

INOVASI PRODUK NUGGET TEMPE

Muhammad Zain Al Ansori
(Teknik Industri, Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya)
Email : zainarbar26@gmail.com

Pramudita Aryanto
(Psikologi, Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya)
Email : ryanpramudita7@gmail.com

Devi Buana Pitaloka
(Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya)
Email : devibuana74@gmail.com

Muhammad Yasin
Email: yasin@untag-sby.ac.id

Abstrak

Mahasiswa adalah ujung tombak perguruan tinggi dalam menjalankan pengabdian terhadap masyarakat guna mewujudkan tri darma perguruan tinggi. Nugget adalah makanan ringan yang sering dijadikan jajanan atau bisa dijadikan teman makan nasi oleh seluruh lapisan masyarakat. Desa Padi merupakan desa yang memiliki berbagai macam Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Salah satu UMKM yang terdapat di Desa Padi merupakan UMKM produk tempe. Temuan masalah yang ditemukan kurangnya minat konsumen terhadap produk olahan tempe sebelumnya, kurangnya inovasi produk dari olahan tempe, kurang meluasnya pemasaran yang dilakukan sebelumnya. Berdasarkan temuan-temuan masalah tersebut maka bidang kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilaksanakan adalah Pengolahan Tempe menjadi Nugget Tempe dengan 3 varian saus guna untuk meningkatkan perekonomian atau UMKM di Desa Padi.

Kata Kunci: *Mahasiswa, UMKM, Tempe, Nugget, Pengabdian, Masyarakat*

PENDAHULUAN

Mahasiswa adalah ujung tombak perguruan tinggi dalam menjalankan pengabdian terhadap masyarakat guna mewujudkan tri darma perguruan tinggi. (Istiono, et al., 2019). Nugget adalah makanan ringan yang sering dijadikan jajanan atau bisa dijadikan teman makan nasi oleh seluruh lapisan masyarakat. Harga nugget yang berbahan sehat memang tidak murah tetapi banyak beredar nugget-nugget murah yang dijual ke anak-anak sekolah dan nugget murah itu pasti berbahan yang tidak sehat dan tidak menyenangkan (Ernita Sukma & Eka Dewi Karunia Wati, 2018). Desa Padi merupakan salah satu desa di Kec.Gondang kota Mojokerto yang dipilih sebagai lokasi pelaksanaan pengabdian masyarakat oleh Untag Surabaya. Desa Padi merupakan desa yang memiliki berbagai macam Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Usaha Mikro Kecil Menengah adalah usaha yang dimiliki oleh

perorangan yang dikelola secara mandiri. Salah satu UMKM yang terdapat di Desa Padi merupakan UMKM produk tempe. Tempe merupakan makanan yang terbuat dari biji kedelai atau bahan lain yang diproses melalui fermentasi dari yang secara umum dikenal “ragi tempe”. Tempe merupakan salah satu hasil pangan produksi yang ada di Desa Padi. UMKM Tempe ini telah membuat berbagai macam jenis inovasi produk olahan dari bahan tempe. Temuan masalah yang ditemukan kurangnya minat konsumen terhadap produk olahan tempe sebelumnya, kurangnya inovasi produk dari olahan tempe, kurang meluasnya pemasaran yang dilakukan sebelumnya.

Berdasarkan temuan-temuan masalah tersebut maka bidang kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilaksanakan adalah Pengolahan Tempe menjadi Nugget Tempe dengan 3 varian saus guna untuk meningkatkan perekonomian atau UMKM di Desa Padi. Dengan melibatkan masyarakat Desa Padi, diharapkan dapat tercipta kesadaran dan keterampilan dalam mengelola UMKM serta menghasilkan produk yang dapat meningkatkan penghasilan ekonomi warga Desa Padi. Waktu pelaksanaan pengabdian masyarakat direncanakan selama dua belas hari pada periode bulan Januari 2023. Lokasi pengabdian masyarakat berada di Desa Padi, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur. Pelatihan dan sosialisasi jarang didapat dari masyarakat diluar desa tersebut yang berdampak kurangnya pengetahuan dan kreativitas masyarakat terhadap ide-ide yang akan diimplementasikan pada hasil sumber daya alam tersebut (Abdikarya, Karya, Dosen, Mahasiswa, Widiastoeti, et al., 2018). Melalui program ini diharapkan para peserta mampu memaksimalkan ide kreatif dan waktu luangnya untuk membuat sebuah produk pangan yang sehat (Abdikarya et al., 2019). Dengan tercapainya pembuatan produk nugget tempe, dapat menambah produktivitas masyarakat serta tanggapan positif dari masyarakat diharapkan dapat menjadikan luaran dari hasil kegiatan ini sebagai motivasi warga agar selanjutnya dapat berwirausaha dengan produk-produk kreatif (Abdikarya, Karya, Dosen, Mahasiswa, Yuliaty, et al., 2018)

