

Maize Nugget Making in Nagari Ladang Panjang, Pasaman Regency, West Sumatra

Pembuatan Nugget Jagung di Nagari Ladang Panjang, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat

I Ketut Budaraga*¹, Eddwina Aidila Fitria², Nurul Sa'adaturrifni³

^{1,2,3} Universitas Ekasakti, Indonesia, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

*e-mail: iketutbudaraga@unespadang.ac.id¹, eddwinaaidilafitria@unespadang.ac.id², -

Abstract

A processed beef product known as a nugget may contain other ingredients or may not. The nugget is created during production and is then steamed and fried before being eaten. Corn is one of the horticulture crops that is most extensively grown in the Nagari Ladang Panjang region. Nuggets made of corn that are high in fiber and have tofu as their protein source can be employed. The goal of this activity is to educate the neighborhood on how to make sweet corn-based nuggets. The method used in this service is the lecture method and direct practice. The community was very supportive of the installation of this service, and the results were successfully processed. You can substitute this corn nugget product for other vegetable protein and fiber source. These maize nuggets have the potential to become one of Nagari Ladang Panjang's best frozen food products if they are developed properly.

Keywords: nuggets, sweet corn, tofu, frozen food

Abstrak

Nugget adalah produk olahan daging yang dicampur dengan bahan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan oleh undang-undang. Nugget dicetak, dikukus, dan digoreng sebelum dimakan. Jagung adalah salah satu tanaman perkebunan yang banyak ditanam di Nagari Ladang Panjang. Nugget jagung kaya serat dan protein. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberi masyarakat pemahaman tentang pembuatan nugget yang terbuat dari jagung manis. Metode yang dipergunakan dalam pengabdian ini adalah metode ceramah dan praktek langsung. Hasil dari pengabdian ini berhasil diolah, dan masyarakat sangat senang dengan hasilnya. Nugget jagung ini adalah alternatif yang baik untuk protein nabati dan serat. Jika dibuat dengan baik, nugget jagung ini bisa menjadi salah satu makanan dingin unggulan Nagari Ladang Panjang.

Keywords: jagung manis, nugget, tahu, makanan beku

1. PENDAHULUAN

Proses pengolahan makanan memiliki kemampuan untuk menghasilkan berbagai macam nilai tambah. Pengolahan bahan makanan dapat meningkatkan nilai jual produk. Ini adalah salah satu manfaatnya (Puspita & Komarudin, 2020). Setelah beras, jagung (*Zea mays L.*) mengandung banyak karbohidrat. Jagung dapat ditanam di hampir setiap daerah di Indonesia. Produksi jagung nasional diperkirakan akan meningkat sebagai akibat dari penggunaan teknologi tepat guna, teknologi pasca panen, dan intensifikasi (Marzuki, 2008). Salah satu manfaat dari peningkatan nilai jual bahan makanan tersebut dapat ditemukan pada produk pertanian. Salah satu jenis palawija yang banyak ditanam di daerah pedesaan adalah jagung. Produk berbahan dasar jagung masih membutuhkan banyak inovasi. Selain di Nagari Ladang Panjang, jagung biasanya dikonsumsi langsung dengan cara direbus atau di panggang. Oleh karena itu, ilmu baru perlu diperoleh untuk memanfaatkan dan mengolah jagung menjadi produk yang bernilai jual tinggi.

Lokasi Nagari Ladang Panjang adalah di Kecamatan Tigo Nagari, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar orang yang tinggal di Nagari Ladang Panjang adalah petani padi, sawit, dan jagung. Dengan curah hujan tahunan rata-rata antara 2000 dan 3000 mm dan suhu rata-rata 24°-27°C, tanah di daerah ini sangat subur. Salah

satu tanaman yang mungkin ditanam di tempat ini adalah jagung. Bentuk, warna, dan kandungan endosperm jagung manis bervariasi tergantung pada jenisnya. Jagung manis, juga disebut jagung manis, adalah komoditas palawija yang produk utamanya adalah buah atau tongkolnya. Biji jagung manis memiliki ciri-ciri endosperm berwarna bening, kulit biji tipis, dan kandungan pati sedikit saat biji berkerut saat masak. Jelas bahwa jagung manis adalah tanaman sereal yang mengandung banyak serat pangan yang diperlukan tubuh. Tabel 1 menunjukkan kandungan gizi jagung.

