

APLIKASI TEKNIK PEMBUATAN CHICKEN NUGGET DALAM UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA DI WILAYAH KELURAHAN DINOYO MALANG

Oleh: Asmah Hidayati¹, Siti Aisyiyah. I²

Ringkasan

Berbagai cara untuk mengawetkan daging ayam yang telah dilakukan diantaranya, pembekuan dan mengolah menjadi produk lain. Pengolahan yang paling banyak dilakukan misalnya, menjadi sosis, tempura, nugget dan burger.

Chicken nugget adalah salah satu produk dengan bahan baku daging ayam. Produk ini berupa restructured meat dengan macam-macam produk sesuai keinginan, dipadu dengan sedikit tepung kemudian diselimuti dengan tepung panir, sehingga rasanya sangat diminati oleh berbagai kalangan. Industri-industri olahan daging selalu memproduksi produk olahan dari daging ayam ini.

Dari hasil pemantauan, diperoleh hasil bahwa ibu-ibu yang tertarik pada pembuatan nugget adalah ibu-ibu yang mempunyai waktu relatif luang yaitu sebagian besar ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja formal, misalnya sebagai tenaga paruh waktu pada rumah tangga orang lain. Hasil ini sesuai dengan target sasaran kami, karena tujuan pengabdian kami adalah untuk meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga khususnya yang mengalami kesulitan ekonomi melalui pembuatan nugget ayam.

Kata Kunci: Chicken Nugget, Peningkatan Pendapatan

¹ Staf Pengajar Fakultas Peternakan-Perikanan Universitas Muhammadiyah Malang

² Staf Pengajar Fakultas Peternakan-Perikanan Universitas Muhammadiyah Malang

A. PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

a) Potensi Chicken Nugget

Ayam dan produk-produk perunggasan merupakan makanan sumber protein hewani yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya, seperti misalnya daging kambing, sardin ikan. Nilai nutrisinya yang tinggi dengan komponen protein sekitar 18 % dengan asam-asam amino yang lengkap serta rasanya yang lezat mengakibatkan ayam menjadi idola dalam pemilihan bahan makanan.

Selain faktor-faktor yang menguntungkan, ada beberapa hal yang merugikan dari daging ayam diantaranya, daging ayam merupakan bahan makanan yang mudah mengalami kerusakan biologis oleh enzim dan mikroorganisme pembusuk, sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Hal yang menyebabkan kecepatan pembusukan ini adalah kandungan glikogen pada daging ayam relative rendah, sehingga akumulasi asam selama pasca mortem relative rendah dibanding daging sapi, kambing dan kuda.

Berbagai cara untuk mengawetkan daging ayam yang telah dilakukan diantaranya, pembekuan dan mengolah menjadi produk lain. Pengolahan yang paling banyak dilakukan misalnya, menjadi sosis, tempura, nugget dan burger. Pengolahan lain juga telah banyak dilakukan dengan model penggorengan yang bermacam-

macam. Pada saat ini produk daging ayam olahan siap saji menjadi idola karena rasanya yang sangat lezat, dan sangat disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa.

Chicken nugget adalah salah satu produk dengan bahan baku daging ayam. Produk ini berupa restructured meat dengan macam-macam produk sesuai keinginan, dipadu dengan sedikit tepung kemudian diselimuti dengan tepung panir, sehingga rasanya sangat diminati oleh berbagai kalangan. Industri-industri olahan daging selalu memproduksi produk olahan dari daging ayam ini.

Berdasarkan atas target keuntungan yang selalu dikejar oleh industri-industri pengolahan pangan khususnya pengolahan daging, maka produk-produk olahan daging yang diproduksi oleh industri besar, biasanya telah mengalami perubahan komposisi dari yang semestinya. Hal ini telah banyak dijumpai di lapang, sehingga kita tidak heran bila pada kemasan berbeda dengan kenyataan. Hal ini bias terjadi karena adanya substitusi bahan yang dilakukan dengan dasar hasil penelitian, sehingga tidak memengaruhi rasa dan kualitas nutrisinya. Seperti yang telah dilakukan oleh industri Tri Star, untuk membuat nugget dengan cita rasa tinggi tetapi biaya produksi rendah adalah dengan substitusi daging ayam dengan kulit ayam dan tepung kedelai. Pada penelitian ini kami memakai dasar dari resep Tri Star dengan variasi kami sendiri untuk menggantikan tepung kedelai yang saat ini masih impor dan sangat sulit diperoleh kecuali oleh industri besar. Selanjutnya

