

Pelatihan Pembuatan Nugget Tempe bagi Majelis Taklim Al-Hidayah Kelurahan Limbungan

David Setiawan¹, Hazra Yuvendus², Elvira Zondra³
^{1,2,3}Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Lancang Kuning
*E-mail: dsetia@unilak.ac.id

Abstract

Tempe is a food that is familiar and commonly found in our country, so that the raw material for tempeh is easily found in markets and stalls around our homes. In the presentation, sometimes fried tempeh, some even innovate so that the appearance of tempeh is attractive and the feeling of wanting to enjoy it from its shape and packaging. One of the innovations to make tempeh dishes interesting to enjoy is the tempeh nuggets. Tempeh nuggets are almost the same as meat nuggets, but the raw material used to replace meat is tempeh so that tempeh nuggets are cheaper, nutritious and taste no less satisfying than meat nuggets. In this service, the team provided training for majelis taklim women to make tempe nuggets, from the training carried out, the enthusiasm of the participants was quite high, it was evident that there were many questions and the desire to do it themselves in the process of making the tempe nuggets..

Keywords: Nugget, tempeh, women, consumed, sold.

Abstrak

Tempe adalah makanan yang tidak asing dan umum dijumpai dinegara kita, sehingga bahan baku tempe dengan mudah ditemui di pasar dan warung-warung disekitar rumah kita. Dalam penyajiannya, tempe kadang-kadang digoreng bahkan ada yang berinovasi agar tampilan tempe menarik dan rasa ingin menikmatinya dari bentuk dan kemasannya. Salah satu inovasi agar sajian tempe menarik untuk dinikmati adalah nugget tempe. Nugget tempe hampir sama dengan nugget daging namun bahan baku yang digunakan pengganti daging adalah tempe sehingga nugget tempe lebih murah, bergizi dan rasanya tidak kalah enak dibandingkan dengan nugget daging. Dalam pengabdian ini, tim memberikan pelatihan kepada ibu-ibu majelis taklim untuk membuat nugget tempe, dari pelatihan yang dilaksanakan, antusias dari peserta cukup tinggi, terbukti banyaknya pertanyaan dan keinginan untuk melakukan sendiri dalam proses pembuatan nugget tempe tersebut.

Kata kunci: Nugget, tempe, ibu-ibu, dikonsumsi, dijual.

1. PENDAHULUAN

Dimasa pandemi ini, penghasilan masyarakat pada umumnya berkurang akibat PHK dan pengurangan pekerja dimasa pandemi covid-19 ini. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah solusi bagi masyarakat, namun rendahnya pemahaman dan pengalaman masyarakat dalam membuat usaha menjadi persoalannya. Kelompok ibu-ibu majelis taklim Al-Hidayah salah satunya, memiliki keinginan untuk belajar mencari usaha tambahan bagi anggotanya.

Nugget adalah makanan siap saji dan banyak digemari anak-anak dan orang dewasa, nugget pada umumnya berbahan baku dari daging, namun mahalnya harga daging, nugget daging dirasa dikonsumsi oleh masyarakat menengah keatas. Nugget tempe berbahan baku tempe menjadi solusi untuk menghasilkan nugget yang murah dan memiliki gizi yang tinggi dan kaya protein.

Nugget tempe sebagai solusi usaha bagi ibu-ibu majelis taklim Al-Hidayah, nugget tempe dapat dikemas dan dijual sehingga menjadi tambahan penghasilan bagi ibu-ibu dimasa pandemi covid 19 ini. Dalam pengabdian ini, tim pengabdian akan memberikan pelatihan dan pendampingan dalam membuat nugget tempe bagi ibu-ibu majelis taklim Al-Hidayah kelurahan Limbungan. Diharapkan, ibu-ibu dalam kelompok majelis Al-Hidayah dapat membuat kelompok UMKM untuk meningkatkan pendapatan dan konsumsi sehat bagi keluarga.

Kelompok ibu-ibu majelis taklim ingin mencari usaha dimasa pandemi covid-19 untuk membantu keuangan keluarga. Salah satu usaha yang ditawarkan adalah usaha nugget tempe, namun minimnya pengetahuan untuk membuat nugget tempe, time pengabdian akan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu majelis taklim Al-Hidayah.