Tabel 1. Kandungan gizi pada 100 gram jagung

Energi kal	Karbohidrat G	Air %	Protein g	Gula %	Serat g	Lemak g	Kalsium Mg
96	22,8	72,7	3,5	16	2,4	1,0	3,0

Sumber: Marzuki, 2008

Serat pangan (terutama serat larut) dalam jagung mampu menurunkan kadar kolesterol dalam plasma darah (Tangendjaja & Wina, 2006). Jagung manis umumnya dikonsumsi langsung sebagai jagung rebus, berbagai macam camilan, serta produk kalengan. Untuk meningkatkan nilai jual jagung manis, maka dapat diolah menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi yaitu nugget jagung dalam bentuk frozen food. Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (Kusumaningrum & Mulyani, 2013). Nugget dikonsumsi setelah proses penggorengan. Nugget dapat dibekukan dalam freezer dalam bentuk makanan dingin agar lebih tahan lama. Nugget saat ini telah dibuat dengan menggunakan berbagai bahan baku selain daging (Ratulangi & Rimbing, 2021). Sebagai salah satu hasil bumi yang cukup banyak di Nagari Ladang Panjang, jagung manis dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat produk yang dapat ditekuni oleh perempuan-perempuan di desa ini. Dengan menambahkan jagung dan tahu sebagai sumber serat, nugget ini dapat digunakan sebagai makanan yang mengandung protein nabati (Abiala et al., 2022). Salah satu produk baru yang dapat dibuat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat adalah nugget yang terbuat dari jagung (Hairunnissa et al., 2021).

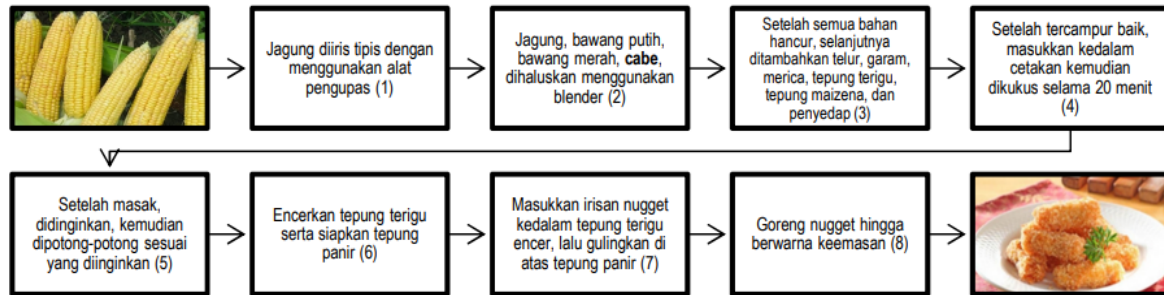
Akibatnya, nugget yang terbuat dari jagung akan menjadi salah satu opsi baru bagi pelanggan yang menginginkan makanan yang sehat. Nilai gizi hasil olahannya dapat ditingkatkan oleh nugget (Astriani & Mulyani, 2013). Hal ini disebabkan oleh kombinasi berbagai bahan makanan selama proses pengolahannya (Nugraha, 2019). Pilihan jenis bahan yang digunakan untuk membuat nugget dalam pengabdian ini didasarkan pada prinsip bahwa penggabungan bahan pangan hewani dan nabati yang murah dan mudah dilakukan. Pengolahan nugget jagung tidak rumit dan tidak membutuhkan banyak biaya dan keterampilan khusus (Sinta et al., 2019). Produk makanan jenis nugget memiliki gizi tinggi (Nisa, 2013), dan karena dibuat dari bahan pilihan yang bergizi tinggi, masyarakat aman mengonsumsinya (Hafid et al., 2019). Bagi pelanggan yang mengikuti gaya hidup vegetarian, nugget jagung juga akan menjadi pilihan utama. Ide untuk melakukan sesuatu yang berguna untuk masyarakat di Nagari Ladang Panjang berasal dari banyaknya kebun jagung yang ada di sana. Ide pengabdian adalah memberikan instruksi langsung tentang cara membuat nugget dengan jagung manis. Dengan pendidikan ini, masyarakat Nagari Ladang Panjang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual jagung, menemukan sumber penghasilan baru, dan meningkatkan potensi mereka dalam sektor pertanian.

