

INOVASI NUGGET SEHAT DENGAN KOMBINASI WORTEL DAN OATMEAL DI DESA TAPUS

Hendra Wijaya¹, Wahyu Riski Pratama², Rina Dwi Yanti³, Annisa Berliani⁴,
Kgs. M. Nurkholis⁵, Shafiera Lazuardi⁶, Hala Haidir⁷

^{1,7}Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia, ^{2,3,6}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia, ^{4,5}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia

e-mail: hendrakdgk@gmail.com

Abstrak

Upaya untuk menyediakan pilihan pangan yang lebih sehat yang memadukan produk lokal yang menyehatkan dengan teknologi pengolahan mutakhir disebut Inovasi Nugget Sehat Desa Tapus dengan Kombinasi Wortel dan Oatmeal. Wortel dan oatmeal adalah elemen utama dalam proyek penelitian ini, yang bertujuan untuk menciptakan nugget lezat dan padat nutrisi. Oatmeal memberikan manfaat kesehatan yang sebanding dengan wortel, ditambah tambahan protein dan serat. Wortel terkenal dengan kandungan vitamin A-nya yang tinggi. Sedangkan untuk nugget biasa, yang biasanya memiliki lebih sedikit komponen menyehatkan, kedua elemen ini dipilih untuk meningkatkan kandungan nutrisi pada nugget dan menawarkan alternatif yang lebih sehat. Dengan melibatkan masyarakat dalam tahap produksi dan pemasaran, program ini dilaksanakan di Desa Tapus. Pertama, masyarakat desa mendapat pengarahan cara menyiapkan nugget bergizi, meliputi penanganan bahan baku, pengolahan, dan penyajian yang menarik secara visual. Penerapan prinsip dan standar higienis untuk kualitas produk mendapat penekanan khusus selama prosedur ini. Berdasarkan temuan inovasi ini, masyarakat memberikan respons yang baik terhadap nugget bergizi yang terbuat dari gandum dan wortel. Produk ini tidak hanya membantu masyarakat setempat menjadi juru masak yang lebih berpengetahuan dan terampil, namun juga membuka prospek usaha baru yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Selain menciptakan prospek pasar baru bagi produk pangan sehat di Desa Tapus, inovasi ini juga diharapkan dapat mendorong pola makan sehat di masyarakat.

Kata kunci: Inovasi, Nugget Sehat, Nugget Wortel dan Oatmeal, Desa Tapus

Abstract

An endeavor to provide healthier food options that blend wholesome local products with cutting-edge processing technology is called Tapus Village's Healthy Nugget Innovation with a Combination of Carrots and Oatmeal. Carrots and oatmeal are the primary elements in this research project, which aims to create nutrient-dense, delectable nuggets. Oatmeal provides comparable health advantages to carrots, plus extra protein and fiber. Carrots are well-known for their high vitamin A content. With regard to normal nuggets, which typically have fewer healthful components, these two elements were picked to boost the nutritional content of the nuggets and offer a healthier alternative. By incorporating the neighborhood in the production and marketing phases, this program is carried out in Tapus Village. First, the village's housewives received instruction in the art of preparing nutritious nuggets, covering raw material handling, processing, and visually appealing presentation. Implementing hygienic principles and standards for product quality receives specific emphasis during this procedure. According to the innovation's findings, people are responding well to the nutritious nuggets created from oats and carrots. This product not only helps the locals become more knowledgeable and skilled cooks, but it also opens up new business prospects that could boost the local economy. In addition to creating new market prospects for wholesome food products in Tapus Village, it is envisaged that this innovation would promote healthy eating habits within the community.

Keywords: Innovation, Healthy Nuggets, Carrot and Oatmeal Nuggets, Tapus Village

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) Universitas Indo Global Mandiri merupakan bagian integral dari kurikulum pendidikan tinggi yang bertujuan untuk melengkapi pembelajaran di ruang kelas dengan pengalaman praktis di lapangan. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengalaman nyata bagi mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari untuk

