

Peningkatan Kapasitas Masyarakat Melalui Edukasi Pembuatan Nugget “SEHAP” (Protein Sayuran Enak Hewani) di Desa Iloheluma

Increasing Community Capacity through the Education on Making " SEHAP" Nuggets (Tasty Animal Vegetable Protein) in Iloheluma Village

St. Aisyah R^{1*}, Mohammad Zubair Hippy¹, Silvana Apriliani², Siti Rahmatia Machieu¹, Lala Safitri Sililama¹, Risya Khumaira Habibie¹, Sabria Pakaya¹

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

²Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email: staisyah@ung.ac.id

(Diterima 13-08-2024; Disetujui 17-09-2024)

ABSTRAK

Nugget merupakan makanan bergizi yang terbuat dari ayam dan digemari banyak orang. Sayuran seperti brokoli bisa dimasukkan ke dalam komponen dasar untuk melakukan modifikasi pembuatan *nugget*. Salah satu upaya untuk meningkatkan daya tarik konsumsi sayuran di kalangan anak muda dengan mengkombinasikan bahan baku produksi *nugget* baik dari hewani dan nabati. Pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan untuk ibu-ibu masyarakat Desa Iloheluma dikarenakan sebagai penyedia makanan keluarga yang harus mengetahui cara mengolah makanan yang sehat namun tetap praktis dan ekonomis. Tujuan dari pengabdian masyarakat desa binaan ini adalah untuk meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan *nugget* “SEHAP” (protein sayuran enak hewani) sehingga terbentuk pola pikir kewirausahaan di kalangan masyarakat khususnya ibu-ibu di Desa Iloheluma dengan membekali mereka pengetahuan, keterampilan, dan sumber pendapatan alternatif. Metode pelaksanaan dalam program ini adalah persiapan dan pelaksanaan yang terdiri atas sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan serta evaluasi. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu Desa Iloheluma memiliki peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam proses pengolahan *nugget* “SEHAP” (protein sayuran enak hewani) yang baik. Hal tersebut terlihat dari antusias kelompok mitra dalam mengikuti keseluruhan rangkaian kegiatan pengabdian. Selain itu, hal tersebut dapat dilihat melalui kuesioner awal dan akhir yang diisi sebelum dan sesudah program. Pengetahuan dan kemampuan masyarakat mengalami peningkatan dari awal 60% menjadi 100%. Selain itu, perempuan Desa Iloheluma terdorong untuk memulai usaha pengolahan *nugget* “SEHAP” sebagai alternatif sumber pendapatan rumah tangganya.

Kata kunci: edukasi; hewani; kapasitas; masyarakat; *nugget*; sayuran

ABSTRACT

Many people enjoy the nutritious food, nuggets, made from chicken. The original ingredients can be modified by adding vegetables such as broccoli. One effort to increase the appeal of vegetable consumption among young people is to combine raw materials for nugget production from both animal and vegetable sources. The mothers of the Iloheluma Village Community are the focus of this community service because, in their role as family food providers, they need to learn how to prepare healthy yet practical and economical food. The goal of this community service in the aided villages is to enhance community capabilities by providing "SEHAP" nugget training, which is a tasty animal vegetable protein. This training aims to foster an entrepreneurial mindset among the community, particularly the mothers in Iloheluma Village, by providing them with knowledge, skills, and income streams. alternative. The program's implementation method involves preparation and execution, encompassing socialization and counseling, training and mentoring, as well as evaluation. The results of this community service activity demonstrate that the community, particularly the women of Iloheluma Village, have enhanced their knowledge and skills in processing high-quality "SEHAP" (tasty animal vegetable protein) nuggets. The partner group's enthusiasm for participating in the entire series of service activities demonstrates this. Additionally, the initial and final questionnaires completed before and after the program clearly demonstrate this. Community knowledge and abilities have increased from the initial 60% to 100%. Additionally, we encouraged the women of Iloheluma Village to start the "SEHAP" nugget processing business as an alternative source of household income.

