

## PENGOLAHAN BAKSO DAN NUGGET DI UMKM SEBAGAI UPAYA PENGENTASAN STUNTING DI INDRAMAYU

Nur Hasyim Maulidah<sup>1</sup>, Tuminih<sup>2</sup>, Mahfudz Rozaq<sup>2</sup>, Lukman Nulhakim<sup>4</sup>, Dede Hidayat<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Komunikasi Penyiaran Islam, STIDKI NU Indramayu, Indramayu

\*e-mail: [maulidahnurhasyim@gmail.com](mailto:maulidahnurhasyim@gmail.com), [tuminimini91@gmail.com](mailto:tuminimini91@gmail.com), [aanuje212@gmail.com](mailto:aanuje212@gmail.com),  
[lukmanulh1989@gmail.com](mailto:lukmanulh1989@gmail.com), [dedehidaya@gmail.com](mailto:dedehidaya@gmail.com),

### Abstrak

Angka stunting di Kabupaten Indramayu sebelum tahun 2021 adalah 29,19 persen. Kemudian, hasil survei kasus gizi balita versi Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) sampai akhir tahun 2021 mencatat angka stunting menurun drastis di angka 14,4 persen, berbagai upaya terus dilakukan oleh pemerintah daerah dan perguruan tinggi yang ada di Indramayu seperti STIDKI NU INDRAMAYU. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi protein hewani dengan mengolah produk peternakan khususnya ayam broiler dengan diversifikasi olahan pangan yang digemari anak-anak dan orang dewasa seperti olahan bakso dan nugget. Bahan yang digunakan untuk membuat bakso adalah ayam broiler dengan bumbu tepung tapioka, telur, merica, sedangkan nugget terbuat dari bahan ayam broiler dengan bumbu telur ayam, tepung roti, tepung terigu, bawang putih, kaldu bubuk, garam, gula, dan merica. Kegiatan pembuatan bakso dan nugget dimulai dengan penyediaan bahan baku, penghalusan daging ayam, penambahan bumbu dan perebusan bakso, sedangkan nugget dimulai dengan penghalusan daging ayam, pencampuran bumbu daging, pengukusan nugget, pengolesan nugget dalam tepung roti lalu nugget digoreng. Berdasarkan hasil kegiatan tersebut dapat disimpulkan bahwa melalui diversifikasi pangan mengubah daging ayam menjadi bahan makanan yang lezat bergizi berhasil meningkatkan pengetahuan peserta sebesar 30%.

**Kata Kunci :** daging ayam, frozen food, bakso, nugget, stunting

### Abstract

The stunting rate in Indramayu Regency before 2021 was 29.19 percent. Furthermore, the results of the Indonesian Nutrition Status Study (SSGI) toddler nutrition survey showed a drastic decline in the stunting rate to 14.4 percent by the end of 2021. Various efforts are being made by the local government and universities in Indramayu, such as STIDKI NU INDRAMAYU. This community service activity aims to increase animal protein consumption by processing livestock products, particularly broiler chickens, with diversified processed foods popular with children and adults, such as meatballs and nuggets. The ingredients used to make meatballs are broiler chicken with tapioca flour seasoning, eggs, pepper, while nuggets are made from broiler chicken with chicken egg seasoning, breadcrumbs, wheat flour, garlic, powdered broth, salt, sugar, and pepper. The activity of making meatballs and nuggets begins with preparing raw materials, grinding chicken meat, adding spices and boiling meatballs, while nuggets begin with grinding chicken meat, mixing spices and meat, steaming nuggets, coating nuggets in breadcrumbs and then frying nuggets. Based on the results of these activities, it can be concluded that through food diversification, turning chicken meat into a delicious, nutritious food ingredient has successfully increased participants' knowledge by 30%.