METODE PELAKSANAAN

Metode pengerjaan yang diterapkan dalam kegiatan ini mencakup langkah-langkah berikut:

1. Tahap persiapan, dimana tim melakukan persiapan bahan-bahan pelatihan serta menetapkan lokasi dan jumlah peserta untuk kuliah kerja nyata di Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
2. Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan fokus pada cara membuat nugget tempe, melibatkan ibu-ibu dari kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang berada di Desa Padi, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. Harapannya, setelah mendapatkan pelatihan, mereka tidak hanya dapat mengonsumsi produk tersebut untuk keperluan pribadi, tetapi juga dapat menjadi pengusaha baru yang meningkatkan penghasilan tambahan bagi keluarga di Desa Padi.
3. Evaluasi dilakukan untuk mengukur pemahaman dan manfaat dari pelatihan dan pendampingan. Ini melibatkan sesi tanya jawab dengan peserta pelatihan ibu-ibu dari Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan pengabdian ini, dapat kami uraikan sebagai berikut

A. Persiapan dan Pelaksanaan Kegiatan

Persiapan kegiatan dilakukan dalam beberapa tahap, adapun tahapan yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Persiapan

Sebelum melaksanakan pelatihan, ada beberapa hal yang perlu dipersiapkan, diantaranya adalah :

a. Mempersiapkan bahan-bahan sosialisasi pelatihan, berikut bahan yang akan digunakan:

- Tempe
- Daging ayam
- Wortel
- Tepung terigu
- Tepung tapioka
- Telur ayam
- Daun bawang
- Bawang putih
- Kaldu bubuk
- Garam
- Penyedap rasa
- Gula
- Lada bubuk
- Minyak goreng
- Tepung panir
- Mayonnaise
- Saus sambal
- Saus tomat
- Minyak wijen
- Saus keju
- Saus barbeque

b. Mempersiapkan peralatan yang akan digunakan sebagai berikut:

- Parutan
- Pisau
- Talenan
- Cetakan Loyang
- Panci kukus
- Wajan
- Blender
- Mangkok
- Spatula
- Cup kotak
- Wadah saus

c. Proses pembuatan nugget tempe sebagai berikut:

- 1) Siapkan alat dan bahan yang akan dipakai
- 2) Kupas wortel lalu parut wortel menggunakan parutan

- 3) Haluskan tempe menggunakan blender
- 4) Haluskan juga bawang putih
- 5) Campurkan tempe yang sudah diblender dengan parutan wortel juga dengan bawang putih halus
- 6) Masukkan tepung terigu dan tepung tapioka dengan takaran 1:1
- 7) Lalu masukkan telur
- 8) Masukkan juga penyedap rasa, garam, juga lada bubuk
- 9) Lalu aduk semua bahan hingga tercampur rata
- 10) Setelah itu siapkan dan mulai panaskan panci kukus
- 11) Masukkan adonan kedalam cetakan loyang
- 12) Setelah panci kukusan sudah panas, masukkan cetakan loyang yang sudah berisi adonan
- 13) Tutup panci dan beri kain pada tutup panci agar air tidak terkena ke adonan
- 14) Setelah itu tunggu kukusan selama kurang lebih 30 menit
- 15) Adonan yang sudah selesai dikukus, didinginkan selama kurang lebih 15 menit
- 16) Setelah adonan dingin bisa dipotong-potong berbentuk persegi
- 17) Siapkan tepung terigu yang diberi air sebagai lapisan adonan basah
- 18) Siapkan juga tepung panir sebagai lapisan luar
- 19) Lalu celupkan adonan yang sudah dibentuk kukusan ke adonan basah
- 20) Setelah itu celupkan juga ke tepung panir
- 21) Panaskan minyak untuk menggoreng nugget
- 22) Setelah minyak panas goreng nugget sampai berwarna kuning keemasan