kepentingan masyarakat. Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah suatu bentuk pendidikan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat. Dalam pengabdian ini mahasiswa diberikan pengalaman belajar untuk hidup di tengah-tengah masyarakat di luar kampus dan secara langsung mengidentifikasi serta menangani masalah-masalah yang dihadapi oleh masyarakat sekitar khususnya pada bidang pertanian dan peternakan yang ada di Desa Tapus.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata Tematik ini bertujuan untuk memberikan kontribusi positif kepada masyarakat melalui program pengembangan yang relevan dengan kebutuhan lokal, seperti pelatihan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi, sekaligus mengembangkan keterampilan dan kompetensi mahasiswa dalam konteks dunia kerja. KKNT bertujuan untuk memperkuat kemampuan teknis dan soft skill mahasiswa, seperti komunikasi, kerja tim, dan manajemen waktu, serta melatih mereka dalam beradaptasi dengan lingkungan baru dan menerapkan solusi kreatif untuk permasalahan nyata. Selain itu, KKNT berupaya memperkuat hubungan antara perguruan tinggi dan masyarakat melalui kolaborasi yang saling menguntungkan dan meningkatkan kesadaran sosial serta tanggung jawab mahasiswa terhadap isu-isu sosial dan lingkungan.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan di Desa Tapus terdapat beberapa permasalahan yang terjadi pada Masyarakat di Desa Tapus sebagian besar masyarakatnya belum memanfaatkan lahan kosong untuk budidaya sayuran organik dan peternakan, meskipun kegiatan ini memiliki potensi di pasar dengan tingginya permintaan. Selain itu, keterbatasan produk olahan sayuran dan buah-buahan juga menjadi masalah, di mana seharusnya masyarakat dapat mengolah sayuran dan buah-buahan yang mereka panen menjadi inovasi produk yang baru sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya. Permasalahan lain yang dihadapi adalah hasil peternakan ayam mayoritas dijual tanpa diolah terlebih dahulu seperti pada peternakan ayam boiler dan peternakan ayam petelur. Selain itu juga terdapat beberapa peternakan yang masih belum menerapkan branding pada perusahaannya seperti belum adanya logo dan media pemasaran secara langsung. Dengan adanya pendampingan dalam praktik peternakan, diharapkan masyarakat dapat memberikan nilai tambah pada hasil peternakan mereka.

Permasalahan yang terjadi adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memberikan nilai tambah dari peternakan ayam yang mereka hasilkan. Sehingga potensi peternakan ayam pedaging yang ada di Desa Tapus belum dijadikan inovasi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Oleh karena itu melalui permasalahan mengenai inovasi pengolahan ayam pedaging yang ada di Desa Tapus kami ingin berkontribusi dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang ada di Desa Tapus untuk menginovasikannya menjadi produk baru yakni nugget oatmeal

Desa Tapus memiliki dua peternakan ayam boiler atau ayam pedaging yang cukup besar, bahkan salah satunya dimiliki oleh kepala Desa Tapus sendiri yakni pak Asanul, namun setelah dilakukannya observasi mengenai peternakan ayam boiler tersebut ternyata mereka masih belum menginovasikannya menjadi produk yang baru, karena apabila panen terjadi peternakan ayam pedaging tersebut akan langsung menjualnya kepada distributor dari luar daerah dan menjualnya kepada masyarakat sekitar untuk keperluan masak sehari-hari saja. Permasalahan tersebutlah yang mendasari program kerja mengenai Sosialisasi Inovasi Nugget Oatmeal ini. Dengan memanfaatkan potensi desa yang ada yakni banyaknya peternakan ayam pedaging yang ada di Desa Tapus maka pengolahan ayam menjadi nugget dapat menjadi ide inovasi yang menarik, penggunaan oatmeal sebagai salah satu bahan bakunya bertujuan sebagai inovasi nugget yang lebih sehat dan baik untuk dikonsumsi sebagai makanan diet, selain itu juga nugget oatmeal masih sangat susah ditemukan dipasaran yang artinya belum banyak pesaing yang ada, sehingga hal ini dapat menjadi peluang yang besar untuk dapat menciptakan pasar baru di industri makanan dan menciptakan peluang usaha yang baru di Desa Tapus sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat di Desa Tapus.

Seringkali dijumpai anak-anak yang tidak menyukai makanan sehat seperti sayuran, dikarenakan bagi mereka sayuran tidak memiliki cita rasa yang lezat, sedangkan sayuran kaya akan sumber serat, vitamin serta mineral yang sangat baik untuk kesehatan. Mengonsumsi sayuran juga dapat membantu menjaga kesehatan serta tumbuh kembang anak (Zulaikhah et al., n.d.).

