

PENGEMBANGAN KETERAMPILAN DAN PENGETAHUAN PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN DALAM BENTUK PEMBUATAN OLAHAH NUGGET SAYUR YANG AMAN TERHADAP KESEHATAN

**Muhammad Dhaffa Adz Zidqy¹, Qalbina Rifka Indraputri², Aulia Shalsha Saharani³,
Cahya Nur Imani⁴, Tuti Adawiyah⁵, Vivi⁶, Yolanda Bintang⁷ Yuniarti Fihartini⁸**

¹Program Studi Sosiologi/Jurusan Sosiologi /FISIP, Universitas Lampung,

²Program Studi Teknologi Hasil Pertanian/Jurusan Teknologi Hasil Pertanian/FP, Universitas Lampung,

³Program Studi Proteksi Tanaman/Jurusan Proteksi Tanaman/FP, Universitas Lampung,

⁴Program Studi Ilmu Administrasi Negara/Jurusan Ilmu Administrasi Negara/FISIP, Universitas Lampung,

⁵Program Studi Perikanan dan Kelautan/Jurusan Perikanan dan Kelautan/FP, Universitas Lampung,

⁶Program Studi Ilmu Hukum/Jurusan Ilmu Hukum/FH, Universitas Lampung,

⁷Program Studi Peternakan/Jurusan Peternakan/FP, Universitas Lampung,

⁸Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lampung.

Penulis Korespondensi : qalbina.iiifkaindiaputri2033@students.unila.ac.id

Abstrak

Nugget merupakan makanan siap saji (*fast food*) yang telah digemari oleh seluruh kalangan masyarakat di Indonesia. Selama ini nugget yang dijual di pasaran berasal dari bahan baku hewani seperti ikan, daging, ayam maupun udang. Pekon Padang Dalam memiliki hasil tani unggulan berupa sayur. Sayur-sayur ini kurang dimanfaatkan dalam proses pengolahan lebih lanjutnya. Oleh sebab itu, kami membantu memberikan inovasi pengolahan sayur berupa nugget sayur. Artikel ini berupaya memberikan gambaran dan penjelasan terkait program kerja pembuatan nugget sayur, meliputi proses, tahapan, hasil, dan manfaatnya. Penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif. Hasil penelitian pada kegiatan KKN ini yaitu masyarakat dapat menerima pengetahuan baru mengenai olahan hasil pertanian yang aman, sehat, dan bergizi. Selain itu, masyarakat dapat mengembangkan keterampilan dalam berwirausaha untuk meningkatkan perekonomian. Artikel ini berkontribusi dalam keilmuan pertanian yang diwujudkan dalam rangkaian kegiatan yang inovatif dan terbatas pada pelaksanaan KKN Unila Periode 1 2023.

Kata kunci: Kuliah Kerja Nyata, nugget sayur, sayuran.

Abstract

Nugget is a fast food that has been favored by all levels of society in Indonesia. So far, the nuggets sold in the market come from animal raw materials such as fish, meat, chicken and shrimp. Pekon Padang Dalam has superior agricultural products in the form of vegetables. These vegetables are underutilized in further processing. Therefore, we help provide innovation in vegetable processing in the form of vegetable nuggets. This article attempts to provide an overview and explanation regarding the work program for making vegetable nuggets, including the process, stages, results, and benefits. Writing this article uses a qualitative approach with a descriptive-explanative model. The results of research on KKN activities are that people can receive new knowledge about processed agricultural products that are safe, healthy and nutritious. In addition, the community can develop skills in entrepreneurship to improve the economy. This article contributes to agricultural science which is realized in a series of innovative activities and is limited to the implementation of Unila KKN Period 1 2023.

Keywords: Real Work Lecture, vegetable nuggets, vegetables.

1. Pendahuluan

Pekon Padang Dalam merupakan salah satu desa yang masuk wilayah kerja Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. Potensi sumber daya alam di desa ini sangat besar terutama dari segi hasil tani berupa sayuran yang melimpah namun masih belum dimanfaatkan dengan maksimal dan optimal. Mata pencaharian mayoritas masyarakat Pekon Padang Dalam adalah petani, meskipun sebagian lainnya adalah ibu rumah tangga, peternak, buruh bangunan serta pedagang. Pekon Padang Dalam sendiri memiliki akses ke pusat pemerintahan kecamatan hanya berjarak 6,4 km saja dengan kondisi jalan yang sudah bagus. Kegiatan perekonomian desa sendiri mayoritas ditopang dari sektor pertanian mengingat sekitar 80% dari jumlah penduduk adalah petani. Namun, dari melimpahnya hasil tani yang diperoleh petani masih belum bisa memberikan dampak perekonomian yang bisa meningkatkan kualitas hidup petani itu sendiri. Hal ini disebabkan masih rendahnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah serta memasarkan hasil tani yang diperoleh juga masih minimnya dana penunjang untuk melakukan itu semua.