kami berikan resep olahan kami kepada ibu-ibu rumah tangga dilingkungan kelurahan Dinoyo, Malang, dan memberikan kepada mereka demo, pelatihan membuat nugget hingga pada pencetakan model untuk meningkatkan nilai jual.

Diharapkan dari kegiatan ini, ibu-ibu di wilayah Kelurahan Dinoyo mempunyai usaha sampingan untuk meningkatkan sumber daya pribadinya dan menambah pendapatan keluarga, mengingat wilayah Dinoyo dihuni sangat banyak mahasiswa dari luar kota yang menuntut ilmu dibebbagai perguruan tinggi di sekitar wilayah Dinoyo.

b) Peta Ekonomi Wilayah Dinoyo

Kelurahan Dinoyo adalah salah satu wilayah di Kotamadya Malang yang terletak disebelah barat. Wilayah ini sangat berdekatan dengan berbagai Perguruan Tinggi seperti Unibraw, UIN, UMM, Politeknik Malang, Unisma, Uniga, STIA, STT Telkom, STT Palapa dan STIPer. Disekeliling masing-masing Perguruan tinggi tersebut sudah tentu banyak pendatang yaitu mahasiswa yang berasal dari berbagai kota diluar Malang, yang juga membutuhkan fasilitas akomodasi dan konsumsi. Dari Berbagai wilayah sekitar perguruan tinggi tersebut, maka kami tetapkan wilayah disekitar Politeknik Negri Malang sebagai wilayah target operasional pengabdian kami. Alasan kami memilih wilayah tersebut adalah, 1) wilayah ini dilalui oleh sungai brantas

yang mengalir disepanjang kampong-kampung wilayah Dinoyo.

2) Banyak penduduk menghuni di wilayah ini, dengan mata pencaharian sebagai pegawai negeri golongan menengah dan rendah (guru SD, Pegawai Telkom) dan berwirausaha kecil-kecilan seperti berjualan kue dan kelontong. dan 3) Ibu-ibu rumah tangga setempat adalah murni ibu rumah tangga yang sangat perlu diberdayakan khususnya dalam sisi ekonomi, sebagian besar mereka menambah penghasilan dengan menjadi pembantu rumah tangga di sekitar wilayah itu atau menjadi buruh cuci pakaian. 4) Ibu-ibu rumah tangga yang bekerja sebagai pembantu atau serabutan biasanya mereka pulang sekitar setelah ashar atau menjelang magrib, sehingga dari sisi pendapatan mereka tergolong yang wajib diberikan tambahan ilmu dan wawasan untuk menambah pendapatan rumah tangganya.

2. Output Yang Diharapkan

Setelah memperoleh pelatihan ini, maka diharapkan :

- 1) Mereka mempunyai bekal pengetahuan dalam mengolah bahan makanan berupa daging ayam khususnya menjadi chicken nugget.
- 2) Mereka mempunyai kesempatan untuk menggunakan waktu luang yang ada untuk memulai berwirausaha dengan membuat chicken nugget.

3) Mereka mempunyai wadah usaha melalui tingkat RT untuk memasarkan produk mereka, sehingga dapat lebih menggairahkan berwirausaha.

4) Memperoleh pendapatan baru disamping pekerjaan luar rumah yang telah mereka jalankan.

B. METODE KEGIATAN

Kegiatan ini menggunakan Metode Kaji Tindak yaitu metode yang dilaksanakan dengan cara :

- a) Ceramah tentang kewirausahaan, Metode berwirausaha, pembangkitan rasa percaya diri , bagaimana memulai berwirausaha .
- b) Ceramah tentang pengolahan ayam terutama produk-produk restructured meat secara umum dan produk chicken nugget secara khusus.
- c) Demonstrasi kepada khalayak sasaran strategis tempat pelaksana program melakukan kegiatan tentang pembuatan chicken nugget .