Sebab itu, penduduk Desa Tapu memerlukan cara alternatif dalam mengelola sayuran sehingga dapat diolah menjadi makanan yang bergizi, sehat dan dapat memaksimalkan keterampilan juga mengembangkan jiwa kewirausahaan yang mampu menambah penghasilan masyarakat seperti melakukan pembuatan nugget.

Nugget ialah makanan bergizi berbahan dasar ayam serta disukai oleh semua umur mulai dari anak-anak hingga orang dewasa (Setiawan et al., 2021).

Nugget menjadi satu dari banyaknya makanan beku siap saji, yang artinya nugget akan melalui proses pemanasan yang nantinya akan menghasilkan makanan setengah matang (precooked), lalu dibekukan/didinginkan yang mengakibatkan nugget memiliki jangka waktu simpan yang cukup lama (Ikrawan et al., 2020). Nugget juga termasuk makanan yang mudah disiapkan dan mudah dinikmati kapanpun dan dimanapun. Meskipun begitu, nugget juga memiliki kekurangan yaitu minimnya bahan sayuran pada nugget. Oleh karena itu, baiknya menambahkan bahan baku nugget dengan sayur-sayuran seperti wortel untuk menambah nilai gizi pada makanan, tidak hanya mengandung protein hewani tapi juga mengandung gizi nabati.

Nugget sayuran juga menjadi perbincangan hangat baru-baru ini, karena terbuat dari beragam sayuran seperti wortel, buncis, jagung, brokoli dan sayuran lainnya yang diproses bersama dengan daging ayam, ikan dan bahan baku lainnya. Bahan baku nabati juga disertai dengan kandungan gizi seperti seratom mineral, vitamin, dan protein yang sangat baik untuk tubuh. Dalam hal ini, pelatihan pembuatan healthy nugget sangat cocok jika direalisasikan dan dikembangkan (Kurniawati et al., 2019)

Terkhusus untuk anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan, nugget sayur sangat cocok karena memiliki kandungan gizi yang banyak sehingga dapat menyehatkan serta mampu membantu pertumbuhan anak. Nugget sayuran ini sangat kaya akan nutrisi karena sayuran mengandung berbagai zat gizi seperti vitamin dan mineral. Nugget berbahan dasar sayuran juga menjadi cara yang efektif untuk menarik minat konsumen, terutama anak-anak yang cenderung tidak menyukai sayuran (Setiati Muhaenah & Yeni Yulianti, 2021). Mengonsumsi nugget sayuran memberikan manfaat seolah-olah memakan sayuran utuh, dengan kandungan antioksidan yang tinggi, juga bermanfaat untuk menjaga sistem kekebalan tubuh serta melancarkan pencernaan.

Nugget sayur dengan variasi rasa dan bentuk mampu bersaing di pasaran karena keunikan cita rasanya yang berbeda dari nugget ayam serta kandungan gizinya yang lebih kaya. Dengan rasa yang lebih enak dan bentuk menarik, anak-anak cenderung lebih tertarik untuk mengonsumsi sayuran. Selain itu, nugget sayur juga cocok bagi konsumen vegetarian karena tidak banyak mengandung daging.

Mengelola nugget sayur tergolong sederhana serta tidak memerlukan biaya yang tinggi ataupun keterampilan khusus dalam produksinya, namun produk ini mengandung gizi yang tinggi dan aman untuk dimakan, karena pengolahan serta bahan yang digunakan sangat bernutrisi (Rujiah et al., 2013). Nugget sayur dengan variasi rasa dan bentuk mampu bersaing karena memiliki perbedaan rasa yang unik dan gizinya yang lebih banyak. Dengan rasa serta bentuk yang enak dan menarik akan memberikan daya tarik bagi anak-anak. Selain itu, nugget sayur juga cocok bagi konsumen yang vegetaria karena kandungan daging yang sedikit.

Wortel merupakan salah satu sayuran yang mudah ditemukan dalam kehidupan sehari-hari dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Wortel memiliki rasa yang lezat serta kaya akan vitamin A, serat, dan antioksidan yang baik untuk tubuh, seperti menjaga kesehatan mata, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, serta memperbaiki pencernaan. Selain itu, oatmeal juga dikenal sebagai makanan sehat yang kaya akan serat, protein, dan dapat membantu menurunkan kolesterol serta menjaga berat badan. Kombinasi antara wortel dan oatmeal dapat dijadikan inovasi olahan makanan yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat untuk segala usia.