Key words: education; animal; capacity; community; nuggets; vegetables

PENDAHULUAN

Sektor peternakan merupakan pendorong penting pembangunan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan, khususnya di negara agraris seperti Indonesia. Untuk mencapai kesejahteraan sosial di era globalisasi saat ini, penting untuk menjamin kualitas dan kuantitas pasokan pangan. Subsektor peternakan mempunyai peranan penting dalam sektor pertanian karena merupakan sumber protein hewani terdiri atas daging ruminansia, daging unggas, ikan, telur, susu, dan olahan turunannya yang berperan penting dalam menjaga ketahanan pangan nasional. Selain itu, subsektor peternakan juga mempunyai peranan penting dalam penyediaan tenaga kerja baik di pedesaan maupun perkotaan. Program pengembangan peternakan dilakukan dengan menggunakan pendekatan sistem yang erat kaitannya dengan usaha peternakan. Tujuan dari metode ini adalah untuk meningkatkan sumber daya keuangan dan kesejahteraan masyarakat. Permintaan protein hewani meningkat sebagai akibat dari pertumbuhan penduduk dan semakin pentingnya gizi keluarga dan kesejahteraan masyarakat (Gustiani & Fahmi, 2022; Triandita *et al.*, 2020; Kusumayanti *et al.*, 2018).

Protein merupakan bahan penting bagi tubuh. Protein adalah komponen utama dan penting yang ditemukan pada semua organisme hidup dan bagian terbesar sel hidup setelah air. Protein dalam tubuh memiliki beberapa fungsi termasuk pengaturan proses metabolisme seperti enzim dan hormon serta bertindak sebagai mekanisme pertahanan terhadap kuman dan racun eksternal, menjaga struktur seluler dan jaringan tubuh (Banowati, 2014). Protein terbagi menjadi dua kategori berdasarkan sumbernya yaitu protein nabati dan hewani. Penting untuk dipahami bahwa protein hewani seringkali memiliki komposisi asam amino yang secara optimal memenuhi kebutuhan nutrisi manusia. Untuk menjaga kualitas protein dalam makanan harian disarankan untuk mendapatkan sepertiga konsumsi protein dari sumber hewani. Protein hewani dikenal karena nilai gizinya yang luar biasa dan kemampuannya menyediakan asam amino penting bagi tubuh yang tidak dapat diproduksi sendiri oleh tubuh (Mokoginta *et al.*, 2016). Namun demikian, menggabungkan berbagai komponen makanan yang berasal dari tumbuhan dan hewan dapat menghasilkan rangkaian asam amino yang lebih komprehensif.

Salah satu olahan makanan yang banyak disukai adalah nugget. Produk nugget bisa diperoleh dari berbagai sumber seperti daging sapi, ayam, ikan, dan pilihan lainnya. Namun, nugget ayam sangat disukai oleh banyak orang. Komponen dasar nugget dapat diubah dengan memasukkan sayur-sayuran sehingga kandungan nutrisinya dapat ditingkatkan baik

yang berasal dari sumber nabati maupun hewani. (Tjambolang *et al.*, 2019; Azizah *et al.*, 2020).

Nugget nabati sangat bergizi dan meningkatkan kesehatan, menjadikannya pilihan yang sangat baik bagi anak-anak selama masa pertumbuhan (Susilowati *et al.*, 2020; Toana *et al.*, 2018). Nugget ayam dan sayur dapat bersaing secara efektif karena citarasanya yang berbeda, yang membedakannya dengan nugget ayam, dan nilai gizinya yang lebih tinggi. Variasi rasa dan tampilan dapat mempengaruhi kecenderungan anak untuk menyukai sayuran karena tingginya rasa dan daya tarik bentuknya.

Sebelumnya telah ada beberapa kegiatan pengabdian masyarakat yang fokus pada kegiatan pendampingan untuk mengajarkan proses nugget dari kombinasi kelor dan daging ayam. Mengingat meluasnya popularitas daging ayam dan kelor di kalangan masyarakat umum, varian pengolahan ini mempunyai potensi besar untuk diterima dengan baik oleh masyarakat (Lainsaputty *et al.*, 2023). Selain itu, untuk meminimalisir limbah di kalangan nelayan (Erwantiningsih *et al.*, 2022), sekaligus memungkinkan masyarakat memproduksi nugget ikan sebagai sarana diversifikasi pengolahan ikan dan meningkatkan pendapatan mitra (Sabariyah *et al.*, 2023). Selain itu pentingnya pangsa pasar dan preferensi konsumen nugget juga perlu diperhatikan (St & Hiola, 2017; St & Hiola, 2018).

