
Peningkatan Kapasitas Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Nugget Sawi Putih Dan Wortel

Dwi Susilowati¹, Milka Silvia Chandra Diana¹, Ainaya Putri Magfiroh Bahri¹, Kristin Yulia Prastika², Yustian Dwi Cahyo², Ferdiansyah Eka Saputra¹, M. Abdul Khowi², Ahmad Kusni¹, Ulil Albab Nasrulloh¹

¹Agribisnis, Universitas Islam Malang, Jalan MT.Haryono 193 Malang 65145

²Peternakan, Universitas Islam Malang, Jalan MT.Haryono 193 Malang 65145

Correspondence: dwi_s@unisma.ac.id

Received: 15/10/20 – Revised: 29/10/20 - Accepted: 29/10/20- Published: 15/12/20

Abstrak. Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang mempunyai potensi komoditi sawi putih dan wortel, oleh karena itu peningkatan kapasitas masyarakat melalui olahan nugget sawi putih dan wortel merupakan kegiatan yang penting. Tujuan program adalah meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan nugget sawi putih dan wortel kepada masyarakat Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. Pada saat pandemi Covid 19 hasil panen banyak yang tidak terjual karena adanya pembatasan-pembatasan mobilitas masyarakat. Oleh karena itu penting untuk melakukan inovasi baru dalam mengatasi kondisi tersebut yaitu antara lain melakukan pengolahan sawi putih dan wortel menjadi nugget sehat. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung selama 1 bulan, dimulai pada tanggal 3 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 3 September 2020. Kegiatan ini dimulai dengan observasi kondisi hasil panen sawi putih dan wortel yang ada di Desa Tawangsari. Sasaran program ini adalah ibu-ibu PKH dengan pertimbangan bahwa ibu-ibu merupakan penyedia makanan keluarga yang harus mengetahui cara mengolah makanan yang sehat. Disamping itu ibu rumah tangga di Desa Tawangsari belum melakukan kegiatan yang menunjang ekonomi rumah tangga. Metode atau tahapan pelaksanaan program ini adalah sosialisasi, pelatihan pembuatan nugget dan pemasarannya, kemudian dilanjutkan dengan pendampingan. Hasil dari kegiatan ini adalah bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu PKH kemampuan mengolah nugget sayur sehat dari sawi putih dan wortel meningkat. Hal tersebut dapat dilihat dari survei awal dan survei akhir yang dilakukan sebelum dan sesudah program. Peserta yang menyatakan bisa membuat olahan nugget berbahan baku sawi putih dan wortel meningkat. Disamping itu ibu-ibu rumah tangga mulai menjalankan usaha pengolahan nugget sawi putih dan wortel.

Kata kunci: nugget sawi putih, pengabdian kepada masyarakat, nugget wortel

PENDAHULUAN

Akhir-akhir ini pendapatan rumah tangga petani dari hasil panen sayur menurun salah satunya karena dampak dari pandemi Covid 19 (Hutahaean, 2020); (Susanti, Istiyanto, & Jalari, 2020). Hal tersebut juga dialami oleh petani sayur di Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang merupakan wilayah yang penduduknya sebagian besar berprofesi sebagai petani sayur. Hasil panen sayuran banyak yang tidak terserap pasar dan tidak laku, sedangkan karakteristik sayur tidak bisa bertahan lama dan mudah rusak (Utama, 2001); (Harnanik, 2018) Kondisi tersebut mendorong untuk melakukan tindakan dalam mengatasi permasalahan tersebut. Salah satu solusi mengatasi hal tersebut adalah mengolah sayuran tersebut sesegera mungkin agar tidak cepat busuk.

Olahan yang digemari oleh semua kalangan salah satunya adalah nugget. Nugget merupakan makanan bergizi yang selama ini terbuat dari ayam. Bahan baku nugget dapat dimodifikasi juga yaitu dicampur dengan sayur-sayuran dalam rangka meningkatkan nilai gizi bukan hanya dari hewani saja tetapi bisa ditambah dengan nabati. Oleh karena itu hasil panen sayuran seperti sawi putih dan wortel dapat dimanfaatkan menjadi makanan olahan nugget sayur. Nugget sayur mengandung banyak gizi dan sangat menyehatkan sehingga sangat baik dikonsumsi anak-anak pada tahapan pertumbuhan. Nugget juga banyak disukai oleh kalangan masyarakat. Penggunaan hasil panen sawi putih dan wortel dalam pembuatan produk olahan makanan nugget sayur dalam jangka panjang dapat meningkatkan perekonomian di Desa Tawangsari ini, karena para petani atau masyarakat desa mampu berkreasi dengan memanfaatkan hasil panen sayuran yang di produksi agar memiliki nilai jual yang lebih.