Salah satu olahan yang menarik adalah nugget sehat berbahan dasar wortel dan oatmeal. Nugget ini tidak hanya lezat, tetapi juga menawarkan tekstur yang kenyal dengan aroma khas wortel yang segar, serta manfaat oatmeal yang baik untuk kesehatan jantung. Nugget wortel oatmeal merupakan pilihan makanan sehat yang dapat dinikmati oleh semua kalangan, dari anak-anak hingga dewasa, dan mudah dalam pembuatannya. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas nugget wortel oatmeal antara lain kelembutan wortel, proporsi campuran oatmeal, serta keseimbangan rasa, yang semuanya berkontribusi pada ciri khas dan kelezatan nugget ini.

Nugget yang sering dijumpai di masyarakat umumnya berbahan dasar hewani, seperti daging ayam dan daging sapi. Hal ini membuat nugget tidak dapat dikonsumsi oleh kalangan vegetarian. Untuk mengatasi hal ini, inovasi nugget berbahan dasar nabati, seperti wortel dan oatmeal, menjadi solusi yang tepat. Nugget wortel dan oatmeal ini menawarkan alternatif yang sehat, bergizi, dan cocok dikonsumsi oleh semua kalangan, termasuk vegetarian. Selain memberikan manfaat kesehatan yang tinggi, nugget wortel dan oatmeal juga memiliki cita rasa yang enak dan tekstur yang menarik. Pada

umumnya, nugget berbahan hewani memiliki harga yang cukup mahal. Dengan menggunakan bahan nabati seperti wortel dan oatmeal, nugget ini bisa dijual dengan harga yang lebih terjangkau. Proses pembuatannya juga relatif mudah, sehingga usaha nugget wortel dan oatmeal dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan di Desa Tapus. Desa Tapus memiliki potensi pertanian yang baik, dengan lahan subur. Usaha nugget wortel dan oatmeal di desa ini dapat memberikan nilai tambah bagi hasil pertanian lokal, sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Dengan memanfaatkan wortel yang kaya akan vitamin dan oatmeal yang tinggi serat, usaha nugget sehat ini dapat menjadi solusi makanan bergizi dan inovatif. Nugget wortel oatmeal merupakan pilihan cemilan yang lezat dan diminati berbagai kalangan, serta dapat dikembangkan dengan modal yang relatif kecil namun menawarkan keuntungan yang besar.

Oleh karena itu, penyusun bermaksud menyelenggarakan program pengabdian kepada masyarakat dengan memanfaatkan potensi pertanian yang ada di Desa Tapus. Program kerja ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan meningkatkan pendapatan serta keterampilan masyarakat di Desa Tapus melalui inovasi pembuatan nugget sehat berbahan dasar wortel dan oatmeal. Program ini difokuskan pada masyarakat karena mereka adalah penyedia makanan bagi keluarga yang perlu mengetahui cara mengolah makanan sehat, praktis, dan ekonomis. Selain itu, hasil peternakan ayam di Desa Tapus dapat diolah menjadi produk nugget sehat dengan mengkombinasikan ayam, wortel dan oatmeal, yang diharapkan dapat meningkatkan penghasilan petani wortel setempat. Melalui pelatihan ini, ibu-ibu di Desa Tapus akan mendapatkan keterampilan baru yang dapat membantu mereka menghasilkan makanan yang bernilai gizi tinggi sekaligus menjadi peluang usaha yang menguntungkan.

METODE

Pelaksanaan program kerja nugget oatmeal ini dilakukan dengan cara mensosialisakannya kepada masyarakat yang ada di Desa Tapus. Pemilihan Nugget Oatmeal ini sendiri telah melalui analisis yang cukup panjang, nugget oatmeal dipilih karena belum banyak dijual dipasaran sehingga belum banyak pesaing yang ada. Selain itu juga nugget oatmeal sangat baik untuk dijadikan makanan diet karena tinggi protein dan mengandung banyak serat. Adapun ketentuan pelatihan sebagai berikut:

1. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan merupakan fase awal yang krusial bagi kelancaran pelatihan. Pada tahap ini, tim melakukan beberapa langkah penting seperti pembentukan tim, pembagian tugas dan persiapan kelengkapan

2. Tahap Pelaksanaan

Menurut (Turangan, 2021) Tahap pelaksanaan merupakan fase dimana pelatihan berlangsung secara aktif. Pada tahap ini, tim trainer melakukan beberapa Langkah seperti membawa seluruh perlengkapan, pelaksanaan tugas, merekam segala kegiatan, memberikan pelatihan, analisis produk inovasi, menentukan branding, pembuatan materi dan sosialisasi.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi merupakan fase akhir yang bertujuan untuk menilai efektivitas pelatihan dan mengidentifikasi area-area yang perlu diperbaiki di masa depan. Pada tahap ini, tim trainer melakukan beberapa langkah, yaitu melakukan evaluasi proses pelatihan dan menampung masukan serta kendala.

Tabel 1. Agenda Kegiatan Pelaksanaan

No	Tanggal	Kegiatan
1	24 Juli 2024	Analisis produk inovasi nugget wortel dan oatmeal.
2	27 Juli 2024	Menentukan branding seperti logo dan packaging.
3	29 Juli 2024	Pembuatan materi sosialisasi inovasi nugget wortel dan oatmeal dengan menggunakan power point.
4	31 Juli 2024	Sosialisasi di Kantor Desa Tapus mengenai inovasi nugget wortel dan oatmeal.

Metode pelaksanaan pelatihan ini dirancang dengan sistematis dan terstruktur, dengan memperhatikan setiap tahapan dan langkah-langkah yang diperlukan untuk memastikan kelancaran dan efektivitas pelatihan. Dengan metode ini, diharapkan seluruh pihak yang terlibat di Desa Tapus dapat memahami dengan baik cara membuat inovasi nugget sehat menggunakan wortel dan oatmeal, sehingga dapat menerapkannya dengan tepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Tapus dengan fokus pada pelatihan pembuatan nugget sehat berbahan dasar wortel dan oatmeal untuk masyarakat Desa Tapus. Kegiatan ini dilaksanakan selama tujuh hari atau satu minggu dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah bahan pangan sehat yang dapat dijadikan peluang usaha kuliner.

Berdasarkan hasil wawancara awal dengan peserta, beberapa permasalahan utama yang dihadapi masyarakat terkait dengan pembuatan nugget sehat teridentifikasi, antara lain:

- 1) Kurangnya pemahaman tentang teknik pengolahan yang tepat, banyak masyarakat Desa Tapus yang belum memahami cara mengolah wortel dan oatmeal menjadi nugget sehat yang berkualitas, sehingga hasil akhirnya tidak konsisten dan kurang menarik.
- 2) Kesulitan dalam menciptakan variasi dan inovasi, masyarakat Desa Tapus mengalami kesulitan dalam menciptakan variasi baru dari nugget sehat yang dapat menarik minat konsumen. Mereka juga kurang familiar dengan teknik pengolahan yang bisa meningkatkan rasa dan tampilan produk.
- 3) Kurangnya kemahiran dalam pengendalian kualitas, kemampuan masyarakat Desa Tapus dalam menjaga kualitas nugget sehat berbahan dasar wortel dan oatmeal secara konsisten masih perlu ditingkatkan. Ini disebabkan oleh minimnya pelatihan praktis dan kurangnya akses ke informasi mengenai standar kualitas produk kuliner. Melalui pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu dapat mengatasi permasalahan tersebut dan memanfaatkan potensi lokal untuk mengembangkan usaha yang sehat dan menguntungkan.

Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pertama setelah melakukan analisis produk inovasi adalah dengan melakukan uji coba pembuatan nugget oatmeal, uji coba pembuatan dilakukan pada tanggal 24 Juli 2024 di posko KKNT Desa Tapus. Melalui uji coba tersebut langsung didapatkan hasil yang sesuai untuk dapat dipasarkan.



Gambar 1. Uji Coba Pembuatan Nugget Sehat

Tahap kedua menentukan branding yang akan digunakan pada produk inovasi nugget oatmeal tersebut mulai dari menentukan nama produk, logo produk susunan warna produk serta packaging yang akan digunakan untuk pemasaran produk agar lebih menarik dan dapat dijual di pasaran. Selain itu juga kami membuat poster inovasi nugget oatmeal yang berisi tentang manfaat dari oatmeal, alat dan bahan yang digunakan serta tata cara pembuatan produk tersebut. Poster tersebut diletakkan di kantor desa agar nantinya dapat dilihat kembali oleh masyarakat Desa Tapus yang ingin mencoba menginovasikan nugget oatmeal.