Berdasarkan observasi, terlihat bahwa masyarakat Desa Iloheluma masih minim pengetahuan dan keahlian dalam memproduksi nugget sendiri. Akibatnya, mereka memilih untuk membelinya dengan harga yang mahal sehingga hanya mereka yang termasuk dalam kelas sosial ekonomi tinggi yang mampu membeli nugget tersebut. Oleh karena itu, kurangnya pengetahuan umum tentang proses pembuatan nugget tersebut, masyarakat cenderung memilih untuk membeli nugget yang sudah jadi (Syaiful & Utami, 2020). Selain itu, pada pertemuan ibu-ibu PKK Desa Iloheluma juga tidak pernah mengangkat topik mengenai pembuatan bahan pangan hewani nabati yang bergizi dan bermanfaat bagi tubuh serta mampu meningkatkan pendapatan rumah tangganya. Oleh karena itu, sangat penting untuk melakukan program sosialisasi dan pelatihan mengenai pembuatan makanan olahan yang menggabungkan sumber protein hewani dan nabati, dengan fokus khusus pada nugget “SEHAP” (protein sayuran enak hewani).

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ada tiga yaitu: (1) untuk meningkatkan pengetahuan warga Desa Iloheluma tentang pembuatan nugget “SEHAP” buatan sendiri, (2) untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Iloheluma dalam pembuatan nugget “SEHAP” dengan menggunakan bahan-bahan yang

mudah didapat dan terjangkau, serta (3) menciptakan lapangan kerja bagi warga Desa Iloheluma sehingga berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan keluarganya.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian berlangsung pada hari Selasa tanggal 4 Juni 2024 pukul 09.00 s/d 12.30 WITA. Tugas tersebut dilaksanakan oleh kolaborasi dosen dan mahasiswa Program Studi Agribisnis dan Program Studi Agroteknologi. Kegiatan pengabdian berlangsung di Aula Kantor Desa Iloheluma yang terletak di Kecamatan Tilongkabila Kabupaten Bone Bolango. Metodologi yang digunakan meliputi penyuluhan dan pelatihan dengan fokus khusus pada perempuan PKK yang berada di Desa Iloheluma. Total peserta berjumlah 30 orang. Pendekatan pelaksanaan kegiatan menjelaskan metode yang diusulkan untuk mengatasi tantangan dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Persiapan

Proses persiapan dimulai dengan melakukan komunikasi efektif dan kerjasama yang lancar dengan mitra. Tim PKM menguraikan strategi pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat antara lain mengatur jadwal dan lokasi, teknik pelatihan, jumlah peserta, serta perlengkapan yang diperlukan. Selain itu, proses penyiapan perlengkapan administrasi meliputi pengurusan izin dan pengiriman undangan.

b. Pelaksanaan

1. Sosialisasi atau Penyuluhan. Selama program penyuluhan, peserta diberikan informasi melalui ceramah dan diskusi. Materi yang diberikan terdiri atas informasi komprehensif mengenai protein hewani dan nabati, termasuk rincian komposisi nutrisi dan umur simpannya. Selain itu, ini mencakup aspek teknologi yang terlibat dalam produksi nugget "SEHAP" dan menjajaki prospek komersial potensial di bidang ini. Ramadhana dan Subekti (2021), menyatakan bahwa strategi sosialisasi dapat dilakukan melalui pendekatan individu, kelompok, dan massal. Teknik demonstrasi merupakan salah satu bentuk penyuluhan pertanian yang memungkinkan kelompok sasaran melihat dan mempraktekkan apa yang telah diajarkan yang memberikan bukti nyata (Hindersah *et al.*, 2016).

2. Pelatihan dan pendampingan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah:

a) Metode pembuatan produk: dilakukan untuk membuat nugget “SEHAP” (Protein Sayuran Enak Hewani). Pada tahapan ini, tim pengabdian akan mempersiapkan alat

- dan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan nugget ayam dan sayur, menjelaskan cara kerja dan melakukan demo masak kepada masyarakat.
- b) Metode praktik: digunakan bagi peserta untuk membuat nugget mengikuti cara sebagaimana yang telah didemokan
 - c) Metode diskusi: dilakukan setelah penyampaian materi selesai untuk mengetahui respon peserta.
- 3. Evaluasi.** Evaluasi hasil pengabdian masyarakat diukur dengan membandingkan tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Iloheluma *pre test* dan *post tes*. Hal tersebut akan memungkinkan pengukuran keberhasilan kegiatan secara akurat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat desa binaan dilakukan dalam beberapa tahapan sebagai berikut.