Nugget yang sering ditemui biasanya menggunakan bahan olahan daging ayam. Nugget merupakan makanan siap saji (*fast food*) yang sangat digemari anak-anak maupun orang dewasa. Cara pembuatan nugget ini terbuat dari adonan daging ayam yang digiling kemudian dibentuk kecil-kecil lalu ditaburi dengan tepung roti. Proses ini dijual dalam keadaan beku supaya hasil produksi tidak cepat basi dan bisa tahan lebih lama, karena bahan dasar dari daging dan tidak menggunakan bahan pengawet atau MSG. Kandungan gizi yang terdapat (Toana, Rugayah, & Sarjuni, 2018) bahwa komposisi nugget yang paling baik adalah sebagai berikut: Kadar Air (61,75%), Kadar Abu (20%), Kadar Protein (8%), Kadar Lemak (13,25%), Kadar B-Karoten (5,50%), Kadar Karbohidrat (17,25%),

Warna (3,50), Rasa (3,25), Aroma (3,00), dan Tekstur (3,00). Dari komposisi tersebut tidak heran jika nugget sering dicari masyarakat untuk dijadikan lauk pauk makan anaknya.

Nugget merupakan produk yang menjanjikan untuk dijadikan peluang usaha. Ide kreatif dan inovatif diperlukan agar lebih menarik konsumen. Ide tersebut bisa berupa variasi rasa dan bentuknya. Olahan nugget sayur yang bervariasi akan mampu bersaing karena memiliki keunikan rasa yang berbeda dengan nugget ayam serta kandungan gizi yang lebih banyak. Variasi rasa maupun bentuk dapat mempengaruhi anak-anak untuk lebih suka mengonsumsi sayuran karena sudah berubah rasanya menjadi lebih enak dan bentuknya lebih menarik.

Tujuan dari program adalah meningkatkan kompetensi pengolahan nugget sayur sawi putih dan wortel ibu-ibu peserta PKH di Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. Disamping itu tujuan dari program ini adalah memberikan wawasan untuk memulai usaha olahan nugget sayur kepada ibu-ibu peserta PKH di Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang

MASALAH

Dari uraian di atas dapat disampaikan permasalahan dari mitra sasaran adalah sebagai berikut: masyarakat sebagian besar belum memahami pengolahan nugget sayur sawi putih dan wortel yang menjadi komoditi unggulan di desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. Selain itu juga mitra sasaran belum memahami bagaimana memulai untuk usaha nugget sayuran sebagai solusi melimpahnya sawi putih dan wortel saat panen raya.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan di Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang selama 1 bulan mulai tanggal 3 Agustus 2020 sampai dengan tanggal 3 September 2020. Sasaran utamanya adalah ibu-ibu Program Keluarga Harapan (PKH) dengan pertimbangan bahwa ibu-ibu merupakan penyedia makanan keluarga yang harus mengetahui cara mengolah makanan yang sehat. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dengan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut: 1. mengadakan sosialisasi pentingnya pengolahan sawi putih dan wortel dalam rangka mengatasi produk yang tidak segera terserap oleh pasar, 2. Melakukan survei awal terkait dengan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan sawi putih dan wortel menjadi nugget, 3. Mengadakan pelatihan

pengolahan sawi putih dan wortel menjadi nugget, 4. Melakukan survei terkait dengan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan sawi putih dan wortel menjadi nugget, 5. Melakukan evaluasi dan menganalisis data. Secara rinci pelaksanaan pelatihan pengolahan sawi putih dan wortel menjadi nugget adalah dengan langkah-langkah: a. Mengadakan persiapan dengan melakukan identifikasi dan mengadakan peralatan-peralatan dan bahan yang dibutuhkan dalam pelatihan, b. Melakukan pelatihan kepada ibu-ibu PKH dan praktek bersama. Sedangkan rincian tahapan analisis data adalah sebagai berikut: a. Survei awal dan survei akhir kepada ibu-ibu PKH, b. Tabulasi data yang diperoleh dari survei, c. Melakukan analisis data dengan menggunakan uji t berpasangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi kepada masyarakat di Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang merupakan langkah awal yang dilakukan dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat. Sosialisasi yang dilakukan dalam rangka menyampaikan pentingnya melakukan olahan sayuran yang menjadi unggulan yaitu sawi putih dan wortel. Selain itu juga menyampaikan bahwa permasalahan-permasalahan yang timbul yaitu karakteristik sayuran yang cepat busuk dapat diatasi salah satunya dengan melakukan olahan sayur sawi putih dan wortel menjadi nugget. Oleh karena itu dalam meningkatkan pendapatan keluarga bisa dilakukan dengan usaha pengolahan nugget sawi putih dan wortel.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi pentingnya pengolahan sayur