1. Keterkaitan

Dengan adanya kegiatan ini, maka mempermudah dan memperjelas kerja pemerintah setempat yang bertugas untuk membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang dipimpinnya. disamping itu akan mengembangkan usaha koperasi

karena diharapkan ada produk olahan yang dapat menampung potongan-potongan kecil ayam yang biasanya dijual dengan harga yang sangat murah .

Bagi Pembina UKM sendiri juga merasa diuntungkan dengan adanya kegiatan ini karena akan memperingan beban kerja mereka . Disamping itu diharapkan akan mulai ada penampungan tenaga kerja dari sector lain .

2. Rancangan Evaluasi

Ada 3 tahap evaluasi yang akan dilakukan :

a) Evaluasi sebelum kegiatan sebenarnya berlangsung

Pada atahap ini pada kegiatan evaluasi terutama ditekankan pada apakah materi pelatihan yang disampaikan sudah cukup memadai . Uji coba kembali tentang pembuatan chicken nugget dicoba langsung pada laboratorium .

b) Rancangan Evaluasi .

Evaluasi ini dilakukan bersamaan dengan pelaksanaan kegiatan , Hal-hal yang ingin diperoleh dalam evaluasi ini adalah : Keberhasilah ceramah dilihat dari keberhasilan sikap ibu-ibu rumah tangga diwilayah ini ,penambahan wawasan , seta ilmu , yang dapat dketahui dengan cara pendekatan kepada mereka para ibu-ibu rumah tangga di wilayah RW 1 ini .

Keberhasilan demonstrasi dapat dilihat dari kepandaian mereka dalam mencoba membuat produk chicken nugget . hasil uji coba Laboratorium dapat dilihat berdasarkan criteria. Uji arganoleptik, rasa, warna , bau , konsistensi / tekstur dan warna dilakukan setelah demonstrasi dilakukan .

c) Evaluasi Akhir .

Tingkatan keberhasilan keseluruhan kegiatan pengabdian masyarakat ini akan dinilai. Fakto-faktor pendorong dan penghambat yang ditemukan dalam pelaksanaan kegiatan ini dikemukakan .

3. Identifikasi Dan Perumusan Masalah

Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan upaya membantu masyarakat mengatasi permasalahan yang berkaitan dengan peningkatan nilai ekonomi dalam peningkatan taraf hidup .

Cukup sulitnya membangun ekonomi bagi ibiu-ibu rumah tangga yang sebagian besar selalu bergantung pada orang lain , bekerja sebagai pembantu rumah tangga , atau hanya berdagang kecil-kecilan membuat mereka cukup sulit untuk menyekolahkan anak-anak mereka hingga perguruan tinggi . ikan-ikan kecil yang dijual dengan harga murah , maksimum harga per kg hanya 5000 rupiah , menggugah kami untuk mendidik mereka memulai untuk

berwira usaha membuat olahan ikan ini sehingga mempunyai daya jual yang lebih tinggi (hasil survey, Nofember 2005).

Chicken nugget merupakan olahan daging ayam yang bergizi tinggi, dimana untuk pemula tidak memerlukan dana yang terlalu besar, oleh karenanya kami berkeinginan ibu-ibu rumah tangga di wilayah ini memulai berwira usaha membuat chicken nugget ini usaha untuk membangkitkan percaya dirinya.

Apakah benar setelah kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan akan membuka hati dan fikiran mereka untuk bangkit dan menjadi manusia yang percaya diri.

4. Tujuan Kegiatan

1. Meningkatkan kualitas potongan-potongan ayam kecil-kecil dari harga yang sangat murah menjadi bahan makanan yang bernilai gizi baik
2. Menyediakan produk olahan hasil ayam yang aman dan bergizi tinggi
3. Pada akhirnya nanti akan diharapkan tumbuh wirausahawan chicken nugget yang baru

5. Manfaat kegiatan

Manfaat yang dapat dicapai dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Memanfaatkan potongan-potongan ayam kecil-kecil dan kulit yang terjual dengan harga murah dan merugikan penjual ayam, untuk diubah menjadi olahan ayam yang bergizi dan mempunyai nilai jual yang lebih baik.
2. Membuka lapangan kerja bagi ibu-ibu rumah tangga di wilayah ini dan masyarakat lain pada umumnya.