2. METODE

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah : 1). Persiapan, yaitu tim mempersiapkan bahan-bahan pelatihan serta penentuan lokasi dan jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan dimasa pandemi covid-19 ini. 2). Pelatihan dan pendampingan cara membuat nugget tempe, peserta terdiri dari ibu-ibu kelompok majelis taklim Al-Hidayah yang berlokasi di Kelurahan Limbungan Kec. Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru. Diharapkan setelah mendapatkan pelatihan, selain untuk dikonsumsi sendiri, adanya pengusaha baru yang dapat meningkatkan penghasilan tambahan bagi keluarga ditengah pandemi covid-19 ini. Terakhir 3). Evaluasi, evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan manfaat pelatihan dan pendampingan dengan memberikan kuisisioner kepada peserta pelatihan.

3. 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 pelatihan, bahan pelatihan meliputi bahan yang akan di gunakan:

- 400 gr tempe
- 150 gr daging ayam,blender
- 2 buah wortel, kupas, potong dadu kecil
- 6 sdm tepung terigu
- 2 butir telur ayam
- 2 batang daun bawang + daun seledri, iris
- 4 siung bawang putih, parut
- 2 sdt Royco Rasa Ayam
- 1 sdt gula
- 1 sdt merica bubuk
- Minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis:

- 2 putih telur ayam
- 200 g tepung panir

Disamping itu dibutuhkan peralatan memasak seperti kompor gas, tempat masak dan sebagainya. Sedangkan cara pengolahan nugget tempenya sebagai berikut :

1. Kukus tempe
2. Di dalam mangkuk, hancurkan tempe.
3. Tambahkan sisa bahan kecuali minyak.
3. Aduk hingga rata.
4. Tuangkan adonan tempe ke dalam loyang bersemitir minyak.
5. Kukus hingga matang dan padat. Angkat, biarkan hingga dingin.Potong tempe sesuai selera.
6. Celupkan ke dalam putih telur dan lapisi dengan tepung roti.

7. Goreng hingga berwarna kuning keemasan. Angkat, tiriskan. Sajikan segera dengan saus sambal
- b. Membuat spanduk pelaksanaan acara sebagai bagian dari pelaksanaan pelatihan.
- c. Memberikan modul yang berisi bahan, cara dan bagaimana mengolah bahan tersebut.
- d. Mengundang dan membatasi peserta pelatihan yaitu maksimal 15 orang untuk meminimalisir penyebaran covid-19 dimasa pandemi ini.
- e. Lokasi pelatihan dilaksanakan di rumah ketua RT.05 RW.04 Kelurahan Limbungan karena peralatan masak telah disediakan dan memanfaatkan garasi mobil tempat pelaksanaan yang lebih terbuka agar sirkulasi udara tidak tertutup.

2. Pelaksanaan Kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari kamis, tanggal 10 desember 2020 di rumah Ketua RT.05 RW.04 Kelurahan Limbungan Kec. Rumbai Pesisir dengan peserta berjumlah 14 orang peserta. Langkah pertama dilaksanakan setelah pembukaan adalah memberikan pre-test kepada peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta pelatihan sebelum pelatihan diberikan.



Gambar 1. Persiapan Pelaksanaan Pengabdian dan Mengerjakan Pre-test

Setelah pre-test diberikan dikerjakan, selanjutnya penjelasan bahan dan cara pembuatan nugget tempe. Meskipun bahan dan cara pembuatannya sudah dikirim ke WA masing-masing peserta, antusias untuk mencatat dan bertanya cukup tinggi, hal ini dapat dilihat dari seriusnya peserta pelatihan



Gambar 2. Peserta mendengarkan penjelasan narasumber

Setelah penerangan, kemudian pengenalan peralatan dan bahan untuk membuat nugget tempe yang sudah disediakan oleh tim pengabdian.



Gambar 3. Perkenalan bahan dan alat serta membagi tugas

Setelah bahan, alat disiapkan dan dibagi tugas masing-masing, selanjutnya dilakukan pengolahan pembuatan nugget tempe.



Gambar 4. Proses pembuatan nugget tempe



Gambar 5. Semangat peserta membuat nugget tempe

Setelah proses nugget tempe selesai, selanjutnya nugget tempe yang dibuat dimasak / digoreng.



Gambar 6. Proses pengorengan nugget tempe

Peserta diminta merasakan atau menikmati nugget tempe yang dibuat agar mengetahui rasa dan memberikan pertanyaan terkait rasa dan sebagainya.



Gambar 7. Peserta menikmati nugget tempe yang dibuat

Setelah pelaksanaan pelatihan, dilakukan post-test kepada peserta untuk mengetahui pemahaman peserta dalam pelaksanaan pelatihan. Setelah post-test dilaksanakan, tim pengabdian dan peserta melakukan foto bersama.