1. Persiapan

Proses koordinasi dengan Kepala Desa Iloheluma untuk persiapan pelaksanaan pengabdian masyarakat di desa binaan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Koordinasi bersama Kepala Desa Iloheluma

Koordinasi dengan Kepala Desa dan perwakilan masyarakat Desa Iloheluma dimana kegiatan pengabdian desa binaan Fakultas Pertanian membahas penguatan sinkronisasi jadwal yaitu penentuan jadwal pelaksanaan dengan mitra PKM setelah usulan kegiatan disetujui untuk dilaksanakan berdasarkan surat keputusan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di desa binaan. Selain itu, koordinasi juga membahas kesamaan persepsi

mengenai program kegiatan dan item/jenis pelatihan yang dilaksanakan dalam rangka penyiapan peralatan dan bahan serta sosialisasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

2. Pelaksanaan

a. Sosialisasi atau Penyuluhan

Kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung di Aula Kantor Desa Iloheluma dan dihadiri oleh kepala desa, sekretaris desa, perangkat desa, dan ibu-ibu PKK Desa Iloheluma. Kegiatan diawali dengan perkenalan oleh Sekretaris Desa Iloheluma, dilanjutkan dengan sosialisasi materi dan informasi dengan pendekatan ceramah. Fokus pembicaraan adalah pada pembuatan nugget “SEHAP” seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pembukaan kegiatan pengabdian desa binaan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo oleh Sekretaris Desa Iloheluma

Pemaparan materi meliputi rincian komposisi protein dan umur simpan ayam, sayuran berserat tinggi, olahan daging ayam, teknik pembuatan nugget “SEHAP” dan prospek komersial yang potensial. Nugget ini dibuat dengan cara menggabungkan daging ayam dengan bahan makanan lain, membentuknya menjadi berbagai bentuk, melapisinya dengan tepung roti, kemudian memasukkannya ke dalam *cold storage* dan proses penggorengan. Bahan baku yang beragam dalam pembuatan nugget bisa menggunakan bahan yang berasal dari ikan dan sayuran selain menggunakan bahan utama daging. Berikut penyuluhan dan foto bersama masyarakat Desa Iloheluma pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyuluhan yang Dilakukan Dengan Pemaparan Materi dan Foto Bersama Masyarakat Dan Aparat Desa Iloheluma

Berdasarkan Gambar 3, masyarakat mitra memberikan respons yang baik terhadap keterlibatan kegiatan pengabdian ini. Hal tersebut terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diberikan kepada tim pengabdian. Tujuan dari program sosialisasi dan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat Desa Iloheluma tentang potensi peluang usaha. Kegembiraan masyarakat terlihat saat mereka memverifikasi bahwa nugget yang sering mereka konsumsi dan dibagikan kepada keluarga hanya berbahan dasar ayam. Mereka baru saja membuat penemuan baru dengan mengintegrasikan sayuran ke dalam nugget ayam. Selain itu, nugget ini juga dapat diolah menjadi komponen pangan yang bermanfaat. Sinergi kedua elemen ini dapat memberikan efek fisiologis yang menguntungkan karena komposisi nutrisinya mendorong pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Peran komponen makanan telah berkembang dari dua menjadi tiga, yang meliputi nutrisi, rasa, dan kapasitas fisiologis aktif (Fahrullah *et al.*, 2023).

b. Pelatihan dan pendampingan

Kegiatan selanjutnya dalam pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan dalam produksi nugget “SEHAP” yaitu produk protein hewani dan nabati yang lezat. Latihan demonstrasi ini bertujuan untuk menggambarkan langkah demi langkah cara pembuatan nugget “SEHAP” yang meliputi menyiapkan peralatan dan bahan, memisahkan daging ayam dari tulangnya dan menggilingnya, memotong sayuran, mencampurkan adonan dan bumbu, mengukus adonan, melapisinya dengan tepung panir dan terakhir menggorengnya. Peralatan yang diperlukan adalah blender atau penggiling, talenan, pisau daging, loyang pengukus, kertas roti, kuas, loyang, baskom, sendok, dan piring. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget "SEHAP" antara lain daging ayam fillet, tepung roti (tepung panir), brokoli, telur, bawang putih, bawang goreng, kaldu bubuk atau kaldu rasa ayam, garam, merica, air, minyak goreng, tepung terigu, dan tepung kanji. Berikut pencampuran bahan nugget “SEHAP” dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pencampuran Adonan Bahan Nugget “SEHAP” (Protein Sayuran Enak Hewani)