Tingkat pendapatan petani belum seutuhnya dapat mencukupi kebutuhan keluarga mengingat harga jual sayur masih rendah. Dengan keterbatasan dan kemampuan pemasaran serta mengolah sayur untuk meningkatkan nilai jual menjadi permasalahan yang sampai saat ini masih menjadi pekerjaan rumah yang belum terselesaikan. Potensi alam berupa hasil tani yang melimpah tetapi belum memberikan hasil yang signifikan untuk meningkatkan pendapatan keluarga masyarakat tani tentunya berpengaruh juga dalam pemenuhan gizi keluarga terutama anak-anak. Hal ini, memerlukan solusi nyata yang bisa memberikan wawasan kepada masyarakat bagaimana meningkatkan nilai jual hasil tani yang diperoleh untuk meningkatkan pendapatan keluarga sebagai upaya mengangkat perekonomian masyarakat sehingga pemenuhan gizi keluarga juga bisa tercapai.

Hasil tani berupa sayuran sebaiknya tidak dijual dalam bentuk mentah saja tetapi sayuran tersebut dapat diolah menjadi makanan yang enak dan bergizi. Hal ini, dapat berpengaruh dalam meningkatkan nilai jual sayur dibanding sayuran mentah yang harganya cenderung tidak menentu dan rendah. Solusi nyata yang kami tawarkan yaitu dengan memberikan pelatihan keterampilan mengolah sayuran sisa menjadi nugget sayur. Nugget merupakan makanan siap saji (*fast food*) yang telah digemari oleh masyarakat (Azis dan Lestariningsih, 2018). Nugget sayur ini juga dapat menjadi makanan *frozen food* sehingga dapat bertahan lama (Indrawati dkk., 2022).

Campuran sayur dan tahu dalam pengolahan nugget diharapkan bisa meningkatkan pula ketertarikan masyarakat khususnya anak-anak mengonsumsi sayur dalam pola hidup sehari-hari. Nugget sayur dapat menjadi produk olahan yang tidak hanya menambah nilai jual tetapi termasuk ke dalam produk yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan higienis) karena komposisi yang digunakan dalam pembuatan nugget ini yaitu bahan yang sehat, kaya serat, dan berasal dari alam yaitu sayur-sayuran (Azis dan Lestariningsih, 2018). Atas dasar tersebut tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Unila memberikan kegiatan pembuatan nuggetsayur yang dapat dijadikan sebagai terobosan usaha bagi anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Pekon Padang Dalam untuk memproduksi nugget sayuran. Dengan demikian, tujuan dari pelaksanaan kegiatan KKN ini yaitu Pengembangan keterampilan dan pengetahuan pengolahan hasil pertanian dalam bentuk olahan pembuatan nugget sayur yang aman terhadap kesehatan sebagai bentuk nyata pemberdayaan masyarakat agar bisa selalu berinovasi dan berkeaktivitas untuk mencapai perekonomian yang mandiri.

2. Bahan dan Metode

Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif yang bermaksud memberikan gambaran mendetail terkait program kerja pembuatan nugget sayur selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata sekaligus menjelaskan langkah-langkah mulai dari sebelum pembuatan, proses, hingga *output* dan *outcome* dari program kerja tersebut. Data-data yang

digunakan dalam pembuatan artikel ini merupakan data primer yang bersumber daripada pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok, serta data sekunder yang diperoleh melalui kajian sejumlah literatur dan penelitian terdahulu terkait pembuatan nugget sayur.

Adapun pembuatan nugget sayur dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