**Keywords:** chicken meat, frozen food, meatballs, nuggets, stunting

## 1. PENDAHULUAN

Cakupan wilayah administrasi pemerintah Kabupaten Indramayu saat ini terdiri dari 31 Kecamatan, 309 desa dan 8 kelurahan, dengan luas wilayah 204,011 ha atau 2.040.110 Km dengan panjang garis pantai 147 km yang membentang sepanjang pantai utara antara Cirebon-Subang, dengan banyaknya desa pantai 36 desa dari 11 kecamatan. Pola penggunaan lahan menurut data GIS (Geographic Information System) Bappeda Kabupaten Indramayu, wilayah seluas 204.011 Ha tersebut terdiri dari Tanah Sawah Irigasi 116.675 Ha; Tanah Kering 87.336 Ha; dan Tanah Sawah Non Irigasi 92.795 Ha; **Topografi** Berdasarkan topografinya ketinggian wilayah pada umumnya berkisar antara 0 – 18 m di atas permukaan laut dan wilayah dataran rendahnya berkisar antara 0 – 6 m di atas permukaan laut berupa rawa, tambak, sawah, pekarangan. Kabupaten Indramayu sebagian besar permukaan tanahnya berupa dataran dengan kemiringan antara 0% – 2% seluas 201.285 ha (96,03%) dari total wilayah. Keadaan ini terpengaruh terhadap drainase, bila curah hujan tinggi maka daerah-daerah tertentu akan terjadi genangan air dan bila musim kemarau akan mengakibatkan kekeringan.

Topografi inilah yang mendukung sebagai kawasan maritim perikanan yang sangat besar.

Posisi Indramayu yang merupakan pusat perekonomian dan produksi hasil pertanian di Jawa Barat. Hal inilah yang menyebabkan roda perekonomian di Indramayu sangat dinamis. Peningkatan jumlah penduduk di Jawa Barat tidak diimbangi dengan peningkatan asupan gizi yang baik dan hal ini terlihat dengan tingginya angka kemiskinan dan stunting di Jabar. Izwardy, (2020) menyatakan Jabar menempati urutan ke22 di Indonesia dengan jumlah balita stunting 20,2%. Ketersediaan pendampingan secara intensif dan berkesinambungan, serta keterlibatan semua kementerian atau lembaga merupakan sarana untuk mengakselerasi pengurangan kasus stunting di Indonesia (Teja, 2019). Salah satu upaya untuk meningkatkan penyediaan protein hewani dan pendapatan rumah tangga adalah dengan mengeluarkan program pemberdayaan masyarakat. (Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2018), program kementan melakukan pendistribusian dan penyerahan bantuan paket ayam, pakan dan obat-obatan kepada Rumah Tangga Miskin (RTM) Program Bedah Kemiskinan Rakyat Sejahtera (BEKERJA) diharapkan dapat berkontribusi positif terhadap program yang telah berjalan baik itu program pemberdayaan berbasis sosial, pemberdayaan masyarakat serta pemberdayaan usaha kecil. Salah satu UMKM yang ditunjuk untuk menyediakan karkas daging ayam adalah UMKM pengolahan bakso. Kelompok UMKM merupakan perkumpulan kelompok ternak ayam potong dan petelur di Kabupaten Indramayu, dengan pusat kegiatan berada di Dinas Sosial Kabupaten Indramayu.

Daging ayam bukanlah makanan primadona masyarakat di daerah ini, namun seiring dengan dibukanya berbagai kampus di daerah Indramayu dengan jumlah mahasiswa yang mencapai ribuan membuat kebutuhan akan variasi makanan semakin berkembang salah satunya adalah permintaan daging ayam yang semakin meningkat. Saat ini kebutuhan akan daging ayam tahun 2019 di Kabupaten Indramayu 694,71 Ton per tahun namun yang dapat di penuhi hanya sekitar 80% dari peternak lokal, sisanya diambilkan dari daerah sekitar Hal ini membuat para peternak semakin bersemangat untuk terus meningkatkan populasi dan manajemen pemeliharaanya.

Disamping masalah global yang terjadi di perunggsan, UMKM juga memiliki masalah internal yang harus segera dibenahi yaitu masalah belum melakukan diversifikasi produk pasca panen. Serangkaian masalah yang timbul tersebut membutuhkan solusi dalam memecahkan masalah yang dihadapi oleh UMKM. Hasil identifikasi masalah bersama mitra, diperoleh beberapa simpulan masalah utama yang paling darurat diselesaikan bersama. Permasalahan utama tersebut dapat diatasi dengan diversifikasi produk pasca panen dari ayam segar ke frozen food berupa bakso dan nugget. Pembuatan bakso dan nugget dilatarbelakangi produk olahan yang paling digemari anak sampai orang dewasa, apalagi wilayah Jawa Barat masih terus berupaya memperbaiki gizi pada anak-anak dan ibu hamil untuk menurunkan angka stunting.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat menggunakan tiga metode menurut Rahayu et al., (2016) yaitu: 1) Metode ceramah atau diskusi. Metode ini dinilai lebih efektif memberikan informasi kepada peserta bahwa pembuatan bakso dan nugget dapat dibuat dari berbagai bahan; 2) Metode Demonstrasi, bertujuan mendemonstrasikan pembuatan bakso dan nugget berbahan dasar daging ayam; 3) Metode Pendampingan dilakukan setelah diskusi dan demonstrasi; 4) Evaluasi keberhasilan.

Metode Ceramah atau Diskusi meliputi bantuan penyuluhan tentang teknologi pasca panen pembuatan nugget, dan bakso sesuai dengan standar SNI baik dari komposisi nutrien dan karakteristik sensorik. Tahapan kegiatan penyuluhan ini meliputi (1) Penjelasan mengenai karakteristik bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan serta standar biosecurity, halal dan toyyib yang menjadi syarat utama; (2) Penjelasan mengenai karakteristik nilai nutrien produk yang harus sesuai standar SNI; (3) Menjelaskan tentang keunggulan atau keunikan dari produk yang

dihasilkan harus bergizi, halal dan toyyib; (4) Pelatihan teknis pengemasan yang tepat, jenis-jenis bahan pengemas yang ramah lingkungan, spesifikasi produk, nilai gizi, berat bersih, komposisi bahan dan tanggal kadaluarsa.

Metode demonstrasi pembuatan bakso dengan bahan 5 kg daging ayam dipotong dadu, 2 sdt baking powder 1kg tepung tapioka 3 sdt garam 2 sdt merica bubuk, 4 butir putih telur , 15 siung bawang putih, 200 gram es serut Bahan kuah 10 liter air kaldu 5 sdt garam 4 sdt merica bubuk 5 batang seledri 3 siung bawang putih. Semua bahan yang sudah dihaluskan kemudian dicampur menjadi adonan dan dibuat bulatan-bulatan sesuai selera, lalu direbus sampai bakso mengapung diatas air mendidih, kemudian tiriskan dan bakso siap dihidangkan.



Gambar 2.1 Gambar Pelatihan Pemabuatan Baksa daging ayam



Gambar 2.2 Bakso dan Nugget hasil karya peserta

Pembuatan Nugget Ayam bahan daging ayam 5 kg giling halus, Telur ayam 8 butir, Tepung roti 500g, Tepung terigu 300g, bawang putih 8 siung haluskan, kaldu bubuk 4 sdt, garam 3 sdt, gula 3 sdt, dan merica 3 sdt. Cara membuatnya : (1) Kocok 8 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, kaldu bubuk, garam, gula, dan merica, kocok hingga merata; (2). Tuang tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama; (3). Masukkan daging ayam yang sudah digiling halus, Aduk rata; (4). Bentuk adonan sesuai yang Anda inginkan; (5) Kukus selama 15 menit.; (6). Nugget yang telah dikukus diamkan dengan suhu ruangan selama



10 menit; (7) Masukkan nugget yang telah dibalur dengan tepung roti dalam kulkas selama 20 menit, agar tepung roti menempel sempurna; (8). Goreng nugget hingga berwarna kuning keemasan



