

PEMBUATAN NUGGET TEMPE DALAM UPAYA MENINGKATKAN WIRAUSAHA BARU DESA GEMBONGDADI

Lyswidia Andriarsih, Faridul Ansor, Mohammad Nur Alim, Mutoharoh
Institut Agama Islam Bakti Negara (IBN) Tegal
Email : lyswidiapamungkas@gmail.com

Abstrak: Nugget merupakan suatu produk olahan pangan yang pada umumnya berbahan dasar hewani yaitu daging, ikan ataupun udang. Seiring perubahan pola konsumsi masyarakat yang saat ini berorientasi pola hidup sehat, dengan mengurangi makanan hewani maka nugget yang awalnya berbahan dasar daging-dagingan di inovasikan menjadi nugget yang berbahan dasar lain agar lebih sehat. Desa Gembongdadi merupakan desa dengan tingkat produksi tempe yang tinggi, untuk memanfaatkan tingginya produksi tempe dan kebutuhan masyarakat akan makanan yang lebih sehat maka dari itu kegiatan pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar tempe sangat penting bagi masyarakat desa gembongdadi. Tujuan dari pelatihan pembuatan nugget ini adalah untuk meningkatkan wirausaha baru masyarakat desa gembongdadi khususnya, dan baik di konsumsi oleh anak-anak untuk mengoptimalkan pertumbuhan atau menjaga fungsi organ tubuh bagi orang dewasa. Metode yang digunakan adalah metode pelatihan yaitu dengan penyampaian materi dan praktik secara langsung yang bertujuan untuk meningkatkan wirausaha baru masyarakat mengenai nugget tempe. Hasil kegiatan menunjukkan pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget tempe mendapat respon yang baik dari masyarakat desa gembongdadi sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa pelatihan pembuatan nugget tempe dapat meningkatkan wirausaha baru masyarakat desa Gembongdadi.

Kata Kunci: : Nugget tempe, Wirausaha Baru

PENDAHULUAN

Tempe adalah salah satu makanan khas tradisional di Indonesia, hampir seluruh masyarakat di Indonesia dalam berbagai kalangan bawah, menengah, dan atas mengkonsumsinya khususnya masyarakat Desa Gembongdadi yang produksi tempennya cukup tinggi. Meskipun tempe tergolong kedalam bahan makanan yang ekonomis, akan tetapi kandungan gizi tempe sangat baik bagi tubuh¹.

Tempe merupakan bahan makanan hasil fermentasi dari kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya menggunakan jamur *Rhizopus Oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*. Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan merupakan sumber protein nabati yang murah harganya. Jenis tempe yang dikenal oleh masyarakat desa gembongdadi sangat beraneka ragam, hal ini disebabkan karena bahan dasar yang digunakan berbeda-beda. Jenis tempe tersebut antara lain: tempe kacang kedelai, tempe ampas tahu, tempe bongkrek, tempe kacang merah.

Untuk meningkatkan daya simpan dan daya terima tempe serta untuk menganeka ragamkan jenis makanan dari tempe desa gembongdadi, maka perlu di pikirkan suatu bentuk alih teknologi yang dapat

¹ Hana raswanti, Ary okta adytia, dkk, 2018, *Upaya peningkatan konsumsi tempe melalui diversifikasi olahan*, Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian, Vol 3, No. 1, Th 2018, h.359-426.

meningkatkan status tempe sebagai bahan pangan tradisional. Salah satu caranya yakni dengan mengolahnya menjadi nugget tempe.

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. Selanjutnya dilumuri tepung roti, digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan dan pembentukan tekstur².

Nugget yang sekarang ada dipasaran menggunakan bahan baku daging atau ikan yang harganya cukup mahal. Oleh karena itu di perlukan alternatif lain, bahan baku dalam pembuatan daging atau ikan dengan komposisi gizi yang tetap sama dan dengan harga yang terjangkau. Dalam penelitian ini akan dibuat produk nugget dengan bahan baku tempe.

Bahan pengikat menjadi komponen penting dalam pembuatan nugget, sehingga dalam pembuatan nugget di tambahkan tepung roti dan pati sagu. Penggunaan tepung roti dan pati sagu dalam pembuatan nugget dapat meningkatkan cita rasa, karakteristik fisik produk, nilai gizi serta memiliki nilai ekonomis. Berdasarkan kandungan gizi, manfaat fungsionalnya dan ketersediaan bahan baku yang mudah didapatkan, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian tentang³pelatihan pembuatan nugget tempe dalam upaya meningkatkan wirausaha baru desa Gembongdadi.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah metode pelatihan yaitu Pelatihan dan praktik secara langsung yang bertujuan untuk meningkatkan wirausaha baru masyarakat desa Gembongdadi mengenai pembuatan nugget tempe.

Pengumpulan data dalam kegiatan ini yaitu dengan terjun dilapangan secara langsung. Teknik yang dilakukan untuk mengumpulkan data diantaranya:

- a. Observasi, yaitu pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada obyek penelitian⁴. Pengamatan ini secara langsung dilaksanakan terhadap obyek yang menjadi sasaran kegiatan yaitu masyarakat desa Gembongdadi kecamatan Suradadi Kabupaten Tegal.
- b. Wawancara, yaitu mengumpulkan informasi dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan secara lisan untuk dijawab lisan pula⁵.