- 1) Persiapan alat dan bahan untuk pembuatan nugget sayur.
- 2) Mencari bahan yang tersedia di Pekon Padang Dalam berupa sayuran sisa hasil tani masyarakat Pekon Padang Dalam.
- 3) Penyebaran poster kepada ibu-ibu yang hadir dalam kegiatan. Poster ini berisi langkah cara pembuatan, gambar, dan manfaat nugget sayur.
- 4) Demonstrasi pembuatan nugget sayur oleh tim KKN Unila yang dilanjutkan dengan pembuatan nugget sayur bersama Ibu-ibu PKK Pekon Padang Dalam.
- 5) Mempersiapkan bahan adonan berupa tahu putih, wortel parut, kol parut, daun bawang cincang, bawang bombay cincang, penyedap rasa, 2 sdm tepung tapioka, 3 butir telur ayam, gula, lada bubuk, bawang putih bubuk, dan margarin secukupnya.
- 6) Campurkan tahu yang telah dihancurkan dengan garpu dan seluruh bahan adonan kemudian aduk sampai merata dalam wadah (baskom).
- 7) Adonan yang telah merata selanjutnya dituangkan ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin.
- 8) Selanjutnya, adonan dikukus hingga matang dan padat selama 25 menit. Setelah matang, loyang diangkat dan didinginkan.
- 9) Potong-potong adonan, lalu lumuri dengan terigu, celupkan ke telur, dan gulingkan ke tepung panir.
- 10) Setelah itu, nugget sayur siap untuk digoreng sesuai selera dan dihidangkan.
- 11) Setelah olahan nugget sayur siap, dilakukan proses evaluasi bersama dan *sharing* bersama untuk selanjutnya olahan nugget ini dapat diperjualkan.

3. Hasil dan Pembahasan

Program kerja pembuatan nugget sayur dan pengembangan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian berupa sayur berlangsung dengan baik. Program kerja ini dilaksanakan selama 1 kali dengan kegiatan yang terdiri atas sosialisasi, demonstrasi cara pembuatan oleh tim KKN Unila, pembuatan bersama, diskusi dan evaluasi bersama, serta penjualan usaha dari nugget sayur yang telah dibuat pada UMKM. Sosialisasi kegiatan pembuatan nugget sayur ini dilakukan 15 Januari pukul 17.00 di Balai Pekon Padang Dalam. Kegiatan sosialisasi ini membahas mengenai bahan-bahan hasil pertanian khususnya hasil bumi berupa sayuran di Pekon Padang Dalam yang dibutuhkan untuk pembuatan nugget sayur. Puncak dari Kegiatan ini yaitu demonstrasi dan pembuatan nugget sayur bersama yang berlangsung di Posko KKN Unila Padang Dalam pada hari Kamis, 26 Januari 2023 pukul 16.00 sampai 18.00. Kegiatan pembuatan nugget sayur ini dihadiri oleh beberapa Ibu PKK Pekon Padang Dalam. Bahan utama yang digunakan pada pembuatan nugget sayur ini berasal dari hasil tani ibu-ibu Pekon Padang Dalam yang umumnya kurang terpakai. Sayur-sayur itu berupa kol, wortel, dan daun bawang. Untuk mengetahui kelancaran selama program kerja ini dapat digambarkan bagaimana berlangsungnya kegiatan. Sedangkan untuk mengetahui sejauh mana program kerja yang telah dilaksanakan berjalan dengan baik dan bermanfaat bagi para masyarakat desa dapat dilihat dari hasil evaluasi akhir pembuatan dan penjualan nugget sayur pada UMKM PKK.



Gambar 1. Proses Pembuatan Nugget Sayur



Gambar 2. Penjualan Nugget Sayur di UMKM PKK

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta pelatihan nugget sayur

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Masyarakat khususnya yang ikut dalam sosialisasi pembuatan nugget sayur belum mengetahui dan memahami mengenai pengolahan inovasi lebih lanjut dari sayuran yang ada sebagai wadah wirausaha baru yang menjanjikan	Pemberian materi mengenai olahan apa saja sayuran yang dapat diolah menjadi makanan yang dapat menjadi nilai jual tinggi untuk meningkatkan perekonomian	Peserta pelatihan pembuatan nugget sayur dapat mengetahui olahan inovasi lanjutan dari hasil sayur yang memiliki peluang dengan yang menguntungkan di pasaran.
2)	Masyarakat khususnya yang ikut dalam pelatihan pembuatan nugget sayur belum mengetahui cara pembuatan nugget yang baik aman, sehat, dan bergizi	Praktik pembuatan nugget sayur dari bahan hasil sayur petani yang kurang terpakai	Peserta penyuluhan mampu membuat nugget sayur dari hasil sayur yang kurang terpakai dan dapat menjual hasil pembuatan nugget sayur pada UMKM

Sumber: Hasil Diskusi dengan Anggota PKK Pekon Padang Dalam

Modifikasi nugget yang umumnya berasal dari bahan pangan hewani dengan diganti dengan sayur diharapkan menghasilkan nilai gizi tinggi dengan harga terjangkau sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat (Azis dkk., 2018). Persiapan pada program kerja ini yaitu dengan disusun rencana kegiatan yang akan dilakukan. Fungsi dari perencanaan yaitu memudahkan dalam pelaksanaan program kegiatan. Survey dilakukan saat dilaksanakannya Pra-KKN untuk mengetahui kebutuhan masyarakat melalui pertanyaan-pertanyaan terstruktur dan tertuju.

