilakukan untuk menambah wawasan tentang pengolahan bahan pangan mentah menjadi produk pangan olahan layak jual. Memberi kesempatan kelompok KWT Mina Julantoro mempelajari realisasi pengolahan berbagai olahan variasi nugget untuk menambah wawasan mereka dalam mengolah bahan pangan mentah menjadi produk pangan olahan yang layak jual. Hasil seluruh penyuluhan, pelatihan dan pendampingan akan dilakukan setelah selesai pelaksanaannya dengan menganalisis kemanfaatan produk pangan olahan variasi nugget yang dihasilkan dan prediksi hasil yang didapatkan untuk menambah pendapatan rumah tangga.

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan pada hari Sabtu, 27 Maret 2021 pada ibu-ibu pengurus dan anggota KWT Mina Julantoro, di Kampung Dukuh RT 69/RW 14 Kelurahan Gedongkiwo Kecamatan Mantrijeron Kota Yogyakarta. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan penyuluhan, pelatihan pembuatan variasi nugget, pendampingan, monitoring dan evaluasi.

3.1. Sosialisasi

Sasaran yang akan dijadikan mitra dalam program pengabdian masyarakat ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Mina Julantoro yang beralamat: Kampung Dukuh RT 69/RW 14 Kelurahan Gedongkiwo Kecamatan Mantrijeron Kota Yogyakarta. Kelompok ini beranggotakan 30 orang ibu-ibu yang mempunyai kesibukan sebagai sibu rumah tangga dan beberapa sebagai pelaku pertanian perkotaan. KWT Mina Julantoro mengadakan pertemuan rutin setiap sebulan sekali, dengan kegiatan utama arisan, merencanakan kegiatan pemanfaatan halaman dengan menanam dan merencanakan kerjabakti. Seiring berkurangnya lahan pertanian terutama di daerah perkotaan, maka kegiatan dibidang pertanian juga ikut berkurang, sehingga terjadi penurunan penghasilan rumah tangga. Keadaan semakin dipersulit dengan adanya pandemi yang mengharuskan mengurangi aktivitas di luar rumah sehingga bisa dikatakan sumber tambahan pendapatan rumah tangga semakin hilang.



Gambar 1. Sosialisasi program kepada pengurus KWT Mina Julantoro

Kegiatan tersebut dapat dikatakan terbatas macamnya dan sulit diharapkan dapat membantu perekonomian keluarga. Setelah dilakukan survei pendahuluan dan wawancara langsung dengan pengurus KWT Mina Julantoro (Gambar 1), maka dapat disusun perencanaan kegiatan yang diharapkan akan memberikan ketrampilan kepada anggota KWT agar dapat memanfaatkan hasil pertanian bahan pangan yang ada di sekitarnya untuk dijadikan produk pangan olahan yang layak jual.

Untuk mengatasi permasalahan mitra maka akan dilakukan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan variasi nugget. Rencana kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Mina Julantoro, Gedongkiwo. Kegiatan difokuskan untuk mengatasi masalah meningkatkan keterampilan dalam membuat variasi nugget. Adanya variasi nugget ini akan memenuhi selera konsumen dalam mengonsumsi nugget. Dengan keterampilan yang dimiliki masyarakat, maka diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha

pembuatan variasi nugget ini melalui usaha rumahan, sehingga dapat meningkatkan gizi dan pendapatan keluarga.