Gambar 4 menunjukkan bahwa bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini mudah diakses. Komponen penting yang dibutuhkan adalah daging ayam dan sayuran brokoli yang tinggi serat. Tata cara pembuatannya adalah sebagai berikut : (1) Haluskan ayam dan telur hingga halus menggunakan blender; (2) Campurkan ayam giling dengan bahan lainnya dalam satu wadah; (3) Masukkan adonan ke dalam alumunium foil yang sudah diminyaki dan kukus selama 30 menit; (4) Angkat, dinginkan, lalu bagi menjadi beberapa bagian sesuai selera; (5) Oleskan bahan pelapis pada nugget; (6) Oleskan nugget ke tepung panir dan (8) Masak sampai berwarna coklat keemasan.

Nugget adalah hidangan yang banyak dikonsumsi di semua lapisan budaya Indonesia. Banyaknya kemajuan di bidang manufaktur sehingga adanya nugget sayur diharapkan dapat merangsang kecenderungan masyarakat untuk memasukkan sayur-sayuran ke dalam menu makanan sehari-hari terutama di kalangan anak muda. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget sangat bergizi karena mengandung kaya serat. Sayuran olahan nugget yang bernilai tambah juga termasuk dalam kategori produk ASUH (aman, sehat, utuh, dan sanitasi) dan mampu mendongkrak penjualan (Hayati *et al.*, 2024).



Gambar 5. Adonan Nugget “SEHAP” (Protein Sayuran Enak Hewani) yang Sudah Ditempatkan Alumunium Foil Dan Siap Untuk Dikukus Selama 30 Menit

Gambar 5 menunjukkan bahwa setelah adonan nugget tercampur rata, dimasukkan ke dalam panci kukusan dan dikukus hingga matang. Adonan yang sudah matang dikeluarkan

dari loyang dan didinginkan. Adonan yang sudah dingin dipotong persegi panjang kemudian dilumuri tepung roti seperti terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Proses Pembalutan Tepung Panir pada Adonan yang Telah Dipotong dan Didinginkan serta Penggorengan Nugget “SEHAP” (Protein Sayuran Enak Hewani)

Gambar 6 menunjukkan bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu di Desa Iloheluma memiliki pemahaman yang komprehensif tentang langkah-langkah pengolahan nugget “SEHAP”. Tujuan dari kegiatan ini ada dua: untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga dan untuk menyediakan sumber pendapatan tambahan yang potensial bagi ibu rumah tangga. Berikut foto bersama masyarakat beserta aparat Desa Iloheluma dengan hasil akhir berupa nugget “SEHAP” yang dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Hasil akhir produk nugget “SEHAP” (Protein Sayuran Enak Hewani)

Gambar 7 menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan nugget “SEHAP” mendapat perhatian besar dan keterlibatan aktif dari warga Desa Iloheluma. Peserta yang melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melihat proses pembuatan nugget “SEHAP” yang memerlukan penggabungan unsur-unsur pelengkap. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Toaha *et al.*, (2018), bahwa hasil analisis nutrisi nugget menunjukkan bahwa komposisi nugget yang ideal antara lain : tekstur 3,00; warna 3,50; rasa 3,25; aroma 3,00; kandungan

karbohidrat 17,25%; kandungan B-Karoten 5,50%; kadar air sampel 61,75%; kadar abu 20%; kadar protein 8% dan kadar lemak 13,25%.

Mengingat kandungannya, tak heran jika nugget kerap banyak dicari oleh masyarakat sebagai makanan pendamping ASI bagi anak-anaknya. Praktik ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi protein hewani bersamaan dengan sayuran. Oleh karena itu, program pelatihan ini merupakan upaya berdedikasi untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat dalam meningkatkan bakat individu untuk menjadi wirausaha. Hal tersebut didukung oleh pernyataan Sitorus *et al.*, (2024) menyatakan bahwa menjadi wirausaha diperlukan pemikiran yang kreatif berorientasi pada tindakan.

c. Evaluasi

Penilaian atas kegiatan pengabdian masyarakat ini yang meliputi pembagian materi, demonstrasi memasak, dan produksi nugget “SEHAP” memberikan hasil yang sangat baik dan mendapatkan tanggapan yang baik dari ibu-ibu yang tinggal di Desa Iloheluma. Indikator penilaian menunjukkan bahwa para ibu menunjukkan antusiasme yang besar dalam melaksanakan kegiatan. Mereka menunjukkan minat yang kuat dalam mengikuti materi yang disampaikan dan sangat antusias dalam memproduksi produk nugget “SEHAP”. Selain itu, mereka menunjukkan pemahaman yang baik tentang tahapan prosesnya. Proses penilaian evaluasi setelah pelaksanaan kegiatan Pengabdian ini ditunjukkan pada Gambar 8.