Gambar 2. Packaging Nugget Sehat

Tahap ketiga adalah membuat materi sosialisasi inovasi nugget oatmeal dengan menggunakan power point, materi sosialisasi tersebut berisikan tentang manfaat dari dada ayam, oatmeal, wortel, alat dan bahan yang digunakan, tata cara pembuatan nugget oatmeal, perhitungan keuangan seperti harga pokok produksi (HPP), Break Even Point (BEP) dan harga jual nugget oatmeal, materi tersebut juga berisikan tentang elemen branding apa saja yang harus digunakan dan bagaimana pemasarannya.

Tahap kelima atau yang terakhir adalah melakukan sosialisasi secara langsung melalui penyampaian materi dengan menggunakan power point. Sosialisasi dilakukan di kantor Desa Tapus dan dihadiri oleh kepala desa serta perangkat desa lainnya dimana yang menjadi peserta adalah masyarakat di Desa Tapus. Penyampaian materi dilakukan seinteraktif mungkin dengan para peserta agar dapat mudah dipahami dan menarik untuk didengarkan. Setelah penyampaian materi mengenai sosialisasi inovasi nugget oatmeal selanjutnya kami membagikan hasil produk yang telah dibuat kepada para peserta yang telah hadir agar mereka dapat mencoba produk yang telah dibuat secara langsung dan menilai tingkat keberhasilan dari nugget oatmeal yang telah dibuat.



Gambar 3. Penyampaian Materi

Sosialisasi dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 31 Juli 2024, pada pukul 13.00 WIB – 16.00 WIB di kantor Desa Tapus, peserta yang terlibat dalam sosialisasi ini adalah Masyarakat Desa Tapus dan dihadiri pula oleh Kepala Desa Tapus bapak Asanul serta perangkat desa lainnya. Untuk dapat mengukur tingkat keberhasilan sosialisasi inovasi nugget oatmeal tersebut dilakukan pengukuran melalui kuisisioner yang disebarakan secara online melalui google form dan offline melalui pengisian kertas kuisisioner secara langsung. Terdapat 18 peserta yang termasuk kedalam pengisian kuisisioner tersebut dengan rentang usia 17 – 57 tahun.

Dapat dilihat melalui kuesioner pengukuran tingkat keberhasilan sosialisasi nugget oatmeal yang diselenggarakan di kantor Desa Tapus pada tanggal 31 Juli 2024, bahwa materi yang telah disampaikan kepada peserta sosialisasi dapat dipahami dengan baik dan disampaikan dengan sangat jelas. 94% responden yang menghadiri acara sosialisasi tersebut tertarik untuk dapat mencoba membuat resep nugget oatmeal sendiri. Melalui sosialisasi ini pula memberikan para peserta motivasi untuk dapat mencoba inovasi nugget oatmeal dan sebanyak 72% responden memiliki keinginan untuk dapat menjual produk tersebut menjadi suatu usaha yang baru yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Tapus. Maka dapat disimpulkan bahwa sosialisasi nugget oatmeal ini memiliki tingkat keberhasilan yang tinggi mulai dari penjelasan materi yang dapat dengan mudah dipahami sehingga dapat memberikan ilmu serta pengalaman baru dan juga memotivasi masyarakat yang hadir untuk mencoba menginovasi menjadi suatu usaha baru.

Evaluasi

Tahap evaluasi adalah fase penting dalam pelaksanaan program kerja inovasi nugget sehat berbahan dasar wortel dan oatmeal di Desa Tapus, yang bertujuan untuk mengukur efektivitas pelatihan dan mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki. Dalam kegiatan ini, penulis menerapkan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat di Desa Tapus secara aktif terlibat dalam proses evaluasi. Pendekatan ini memungkinkan penulis mendapatkan umpan balik mendalam terkait penerapan teknik pembuatan nugget sehat yang telah disampaikan selama pelatihan.