6. Kerangka Pemecahan Masalah

Untuk membuka wawasan, pengertian serta kecerdasan pada ibu-ibu rumah tangga, perlu dilakukan survey lapangan pro kondisi dan pengenalan khalayak sasaran.

1. Melakukan pendidikan dan pelatihan baik secara teoritis maupun praktis dengan membuat percontohan dan penerapan teknologi pembuatan chicken nugget.
2. Melakukan evaluasi keberhasilan seluruh program baik secara fisik maupun persepsi.

7. Khalayak Sasaran

Ibu-ibu Rumah Tangga wilayah RW 1 kelurahan Dinoyo, Usaha kecil dan Menengah, Panti Asuhan Putri Aisyah lembaga lain, yaitu Koperasi Bina Sejahtera, Pembina UKM.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian yang terdiri atas : 1) Sosialisasi kepada ibu-ibu PKK di Wilayah Dinoyo, tentang produk Nugget beserta dengan prospek bisnisnya, yang dilaksanakan pada bulan Nopember 2006, pada saat acara pertemuan PKK, di kelurahan Dinoyo. 2) Pemantauan hasil sosialisasi dan respon dari ibu-ibu PKK terhadap sosialisasi produk nugget, yang dilaksanakan pada bulan Desember 2006. Respon yang disampaikan oleh ibu-ibu PKK khususnya yang mempunyai kesempatan untuk membuat produk nugget ternyata tinggi, dari 50 orang peserta PKK, maka ada 35 orang yang menyatakan ingin diberi penyuluhan dan dilatih tentang pembuatan nugget. 3) Pada bulan Januari 2007, pelaksana memesan tepung terigu ke PT Tri Star Surabaya, sebagai tepung andalan pada program ini, mengingat kadar protein pada tepung ini paling tinggi dari tepung lainnya. Berdasarkan hasil uji awal, tepung ini mempunyai tekstur lebih besar dari tepung lainnya, dan setelah menjadi produk mempunyai cita rasa tinggi lebih tinggi dari tepung lainnya. 4) Pada bulan April 2007 dilaksanakan kegiatan penyuluhan tentang pengolahan daging ayam, khususnya bagian kulit dan sisa potongan kecil untuk dibuat nugget, beserta dengan aspek bisnisnya. 5) Pada bulan Mei 2007, dilaksanakan demonstrasi pembuatan nugget. Pada kegiatan ini ibu-ibu khalayak sasaran akan kami kumpulkan dirumah RT 5 RW 1 kelurahan

Dinoyo. Pada saat acara ini kami tidak menggunakan tepung dari PT TriStar sebagai akibat belum datangnya tepung tersebut karena merupakan barang impor. Sebagai gantinya kami memakai tepung protein kedelai campuran sendiri. Proses pembuatan nugget pada saat demonstrasi kami uraikan dibawah ini:

Proses Pembuatan Chicken Nugget

Bahan-bahan :

Daging ayam giling	160 gram
Kulit ayam	80 gram
Tepung protein kedelai	13,5 gram
Syntetic meat Fiber Coarse (SMF)	7,2 gram
Phosmix Mp	0,8 gram
Merica putih bubuk	0,2 gram
Pala bubuk	0,2 gram
Gula	2 gram
Garam	4 gram
Bumbu masak	3 gram
Bombay	50 gram
Minyak goreng	40 gram
Es batu	36 gram
Bahan coating	
Tepung terigu rendah protein	50 gram
Batter mix powder	25 gram
Air	100 cc
Bread crumb	100 gram

Metode/urutan kegiatan pembuatan :