Pelatihan pembuatan nugget sayur merupakan salah satu upaya untuk memperkenalkan inovasi baru pengolahan hasil pertanian kepada PKK Pekon Padang Dalam. Teori pengolahan pangan yang disajikan berorientasi pada pangan olahan yang inovatif. Pangan olahan yang inovatif memiliki daya tarik tersendiri, dimana pengolahannya secara prinsip sama. Namun, ada beberapa tambahan bahan atau mengganti bahan pangan dengan bahan yang alami yaitu sayuran (Hazman dkk., 2023). Proses pengolahan nugget sayur secara prinsip tidaklah berbeda dengan proses pembuatan nugget daging dan yang lainnya. Inovasi dalam pangan olahan harus mengikuti kaidah-kaidah umum yaitu menguatkan keamanan dan kesehatan konsumen serta kelayakan nutrisi yang terkandung dalam pangan olahan tersebut (Kristiandi dkk., 2022).

Pemilihan komoditi sayur yang digunakan dalam pembuatan nugget ini dilihat dari kemampuan bertahan lama tidaknya nugget yang akan dihasilkan. Sayur yang dipilih yaitu wortel, kol, dan daun bawang (Bintarik dkk., 2021). Pemilihan wortel dapat dilihat dari bentuknya yang utuh, segar, tegar, tidak terdapat cacat, luka patah, atau memar. Pilih wortel yang telah ditumbuhi akar-akar halus di permukaan kulitnya yang menandakan bahwa wortel telah lama dipanen. Wortel yang memiliki pangkal berwarna hijau sebaiknya tidak dipilih karena bagian tersebut terasa pahit. Wortel yang memiliki warna yang cerah memiliki kandungan vitamin A lebih baik (Pramudya dkk., 2021).

Pengadonan yang dilakukan pada pembuatan nugget sayur memiliki prinsip pencampuran seluruh bahan yang telah disiapkan diantaranya wortel dan kol yang telah diparut, tahu yang telah dihancurkan, tepung, telur, dan bumbu-bumbu lainnya yang diaduk hingga rata dalam wadah. Pengukusan adonan nugget sayur selama 25 menit bertujuan agar adonan yang telah terbentuk matang, sehingga pada proses selanjutnya yaitu pemotongan/pencetakan nugget lebih mudah dan masa simpan nugget bertahan lebih

lama (Nurhamidah dkk., 2021). Pencetakan nugget dapat dilakukan sesuai dengan bentuk dan selera yang diinginkan, selain itu pencetakan dengan aneka bentuk juga bertujuan untuk menarik minat konsumen terhadap produk tersebut, apalagi bagi anak-anak. Proses penepungan atau yang sering dikenal dengan *breeding* bertujuan untuk merenyahkan produk agar rasa lebih enak dan lezat. Memanir dilakukan untuk mendapatkan lapisan nugget yang renyah dan membuat warnanya menjadi kecokelatan sehingga penampilan nugget lebih menarik dan menggugah selera (Indrawati dkk., 2022).

