

**Pengelolaan Bahan Pangan Singkong Menjadi Nugget di
Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi**

**Management of Cassava Foodstuffs into Nuggets in Gunung Toar
District Kuantan Singingi Regency**

Fide Theresia Br Tampubolon¹, Povi Nasari, Patris Rumamba

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

Email: fidetheresia@gmail.com¹

*Corresponding author: Irfandri¹ email: fidetheresia@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat Pengelolaan Bahan Pangan Singkong Menjadi Nugget di Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi dilaksanakan pada 24 Juli 2020 di Kantor Desa Petapahan. Kegiatan yang dilaksanakan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah berupa kegiatan memanfaatkan hasil pangan singkong untuk membuat aneka ragam makanan. Salah satu makan yang bisa dibuat yaitu nugget singkong yang dapat dibuat dengan berbagai varian rasa. Agar masyarakat terutama para ibu-ibu di desa petapahan bisa memanfaatkan hasil pertanian (singkong) untuk membuat nugget singkong dengan berbagai varian rasa. Dengan berbagai varian rasa dapat menambah rasa lezat pada nugget. Selain itu juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena dapat di dimanfaatkan secara langsung atau untuk berjualan .

Kata Kunci: Pengelolaan Singkong dan Nugget

ABSTRACT

Community Service Management of Cassava Foodstuffs into Nuggets in Gunung Toar District, Kuantan Singingi Regency was carried out on July 24, 2020 at the Petapahan Village Office. Activities carried out in this Community Service are in the form of utilizing cassava food products to make a variety of foods. One of the foods that can be made is cassava nuggets which can be made with various flavors. So that the community, especially mothers in the village of Petapahan, can use agricultural products (cassava) to make cassava nuggets with various flavors. With various flavors, it can add a delicious taste to the nuggets. In addition, it also has a high economic value because it can be used directly or for selling.

Keywords: Management of Cassava and Nuggets

apalagi yang mempunyai anak yang masih kecil dan membawakan bekal untuk sekolah. Tentunya olahan dari bahan baku nugget menjadi salah satu olahan yang perlu dicoba agar anak-anak tidak bosan dengan hidangan yang sajikan setiap harinya.



METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini akan dilaksanakan di tempat dilaksanakannya Kuliah Kerja Nyata Balek Kampung Mahasiswa Universitas Riau Tahun 2020. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan oleh dosen Universitas Riau. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Balek Kampung yang ada di lokasi tersebut dan merupakan salah satu program kerja mereka nantinya. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan dalam bentuk pembuatan Nugget yang di olah dari bahan pangan singkong.

Nugget adalah salah satu makanan yang sering kita temui di swalayan. Nugget yang sering kita temui biasanya dijual di swalayan dan dibekukan dalam freezer. Proses ini dijual dalam keadaan beku supaya hasil produksi nugget tidak cepat basi dan bisa tahan lama. Karena produk nugget terbuat dari bahan dasar dari daging dan biasanya tidak menggunakan bahan pengawet dan MSG. Kandungan gizi yang terdapat pada nugget ini sangat banyak

sekali seperti karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin. Jadi tidak heran lagi kalau nugget sering dicari di masyarakat.



Proses pengolahan singkong menjadi nugget di Kecamatan Gunung Toar yang dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Balek Kampung diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat tentang potensi pengelolaan bahan pangan yang ada di Kecamatan Gunung Toar. Antusias warga yang hadir terlihat saat sosialisasi yang dilakukan dihadiri hampir seluruh masyarakat Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi. Setelah sosialisasi tahap berikutnya ialah praktek langsung oleh masyarakat Kecamatan Gunung Toar. Produk olahan yang dihasilkan berupa nugget, bukan hanya untuk konsumsi pribadi, tetapi dapat juga dijadikan industri rumahan bagi ibu-ibu yang memerlukan tambahan penghasilan.

Alat yang digunakan dalam pengelolaan bahan pangan singkong menjadi nugget yaitu:

1. Baskom
2. Mangkok
3. Sendok
4. Talam
5. Dandang
6. Belender
7. Talenan

8. Pisau
9. Kuas cabe
10. Loyang
11. Wajan

Serta bahan yang digunakan dalam pengelolaan bahan pangan singkong menjadi nugget yaitu:

1. Ubi Kayu
2. Sajiku
3. Tepung Sagu
4. Tepung Terigu
5. Tepung Panir
6. Royco
7. Ladaku
8. Telur
9. Bawang Putih
10. Bawang Merah
11. Garam Tepung Kanji (Prancis)
12. Minyak Goreng
13. Air

HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Gambaran Umum

Masyarakat Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi sudah tergolong heterogen dan banyak pendatang dari luar yang berdomisili disana. Perekonomian mereka sangat bergantung pada kegiatan berdagang, berkebun dan juga buruh harian lepas. Keseluruhan pengembangan potensi di Kecamatan Gunung Toar dapat dilakukan oleh seluruh lapisan masyarakat, ibu-ibu, remaja maupun anak-anak setempat.