Gambar 8. Pengisian *Post Test* Secara Online

Gambar 8 menunjukkan bahwa penyuluhan dan pelatihan diterima dengan baik oleh mitra sehingga mendorong dilakukannya survei online untuk menilai pengetahuan dan kemampuan masyarakat Desa Iloheluma. Berikut hasil kuesioner *pre-test* dan *post-test* pada Tabel 1.

Tabel 1. Pengetahuan *Pre-Test* dan *Post-Test* Peserta

Pengetahuan	Tidak paham		Kurang paham		Paham	
	n	%	n	%	n	%
Pre test	12	40	18	60	-	-
Post test	-	-	-	-	30	100

Sumber: Data primer diolah, 2024.

Tabel 1 menggambarkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu yang tinggal di Desa Iloheluma. Jika dilaksanakan dengan baik, upaya ini berpotensi memberikan manfaat tambahan dan meningkatkan pendapatan keluarga secara keseluruhan. Kegiatan pengabdian akan dilakukan secara berkala untuk memberikan pelatihan yang secara khusus menyoroti tantangan dan kebutuhan unik masyarakat di Desa Iloheluma. Hal tersebut didukung oleh pernyataan Asrawaty dan Ifall (2018) menemukan lebih banyak data yang menguatkan anggapan bahwa terlibat dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat dapat meningkatkan kemampuan dan pemahaman peserta melalui pelatihan pembuatan nugget ikan. Produk olahan ikan alternatif ini dapat dimanfaatkan untuk konsumsi dalam negeri dan juga dapat dipasarkan untuk menghasilkan pendapatan bagi rumah tangga. Lebih lanjut Rustyawati *et al.*, (2024) menyatakan bahwa mengikuti kegiatan PKM nugget jamur mempunyai manfaat untuk menambah pengetahuan. Pelatihan ini telah mengenalkan masyarakat pada ide dan pendekatan baru dalam pengolahan jamur, sehingga meningkatkan kemahiran mereka. Program ini segera mengarah pada pengembangan keterampilan masyarakat dalam melakukan inovasi pembuatan produk pangan berbahan dasar jamur. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memfasilitasi pendirian usaha baru dengan memanfaatkan seluruh potensi yang ada di masyarakat sehingga mendorong pembangunan ekonomi masa depan di Desa Iloheluma.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Binaan yang diselenggarakan oleh Fakultas Pertanian ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat melalui edukasi pembuatan nugget “SEHAP”, perpaduan lezat antara protein hewani dan nabati. Kegiatan ini sangat sukses dan diterima dengan baik oleh kepala desa, sekretaris desa, perangkat desa, dan warga Desa Iloheluma. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan, keahlian, dan kreativitas masyarakat pedesaan, khususnya ibu rumah tangga di Desa Iloheluma dalam memproduksi bahan pangan hewani, khususnya nugget termasuk sumber serat nabati sehingga meningkatkan status gizi masyarakat secara keseluruhan. Selain itu, produk ini

diharapkan mampu sebagai sarana yang layak dalam menghasilkan pendapatan tambahan bagi keluarga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat dan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo dari Dana PNPB Fakultas yang telah memberikan bantuan dana dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan nomor surat keputusan 1052/UN47.B6/HK.04/2024 tentang penetapan dosen Pengabdian Masyarakat Desa Binaan Fakultas Pertanian tahun anggaran 2024 Universitas Negeri Gorontalo.

