

**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 Tampubolon<sup>1</sup>, Povi Nasari, Patris Rumamba**

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

Email: [fidetheresia@gmail.com](mailto:fidetheresia@gmail.com)<sup>1</sup>

\*Corresponding author: Irfandri<sup>1</sup> email: [fidetheresia@gmail.com](mailto: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 manfaatkan 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**

## PENDAHULUAN

Singkong adalah salah satu jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat. Singkong (Manihot utilisima) merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Umbi singkong memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan kimia dan zat gizi pada singkong adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin (B1, C), mineral (Fe, F, Ca), dan zat non gizi, yaitu air. Selain itu, umbi singkong mengandung senyawa non gizi tanin (Soenarso, 2004). Kelebihan singkong terletak pada kandungan karbohidrat, lemak, protein, kalori, fosfor dan cita rasanya yang lezat. Singkong segar mempunyai komposisi kimiawi terdiri dari kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak, 0,5% dan kadar abu 1%. Menurut pakar tanaman obat Prof. Hembing Wijayakusuma, efek farmalogis dari singkong adalah sebagai antioksidan, antikanker, antitumor, dan menambah nafsu makan. Singkong dapat dimasak dengan berbagai cara, dapat digunakan pada berbagaimacam masakan. Namun sedikit kelemahannya, umbi singkong tidak tahan di simpan lama meskipun ditempatkan di lemari pendingin, untuk itu butuh pengolahan lebih lanjut agar lebih tahan lama (Solekha, 2013).

Pemanfaatan potensi di daerah merupakan salah satu inovasi yang tepat guna. Potensi alam dan kekayaan sumber daya alam yang dimiliki oleh Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuantan Singingi sangatlah mendukung karena berbagai jenis umbi-umbian tersedia masih banyak penduduk yang menanam atau bermata pencaharian macam-macam umbi salah satunya singkong, sehingga dapat diciptakan suatu inovasi produk olahan baru yang memiliki nilai guna yang tinggi. Hingga saat

ini produk dari singkong sudah banyak dioptimalkan menjadi produk inovasi, namun lain halnya dengan singkong. Masyarakat hanya mengolah menjadi produk usaha keripik singkong kampung. Oleh karena itu, perlu diterapkan inovasi pengolahan produk pangan berbasis singkong untuk mengoptimalkan penggunaan singkong.

Penggunaan bahan baku singkong dalam pembuatan nugget tidak menggunakan bahan baku dengan harga yang mahal sehingga banyak masyarakat bisa menjangkau olahan nugget singkong dari pada olahan nugget lainnya. Proses pembuatan nugget singkong juga sangat mudah dan bisa dilakukan di rumah pada saat tidak sibuk.



Proses pengolahan yang semakin berkembang dalam bidang pangan, menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam yang banyak beredar di pasaran. Beberapa produk olahan yang sangat digemari oleh konsumen adalah nugget.

Saat ini olahan nugget tidak hanya dibuat dengan menggunakan bahan baku daging saja melainkan bahan baku lain yang bisa digunakan dalam pembuatan nugget adalah singkong sehingga dikenal dengan nugget singkong. Olahan nugget memang mempunyai rasa yang sangat nikmat sehingga tidak heran jika banyak kalangan masyarakat yang menyukai nugget. Bahkan anak-anak juga banyak yang menyukai nugget. Bagi ibu rumah tangga sebaiknya harus bisa berkreasi tentang olahan makanan

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 dikukus 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 Progdil 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 (Skinless 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.