2. METODE

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan kegiatan menganalisis situasi dan kondisi mitra. Setelah itu, dilakukan kegiatan-kegiatan yang bertujuan untuk mengatasi masalah-masalah yang

ada. Kegiatan pengabdian diadakan dikantor Walinagari Ladang Panjang pada tanggal 22 Agustus 2022. Metode pengabdian yang dipergunakan untuk peningkatkan pemahaman masyarakat menggunakan metode ceramah dan praktik langsung. Peserta pelatihan pembuatan nugget jagung berjumlah 10 orang. Peserta pelatihan dipilih dan dikirim oleh pihak nagari yang diutamakan memiliki kemauan dan lahan jagung. Adapun kegiatan-kegiatan yang dilakukan sebagai berikut :

A. Pada proses produksi solusi yang ditawarkan yaitu:



Gambar 1. Proses Pembuatan Nugget Jagung Original

Bahan yang diperlukan: Jagung manis secukupnya, tahu, daun bawang dan seledri, terigu, tepung tapioka, roti, Royco, lada, telur, bawang putih, dan garam. Langkah-langkah pekerjaan yang telah dilakukan:

- Parut jagung, lalu campurkan dengan tahu yang sudah dihaluskan.
- Tambahkan daun seledri dan bawang putih yang telah dipotong dan dicuci bersih.
- Kemudian haluskan bawang putih, lada, dan garam.
- Masukkan bumbu halus ke dalam adonan jagung tahu, lalu tambahkan telur dan penyedap.
- Masukkan adonan ke dalam cetakan dan kukus selama tiga puluh menit.
- Setelah dingin, potong sesuai selera dan campurkan ke dalam adonan terigu basah.
- Tambahkan tepung roti dan simpan ke dalam kulkas sebentar.
- Setelah dikeluarkan dari kulkas, goreng dengan minyak panas api sedang.
- Nugget jagung siap disajikan setelah matang.



Gambar 2. Pembuatan Nugget Jagung masyarakat Nagari Ladang Panjang, Kabupaten Pasaman

B. Strategi pemasaran yang dilakukan melalui promosi, solusi yang diberikan adalah sebagai berikut:

- a) Promosi: strategi promosi melibatkan penyebaran informasi tentang produk melalui media sosial, seperti Instagram, Facebook, LINE, dan WhatsApp.
1. Distribusi: metode penyampaian produk melalui penjualan offline (menjual produk langsung di lokasi produksi dan menitipkannya di toko-toko) dan online (melalui aplikasi media sosial).
 2. Produk: menambahkan kemasan dan label yang sesuai dengan produk sehingga konsumen dapat mengetahui informasi produk.
- C. Transfer iptek ke mitra atau metode pendekatan dilakukan melalui penyuluhan, demonstrasi, pelatihan, pengolahan, dan praktek pengemasan dan pemasaran, dengan rincian sebagai berikut:
1. Penyuluhan
 - a. Tema penyuluhan: pentingnya memiliki keterampilan, teknik pengemasan, dan strategi pemasaran
 - b. Pelaksanaan penyuluhan: memberikan penyuluhan dengan metode ceramah dengan alat peraga, diskusi antara anggota kelompok dengan tim pengembangan
 2. Praktek
 - a. Proses pengolahan nugget jagung
 - b. Strategi pemasaran yang digunakan: spanduk dan iklan di media sosial, distribusi offline dan online, dan label produk yang berisi nama, komposisi, dan tanggal kadaluarsa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dilakukan kepada kelompok sasaran dengan tujuan mendapatkan informasi tentang potensi hasil pertanian di daerah Kenagarian Ladang Panjang serta menampung aspirasi kelompok masyarakat tentang masalah pangan atau kendala yang dihadapi dalam pengolahan produk pangan. Masyarakat Nagari Ladang Panjang, yang terletak di Kecamatan Tigo Nagari, Kabupaten Pasaman, sangat menyambut baik hasil upaya pengabdian ini. Kegiatan ini membantu masyarakat sekitar lebih memahami manfaat dan nilai jual jagung, yang merupakan salah satu komoditas utama di Nagari Ladang Panjang, Kecamatan Tigo Nagari, Kabupaten Pasaman. Ini juga meningkatkan pemahaman dan wawasan tentang manfaat jagung manis sebagai bahan olahan nugget karena kandungan gizinya yang lengkap dan baik untuk orang dewasa dan anak-anak. Dokumentasi peserta masyarakat yang mengikuti kegiatan pelatihan seperti gambar dibawah ini.