Dalam hal ini, penulis melakukan wawancara dari salah satu mahasiswa Institut Agama Islam Bakti Negara Tegal ke Masyarakat desa Gembongdadi kecamatan Suradadi Kabupaten Tegal terkait kegiatan yang akan dilaksanakan.

Dalam analisis data, menempuh beberapa cara sebagai berikut:

- a. Verifikasi, setelah observasi dan wawancara, selanjutnya adalah menyebarkan informasi pelaksanaan kegiatan kepada masyarakat, verifikasi dilakukan dengan mengamati respon masyarakat terkait kegiatan yang akan dilaksanakan
- b. Analiting/Menganalisa, langkah ini yaitu menganalisa data yang telah diperoleh saat pengumpulan data dan pelaksanaan kegiatan.
- c. Concluding/Menarik kesimpulan, langkah ini menarik kesimpulan dari hasil analisa

² Novi heridiansyah, Hesti nur aini, darius, 2014, *pengaruh jenis tempe dan bahan pengikat terhadap karakteristik nugget tempe*, Jurnal Agritepa, Vol. 1, No. 1, Th 2014

³ Mohammad fikran arbie, arif mutaqi akhmad mutsyahidin, dkk, 2019, *nugget tempe dengan variasi penambahan tepung tapioka dan pati sagu*, Jurnal of Agritech Science, Vol 3, No. 1, Th 2019

⁴ Drs. S. Margono, 2013, *Metodologi Penelitian Pendidikan*, Jakarta: Rineka Cipta, h. 158

⁵ Ibid, h. 165

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tempe merupakan bahan makanan hasil fermentasi dari kacang kedelai atau jenis kacang-kacangan lainnya menggunakan jamur *Rhizopus Oligosporus* dan *Rhizopus oryzae*. Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan merupakan sumber protein nabati yang murah harganya. Jenis tempe yang dikenal oleh masyarakat desa gembongdadi sangat beraneka ragam, hal ini disebabkan karena bahan dasar yang digunakan berbeda-beda. Jenis tempe tersebut antara lain: tempe kacang kedelai, tempe ampas tahu, tempe bongkrek, tempe kacang merah.

Tempe adalah salah satu makanan khas tradisional di Indonesia, hampir seluruh masyarakat di Indonesia dalam berbagai kalangan bawah, menengah, dan atas mengkonsumsinya khususnya masyarakat Desa Gembongdadi yang produksi tempennya cukup tinggi. Meskipun tempe tergolong kedalam bahan makanan yang ekonomis, akan tetapi kandungan gizi tempe sangat baik bagi tubuh. Salah satu caranya yakni dengan mengolahnya menjadi nugget tempe.

Nugget merupakan suatu produk olahan pangan yang pada umumnya berbahan dasar hewani yaitu daging, ikan ataupun udang. Seiring perubahan pola konsumsi masyarakat yang saat ini berorientasi pola hidup sehat, dengan mengurangi makanan hewani maka nugget yang awalnya berbahan dasar daging-dagingan di inovasikan menjadi nugget yang berbahan dasar lain agar lebih sehat. Desa Gembongdadi merupakan desa dengan tingkat produksi tempe yang tinggi, untuk memanfaatkan tingginya produksi tempe dan kebutuhan masyarakat akan makanan yang lebih sehat maka dari itu kegiatan pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar tempe sangat penting bagi masyarakat desa gembongdadi.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan antara lain pisau, talenan, cobek, ulekan, baskom, panci, kompor, alat penggorengan, mangkok kotak/takar, pipet volume, dan piring,

Bahan utama yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah tempe kedelai, tepung roti, dan pati sagu. Bahan tambahan yang digunakan telur, tepung terigu, bawang putih, bawang Bombay, lada bubuk, garam, gula, minyak goreng. Sedangkan bahan yang digunakan sebagai pelapis tambahan yaitu tepung roti, telur, tepung terigu.

Prosedur kerja

Tempe dihaluskan/digiling. Dicampurkan 250g tempe dengan pati sagu (100g, 125g, 150g). Untuk setiap perlakuan ditambahkan telur 1 butir dan bumbu-bumbu yang terdiri dari gula 2g, dan garam 3g aduk hingga tercampur rata. Setelah semua bahan tercampur rata kemudian dimasukkan ke dalam mangkok kotak/takar, kemudian dikukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan. Setelah itu dipotong sesuai selera, kemudian dicelupkan ke dalam tepung terigu dan tepung roti/panir. Selanjutnya, dilakukan penggorengan dengan menggunakan minyak mendidih sampai matang. Setelah itu nugget dikemas dan siap dipasarkan.

Untuk rasa dari olahan tempe yang dilaksanakan dengan cara mencicipi dan masyarakat memberikan nilai rasa pada olahan nugget tempe yang telah disediakan menyatakan bahwa pada rasa nugget tempe sangat enak, empuk dan gurih.