3.2. Penyuluhan

Penyuluhan diberikan kepada peserta mengenai bahan pangan sehat (**Gambar 2**). Dalam kondisi pandemi yang melanda semua dunia di dunia, selain disiplin mematuhi protokol kesehatan juga perlu asupan makanan sehat bagi keluarga. Bahkan di tengah kacau balaunya kondisi perekonomian rakyat seperti sekarang akibat pandemi, tidak menutup kemungkinan pengadaan makanan sehat dengan harga yang relatif terjangkau bisa menjadi sumber pendapatan sampingan bagi rumah tangga. Maka dalam penyuluhan ini disampaikan tentang bagaimana membuat makanan sehat yang bisa dikatakan memenuhi kebutuhan gizi keluarga sekaligus bisa menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Dengan semakin banyaknya makanan olahan siap saji di pasaran, menyebabkan pola konsumsi keluarga jadi berubah. Yang sebelumnya anak-anak cukup mengonsumsi masakan ibunya bisa berubah menjadi sulit untuk mau makan sayur, lauk masakan ibunya, mereka lebih tertarik makanan yang banyak dipromosikan di media. Padahal belum tentu makanan yang ditawarkan bisa mencukupi kebutuhan gizi mereka. Selain sering menggunakan pengawet juga harganya relatif mahal, dimasa pandemi ini jadi makin terasa mahal karena sulit mendapatkan penghasilan. Di penyuluhan ini diberikan penjelasan tentang bagaimana membuat makanan sehat sampai dengan cara menghitung biaya dan bagaimana cara membuat produk secara efisien dan memenuhi kebutuhan gizi. Selanjutnya diberikan pelatihan membuat nugget dengan berbagai variasi bahan baku agar kandungan gizi dalam nugget bisa mencukupi gizi yang dibutuhkan.



Gambar 2. Penyuluhan tentang pemilihan bahan pangan yang sehat

3.3. Pelatihan pembuatan variasi nugget

Pada pelatihan pembuatan variasi nugget, digunakan bahan baku sebagai sumber gizi utama berupa sayuran, ikan, ayam, tahu, tempe yang tentunya dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan serat, protein, lemak dan pisang yang mewakili kebutuhan akan buah. Dalam pelatihan ini diberikan pelatihan pembuatan nugget ikan gurami, nugget tempe, nugget tahu, nugget pisang, nugget ayam dengan tambahan sayuran berupa wortel, bayam, daun bawang, seledri. Sebenarnya macam sayuran yang ditambahkan bisa lebih beragam, seperti sawi, kangkung, daun pepaya bahkan pare. Namun karena waktu yang terbatas sehingga tidak semua jenis sayuran tersebut dapat dilatihkan. Berikut adalah salah satu contoh resep dan pembuatan nugget dengan bahan tambahan ayam yaitu bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain: 500 gram daging ayam giling, 2

butir telur, 2 lembar roti tawar, hilangkan pinggirnya, tepung panir/tepung roti, 150 gram susu, 1 sendok teh garam, 1 sendok the lada, 150 gram bawang bombai yang dicincang halus, 2 sendok teh saus, minyak goreng secukupnya.

Cara membuatnya yaitu campurkan roti tawar bersama susu dan aduk hingga roti benar-benar hancur, Tambahkan daging ayam cincang, aduk hingga rata. Masukkan bawang bombai, garam, lada, gula pasir dan telur. Aduk kembali hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah diolesi margarin .Kukus adonan selama 30 menit hingga adonan benar-benar matang merata. Cetak nugget dengan ukuran sesuai selera. Celupkan potongan nugget ke dalam telur yang telah di kocok lalu gulingkan di atas tepung panir. Simpan dalam wadah dan masukkan ke dalam *freezer* sekitar 2 jam. Keluarkan nugget dari *freezer* dan diamkan sebentar. Goreng adonan nugget hingga berwarna kuning keemasan atau sampai matang. Angkat dan nugget sudah dapat dihidangkan di piring saji. **Gambar 3** adalah proses pembuatan nugget yang dipraktikkan peserta pelatihan, bagaimana bahan-bahan yang dibutuhkan dipersiapkan sesuai dengan petunjuk yang diberikan secara tertulis melalui resep-resep yang dibagikan ke peserta pelatihan.



Gambar 3. Proses pembuatan nugget dengan variasi bahan

Gambar 4 adalah adonan nugget sebelum dikukus. Selanjutnya adonan dikukus selama 30 sampai 1 jam, setelah dikukus adonan dinginkan lebih dahulu sebelum dipotong-potong dan dibalut dengan tepung panir sebagai ciri khas dari nugget. Untuk membedakan antar jenis nugget bisa dibuat ukuran dan bentuk potongan yang berbeda, bahkan bisa digunakan cetakan yang bervariasi. Selanjutnya nugget yang telah dingin dipotong-potong dan dibalur dengan tepung roti/panir dan siap digoreng untuk selanjutnya siap dinikmati atau nantinya akan dijual. Apabila belum akan dikonsumsi, nugget yang telah berbalut panir bisa dikemas dalam plastik dengan ukuran yang dikehendaki kemudian disimpan di dalam *freezer*. Produk akan aman disimpan dalam *freezer* sampai 2 bulan bahkan lebih.

