

Pemberdayaan Masyarakat Pulau- Pulau Kecil Perbatasan Indonesia Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Daging Ayam Fortifikasi Daun Kelor Sebagai Bahan Pangan Tinggi Protein

Jecklin Marlen Lainsamputty^{1*}, Harmoko¹, Juwaher Makatita¹

¹Dosen Program Studi Peternakan, Program Studi Diluar Kampus Utama,
Universitas Pattimura
Jln. Kampung Babar, Kabupaten Maluku Barat Daya, Maluku
Email. dessymanuputty132@gmail.com*

ABSTRAK

Kegiatan pendampingan pengolahan produk *nugget* ayam kelor bagi masyarakat di Desa Moain Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya dengan harapan dapat mendukung program pemerintah dalam memperbaiki kesejahteraan masyarakat dan mendapatkan olahan pangan sehat, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan *nugget* kelor sebagai bahan makanan sehat. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tiga tahapan; tahap satu yaitu observasi lokasi kegiatan, tahap dua merupakan tahap pelaksanaan kegiatan PKM, dan tahap tiga merupakan tahap akhir kegiatan, dalam tahap ini dilakukan evaluasi. Kegiatan ini diikuti oleh 57 peserta. Setelah mengikuti kegiatan ini masyarakat khususnya ibu-ibu PKK desa Moain telah mamahami dengan baik cara pengolahan nugget ayam fortifikasi daun kelor.

Kata Kunci: Daging ayam, daun kelor, nugget.

ABSTRACT

Assistance activities for processing Moringa chicken nuggets for the community in Moain Village, Moa Island, Southwest Maluku Regency with the hope of supporting government programs in improving people's welfare and obtaining healthy processed food, increasing the knowledge and skills of participants in processing Moringa nuggets as a healthy food ingredient. Implementation of activities carried out in three stages; stage one is observation of the activity location, stage two is the stage of implementing PKM activities, and stage three is the final stage of the activity, in this stage an evaluation is carried out. This activity was attended by 57 participants. After participating in this activity, the community, especially PKK women in Moain village, have a good understanding of how to process Moringa leaf fortified chicken nuggets.

Keywords: Chicken meat, Moringa leaves, nuggets

PENDAHULUAN

Desa Moain Kecamatan Moa merupakan salah satu desa yang terletak di bagian timur Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. Mata pencaharian masyarakat setempat sebagian besar sebagai petani dan peternak. Potensi sumber daya hasil ternak yang dimiliki masyarakat desa Moain diantaranya; Kerbau, sapi, Kambing, Domba, Babi dan Ayam yang memiliki nilai gizi tinggi dan mempunyai manfaat yang sangat besar bagi tubuh manusia. Selain potensi bidang peternakan, desa Moain juga memiliki potensi tanaman kelor Tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lam)

mengandung vitamin E atau tokoferol yang berfungsi sebagai antioksidan. Kandungan vitamin E ini terdapat baik pada daun yang muda maupun daun yang tua (Mubarak et al., 2017; Romkeny et al., 2022). Daun kelor merupakan salah satu jenis sayuran yang mengandung zat besi dalam jumlah tinggi. Ekstrak daun kelor dapat berfungsi sebagai antimikroba untuk menjernihkan air (Krisnadi, 2013) Kelor banyak tumbuh dan berkembang di daerah Maluku Barat Daya, di Pulau Moa khususnya di Desa Moain tanaman kelor dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak dan juga sebagai bahan pangan yang di olah secara sederhana. Hal ini menunjukkan bahwa tanaman kelor belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pangan yang memiliki potensi untuk mendukung pemenuhan gizi keluarga dan memperbaiki ekonomi keluarga. karena itu telah dilakukan pengenalan kandungan gizi dan teknik pengolahan kelor sebagai makanan sehat melalui kegiatan pendampingan.