2. Pelaksanaan Kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Senin, tanggal 15 Januari 2024 di Balai Desa, Desa Padi Kecamatan Gondang dengan peserta sosialisasi berjumlah .. orang peserta. Langkah pertama dilaksanakan setelah pembukaan adalah memberikan presentasi dengan power point terkait pembuatan nugget tempe kepada peserta untuk memberikan pemahaman teori peserta pelatihan sebelum pelatihan diberikan.



Setelah presentasi dengan power point diberikan, selanjutnya penjelasan bahan dan cara pembuatan secara langsung nugget tempe berdasarkan materi power point yang telah dijelaskan sebelumnya



Setelah sosialisasi pelatihan nugget tempe kepada ibu-ibu PKK merasa sangat senang karena serasa mendapatkan inovasi baru terhadap produk tempe yang nantinya dapat diaplikasikan sehari-hari dalam keluarga.

Kesimpulan

- a. Sebelum pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, semua peserta belum memiliki pengalaman dalam pembuatan nugget tempe. Setelah menerima pelatihan, peserta berhasil menguasai keterampilan untuk membuat nugget tempe sendiri, memahami bahan-bahan yang digunakan, dan mengerti proses pembuatannya.
- b. Semua peserta menunjukkan antusiasme dan semangat yang tinggi dalam mengikuti pelatihan serta berpartisipasi aktif dalam proses pembuatan nugget tempe yang diajarkan. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan solusi bagi makanan sehat dalam keluarga dan merangsang pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) baru di tengah masyarakat, khususnya di Desa Padi

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat dan karunia-Nya kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah berjudul “**Inovasi Produk Nugget Tempe**” dapat terselesaikan dengan baik. Shalawat serta salam semoga tercurah kepada junjungan Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabatnya. Sehubung dengan telah selesainya karya tulis ilmiah ini maka perkenankan penulis dengan penuh kerendahan hati menyampaikan rasa terima kasih yang tulus dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Dr. Mohammad Yasin, S.E., M.M, selaku dosen pembimbing lapangan KKN R9 Desa Padi.
2. Slamet Prayogi Hatna Wijaya, SE selaku Kepala Desa Padi.
3. Erlan Tania, selaku ketua dan anggota ibu-ibu PKK Desa Padi sebagai sasaran.
4. Seluruh masyarakat Desa Padi.

Daftar Pustaka

Abdikarya, J., Karya, J., Dosen, P., Mahasiswa, D., Yuliaty, E., *et al.* (2018) ‘ARTKEL ILMIAH “MURAL DAN DESAIN LOGO SARI KEDELAI & SUSHI” Divisi

KEWIRAUSAHAAN PENGABDIAN MASYARAKAT UNTAG 2017', *Desember*, 01(2).

Abdikarya, J., Karya, J., Dosen, P., Mahasiswa, D., Widiastoeti, H., *et al.* (2018) 'Pemberdayaan Kreatifitas Masyarakat Desa Bringen Melalui Program Kewirausahaan Berbasis Pengembangan Potensi Lokal', *Desember*, p. 2.

Abdikarya, J. *et al.* (2019) 'PENGOLAHAN IKAN LELE MENJADI NUGGET SEHAT UNTUK MENUMBUHKAN KREATIVITAS MASYARAKAT DALAM BERWIRAUSAHA', (03), p. 3.

Ernita Sukma, V.P. and Eka Dewi Karunia Wati, P. (2018) 'PENDAMPINGAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNTUK PELATIHAN PERAKTIK PEMBUATAN PRODUK MAKANAN DARI JAGUNG SERTA CARA PENGEMASANNYA', 01(1).

Istiono, Pratiwi, C. Y. E. & Andriani, S. P., 2019. INOVASI OLAHAN PEMBUATAN SAMBAL UNTUK IKAN. *Jurnal Abdikarya*, Volume 03, pp. 207-211.