- a. Kulit ayam ditimbang 80 gram blender sampai agak halus + bawang Bombay 50 Gram blender lagi sampai halus , tepung protein kedelai dimasukkan sebanyak 13,5 gram dan SMF 7,2 gram , blender sampai rata kemudian masukkan minyak goreng 40 gram . Blender lagi sampai halus dan rata . sisihkan .
- b. Ditimbang daging ayam 160 gram + Phosmix Mp 0,8 gram dan es batu 36 gram . Blender sampai halus dan rata .
- c. Memasukkan 1 dan 2 . Blender sampai halus dan rata .
- d. Memasukkan bumbu-bumbu seperti merica , pala , garam , gula dan bumbu masak . Blender sampai rata .
- e. Ratakan campuran daging dalam loyang dengan ketebalan 1 cm . Bekukan dalam freezer sampai beku .
- f. Setelah beku keluarkan dan dipotong dengan ukuran 4x3x1cm atau dicetak sesuai selera .
- g. Membuat larutan pencelup / butter mix dengan mencampur tepung butter mix 25 gram dengan air 100cc , aduk sampai rata
- h. Masukkan potongan nugget (6) ketepung terigu rendah protein lumuri sampai semua permukaan tertutup dengan tepung .

- i. Celupkan potongan nugget (8) ke larutan butter mix (7) hingga seluruh permukaan nugget tertutup . Angkat dan pindahkan dalam suatu wadah yang telah terisi tepung bread crumb . Lumuri dengan bread crumb sampai rata .
- j. Goreng nugget (9) dalam minyak panas 160-170 derajat celcius selama 1 menit , diangkat dan tiriskan . Setelah dingin ditiriskan segera .

Setelah nugget bebas dari minyak penggorengan, dilakukan pengujian organoleptik, yaitu dengan cara setiap peserta mencicipi nugget buatan sendiri dan membandingkan dengan nugget produk industri lain, kemudian masing-masing peserta dimintai pendapatnya.

Berikut ini gambaran tatakerja pembuatan nugget :



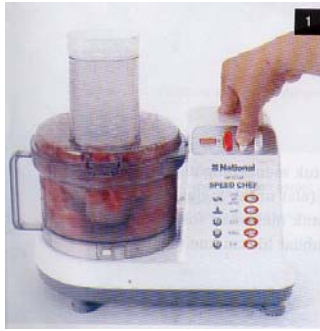
Gambar 1

Contoh Daging Ayam untuk
Pembuatan Nugget



Gambar 2

Pemotongan Ayam
Sebelum di Blender



Gambar 3
Pemblenderan daging ayam
Dan bahan lain



Gambar 4
Pecampuran Bumbu



Gambar 5
Peletakan pada cetakan
Sebelum di kukus



Gambar 6
Proses pengukusan



Gambar 7
Nugget siap di goreng

2. Hasil Kegiatan dan Evaluasi

Dari hasil pemantauan, diperoleh hasil bahwa ibu-ibu yang tertarik pada pembuatan nugget adalah ibu-ibu yang mempunyai waktu relatif luang yaitu sebagian besar ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja formal, misalnya sebagai tenaga paruh waktu pada rumah tangga orang lain. Hasil ini sesuai dengan target sasaran kami, karena tujuan pengabdian kami adalah untuk meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga khususnya yang mengalami kesulitan ekonomi melalui pembuatan nugget ayam. Dari jumlah peminat yang semula 35 orang kemudian menyusut menjadi 21 orang, setelah kami cermati, ibu-ibu yang tidak ikut dalam acara penyuluhan dan demonstrasi ini karena kesulitan waktu, karena mereka sebagian besar adalah guru dan PNS di berbagai kantor, sehingga tidak dapat mengikuti acara tersebut. Dari jumlah tersebut kami berpendapat bahwa dari sisi sosialisasi telah berhasil menyampaikan pesan bahwa produk hasil ternak khususnya ayam sangat penting sebagai penambah protein hewani yang bermanfaat bagi kesehatan sekaligus dapat dimanfaatkan untuk bisnis menambah penghasilan keluarga. Selain itu, kami dapat mensosialisasikan bahwa produk daging ayam selama tidak ada kontaminasi langsung dari Avian Influenza dan diproses pemasakan sempurna adalah tetap aman dikonsumsi.