Potensi beberapa jenis ternak dan tanaman kelor perlu dikembangkan guna mendukung pemenuhan gizi dan perbaikan ekonomi keluarga. Olahan hasil ternak (daging) dapat dimodifikasi dengan menambahkan daun kelor dalam olahan. *Nugget* daging ayam kelor merupakan salah satu produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama. Namun produk olahan *Nugget* daging ayam kelor ini belum banyak diketahui oleh masyarakat luas terkhususnya masyarakat di Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya, sehingga perlu dilakukan pengenalan teknik pengolahan daging ayam dan kelor menjadi produk nugget melalui kegiatan pendampingan. Mengingat daging ayam dan kelor banyak digemari oleh masyarakat maka variasi pengolahan ini memiliki potensi besar disukai oleh masyarakat.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Moain Kecamatan Moa, Kabupaten Maluku Barat Daya Provinsi Maluku pada hari Sabtu, 16 Juli 2022. Dihadiri oleh 30 orang peserta yang sebagian besar adalah ibu-ibu PKK. Pelaksanaan kegiatan berlangsung dalam 3 tahapan. Yaitu;

- a. tahap pertama yakni tahap kegiatan yang diawali dengan observasi lokasi kegiatan dan diskusi antar tim PKM dengan pemerintah desa dan masyarakat tentang waktu pelaksanaan kegiatan, serta diskusi antar tim tentang materi kegiatan.
- b. tahap kedua merupakan tahap pelaksanaan kegiatan PKM. Metode pelaksanaan kegiatan adalah pendampingan kepada masyarakat melalui kelompok ibu ramah tangga (istri petani ternak). Materi pendampingan terdiri dari pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget ayam yang diberi tambahan daun kelor. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap produk yang dihasilkan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan.
- c. tahap ketiga merupakan tahap akhir kegiatan, dalam tahap ini dilakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui wawasan dan pengetahuan peserta tentang olahan daging ayam, kandungan gizi kelor dan olahan daun kelor. Evaluasi ini dilakukan dengan wawancara dan kuesioner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di desa Moain Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya berjalan dengan baik, terlihat bahwa peserta yang mengikuti kegiatan telah memahami dengan benar manfaat dan kandungan daun kelor sebagai bahan pangan. Para peserta juga telah mampu membuat nugget daging ayam yang di beri tambahan daun kelor. Peserta begitu antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut, terlihat dari seluruh peserta menyimak dengan baik dan merespon pertanyaan dari pemateri serta memberikan pertanyaan balik seputar materi yang diberikan. Tanya jawab yang diberikan oleh pemateri bertujuan untuk mengevaluasi pemahaman peserta pelatihan.

Sebelum dikakukan pemaparan materi Tim PKM terlebih dahulu membagikan kuesioner awal untuk mengetahui kemampuan peserta terkait produk nugget ayam fortifikasi daun kelor, setelah itu dilakukan pemaparan materi,. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan berikutnya yaitu praktek pembuatan nugget ayam fortifikasi daun kelor. Sebelum dilakukan demonstrasi dijelaskan terlebih dahulu bahan-bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan nugget ayam kelor. Bahan dan alat yang digunakan sebagai berikut; 1. Bahan: Daging ayam fillet 5 kg, daun kelor 500g, tepung terigu 1,75g, tepung maizena 250 g, tepung roti 2kg bawang merah $\frac{1}{4}$ kg, Air secukupnya, bawang putih $\frac{1}{4}$ kg, Kaldu ayam secukupnya, garam secukupnya , lada, Telur Ayam 8 btr, Daun sup, Minyak Goreng 2 kg. 2. Alat: Pisau, Timbangan, Blender, Panci Kukus, nampan roti, telenan, waskom, alat penggoreng.

Daging ayam dicuci bersih dan dihaluskan menggunakan blender, daun kelor dicuci bersih kemudian disiram dengan air mendidih agar daun kelor menjadi layu dan dicacah sampai halus, semua bumbu yang sudah bersih dihaluskan, kemudian daging ayam yang sudah dihaluskan dicampur dengan daun kelor dan bumbu yang sudah dihaluskan, campur sampai merata, masukkan 3 butir telur ayam, daun sup dan tepung terigu,tepung maizena, tambahkan sedikit air campur sampai seluruh adonan menyatuh.

Siapkan panci kukus, adonan nugget diletakan dalam wadah dan dikukus dengan api sedang selama 20-30 menit, angkat dan potong sesuai selera, kocong telur ayam dan tepung roti pada wadah terpisah, nugget yang sudah di potong di celupkan ke dalam kocokan telur angkat, taburi tepung roti (Breading) setelah itu digoreng, ngkat dan siap disantap. Nugget dapat disimpan dalam freezer sekitar agar tepung penir dapat menempel dengan baik atau juga langsung dapat di masak atau digoreng untuk di konsumsi.