Gambar : 2.3. Pembuatan Nugget dari daging ayam



Gambar 2.4. Praktek membuat Nugget oleh peserta

Metode pendampingan dilakukan untuk memastikan bahwa peserta sudah paham dengan pembuatan bakso dan nugget serta sudah bisa dipraktikan di rumah masing-masing, sedangkan metode evaluasi dilakukan dengan memberikan pretes dan post test untuk melihat antusias peserta dalam pelatihan dan evaluasi program pengabdian tentang faktor-faktor pendorong dan penghambatnya

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan lancar dan diikuti 22 peserta terdiri dari ibu-ibu istri anggota UMKM kelompok binaan Prodi Pengembangan Masyarakat Islam (PMI) STIDKI NU INDRAMAYU pada tanggal 4 Agustus 2021. Sebelum melaksanakan kegiatan para peserta mengisi pretest hal ini dimaksudkan untuk mengukur seberapa dalam pengetahuan mereka akan materi penyuluhan yang akan disampaikan. Hal tersebut berguna sebagai bahan evaluasi (Effendi et al., 2019), (Nuraini et al., 2019). Peserta tingkat pengetahuan tentang pembuatan bakso dan nugget sesuai dengan standar ASUH (Aman Sehat Utuh dan Halal) sekitar 30%. Untuk

meningkatkan antusiasme para peserta dilakukan beberapa metode diantaranya adalah pendekatan kepada ketua kelompok ternak sipatuo untuk mengajak istri-istri anggota peternak ayam pedaging untuk bergabung dalam program pengabdian. Strategi pendekatan kepada ketua kelompok ternak. (Effendi et al., 2020) menyatakan setelah kelompok terbentuk selanjutnya dilaksanakan penyuluhan tentang manfaat ikan dalam bidang kesehatan maupun sebagai bahan dasar dalam pembuatan aneka jenis olahan makanan yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis.

Daging adalah bahan makanan sumber protein hewani yang mempunyai nilai protein tinggi terlebih kandungan asam amino esensial yang tidak dimiliki oleh sumber protein asal nabati. Proses pengolahan daging semakin hari semakin berkembang sesuai dengan meningkatnya selera konsumsi masyarakat. (Sofi et al., 2018) menyatakan salah satu bentuk olahan daging adalah bakso, nugget, dendeng, sosis, abon dan lain-lain.

Bakso yang dihasilkan selama demonstrasi rata-rata peserta sangat puas dengan bakso yang dihasilkan yaitu kenyal dan empuk. (Rahayu et al., 2016) menyatakan bahwa bakso yang baik adalah tekstur warna dan aromanya segar, dan baksonya kenyal tapi empuk dengan daging yang digunakan pada bagian paha. Bakso yang dibuat juga tidak menggunakan MSG, tetapi diganti dengan rempah-rempah seperti kapulaga, merica, daun lawang dan palah. (Rahayu et al., 2016) penggunaan bahan penyedap rasa instan sebaiknya dihindari dan diganti dengan merica halus, gula dan garam. Pada pembuatan bakso menggunakan tepung kanji yang berfungsi sebagai perekat adonan dan kandungan kalium yang ada pada tepung kanji sangat baik untuk kesehatan jantung, pembentukan tulang dan dapat mengatasi keasaman lambung.

Nugget terbuat dari bahan dasar hewani seperti ayam, daging sapi, ikan dan udang (Winarsih et al., 2020). Antusiasme peserta sangat tinggi pada demonstrasi pembuatan nugget, karena harganya yang dianggap masih mahal jadi untuk menghemat biaya maka harus dibuat sendiri dan bahannya lebih terjamin kualitasnya. (Rahayu et al., 2016) menyatakan cara pembuatan nugget sangat praktis dan cepat, dapat disimpan setelah diberi tepung roti (panir) dan siap digoreng kapan saja diperlukan. Hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini ibu-ibu dari UMKM telah mampu membuat atau mengolah daging ayam menjadi bakso dan nugget dengan berbagai varian yang halal dan toyyib. Disamping itu anggota kelompok juga mampu memilih bahan pangan yang berkualitas dan higienis sehingga makanan yang dihasilkan telah memenuhi standar gizi dan mutu pangan