Selama tahap evaluasi, penulis memberikan pendampingan langsung kepada masyarakat dalam praktik pembuatan nugget berbahan dasar wortel dan oatmeal. Penulis mengamati dengan seksama bagaimana peserta menerapkan teknik yang telah dipelajari, memberikan bimbingan serta arahan yang

diperlukan. Penulis juga mendorong peserta untuk mendiskusikan kesulitan yang mereka hadapi selama proses pembuatan nugget dan bersama-sama mencari solusi.

Dari pengamatan tersebut, penulis mengidentifikasi beberapa kendala yang dihadapi peserta, seperti kurangnya pemahaman. Kendala ini sering kali mengakibatkan hasil nugget yang tidak sesuai dengan standar yang diharapkan. Untuk mengatasi hal tersebut, penulis dan peserta berdiskusi mengenai cara memperbaiki teknik pembuatan, serta memberikan tips tambahan untuk meningkatkan kualitas produk.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa para ibu-ibu di Desa Tapus mengalami kemajuan positif dalam mengolah nugget sehat. Mereka kini lebih percaya diri dalam memproses wortel dan oatmeal dengan teknik yang benar, sehingga mampu menghasilkan nugget yang berkualitas dan sesuai standar. Peningkatan ini diharapkan dapat membantu mereka dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha di pasar lokal.

Dengan demikian, inovasi nugget sehat ini dapat memberikan kontribusi yang positif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Tapus.

SIMPULAN

Pengetahuan dan kemampuan warga dapat ditingkatkan melalui kegiatan program kerja dalam rangka pengabdian kepada masyarakat di Desa Tapus yang berpusat pada pengajaran pembuatan nugget bergizi berbahan dasar wortel dan oatmeal. Karena mereka kini dapat menyiapkan makanan sendiri dan berkelanjutan untuk meningkatkan pendapatan keluarga, inisiatif ini juga membantu memperkuat kewirausahaan warga desa.

Hal ini terlihat dari peningkatan pemahaman peserta pelatihan baik sebelum maupun sesudah pelatihan, serta tingkat pendapatan dan keterampilan peserta pelatihan meningkat. Setelah selesainya program pendampingan ini, masyarakat Desa Tapus menunjukkan peningkatan yang luar biasa. keinginan untuk melanjutkan produksi sendiri selain mampu memproduksi barang olahan yang sehat seperti oatmeal dan nugget wortel. Keluarga dapat menggunakan produk ini sebagai pilihan makanan yang terjangkau dan menyehatkan selama epidemi..

Secara keseluruhan, inovasi nugget sehat dengan kombinasi wortel dan oatmeal ini merupakan langkah yang sukses dalam memberdayakan masyarakat di Desa Tapus. Dengan keterampilan yang baru diperoleh, mereka diharapkan dapat memperluas usaha kuliner mereka dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi desa. Pelatihan ini, yang diselenggarakan oleh mahasiswa KKN dari Global Mandiri University, Palembang, terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan dan kepercayaan diri peserta dalam mengolah bahan makanan tradisional.

SARAN

Disarankan bagi UMKM di Desa Tapus yang mengikuti program pelatihan pembuatan nugget sehat berbahan dasar wortel dan oatmeal untuk menerapkan ilmu yang diperoleh dari kegiatan ini. Tujuannya adalah agar mereka dapat memahami secara efektif proses yang diperlukan dalam usaha kuliner ini. Dengan penerapan yang konsisten dan berkelanjutan, pengetahuan tentang cara produksi nugget sehat diharapkan dapat menjadi kunci bagi pelaku usaha di Desa Tapus untuk mencapai profitabilitas, meningkatkan daya saing, serta menjaga keberlanjutan usaha mereka. Kami berharap kedepannya program pelatihan di masa depan direncanakan untuk menambah kemampuan masyarakat di Desa Tapus, di seluruh bidang atau sektor.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan KKN ini. Ucapan terima kasih yang tulus KKN-T Kelompok 8 sampaikan kepada Universitas Indo Global Mandiri, dan dosen pembimbing lapangan serta Pemerintah Desa Tapus, seluruh perangkat desa, serta seluruh masyarakat Desa Tapus yang telah memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti. Tanpa dukungan dari semua pihak, kegiatan KKN ini tidak akan berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Aida, N., Wunta, K., Anton, T., Tridawati, Y., Hikrawati, & Hajeni. (2023). Pengolahan Buah Pisang Menjadi Nugget Pisang Oatmeal yang Bernial Jual. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 39–46. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.37>