DAFTAR PUSTAKA

- Asrawaty, A., & If'all, I. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Sekitar Kampus Kelurahan Lere Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 2(1), 56-58.
- Azizah, D., Cahyani, M. D., & Fatnah, N. (2020). Pemberdayaan Masyarakat dalam Bentuk Pengolahan Daging Rajungan Menjadi Nugget Sehat. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 285-291.
- Banowati, L. (2014). Ilmu gizi dasar. Deepublish. Yogyakarta.
- Erwantiningsih, E., Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung di Desa Jatirejo. *J-MAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 379-386.
- Fahrullah, F., Bulkaini, B., Kisworo, D., Wulandani, B. R. D., Yulianto, W., Haryanto, H., Noersidiq, A., & Maslami, V. (2023). Inovasi Pembuatan Nugget Kombinasi Ayam dan Jagung untuk Peningkatan Flavour di Desa Bajur, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(3), 1-5.
- Gustiani, E., & Fahmi, T. (2022, June). Peran Sektor Peternakan Mendukung Ketahanan Pangan di Era New Normal Melalui Penerapan Teknologi Reproduksi Pada Sapi Potong Di Kabupaten Majalengka. In *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis* (Vol. 6, No. 1, pp. 70-76).
- Hayati, M., Dewi, D. L. S., & Lutfiah, Z. (2024). Sosialisasi Nugget Sayur Untuk Meningkatkan Konsumsi Sayur Organik Di Kelurahan Sukun Kota Malang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 99-102.
- Hindersah, R. (2016). Penggunaan demonstrasi plot untuk mengubah metode aplikasi pupuk organik pada lahan pertanian sayuran di Kota Ambon. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 5(1), 9-15.
- Kusumayanti, H., Hanindito, S. B., & Mahendrajaya, R. T. (2016). Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia. *Metana*, 12(1), 26-30.
- Lainsamputty, J. M., Harmoko, H., & Makatita, J. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pulau-Pulau Kecil Perbatasan Indonesia Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Daging Ayam

- Fortifikasi Daun Kelor Sebagai Bahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Cendekia Mengabdi Berinovasi dan Berkarya*, 1(3), 85-89.
- Mokoginta, F. S., Budiarmo, F., & Manampiring, A. E. (2016). Gambaran pola asupan makanan pada remaja di Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *eBiomedik*, 4(2).1-10.
- Ramadhana, Y. D., & Subekti, S. (2021). Pemanfaatan metode penyuluhan pertanian oleh petani cabai merah. *Jurnal Kirana*, 2(2), 113-133.
- Rustyawati, D., Siswoyo, S., & Solaini, S. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Berbasis Potensial Lokal Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Jamur Di Desa Tlogowaru. *Subserve: Community Service and Empowerment Journal*, 2(1), 29-34.
- Sabariyah, S., Jufri, M., Spetriani, S., Marjun, M., & Asrawaty, A. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Diversifikasi Olahan Ikan untuk Meningkatkan Pendapatan Mitra. *Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (Pamas)*, 7(4), 335-342.
- Sitorus, S. A., Sahir, S. H., Damanik, J. B., Jony, J., Wardoyo, S. K., Sudarso, A., ... & Hendra, H. (2024). *Kewirausahaan: Memahami Bisnis Yang Sukses*. Yayasan Kita Menulis. Medan.
- Susilowati, D., Diana, M. S. C., Bahri, A. P. M., Prastika, K. Y., Cahyo, Y. D., Saputra, F. E., ... & Nasrulloh, U. A. (2020). Peningkatan Kapasitas Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Nugget Sawi Putih Dan Wortel. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Universitas Ma Chung*. pp. 170-178.
- St Aisyah, R., & Hiola, S. K. Y. (2018, August). Pergeseran pangsa pasar produk nugget ayam di Kota Makassar. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (Vol. 2, No. 1).
- St Aisyah, R., & Hiola, S. K. Y. (2017). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Ayam Di Kota Makassar. *Jurnal Galung Tropika*, 6(3), 174-184.
- Syaiful, F. L., & Utami, Y. S. (2020). Pelatihan pembuatan nugget ayam di Ophir Nagari Koto Baru Kecamatan Luhak Nan Duo Kabupaten Pasaman Barat. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*, 3(4), 382-389.
- Tjambolang, T. A., Radjab, E., Paramita, V. D., & Yuliani, H. R. (2020, January). IbM Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Jagung Di Desa Paâ€™™ Rasangang Beru, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (Vol. 4, No. 1, pp. 212-215).
- Toana, S., Rugayah, N., & Sarjuni, S. (2018). Penambahan Beberapa Sayuran Pada Nugget Ayam. SEMNAS PERSEPSI III MANADO, 460-472. Retrieved from <http://repo.unsrat.ac.id/id/eprint/2182>
- Triandita, N., Maifianti, K. S., Rasyid, M. I., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Dalam Meningkatkan Kesehatan Dan Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 457-464.