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dapat disimpulkan bahwa respon khalayak sasaran, ibu-ibu UMKM yang ada di Kecamatan Indramayu sangat baik. Para peserta sangat antusias selama pelaksanaan kegiatan dengan sering mengajukan pertanyaan yang mereka tidak pahami dan ada peningkatan pengetahuan 30% dari sebelumnya. Sehingga kegiatan ini dapat dijadikan modal awal sebagai upaya mendukung program pemerintah untuk ikut serta berpartisipasi aktif menurunkan angka stunting khususnya pada anak dan ibu hamil melalui perbaikan gizi khususnya yang mengandung banyak protein.



Gambar : Penyerahan Hasil Olahan ayam menjadi Nugget dan Baso

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada kepala Dinas Sosial dan Kecamatan Indramau yang telah memberikan kesempatan untuk berbagi inspirasi dan pengalaman kepada masyarakat Kecamatan Indramayu. Ucapan terima kasih kepada semua perangkat desa yang telah membantu berjalannya program kerja kami serta kepada masyarakat dalam kerjasamanya dalam kegiatan ini

## DAFTAR PUSTAKA

- BPS Polewali Mandar. (2019). *Badan Pusat Statistik Kabupaten Polewali Mandar* (Vol. 4, Issue 1). Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, K. P. (2018). *Petunjuk Teknis Kegiatan Bedah Kemiskinan Rakyat Sejahtera (BEKERJA)*.
- Effendi, I., Batubara, U. M., Wijaya, R., & Wibowo, M. A. (2020). *Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso dan Nugget Ikan Bersama Lazismu Pekanbaru*. 2(1), 63–68.
- Effendi, I., Tanjung, A., Nedi, S., & Nasution, S. (2019). *Pembinaan Kelompok Ibu Rumah Tangga di Kampung Minas Barat Kabupaten Siak Provinsi Riau*. 1(1), 15–23.
- Izwardy, D. (2020). Studi Status Gizi Balita. In *Balitbangkes Kemenkes RI*
- M, S., Sember, & Kowel, Y. H. . (2018). Penyuluhan dan Demonstrasi Pengolahan Bakso dan Nugget Ayam Petelur Afkir pada Kelompok WKI GMIM Jemaat Betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado. *Universitas Sam Ratulangi*, 559–562.
- Nuraini, Nasution, S., Tanjung, A., & Syawal, H. (2019). Budidaya Cacing Sutra (*Tubifek* sp) Sebagai Makanan Larva Ikan. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 9–14.
- Rahayu, I. D., Sutawi, & Hartatie, E. S. (2016). Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) Alami Dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging Di Tingkat Keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13, 69–74.
- Teja, M. (2019). Stunting Balita Indonesia Dan Penanggulangannya. *Pusat Penelitian Badan Keahlian DPR RI*, XI(22),



13–18.

Winarsih, S., Etti, B., & Siskawardani, D. . (2020). Pelatihan Pembuatan Nugget Susu Sapi sebagai Upaya Meningkatkan Ketrampilan Anggota Aisyah. *Akses Pengabdian Indonesia*, 5(1), 28–31.

an Produktivitas Pengrajin Kaset. *JPPM: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 23-28.

Gayatri, A. M., & Rahayu, E. I. (2015). Pemberdayaan Siswa SMK Melalui Pelatihan Keterampilan dengan Pemanfaatan Kain Perca sebagai Peluang Usaha. *sosio e-kons*, 7(3), 210-215.

Harahap, K., & Amanah, D. (2018). Peningkatan Daya Saing Usaha Mukena dan Kaset Kaki di Kecamatan Percut Sei Tuan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(1), 502-509.