Kegiatan sosialisasi pentingnya melakukan pengolahan sayur diikuti dengan antusias oleh masyarakat di Desa Tawangsari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. Setelah sosialisasi langsung dilakukan survei awal terkait dengan pengetahuan dan ketrampilan

pengolahan nugget sawi putih dan wortel. Dari survei awal ini peserta hanya 15% menjawab mengetahui dan bisa melakukan pengolahan nugget sawi putih dan wortel. Jadi belum semua orang bisa membuat olahan nugget sayuran, hal ini sama dengan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh (Hidayati & Aisyiyah, 2012).

Pelaksanaan tahap berikutnya mengadakan pelatihan pengolahan sawi putih dan wortel. Tahapan ini diawali dengan melakukan persiapan penyediaan peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pelatihan.



Gambar 2. Persiapan Pelatihan Olahan nugget sawi putih dan wortel

Kegiatan pelatihan ini dilakukan pada ibu-ibu PKH dengan harapan bahwa ibu-ibu memegang peranan penting dalam melakukan olahan sayur agar dapat berkelanjutan. Pelatihan dapat berjalan dengan lancar dengan kehadiran peserta sebanyak 90% dan mendapat dukungan penuh dari Ikatan Sarjana NU sebagai pendamping PKH.



Gambar 3. Sambutan Sekjen ISNU dan Pendamping PKH pada acara pelatihan.

Kegiatan pemanfaatan hasil panen sayuran ini dapat dikatakan sukses dan berjalan sesuai rencana yang sudah dirancang oleh panitia sebelumnya. Hal ini dapat diketahui dari peserta yang sudah diundang untuk hadir pada saat pelatihan ini sangat antusias ketika mendapatkan materi pemanfaatan hasil panen sayuran ini, dan ketika pelaksanaan praktik yang dipandu oleh pemateri para peserta banyak sekali yang bertanya tentang pembuatan nugget sayur ini dan bertanya tentang keadaan riil yang mereka rasakan sehari-hari.

Semua bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan nugget sawi putih dan wortel dapat diperoleh dengan mudah karena kedua sayur tersebut merupakan komoditi yang menjadi potensi dari Desa Tawangsari. Bahan-bahan pembuatan nugget sawi putih dan wortel adalah sebagai berikut: Sawi putih, wortel, ayam, telur roti tawar, garam, bawang putih, bawang prey, tepung panir, es, lada dan fullcream. Bahan-bahan dipersiapkan dengan ditimbang disesuaikan dengan komposisinya. Sawi putih dan wortel dikupas dan dicuci yang selanjutnya dilakukan penggilingan ayam terlebih dahulu.



Gambar 4. Ibu-ibu mempraktekkan pengolahan nugget sawi putih dan wortel

Proses pengolahan selanjutnya yaitu nugget sawi putih dan wortel dicampurkan semua. Pencampuran ini merupakan langkah yang penting karena menentukan rasa dari nugget sayur. Ayam, sawi putih dan wortel digiling kemudian dicampurkan dengan bumbu dan telur. Adonan kemudian dimasukkan dalam cetakan lalu dikukus. Olahan nugget kemudian dicek kematangannya, sedangkan durasi pengukusan disesuaikan dengan tempatnya. Nugget yang sudah matang kemudian dipotong-potong sesuai dengan selera, kemudian dicelupkan dengan tepung panir dan masukkan kedalam kemasan. Nugget yang telah dikemas dimasukkan ke lemari pendingin.



Gambar 5. Kegiatan pengemasan nugget sawi putih dan wortel

Setelah pelatihan olahan nugget sawi putih dan wortel dilanjutkan dengan survei kepada peserta terkait dengan pengetahuan dan ketrampilan membuat nugget sawi putih dan wortel. Hasil survei awal dan survei akhir dapat dilihat pada diagram berikut:

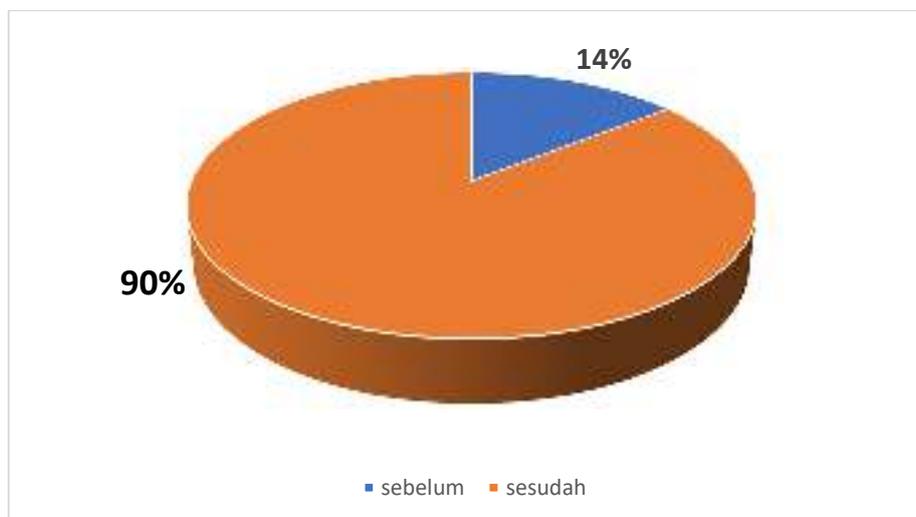


Diagram 1: Pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan

Dari diagram diatas dapat dikatakan bahwa ibu-ibu PKH setelah memperoleh pelatihan membuat nugget sawi putih dan wortel maka jumlah yang memiliki pengetahuan dan ketrampilan meningkatkan yang awalnya hanya 14% menjadi 90%. Hasil analisis uji t adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil analisis uji t berpasangan

T-Test

Paired Samples Statistics							
	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean			
Paired 1	44	50	,357	,050			
Paired 2	90	50	,300	,043			

Paired Samples Test							
	Paired Differences				t	Sig. (2-tailed)	
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference			
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper	t	Sig. (2-tailed)
Paired 1	46	431	051	883	037	12,457	,000

Dari tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKH secara signifikan pada tingkat kepercayaan 95% meningkat. Pelatihan pembuatan nugget sayur sawi putih dan wortel kepada Ibu-ibu PKH secara keseluruhan bermanfaat, terutama bagi petani di Desa Tawang Sari. Hasil panen yang berupa sawi putih dan wortel dapat diolah menjadi nugget sehingga dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan keluarga jika dilakukan dengan baik.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget sayur dari sawi putih dan wortel mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKH di Desa Tawang Sari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang. Ibu-ibu PKH yang sudah meningkat pengetahuan dan ketrampilan membuat nugget sawi putih dan wortel selanjutnya dapat melakukan pengolahan secara mandiri dan berkelanjutan untuk meningkatkan pendapatan keluarganya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat mengucapkan banyak terimakasih kepada Universitas Islam Malang yang telah memfasilitasi terselenggaranya pelatihan pembuatan nugget sawi putih dan wortel kepada ibu-ibu PKH di Desa Tawang Sari Kecamatan Pujon Kabupaten Malang

DAFTAR PUSTAKA

Harnanik, S. (2018). Hasil Litbangyasa Industri Kajian Perubahan Karakteristik Mutu Sawi Segar Selama Penyimpanan dengan Pencucian Air Berozon pada Suhu dan Kemasan

- Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional I*, 74–82. Retrieved from <http://ejournal.kemenperin.go.id/pmbp/article/view/4457>
- Hidayati, A., & Aisyiyah, S. (2012). Aplikasi Teknik pembuatan Chicken nugget dalam upaya peningkatan pendapatan ibu-ibu rumah Tangga di wilayah kelurahan dinoyo malang. *Jurnal Dedikasi*, 5, 10. Retrieved from <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/dedikasi/article/viewFile/863/907>
- Hutahaean, H. (2020). Analisis Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Kecilmenengah (Ukm) Masa Pandemi Covid19 Di Kabupaten Deliserdang. *Journal Economic and Strategy (Jes)*, 1(1), 1–10.
- Susanti, A., Istiyanto, B., & Jalari, M. (2020). Strategi UKM pada Masa Pandemi Covid-19 (SMEs Strategy at Covid-19 Pandemic SMEs Strategy at Covid-19 Pandemic). *Karya Ilmiah Pengadain Masyarakat (KANGMAS)-Neolectura*.
- Toana, S., Rugayah, N., & Sarjuni, S. (2018). Penambahan Beberapa Sayuran Pada Nugget Ayam. *SEMNAS PERSEPSI III MANADO*, 460–472. Retrieved from <http://repo.unsrat.ac.id/id/eprint/2182>
- Utama, I. M. S. (2001). Penanganan pascapanen buah dan sayuran segar. *Konsultasi Teknologi*, 1(1), 1–13.
- Wulandari, Z. (2020). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press.



© 2020 by authors. Content on this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International license. (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).