Kecamatan Gunung Toar mempunyai potensi desa dalam bidang pemanfaatan

lingkungan. Kecamatan Gunung Toar yang luas dapat dimanfaatkan untuk berbagai sarana bercocok tanam. Dengan lahan Kecamatan Gunung Toar yang cukup luas dapat dimanfaatkan dengan penanaman tanaman hortikultura. Dimana tanaman hortikultura ini sangat bermanfaat bagi masyarakat sekitar karena selain termasuk dalam tanaman toga tanaman hortikultura juga termasuk tanaman kebun yang dapat dimanfaatkan masyarakat untuk kebutuhan sehari-hari

Memperkenalkan pengelolaan bahan pangan singkong menjadi nugget, Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Balek Kampung Universitas Riau mengajak masyarakat Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi untuk membuat olahan produk makanan tersebut.

b) Tingkat Ketercapaian Sasaran Program

Warga Kecamatan Gunung Toar memiliki hasil pertanian dipekarangan rumah yaitu singkong. Dengan adanya hasil pertanian berupa singkong yang dapat dimanfaatkan untuk membuat aneka ragam makanan. Salah satu makan yang bisa dibuat yaitu nugget singkong yang dapat dibuat dengan berbagai varian rasa.

Ketercapaian indikator keberhasilan kegiatan, seluruh komponen saling terkait dan mempengaruhi pencapaian indikator komponen lain. Telah ditetapkan indikator keberhasilan dan angka dan angka target yang diharapkan tercapai selama jangka waktu pelaksanaan. Dan hambatan atau kendala selama melaksanakan Kuliah Kerja Nyata Balek Kampung 2020 di Kecamatan Gunung Toar dapat diatasi dan terselesaikan dengan baik sesuai dengan ketentuan yang ada.

Proses pembuatan nugget singkong, pertama kupas singkong secukupnya setelah di kupas lalu di cuci sampai bersih. Setelah singkong di cuci kemudian di parut. Tujuan ubi diparut agar tekstur singkong tidak terlalu keras pada saat dibelender. Setelah diparut dibelender hingga halus tidak lupa

saat diparut di kasih air biar muda hancur. Setelah singkong hancur atau halus kemudian belender 6 siung bawang putih dan 5 siung bawang merah ditambah 1 butir telur ayam, 1 sendok the ladaku, 1 bungkus royco, 1 sendok the ajinomoto, dan garam secukupnya. Setelah bumbubumbunya halus kemudian dicampurkan ke dalam wadah yang berisi singkong yang telah halus tadi.

Setelah adonan tercampur rata, tuang adonan kedalam loyang, lalu kukus selama 20-25 menit. Setelah 20-25 menit, adonan sudah bisa diangkat, lalu didinginkan. Setelah dingin adonan dapat dipotong sesuai dengan keinginan masing-masing lalu dibaluri tepung panir. Adonan nugget siap untuk digoreng dan disajikan.

Berdasarkan pengamatan langsung selama kegiatan pengabdian berlangsung, kegiatan pengabdian kepada mendapat respon positif dari masyarakat setempat di Kecamatan Gunung Toar. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme masyarakat yang mengikuti pelatihan dan peran aktif selama kegiatan berlangsung. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Kecamatan Gunung Toar memberikan hasil yang positif yaitu agar masyarakat terutama para ibu-ibu di Kecamatan Gunung Toar bisa memanfaatkan hasil pertanian (singkong) untuk membuat nugget singkong dengan berbagai varian rasa. Dengan berbagai varian rasa dapat menambah rasa lezat pada nugget. Selain itu juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena dapat di manfaatkan secara langsung atau untuk berjualan .



KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi adalah:

1. Peserta telah mengetahui konsep dari makanan awetan
2. Peserta telah mengetahui dan mampu mempraktekkan pembuatan nugget singkong sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas
3. Peserta antusias dengan kegiatan pelatihan pembuatan nugget singkong dilihat dari keaktifan masyarakat
4. Peserta mampu mempraktekan pembuatan kemasan dan label untuk nugget singkong agar menjadi peluang usaha yang lebih menarik konsumen dan menjadikan produk ekonomi kreatif sehingga menambah pendapatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Astriani, dkk. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik Beef Nugget. Jurnal. Semarang: Animal Agriculture Journal, Vol. 2. No. 1, 2013, p 247-252.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi

Pertanian, Institut Pertanian Bogor,
Bogor. 26 hlm

Lukman I, Huda N, Ismail N. 2009.
Physicochemical and sensory
properties of commercial chicken
nuggets. *Asian Journal of Food and
Agro-Industry* 2(02), 171-180

Solekha, Rofiatun. 2013. Uji Protein dan
Organoleptik Limbah Kulit Singkong
dan Labu Kuning (*Curcubita
moschata* Durh.) dalam Pembuatan
Cake (Skripsi S-1 Prodi Biologi).
Surakarta: FKIP-UMS.

Syamsir. 2012. Mutu Produk Nugget dan
Parameter.
<http://ilmupangan.blogspot.com>.

Suwoyo, Heru. 2006. Pengembangan Produk
Chicken Nugget Vegetable Berbahan
Dasar Daging Sbb (Skinles Boneless
Breast) dengan Penambahan Flakes
Wortel Di Pt. Charoen Pokphand
Indonesia Chicken Processing Plant,
CikandeSerang. Skripsi. Jurusan
Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas
Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.