Rasa merupakan factor penentu konsumen atau masyarakat desa Gembongdadi menerima produk pangan, rasa memegang peranan penting dalam penerimaan produk oleh masyarakat desa Gembongdadi, biasanya pada olahan tempe terdapat rasa langu tersebut diperlukannya pengukusan selama 20 menit, hal ini sesuai dengan literature menurut Tarwojo yang menyatakan rasa getir yang

kurang disenangi konsumen, untuk mengatasi hal tersebut tempe dikukus atau direbus terlebih dahulu, kemudian baru dimasak sesuai dengan resep. Penambahan bahan makanan lainnya seperti garam, gula, dilakukan untuk memperkaya cita rasa dan garam berfungsi sebagai pengawet.

Karakteristik tekstur dari olahan nugget tempe tersebut dapat dilakukan dengan cara menggigit dan menilai untuk mengetahui kelembutan dan kekerasan pada nugget tempe. Biasanya pada umumnya masyarakat menyukai olahan makanan berdasarkan warna dan warnanya saja

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa kegiatan yang telah dilaksanakan dan juga dari analisis data respon masyarakat atas kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan nugget tempe terlaksana dengan baik, ketercapaian target sebagai upaya meningkatkan wirausaha baru masyarakat desa Gembongdadi pun cukup tinggi, maka pelatihan ini dapat menjadi salah satu upaya meningkatkan wirausaha baru masyarakat desa Gembongdadi. Pelatihan pembuatan nugget tempe cukup tepat untuk meningkatkan wirausaha baru masyarakat desa Gembongdadi karena yang dipelajari merupakan nugget tempe dengan mudah di cari di warung-warung terdekat khususnya Desa Gembongdadi yang produksinya cukup tinggi. Disajikan secara ringkas sehingga masyarakat tidak terlalu sulit dalam memahami pelatihan pembuatan nugget tempe. Dampak dan manfaat kegiatan ini selain meningkatkan wirausaha baru masyarakat desa Gembongdadi terkait pelatihan pembuatan nugget tempe, juga berdampak pada pemanfaatan waktu malam hari, dari yang sebelumnya dihabiskan untuk hal lain maka dengan diadakannya pelatihan ini masyarakat dapat lebih baik dalam memanfaatkan waktu yaitu memasak di malam hari dan di jual esok harinya. Selain itu, dengan kegiatan ini masyarakat dapat belajar hal baru yakni nugget tempe yang kandungan protein tertinggi yaitu pada perlakuan jenis tempe kedelai dengan perlakuan bahan pengikat tepung terigu Berdasarkan analisa tekstur nugget tempe pada perlakuan jenis tempe kedelai dan tempe bengkok dengan bahan pengikat tepung terigu menunjukkan tekstur yang lebih lembut. Berdasarkan uji kesukaan terhadap warna nugget tempe yang paling disukai adalah nugget tempe kedelai dengan bahan pengikat tepung terigu, dari segi rasa nugget tempe yang paling disukai adalah nugget tempe kedelai dengan bahan pengikat telur dan tepung terigu dan dari segi tekstur, nugget tempe yang paling disukai adalah nugget tempe kedelai dengan bahan pengikat tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Fikran arbie Mohammad, arif mutaqi akhmad mutsyahidin, dkk, 2019, *nugget tempe dengan variasi penambahan tepung tapioka dan pati sagu*, Jurnal of Agritech Science, Vol 3, No. 1, Th 2019
- Heridiansyah Novi, Hesti nur aini, darius, 2014, *pengaruh jenis tempe dan bahan pengikat terhadap karakteritik nugget tempe*, Jurnal Agritepa, Vol. 1, No. 1, Th 2014
- Margono, Drs. S., 2013, *Metodologi Penelitian Pendidikan*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Raswanti Hana, Ary okta adytia, dkk, 2018, *Upaya peningkatan konsumsi tempe melalui diversifikasi olahan*, Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian, Vol 3, No. Th. 2018, h.359-426.
- Setiawan, D., Yuvendus, H., & Zondra, E. (2021). *Pelatihan Pembuatan Nugget Tempe bagi Majelis Taklim Al-Hidayah Kelurahan Limbungan*. **COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat**, 2(1), 58–64. [Jurnal ADASI](#)
- Nur'aini, S., & Puspitasari, T. (2024). *Pelatihan Pembuatan Nugget Tempe pada Kelompok "Generasi Z"*. **Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat**, 4(3). [IAIS Amban Journal](#)
- Hudaya, A., Ibnu Aqil, D., & Masri, Z. A. H. (2020). *Pemberdayaan Remaja Pesantren melalui Biopreneurship Pembuatan Nugget Tempe*. **Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat**, 7(1). [UNY Journal](#)
- Efrida, R., Gultom, Z. A., & Zulkarnain, F. (2025). *Sosialisasi Pembuatan Nugget Sehat Berbahan Dasar Tempe*. **ABDI SABHA – Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat**, 3(3). [Jurnal CERED Indonesia](#)