- Azis, R. (2018). Pelatihan Pengolahan Nugget Sayuran Untuk Meningkatkan Produktivitas Anggota Pendamping Keluarga Harapan Di Desa Jatinom-Blitar. *BRILIANT: Jurnal Riset Dan Konseptual*, 3(2). <https://doi.org/10.28926/briliant>
- Helmie, J., & Putri, M. M. (n.d.). Journal of Community Empowerment PELATIHAN PEMBUATAN HEALTHY NUGGET SEBAGAI PEMBERDAYA KEWIRAUSAHAAN DAN KETERAMPILAN WARGA. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jce>
- Ikrawan, Y., Nurminabari, I. S., & Putra, F. G. (2020a). PENGARUH KONSENTRASI AMPAS KECAP DAN KONSENTRASI WORTEL (*Daucus carota*) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET NABATI. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 7, Issue 1).
- Ikrawan, Y., Nurminabari, I. S., & Putra, F. G. (2020b). PENGARUH KONSENTRASI AMPAS KECAP DAN KONSENTRASI WORTEL (*Daucus carota*) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET NABATI. In *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 7, Issue 1).
- Kurniawati, T., Sa'ida, N., Wahono, W., & Hermoyo, P. (2019). Peningkatan Produktivitas Pengusaha Tempe. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 181. <https://doi.org/10.30651/aks.v2i2.2406>
- Nur Pramudya, F., Silamat, E., & Gabrienda, G. (2021). PENINGKATAN PENDAPATAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN WORTEL MENJADI NUGGET SEHAT DAN BERGIZI BAGI IBU RUMAH TANGGA. 4(2).
- Pangan dan Gizi, J., & Nazarena, Y. (2023). Konsentrasi Tempe, Ikan, Tepung Havermout Pada Nugget Temfishmout Sebagai Snack Sehat Tinggi Protein, Rendah Lemak, Rendah Kolesterol Dan Tinggi Serat Concentration of Tempe, Fish, Oatmeal Flour in Tempfishmout Nugget As a Healthy Snack High Protein, Low Fat, Low Cholesterol and High Fiber. 13(1), 79–86. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.1.2023.78-88>
- Setiati Muhaenah, Y., & Yeni Yulianti, dan. (2021). PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET SINGKONG PADA MASYARAKAT WILAYAH KELURAHAN BENDA BARU, PAMULANG, TANGERANG SELATAN. 01, 32–43. <https://doi.org/10.21009/ABDITEK>
- Setiawan, D., Yuvendus, H., Zondra, E., Elektro, T., Teknik, F., & Lancang Kuning, U. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Tempe bagi Majelis Taklim Al-Hidayah Kelurahan Limbungan. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 58–64.
- Susanti, A. A. R., Hendrawati, L. A., Likah, D. S., Studi, M. P., Peternakan, P., Kesejahteraan Hewan, D., Studi, P., Hewan, K., & Malang, P. (n.d.-a). PENGARUH PENAMBAHAN WORTEL TERHADAP TINGKAT KESUKAAN NUGGET AYAM (Vol. 23).
- Susanti, A. A. R., Hendrawati, L. A., Likah, D. S., Studi, M. P., Peternakan, P., Kesejahteraan Hewan, D., Studi, P., Hewan, K., & Malang, P. (n.d.-b). PENGARUH PENAMBAHAN WORTEL TERHADAP TINGKAT KESUKAAN NUGGET AYAM (Vol. 23).
- Susilowati, D., Silvia Chandra Diana, M., Putri Magfiroh Bahri, A., Yulia Prastika, K., Dwi Cahyo, Y., Eka Saputra, F., Abdul Khowi, M., Kusni, A., & Albab Nasrulloh, U. (2020). Prosiding Seminar Nasional Abdimas Ma Chung.
- Syadiah, E. A., Riska, R., & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 49. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.1.2022.37465>
- Zulaikhah, S. R., Fauziah, F. R., & Candrasari, D. P. (n.d.). Upaya peningkatan pendapatan ibu-ibu pkk dan peningkatan gizi keluarga di wilayah kelurahan sumampir purwokerto utara melalui pembuatan nugget ayam wortel dan nugget ayam brokoli.