Gambar 3. Dokumentasi peserta pelatihan pembuatan nugget jagung

Kelompok masyarakat ini melaporkan bahwa jagung yang banyak dibudidayakan hanya digunakan sebagai pakan ternak dan belum dikonsumsi sebagai makanan manusia. Mereka juga melaporkan bahwa umur simpan ketika diolah menjadi makanan masih kurang. Dengan demikian, untuk menambah wawasan masyarakat agar jagung mempunyai nilai tambah maka dilakukan penyuluhan pengolahan jagung menjadi nugget sekaligus praktik serta diberikan

penyuluhan pentingnya aspek kebersihan dan sanitasi yang berkaitan dengan keamanan pangan dan umur simpan.

Nugget adalah produk olahan makanan yang mengandung protein yang baik untuk pertumbuhan, khususnya untuk anak-anak (Mastura et al., 2018). Salah satu jenis produk makanan beku adalah nugget. Produk makanan beku, juga dikenal sebagai "makanan beku", adalah jenis makanan yang tahan lama disimpan. Mengolahnya menjadi produk makanan beku seperti nugget dapat membantu meningkatkan penjualan produk masyarakat.

Nugget jagung mengandung zat gizi dan zat non-gizi yang bermanfaat bagi tubuh, seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat pangan. Selain itu, nugget jagung yang dibuat juga diberikan informasi tentang kandungan gizinya. Menurut SNI 01-6683-2002, standar kualitas untuk nugget ayam disajikan pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Standar kualitas nugget ayam menurut SNI

Jenis uji	Persyaratan
Kedaaan	
Aroma	Normal,
Rasa	sesuai label Normal,
Tekstur	sesuai label Normal
Air, % b/b	Maksimum. 60%
Protein, % b/b	Min. 12
Lemak, % b/b	Maks. 20
Karbohidrat, % b/b	Maks. 35
Kalsium, % b/b	Maks. 30

Dengan pengabdian ini, masyarakat masih menggunakan teknologi sederhana untuk membuat nugget. Semua alat yang diperlukan untuk kenyamanan dan kelangsungan hidup manusia dapat diakses melalui teknologi [1]. Meningkatkan nilai tambah dari bahan pangan melalui proses pengolahan, pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan adalah salah satu tujuan penggunaan teknologi dalam pengolahan pangan. Untuk meningkatkan nilai jualnya, produk makanan dapat diperbarui atau dibuat baru. Jika kegiatan pengolahan pangan dilakukan dengan cara yang sesuai dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), produk yang dihasilkan akan berkualitas tinggi (Fajri et al., 2021).