Dari sisi sosialisasi bisnis yang kami sampaikan, maka sampai saat ini (minggu ke 3 bulan Mei 2007), kami belum

memperoleh informasi tentang ibu-ibu yang sudah langsung mempraktekkan pembuatan nugget sebagai produksi skala rumah tangga. Dari 21 peserta yang dapat mengikuti pelatihan sampai dengan demonstrasi, baru 5 orang yang menyatakan akan memproduksi untuk bisnis, dan mereka minta dibina lebih lanjut, khususnya untuk pengemasannya dan pemasaran. Bahkan 1 orang ibu diantaranya adalah orang Aceh yang pada saat ini berada di Malang dalam rangka mencari peluang produk makanan yang dapat dipasarkan di Aceh, dan ternyata beliau berminat untuk mengembangkan produk nugget ini di Aceh, sebagai bisnis. Dari hasil kegiatan pengabdian ini, kami menilai cukup sukses, mengingat target kami ada sekitar 15 orang yang akan berusaha pada sektor ini, sehingga dapat diwadahi langsung oleh PKK atau RT setempat untuk pemasarannya, yang kami harapkan dapat bekerjasama dengan sejumlah toko swalayan yang berada di wilayah Dinoyo, atau sejumlah Koperasi karyawan.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Dari hasil kegiatan dan pembahasan kami simpulkan bahwa:

1. Ibu-ibu rumah tangga khususnya yang mempunyai pekerjaan sambilan disektor domestic untuk menambah penghasilan rumahtangganya sangat

mungkin untuk ditingkatkan kemampuan untuk lebih tinggi memperoleh income bagi rumahtangganya.

2. Mereka sangat antusias, karena dengan pekerjaan membuat produk nugget adalah pekerjaan ringan bagi mereka tetapi perolehan hasil/keuntungan lebih besar dibanding pekerjaan mereka disektor domestic sebagai pembantu rumahtangga maupun serabutan, yang jelas lebih memerlukan waktu lebih banyak.
3. Pelaksana dapat memperoleh banyak manfaat, selain dari tujuan pengabdian sendiri adalah dapat mensosialisasikan bahaya flu burung dan mengembalikan kepercayaan masyarakat akan produk daging ayam, sehingga diharapkan dapat meningkatkan kembali gairah usaha peternakan, khususnya unggas.

2. Saran

Saran yang dapat kami sampaikan:

Penyempurnaan program pengabdian ini dengan memberikan pelatihan tentang pengemasan dan mencari mitra usaha, sehingga mereka dapat berwirausaha dengan resiko sekecil mungkin terutama dari segi pemasarannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim , 2006 . Formulasi Produk Chicken Nugget . Tristar
- Aisyah , S . I 2003 . Pengaruh Pemberian Alkalin Phosphat pada bakso Daging post rigor Terhadap sifat Fisik dan Kimia Serta Organoleptik . Lap . Penel . PBI .
- Cross H.R and A.J Overby , 1988 . World Animal Science . Elsevier Science Publishers B.V. Tokyo .
- Hui , Y.H ,1991 . Encyclopedia of Food Science and Technology . A Willey Inter Science Publication . new York .
- Mannulang , M dan Tannoto , E , 1995 . Pengaruh bahan Pengikat dan Emulsifier terhadap Mutu Nugget ikan (*Scromboeromorus commersoni*) selama Penyimpanan Pada suhu Beku . Buletin Teknologi dan Industri Pangan 6 (1) : 42 – 51 .
- Priyanwihatkul ,W.K.H. Mc Watters , L.R Beuchat and R.D.Philips , 1997 . Optimizing Acceptability of Chicken Nugget Containing Fermented Cowpea dan Peanut Flour . J .Food Science , 60 (1).
- Raharjo,S.Dexter, D.R Worfel , R.C, Sofos , J.N , Solomon , M.B Shults , G.w and Schmidt , G.R 1995. Quality Characteristic of restructure Beef steak manufacture by Various techniques . J .Food science , 60 (1)
- Raharjo , 1996 . Technologies for the Production of restructured Meat : A Review . Indonesian Food and Nutrition Progress . 3 (1):39-50.
- Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging . Gadjah Mada University Press .