Sedangkan **Gambar 5** adalah bentuk nugget sayur yang sudah digoreng dan siap dikonsumsi. Oleh karena dikerjakan oleh beberapa ibu-ibu menyebabkan dan ukurannya pada saat pemotongan menjadi tidak seragam. Jika nugget untuk dikonsumsi sendiri tidak masalah dengan bentuk yang tidak seragam, akan tetapi jika akan dipasarkan bentuk dan ukurannya perlu dirapikan atau lebih disamakan supaya lebih menarik bagi calon pembeli.



Gambar 4. Adonan nugget dengan berbagai variasi siap dikukus



Gambar 5. Nugget setelah digoreng dan siap dikonsumsi

4. Kesimpulan

Hasil pengabdian masyarakat dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini memberikan banyak manfaat bagi mitra terutama dalam pemilihan dan pengolahan bahan pangan yang sehat dan murah, serta memberikan peluang usaha untuk membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Setelah selesai pelaksanaan pengabdian ini masih terus dilakukan pendampingan, dan beberapa peserta sudah melakukan praktik membuat nugget di rumah masing-masing. Selama pendampingan, ibu-ibu diberikan masukan-masukan agar dapat memberikan hasil yang semakin baik dan dapat membantu peningkatan ekonomi keluarga.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada LP3M UMY yang telah memberikan dana pengabdian kepada masyarakat dan Ibu-ibu pengurus dan anggota KWT Mina Julantoro yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk ikut hadir dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Evanuarini, H., & Purnomo, H. (2011). Physical and Organoleptic Quality of Chicken Nuggets Fried At Different Temperature and Time. *Journal of Agriculture and Food Technology*, 1(8), 133–136.
- Fajri, P. Y., Putri, N. E., Novita, R., Gusmalini, & Muchrida, Y. (2021). Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota. *Jurnal Logista*, 5(1).
- Gates, K. W. (2015). Seafood Processing: Technology, Quality and Safety. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 24(1), 91–97. <https://doi.org/10.1080/10498850.2014.954475>
- Hidayat, A. F., Baskara, Z. W., Werdiningsih, W., & Sulastri, Y. (2018). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Abon Ikan di Tanjung Karang, Kota Mataram. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1), 69–75.
- Lukman, I., Nurul, H., & Noryati, I. (2009). Physicochemical and Sensory Properties of

- commercial chicken nuggets. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(2), 171-180.
- Nurmahmudah, & Ida, H. (2021). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Wirausaha Kuliner di Perum KCVRI Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya. *Community Empowerment*, 6(4), 630-634.
- Puspita, L., & Komarudin, K. (2020). Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1-9. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4105>
- Sina, P. G. (2020). Ekonomi Rumah Tangga Di Era Pandemi Covid-19. *Journal of Management: Small and Medium Enterprises (SMEs)*, 12(2), 239-254. <https://doi.org/10.35508/jom.v12i2.2697>
- Susanto, B., Pradana, F. S. A., Fitriana, R., Wulandari, N., Dina, F. A., & Galih, S. S. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Menjadi Usaha Kreatif di Desa Duren. *Community Empowerment*, 6(3). <https://doi.org/10.31603/ce.4305>
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Chairunnisa, H., & Pratama, A. (2016). Karakteristik Mikrobiologi Nugget Ayam Dengan Pasta Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerasi (Microbiological Characteristic of Chicken Nugget with The Addition of Tomato Paste During Refrigerated Storage). *Ilmu Peternakan*, 16(1), 42-45.
- Yarza, H. N. (2021). Pelatihan Pembuatan Burger, Nugget Sayur dan Yogurt Bersama Ibu-Ibu Pengajian An-Nisa Kelurahan Srengseng. *Jurnal Solma*, 10(1s), 287-293.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License