Gambar 1. Proses Pengolahan Nugget fortifikasi daun Kelor

Selesai kegiatan praktek pembuatan nugget ayam fortifikasi daun kelor dilakukan pengujian organoleptik terhadap produk tersebut. Uji organoleptik dilakukan kepada 10 orang peserta. Kategori tingkat penilaian dibagi dalam lima kategori yaitu sebagai berikut; 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = kurang suka; 4 = suka dan; 5 = sangat suka. Hasil uji organoleptik dari nugget kelor bahwa panelis dapat menerima produk nugget baik dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur.

Rasa nugget ayam fortifikasi daun kelor sangat disukai oleh peserta terlihat dari 10 orang panelis yang memilih sangat suka sebanyak 6 orang dan suka 4 orang. Untuk warna nugget ayam fortifikasi daun kelor dapat diterima oleh panelis sebanyak 8 orang memilih sangat suka dan 2 orang suka. Tekstur nugget ayam diterima oleh panelis sebanyak 4 orang sangat suka dan 6 orang suka dan terhadap aroma nugget ayam kelor panelis yang memilih sangat suka sebanyak 9 orang dan suka 1 orang.

Tahap ketiga dan merupakan tahap akhir kegiatan dilakukan evaluasi yaitu dengan melakukan diskusi informasi antara Tim PKM dan ibu-ibu peserta terkait pengetahuan yang telah diperoleh serta manfaat, kelebihan, kekurangan dan masukan dari para peserta lainnya.

Berdasarkan hasil diskusi dan tanya jawab pada kuesioner menunjukkan bahwa seluruh peserta kegiatan PKM ini telah memahami bahwa daun kelor yang selama ini diolah seadanya menjadi sayur mayur dan juga untuk pakan ternak dapat dimodifikasi menjadi olahan sehat dan lezat. Peserta juga telah memahami bahwa daging ayam dapat diolah menjadi nugget dengan penambahan daun kelor. Peserta tidak mengalami kesulitan dalam pengolahan nugget ayam kelor. Hasil evaluasi juga telah menunjukkan bahwa peserta telah memiliki keterampilan dalam mengolah daging ayam dan daun kelor menjadi nugget. Selain itu menurut peserta bahan-bahan untuk pembuatan nugget kelor mudah di peroleh dan produk nugget lebih tahan lama.

Ibu-ibu PKK desa Moain memberikan respon yang baik terhadap kegiatan PKM yang dilakukan. Setelah mengikuti kegiatan pemberdayaan ini ibu-ibu PKK ingin melanjutkan pengolahan nugget ayam kelor ini secara

mandiri. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat tentang potensi alam yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan gizi masyarakat dan kesejahteraan keluarga.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan nugget daging ayam fortifikasi daun kelor sebagai bahan pangan tinggi protein maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu PKK desa Moain telah mamahami dengan baik cara pengolahan nugget ayam fortifikasi daun kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasanah, H. 2015 Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai bahanpencampuran nugget ikan tongkol (*Euthynnus Affinis* C). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Krisnadi, A.D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Kelorina.com (10 Januari 2019).
- Kurniasih, 2013. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Kurniasih. 2015. Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan berbagai Penyakit. Yogya : Pustaka Baru Press.
- Mahmood, K.T., Tahira, M., & Ikram U., 2011. *Moringa oleifera*: a natural gift-A review. Journal of Pharmaceutical Sciences and Research 2 (11): 775-781.
- Mubarak, K., Natsir, H., Wahab, A. W., & Satrimafitrah, P. (2017). Analysis of α -tokopherol (Vitamin E) extracted from moringa leaves (*Moringa oleifera* Lam) collected from seashore and highland areas and its Potencyal as Antioxidant. *Kovalen*, 3(1), 78-88
- Romkeny, H., Lerrick, M. E., Sulimaly, P., Porsiana, S. A., Imbama, D., Bastian, B. M., ... & Harmoko, H. (2022). Kursus dan Pelatihan Bahasa Inggris pada Generasi Muda Dusun Upunyor Desa Weraru Kecamatan Moa Lakor Kabupaten Maluku Barat Daya. *Indonesia Berdaya*, 3(4), 1009-1014.