Ia pun mengatakan bahwa bagian dari pengendalian keamanan pangan adalah memastikan bahwa pekerja tetap bersih. Cara menjaga kebersihan pribadi adalah sebagai berikut: mandi sebelum mengolah makanan, membersihkan rambut dan melapisinya selama proses pengolahan, membersihkan kuku, mencuci tangan dengan benar dan teratur, menghindari memakai perhiasan seperti cincin dan gelang selama proses pengolahan, menggunakan alat pelindung diri (masker, sarung tangan, penutup kepala, dan masker), menutupi bagian tubuh yang luka, dan melaporkan kondisi kesehatan.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pembuatan uugget berbahan dasar jagung di Nagari Ladang Panjang, Kecamatan Tigo Nagari, Kabupaten Pasaman Sumatera Barat ini telah dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yakni analisis situasi, pemberian penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan, serta praktek pengolahan. Dari hasil pengolahan diperoleh produk nugget jagung dan dapat disimpan menjadi produk *frozen food*. Pemasaran yang dilakukan menggunakan beberapa media promosi yaitu, InstaGram, Facebook, LINE, serta WhatsApp. Aspek kebersihan dan sanitasi sangat penting diperhatikan untuk menunjang keamanan pangan.

Saran untuk menunjang kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan nugget jagung kedepan agar masyarakat pengrajin pembuat nugget agar memperhatikan faktor kebersihan, dan tidak menggunakan bahan pengawet kimia pada makanan, agar kesehatan masyarakat tidak terganggu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Rektor Universitas Ekasakti, khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah memberikan kesempatan melakukan pengabdian ini. Terima kasih juga ditujukan kepada Walinagari Ladang Panjang atas kerjasamanya sebagai mitra pada pelaksanaan program pengabdian ini, kepada tim pengabdian, serta kepada semua pihak yang terlibat dalam proses pelaksanaan kegiatan pada masyarakat ini

DAFTAR PUSTAKA

- Abiala, O., Abiala, M., & Omojola, B. (2022). Quality attributes of chicken nuggets extended with different legume flours. *Food Production, Processing and Nutrition*, 4(1). <https://doi.org/10.1186/s43014-022-00099-9>
- Astriani, R. P., & Mulyani, D. S. (2013). Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 247–252. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Fajri, P. Y., Putri, N. E., Novita, R., Gusmalini, G., & Muchrida, Y. (2021). Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 81–86.
- Hafid, H., Nuraini, Agustina, D., Fitriyaningsih, Inderawati, Ananda, S. H., Anggraini, D. U., & Nurhidayati, F. (2019). Chicken nugget nutrition composition with an additional variation of breadfruit flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 382. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/382/1/012004>
- Hairunnissa, L., Sari, A. K., Jati, I. S., Shalihah, I. M., Akifah, S. D., Izzati, A. N., Putri, N. A., & Najah, Z. (2021). Chemical and Organoleptic Characteristics of Chicken Nugget Based on Composite Flour From Mocaf, Brown Rice and Corn Starch. *Food ScienTech Journal*, 3(1), 76. <https://doi.org/10.33512/fsj.v3i1.12224>
- Kusumaningrum, M., & Mulyani, D. S. (2013). Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Sifat Organoleptik (Warna) Chicken Nugget (the Effect of Various Filler on the Water Content, Rendemens and Color of Chicken Nuggets). *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 370–376. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj>
- Marzuki, I. (2008). ANALISIS PERUBAHAN KANDUNGAN GIZI JAGUNG (*Zea mays* L.) SELAMA. *Jurnal Teknosains*, 2(2), 94–101.
- Mastura, F., Indani, & Faudiah, N. (2018). PERBANDINGAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN ANTARA NUGGET JAGUNG MANIS (*Zea may* L) DENGAN NUGGET KULIT SINGKONG (*Manihot esculenta*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), 15–25.
- Nisa, T. (2013). Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus*) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Nugraha, D. . (2019). *Physicochemical and Organoleptic Properties of Chicken Nuggets with Different Types of Flour*. University of Semarang.
- 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>
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1), 230. <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32865>
- Sinta, D., Nurhaeda, Rasbawati, & Fitriani. (2019). Uji ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN NUGGET AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SUSU BUBUK SKIM PADA LEVEL YANG BERBEDA. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 2.