Kegiatan evaluasi dan *sharing* bersama merupakan sarana komunikasi antara tim KKN Unila dengan anggota PKK. Kegiatan evaluasi dan *sharing* ini berguna untuk mengoptimalkan tujuan dan mengidentifikasi sedini mungkin terjadinya masalah yang sedang dihadapi oleh anggota PKK selama proses pembuatan nugget sayur (Erwantingsih dkk., 2022). Evaluasi dilakukan dalam bentuk diskusi informal untuk bertukar pikiran secara lebih leluasa mengenai manfaat, kelebihan, kekurangan dan masukan dari anggota PKK. Adapun hasil dari evaluasi yang telah didiskusikan yaitu anggota PKK merasakan manfaat dari materi yang disampaikan karena adanya simulasi pembuatan nugget sayur dan poster menarik oleh tim KKN Unila. Hasil dari evaluasi selanjutnya yaitu anggota PKK telah mampu membuat nugget sayur secara mandiri dan mampu menjualkannya. Keberlanjutan dari program ini yaitu telah diperdagangkannya hasil olahan nugget sayur pada UMKM PKK Pekon Padang Dalam dengan modal materi yang didapatkan serta bahan yang sangat mudah didapat untuk membuat nugget sayur.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Atensi atau perhatian masyarakat khususnya anggota PKK Pekon Padang Dalam terhadap materi sosialisasi dan pembuatan nugget sayur yang disampaikan cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh anggota PKK yang ikut dalam kegiatan pembuatan nugget sayur. Pertanyaan yang diajukan bukan hanya menyangkut bagaimana proses pembuatan nugget sayur tetapi bagaimana cara penyimpanan, mempertahankan rasa, penjualan, dan promosi penjualan yang menarik.
- 2) Para anggota PKK Pekon Padang Dalam dapat mengikuti kegiatan dengan baik dan ikut serta dalam melakukan praktik pembuatan nugget sayur, antusiasme dan rasa ingin tahu bagaimana mekanisme pembuatan nugget sayur cukup tinggi. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat Pekon Padang Dalam dapat menginovasikan olahan hasil pertanian lebih baik dan menarik tidak hanya berfokus pada pembuatan nugget sayur tetapi kreativitas pengolah olahan pangan lainnya. Tingkat keberhasilan praktik pembuatan nugget sayur ini yaitu 93%. Hal tersebut disebabkan karena nuggetsayur yang telah dibuat belum diketahui masa simpan paling lamanya berapa hari.
- 3) Dengan menginovasikan olahan hasil pertanian lebih lanjut, dapat menjadi peluang bisnis untuk masyarakat Pekon Padang Dalam. Pembuatan nugget sayur ini telah berlangsung dan telah dijual pada UMKM PKK Pekon Padang Dalam. Hasil pembuatan dari nugget sayur ini juga mendapat respon positif dari anak-anak Pekon Padang Dalam. Mereka menyukai dan sangat antusias dengan keberagaman olahan hasil pertanian lainnya. Untuk seterusnya masyarakat diharapkan dapat menginovasikan hasil olahan pertanian lebih banyak dan menarik.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Allah SWT yang senantiasa kami panjatkan karena hanya dengan rahmat dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan pengabdian ini. Kami juga banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak yang telah menyumbangkan pikiran, waktu, tenaga, dan sebagainya. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

- a) Universitas Lampung
- b) BPKKN Universitas Lampung
- c) Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
- d) Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
- e) Kepala Desa Pekon Padang Dalam Kec. Balik Bukit Lampung Barat

f) Masyarakat Pekon Padang Dalam Kec. Balik Bukit Lampung Barat
Semoga amal dan kebaikan yang diberikan kepada kami akan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Daftar Pustaka

- Azis, R., & Lestaringingsih, L. (2018). Pelatihan Pengolahan Nugget Sayuran untuk Meningkatkan Produktivitas Anggota Pendamping Keluarga Harapan di Desa Jatinom-Blitar. *Briliant: Jurnal Riset dan Konseptual*, 3(2), 230-236.
- Bintartik, L., Alfi, C., Atikasari, D. R., Putri, R. N. A., Yusuf, S., Qomarina, Y. U., & Nihla, Z. (2021). Produksi Nugget Berbahan Dasar Sayur Lokal untuk Menambah Pendapatan Masyarakat Pada Masa Pandemi COVID-19 di Kabupaten Blitar. *Jurnal Graha Pengabdian*, 3(1), 1-11.
- Erwantiningsih, E., Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung di Desa Jatirejo. *J-MAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 379-386.
- Hazman, F., Rani, A. M., Ismaya, D. R., Maharani, S., Maulana, M. A., Rahman, A., & Kartika, K. (2023). Sosialisasi Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(1), 25-30.
- Indrawati, A., Adisti, A., & Izzalqurny, T. R. (2022). Rencana Bisnis Nugget Sayur "Tastylicious" yang Praktis dan Bergizi. In *Prosiding National Seminar on Accounting, Finance, and Economics (NSAFE)*, 2(1), 47-54.
- Kristiandi, K., Mahmuda, D., Yunita, N. F., & Maryono, M. (2022). Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 216-222.
- Nurhamidah, N., Yensasnidar, Y., & Nova, M. (2021). Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Nugget Sayur Dan Edukasi Kesehatan Bagi Siswa TPQ Di Mesjid Nurul Khairat Kampung Jambak Koto Tengah Padang. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 26-30.
- Pramudya, F. N., Silamat, E., Gabrienda, G., & Adnan, A. (2021). Peningkatan Pendapatan Melalui Pelatihan Pengolahan Wortel Menjadi Nugget Sehat dan Bergizi Bagi Ibu Rumah Tangga. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 41-46.