Gambar 8. Foto bersama tim pengabdian dan peserta

B. Evaluasi Pelaksanaan Pengabdian

Evaluasi dilakukan dengan cara mengisi pre-test dan post-test yang diisi oleh peserta untuk dievaluasi, untuk mengetahui pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan dilaksanakan. Adapun rincian pelaksanaan evaluasi dapat kami uraikan sebagai berikut :

1. Pre-test.

Pre-test berisikan soal tentang pengalaman membuat nugget tempe, tempe terbuat dari apa, manfaat tempe, tepung nugget tempe, bahan-bahan serta cara membuat nugget tempe. Berdasarkan kuisioner pre-test yang diberikan, semua peserta yang hadir menjawab tidak pernah membuat nugget tempe, namun tempe terbuat dari kacang kedelai dan manfaat tempe untuk tubuh sangat diketahui oleh peserta. Namun tepung yang digunakan, bahan-bahan yang digunakan dan cara membuatnya masih tidak seragam dan belum tepat sehingga pelaksanaan pelatihan membuat nugget tempe yang diberikan kepada peserta sudah tepat karena belum pernah dan belum tahu bahan serta cara membuat nugget tempe tersebut.

NO	NAMA	PERNAH MEMBUAT NUGET TEMPE ?	TEMPE TERBUAT DARI APA ?	MANFAAT TEMPE BAGI TUBUH ?	TEPUNG APA UNTUK NUGET TEMPE ?	BAHAN APA YANG DIBUTUHKAN ?
1	ADELINA SARI	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TAPIOKA	TEMPE, TELUR DSB
2	MULIATI	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	-	TEMPE, TELUR DSB
3	ELITATWATI	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU	TEMPE, TELUR DSB
4	NOVITA HERTUTI	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TAPIOKA	TEMPE, TELUR DSB
5	NURHASNA	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU	TEMPE, TELUR DSB
6	ITIT	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	-	TEMPE, TELUR DSB
7	DIANA ASTUTI	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TAPIOKA	TEMPE, TELUR DSB
8	ELY	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU	TEMPE, TELUR DSB
9	HENY	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU	TEMPE, TELUR DSB
10	PESTINA	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU DAN TAPIOKA	TEMPE, TELUR DSB
11	TUTI	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU	-
12	MERY	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU	TEMPE, TELUR DSB
13	DARNA	TIDAK	KACANG KEDELAI	PROTEIN, KALSIMUM DAN VITAMIN B12	TERIGU	TEMPE, TELUR DSB

Gambar 9. Rekap hasil jawaban pre-test peserta

2. Post-test

Post-test diberikan setelah peserta mendapatkan pelatihan, dari jawaban yang diberikan seluruh peserta sepakat bahwa peserta dapat membuat nugget tempe sendiri, tahu akan bahan-bahan untuk membuat nugget tempe serta mengetahui serta dapat membuat langkah-langkah membuat nugget tempe.

4. KESIMPULAN

1. Sebelum dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat, seluruh peserta belum pernah membuat atau memiliki pengalaman membuat nugget tempe
2. Setelah pelatihan diberikan, peserta dapat dan mampu membuat nugget tempe sendiri sehingga tahu bahan-bahan yang akan digunakan serta cara pembuatannya
3. Seluruh peserta sangat antusias dan semangat mengikuti pelatihan serta ikut didalam proses pembuatan nugget tempe yang diajarkan.
4. Pelatihan ini dapat memberikan solusi makanan sehat bagi keluarga serta tumbuhnya UMKM baru ditengah masyarakat terutama ibu-ibu majelis taklim Al-Hidayah.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, N. P. (2009). Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Basuki, R., et al. (2013). Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar. Staf Pengajar Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN Veteran. Jawa Timur
- Bintoro V. P. (2008) Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk. Universitas Diponegoro. Semarang
- De, M. (2009). Principle of Food Chemistry. The Avi Pub. Co. In Westport Connecticut.

- Fellow, A. P. (2000). *Food Procession Technology. Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread. Pub. Lim. Cambrige. England. Terjemahan Riztanto W. dan Agus Purnomo.
- Kateren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakrta. UI-Press.
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyantono, S. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, Tinexcelly. (2008). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kompas Gramedia. Jakarta
- Nababan, F. E., et al. (2012). *Uji Daya Terima Tempe Biji Kecipir Beras Merah Dan Kandungan Gizinya*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Medan
- Novi, H, et al. (2014). *Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Tempe*. Jurnal. Program Studi Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Unived.
- Tanikawa. (2001). *Fermented Foods*. J. Food Tech. 26:12-16.
- Tatono, E. (1994). *Pengolahan Fish Nugget Dari Ikan Tenggiri (Scromberomorus commersoni)*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuyun, A. (2011). *Nugget*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta