

## PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET JAGUNG SEBAGAI PENGGANTI AYAM DI PEKON PESANGUAN TANGGAMUS

Feerzet Achmad<sup>1\*</sup>, Christina Agitha Febrina Tarigan Tambun<sup>2</sup>, Jose Andreza Ginting<sup>3</sup>, Nuansa Raya Pramesti<sup>4</sup>, Lukas Yunan Sirait<sup>5</sup>, Yulia Indra Sari<sup>6</sup>, Ummi Kalsum Yassin<sup>7</sup>, Eksanty F Sugma Islamiaty<sup>8</sup>, Yuli Darni<sup>9</sup>, Oki Alfernando<sup>10</sup>

<sup>1</sup>Teknik Kimia, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>2</sup>Farmasi, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>3</sup>Rekayasa Tata Kelola Air Terpadu, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>4</sup>Perencanaan Wilayah dan Kota, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>5</sup>Teknik Fisika, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>6</sup>Arsitektur Lanskap, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>7</sup>Teknologi Pangan, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>8</sup>Sains Data, Institut Teknologi Sumatera, Lampung, Indonesia

<sup>9</sup>Teknik Kimia, Universitas Lampung, Lampung, Indonesia

<sup>10</sup>Teknik Kimia, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Penulis Korespondensi: [feerzet.achmad@tk.itera.ac.id](mailto:feerzet.achmad@tk.itera.ac.id)

### Abstrak

*Nugget jagung merupakan alternatif makanan inovatif yang dapat menggantikan nugget ayam, terutama bagi masyarakat yang ingin mengurangi konsumsi daging atau mencari pilihan makanan yang lebih ekonomis dan sehat. Pelatihan pembuatan nugget jagung di Pekon Pesanguan, Kabupaten Tanggamus, dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan ini dirancang menggunakan metode penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung oleh peserta. Materi pelatihan mencakup pengenalan manfaat jagung bagi kesehatan, tahapan pembuatan nugget, serta teknik pengolahan dan penyimpanan yang tepat. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta. Sebelum pelatihan, hanya sekitar 27% peserta yang memiliki pemahaman dan keterampilan dasar terkait produk olahan jagung, namun setelah pelatihan, angka tersebut meningkat signifikan menjadi 87%. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mentransfer pengetahuan secara efektif. Selain meningkatkan kapasitas individu, kegiatan ini juga berpotensi membuka peluang usaha rumahan di bidang pangan lokal. Dengan demikian, pelatihan pembuatan nugget jagung tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal.*

**Kata kunci:** *Nugget jagung, pelatihan, inovasi, kewirausahaan*

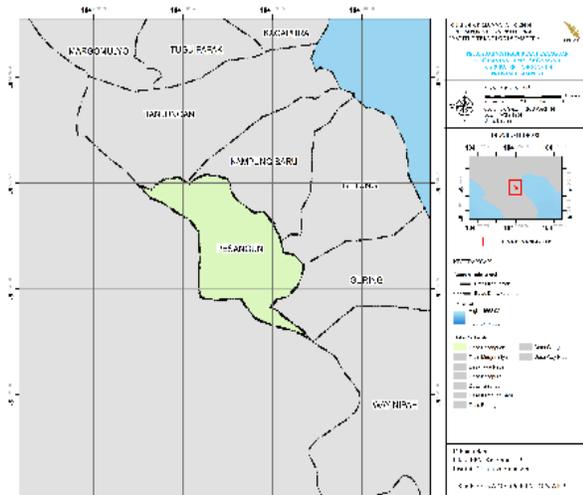
### 1. Pendahuluan

Pekon Pesanguan terletak pada 104°27'–104°75' Bujur Timur dan 5°04'–5°57' Lintang Selatan, di Kecamatan Pematang Sawa, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung dengan luas wilayah 312 hektare yang dapat dilihat pada **Gambar 1**. Pekon ini memiliki iklim yang serupa dengan kebanyakan wilayah di Indonesia, posisinya yang berada di perbukitan memberikan dampak pada suhu di sekitar wilayah tersebut lebih dingin dibandingkan dengan pekon lainnya. Mata pencaharian penduduk didominasi oleh kegiatan

berkebun dan beternak, serta sebagian kecil berdagang sebagai usaha sampingan (Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional, 2023).

Salah satu komoditas unggulan yang dibudidayakan masyarakat setempat adalah jagung manis (*Zea mays L. Saccharata* Sturt.), yang dikenal memiliki nilai jual tinggi dan beragam manfaat ekonomi. Jagung ini sering diolah menjadi berbagai produk turunan seperti minyak jagung, tepung maizena, etanol, dan asam organik (Achmad *et al.*, 2023). Namun, meskipun produksi jagung di

Indonesia terus mengalami peningkatan, beberapa daerah termasuk Provinsi Lampung, justru mengalami penurunan hasil panen akibat berbagai faktor seperti serangan hama, perubahan cuaca, serta kerusakan lahan akibat aktivitas hewan liar yang berasal dari Taman Nasional Bukit Barisan Selatan (TNBBS), yang berbatasan langsung dengan Pekon Pesanguan (Kantikowati *et al.*, 2022).



**Gambar 1.** Peta Pekon Pesanguan

Permasalahan utama yang dihadapi petani di Pekon Pesanguan adalah rendahnya harga jual jagung akibat hasil panen yang menurun. Akibat menurunnya hasil panen, banyak petani kesulitan mengelola hasil panen mereka secara optimal. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan inovasi dalam pengolahan jagung agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat. Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah pelatihan pembuatan *nugget* jagung sebagai alternatif pengganti *nugget* ayam (Pratiwi *et al.*, 2022).

*Nugget* merupakan makanan olahan yang sangat populer di kalangan masyarakat, baik anak-anak maupun orang dewasa. Umumnya, *nugget* dibuat dari bahan dasar ayam namun inovasi dalam pembuatan *nugget* berbahan dasar jagung dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal. *Nugget* jagung memiliki keunggulan dibandingkan *nugget* ayam karena tidak hanya kaya akan karbohidrat, tetapi juga mengandung serat, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, *nugget*

berbahan dasar nabati ini dapat menjadi alternatif bagi mereka yang menghindari konsumsi daging atau menjalani pola makan vegetarian (Tjambolang *et al.*, 2019).

Pelatihan pembuatan *nugget* jagung ini difokuskan pada ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Pekon Pesanguan dengan tujuan meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah hasil panen jagung menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan ibu rumah tangga dapat mengembangkan usaha rumahan berbasis produk olahan jagung, sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, inovasi *nugget* jagung ini juga berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional (Basuki dan Zahroh, 2024).

Jagung sebagai bahan utama dalam pembuatan *nugget* memiliki berbagai manfaat gizi karena kaya akan serat pangan yang baik untuk pencernaan, serta mengandung vitamin B kompleks, antioksidan, dan mineral seperti magnesium serta fosfor yang penting bagi kesehatan tubuh. Proses pembuatan *nugget* jagung pun relatif mudah dan tidak memerlukan keterampilan khusus, sehingga dapat diterapkan oleh masyarakat secara luas. Produk ini juga memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan jagung segar, sehingga dapat membantu mengurangi pemborosan hasil panen dan meningkatkan nilai ekonominya (Kantikowati *et al.*, 2022).

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Pekon Pesanguan tidak hanya mampu mengatasi permasalahan hasil panen yang kurang optimal, tetapi juga dapat menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan. Program ini menjadi langkah awal dalam mengoptimalkan potensi sumber daya alam setempat serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui inovasi produk berbasis pertanian. Selain itu, pengembangan *nugget* jagung sebagai pengganti ayam dapat menjadi langkah strategis dalam mendorong diversifikasi pangan serta mendukung pola konsumsi yang lebih sehat dan ramah lingkungan (Kalista *et al.*, 2022).

## 2. Bahan dan Metode

Pelaksanaan program kerja “Pelatihan Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Jagung”

berlangsung selama satu hari pada 15 Februari 2025 di Pekon Pesanguan, Kecamatan Pematang Sawa, Kabupaten Tanggamus. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan pemberdayaan kewirausahaan masyarakat melalui serangkaian metode, yaitu pelatihan dan evaluasi dalam proses pembuatan *nugget* berbahan dasar jagung. Dengan adanya program ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan keterampilan usaha mandiri serta menciptakan peluang ekonomi berbasis inovasi pangan lokal.

Mengingat bahwa jumlah mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok 53 ITERA di Pekon Pesanguan sebanyak tujuh orang, pelaksanaan program difokuskan pada kelompok ibu-ibu Dusun Srirejo RT 01 RW 01. Pemilihan kelompok sasaran ini didasarkan pada potensi kewirausahaan dan keterampilan yang dimiliki sehingga diharapkan pelatihan dapat lebih efektif dan tepat sasaran. Selain itu, ibu-ibu memiliki peran penting sebagai penyedia makanan bagi keluarga, sehingga diperlukan pemahaman mengenai pengolahan makanan yang sehat, bergizi, dan terjangkau. Hal ini menjadi semakin relevan dalam upaya meningkatkan kesadaran akan pola makan sehat, terutama pada masa sekarang ini ketika kebutuhan akan konsumsi makanan bernutrisi semakin ditekankan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan keterampilan dalam mengolah bahan pangan secara inovatif serta meningkatkan peluang usaha berbasis pangan lokal (Aziz & Lestariningsih, 2018).

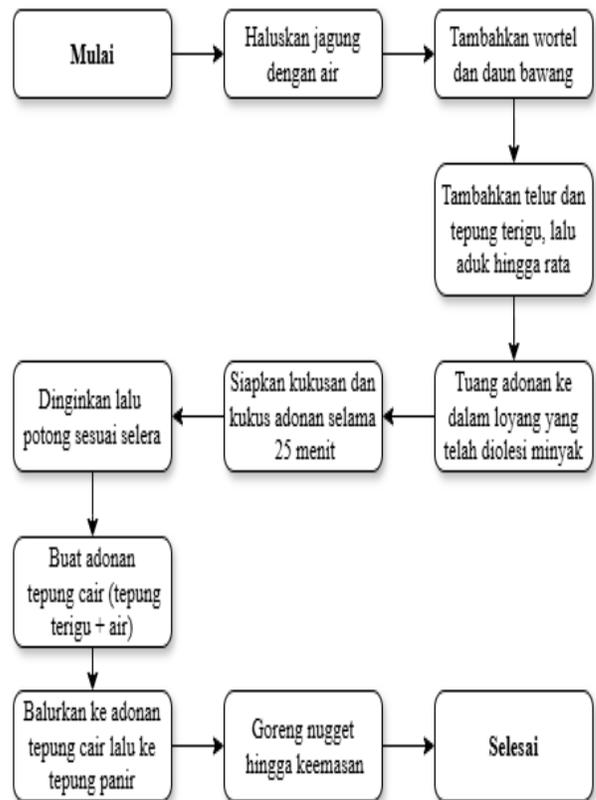
Pelaksanaan program kerja ini dilakukan melalui beberapa tahapan yang terstruktur untuk memastikan efektivitas dan keberhasilan kegiatan. Tahap pertama adalah tahap persiapan, yang mencakup penentuan lokasi serta jumlah masyarakat yang akan berpartisipasi dalam pelatihan. Selanjutnya, dilakukan sosialisasi mengenai rencana program pelatihan pembuatan *nugget* jagung. Sebelum pelatihan dimulai, dilakukan survei awal untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jagung menjadi *nugget*. Setelah itu, program dilanjutkan dengan pelatihan yang mencakup edukasi dan praktik langsung mengenai teknik pengolahan jagung yang sehat dan bernilai ekonomi yang dapat dilihat pada **Gambar 2**.

Selanjutnya, hasil *nugget* jagung yang telah dibuat dibagikan sebagai sampel kepada masyarakat untuk mendapatkan umpan balik. Sebagai tahap

akhir, dilakukan survei dan evaluasi untuk menilai peningkatan pemahaman, pengetahuan, serta keterampilan masyarakat setelah mengikuti pelatihan ini. Dengan adanya tahapan yang terstruktur, diharapkan masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga terdorong untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal secara mandiri dan berkelanjutan (Helmie & Putri, 2023).

### 3. Hasil dan Pembahasan

Proses pengolahan jagung menjadi *nugget* terdiri dari beberapa tahap utama, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Setiap tahap memiliki peran penting dalam memastikan hasil akhir yang berkualitas (Muhaenah *et al.*, 2021). Berikut adalah penjelasan dari masing-masing tahapan tersebut:



**Gambar 2.** Diagram Alir Proses Pembuatan *Nugget* Jagung

#### A. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dalam pelaksanaan kegiatan ini mencakup penyusunan rencana yang memiliki keterkaitan erat dengan implementasi program, yaitu pelatihan pembuatan *nugget* jagung.

Perencanaan berperan penting dalam mempermudah jalannya program (Sanjaya, 2019). Salah satu langkah awal yang dilakukan adalah survei untuk merancang strategi pelaksanaan program. Survei ini bertujuan memahami kebutuhan masyarakat agar program dapat disesuaikan dengan kondisi yang ada. Selain itu, identifikasi kebutuhan peserta dapat dilakukan melalui berbagai metode, diantaranya sosialisasi dan pelatihan untuk memastikan efektivitas program.

Sebelum melaksanakan program kerja secara penuh, langkah awal yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi, koordinasi, serta pengurusan perizinan kepada Ibu Sekretaris Desa Pesanguan. Dalam proses ini, juga diajukan usulan terkait kegiatan pelatihan yang dirancang sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat setempat. Selain berkoordinasi dengan pihak desa, program kerja ini juga diperkenalkan kepada masyarakat yang menjadi sasaran utama, yaitu kelompok ibu-ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) di Desa Pesanguan, khususnya di Dusun Srirejo RT 01 RW 01. Kelompok ini dipilih karena dianggap memiliki potensi dalam mengembangkan serta mengelola hasil dari program kerja yang akan dilaksanakan.

Sebelum melaksanakan kegiatan sosialisasi, mahasiswa Kelompok 53 KKN ITERA terlebih dahulu melakukan survei untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang menjadi sasaran dalam mengolah jagung menjadi *nugget*. Hasil survei mengungkapkan dua temuan utama: (a) diperlukan peningkatan kualitas sumber daya manusia dalam proses pengolahan *nugget* jagung, karena sebagian besar masyarakat belum memahami secara mendalam bahan yang dibutuhkan serta prosedur pembuatan yang benar, dan (b) terdapat kebutuhan akan pelatihan khusus dalam pembuatan *nugget* jagung untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk tersebut secara optimal.

### B. Tahap Pelaksanaan Program

Program kerja yang ditujukan kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui berbagai metode, termasuk sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi. Dalam pelaksanaannya, masyarakat diberikan pemahaman mengenai proses pembuatan *nugget*, mulai dari pemilihan bahan hingga tahap akhir produksi. Selain itu, pelatihan langsung diberikan untuk meningkatkan keterampilan

masyarakat, sedangkan evaluasi bertujuan untuk mengukur keberhasilan dan dampak kegiatan yang telah dilaksanakan.

#### a. Sosialisasi

Kegiatan awal dalam pelaksanaan program kerja ini dilaksanakan di Pekon Pesanguan, Kecamatan Pematang Sawa, Kabupaten Tanggamus. Program ini diawali dengan sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan *nugget* jagung seperti yang ditampilkan pada **Gambar 3**. Kegiatan sosialisasi ini berlangsung pada hari Rabu, 15 Januari 2025, di rumah salah satu warga yang berlokasi di Dusun Srirejo, RT 01 RW 01. Acara ini dihadiri oleh lima belas orang yang tertarik mempelajari proses pembuatan *nugget* jagung.



**Gambar 3.** Sosialisasi Program Kerja Pembuatan *Nugget* Jagung

Sebagai bagian dari kegiatan sosialisasi, dilakukan survey awal guna mengukur tingkat pemahaman masyarakat sebelum menerima pelatihan yang berisi beberapa pertanyaan terkait alat, bahan, serta tahapan pembuatan *nugget* jagung, termasuk pengalaman masyarakat dalam mengolah *nugget* secara mandiri. Hasil survei menunjukkan bahwa hanya 73% peserta yang mampu menjawab dengan benar pertanyaan mengenai proses pengolahan jagung menjadi *nugget*. Data ini mengindikasikan bahwa sebagian besar masyarakat masih belum memiliki pemahaman yang cukup mengenai teknik pembuatan *nugget* jagung.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Susilowati *et al.* (2020), yang juga mengungkapkan bahwa masih banyak masyarakat yang memerlukan edukasi lebih lanjut terkait

inovasi dalam pengolahan bahan pangan sehat. Oleh karena itu, kegiatan sosialisasi dan pelatihan seperti ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat setempat dalam mengolah bahan makanan menjadi produk yang lebih sehat dan bergizi.

#### b. Pelatihan

Sebelum memulai kegiatan ini, mahasiswa Kelompok 53 KKN ITERA terlebih dahulu mempersiapkan lokasi, peralatan, dan bahan yang diperlukan untuk pelatihan pembuatan *nugget* jagung seperti yang terlihat pada **Gambar 4**. Setelah semua kebutuhan tersedia, mahasiswa memberikan panduan atau tutorial mengenai proses pembuatan *nugget* jagung, yang kemudian dipraktikkan oleh seluruh masyarakat pelatihan.



**Gambar 4.** Foto Bersama Pelatihan Pembuatan *Nugget* Jagung

Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas, berikut ini adalah beberapa tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan *nugget* jagung:

- Pemilihan, Pembelian Bahan serta Persiapan Alat

Pembelian bahan dilakukan pada hari sebelum dimulainya pelatihan pembuatan *nugget* jagung yang bertempat di Posko Kelompok 53 KKN ITERA yang merupakan rumah salah satu masyarakat setempat. Beberapa bahan utama yang dibutuhkan meliputi 2 bonggol jagung, 100 ml air, 2 buah wortel, 3 batang daun bawang, ½ sendok makan garam, ½ sendok teh penyedap, ½ sendok teh gula pasir, 3 siung bawang putih, ½ sendok teh lada, 2 butir telur, 20 sendok makan tepung terigu, tepung panir secukupnya, 4 sendok makan tepung tapioka.

Setelah bahan tersedia, mahasiswa menyiapkan berbagai peralatan yang diperlukan, seperti kompor, kukusan, loyang, wadah, nampan, wajan, blender, spatula, serok/saringan minyak, pisau, dan sendok yang dapat dilihat pada **Gambar 5** untuk menunjang kelancaran dalam proses pembuatan *nugget*, diperlukan berbagai langkah dan persiapan yang tepat agar hasil yang diperoleh optimal.



**Gambar 5.** Pemilihan, Pembelian Bahan serta Persiapan Alat untuk Pelatihan Pembuatan *Nugget* Jagung

- Penghalusan

Dalam pembuatan *nugget* jagung, bahan utama yang digunakan adalah jagung segar untuk memastikan kualitas dan cita rasa terbaik. Jagung yang digunakan diserut terlebih dahulu sebelum dihaluskan. Proses penghalusan dilakukan dengan mencampurkan jagung dengan sedikit air agar teksturnya lebih lembut dan mudah diolah menggunakan bantuan blender.



**Gambar 6.** Penghalusan bahan-bahan untuk Pelatihan Pembuatan *Nugget* Jagung

Selain jagung, bahan tambahan seperti wortel juga digunakan untuk menambah nilai gizi dan memberikan tekstur pada *nugget*. Wortel dipotong menjadi bagian kecil tanpa dicincang terlalu halus agar tetap memberikan sensasi renyah saat dikunyah. Bawang putih yang berfungsi sebagai penambah aroma dan rasa, diolah dengan cara serupa (Simanullang *et al.*, 2021). Setelah dipotong kecil-kecil, bawang putih diblender hingga teksturnya benar-benar halus seperti yang tertera pada **Gambar 6**.

- Pengadonan

Proses pembuatan *nugget* jagung dimulai dengan tahap pencampuran bahan-bahan yang telah disiapkan. Jagung yang telah dihaluskan dicampur dengan wortel yang sudah diblender dan bawang putih dalam satu wadah besar. Kemudian, ditambahkan tepung terigu secukupnya bersama dengan bumbu-bumbu seperti garam, lada, dan penyedap rasa untuk memberikan cita rasa yang pas. Untuk menambah kekayaan tekstur dan rasa, dua butir telur dimasukkan ke dalam adonan, yang kemudian diaduk hingga semua bahan tercampur rata (**Gambar 7**).

Setelah itu, air ditambahkan sedikit demi sedikit untuk mencapai konsistensi adonan yang diinginkan. Selain sebagai pengikat, air juga berperan penting dalam pembentukan emulsi yang stabil. Air membantu melarutkan protein sarkoplasma dan garam yang akan mempermudah pelarutan protein miofibril sehingga menghasilkan tekstur *nugget* jagung yang lebih padat dan lezat (Nurkistin *et al.*, 2024).

**Gambar 7.** Pengadonan bahan-bahan untuk membuat *Nugget* Jagung

- Pengukusan

Proses pengukusan dalam pembuatan *nugget* jagung memegang peran yang sangat penting. Tahap ini bertujuan untuk memastikan bahwa adonan yang telah dipersiapkan benar-benar matang dengan baik, sehingga memudahkan proses pencetakan selanjutnya serta memperpanjang umur simpan *nugget*. Sebelum memulai, digunakan loyang yang sudah diolesi minyak secukupnya agar adonan tidak menempel. Setelah itu, ratakan adonan di dalam loyang dan kukus selama sekitar 25 menit hingga matang sempurna seperti yang terlihat pada **Gambar 8** (Nury *et al.*, 2023).



**Gambar 8.** Pengukusan *Nugget* Jagung

- Pencetakan

Pencetakan *nugget* jagung dapat dilakukan dalam berbagai bentuk dan ukuran yang disesuaikan dengan selera serta keinginan. Variasi bentuk ini bertujuan untuk menarik perhatian, terutama anak-anak, agar mereka lebih tertarik pada *nugget* tersebut. Namun, pada pencetakan ini, bentuk umumnya dipotong menjadi bagian kecil menyerupai balok. Setelah melalui proses pengukusan, *nugget* yang telah matang didinginkan di dalam kulkas atau pada suhu ruang untuk mendapatkan tekstur yang lebih padat seperti yang terlihat pada **Gambar 9**.

Berikutnya, *nugget* dipotong-potong sesuai bentuk yang diinginkan dan dengan hati-hati dikeluarkan dari loyang menggunakan spatula plastik pipih. Langkah ini dilakukan dengan teliti agar *nugget* tidak rusak atau patah. Setelah dipotong dengan rapi, *nugget* kemudian disusun di atas nampan untuk persiapan tahap *breeding* selanjutnya.



**Gambar 9.** Pencetakan *Nugget* Jagung

- *Breading*

*Breading* merupakan proses pelapisan makanan menggunakan tepung khusus yang bertujuan untuk meningkatkan cita rasa dan tekstur produk. Teknik ini memainkan peran penting dalam industri makanan beku serta berbagai sektor industri pangan lainnya. Lapisan tepung ini memberikan kerenyahan yang membuat produk lebih gurih dan lezat saat dikonsumsi (Ratulangi dan Rimbing, 2021).



**Gambar 10.** Proses *Breading Nugget Jagung*

Dalam proses pembuatan *nugget*, tahap *breading* dilakukan untuk menghasilkan lapisan luar yang renyah sekaligus memberikan warna kecokelatan yang menarik, sehingga tampilan *nugget* menjadi lebih menggugah selera. Tepung panir yang melapisi permukaan makanan membentuk tekstur kriuk dengan warna kuning keemasan yang khas seperti yang ditampilkan pada **Gambar 10**. Selain itu, lapisan ini juga berfungsi untuk menjaga kelembapan alami makanan, sehingga tetap *juicy* dan tidak mudah kering saat digoreng atau dipanaskan (Mudasirah & Anas, 2022).

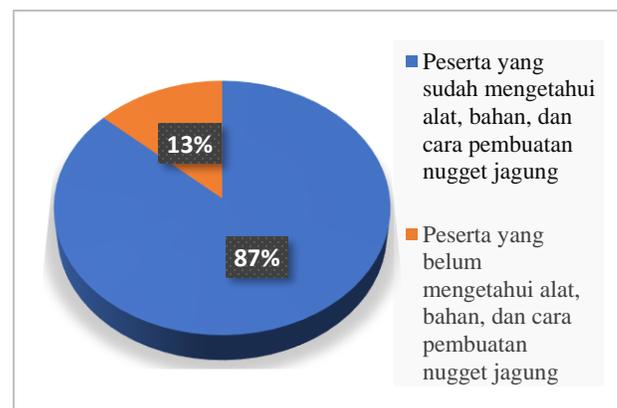
Untuk bahan pelapisnya, diambil sebuah wadah dan isi dengan tepung panir. Selanjutnya, disiapkan mangkuk berisi telur lalu kocok hingga tercampur merata. Setelah *nugget* selesai didinginkan, celupkan terlebih dahulu ke dalam kocokan telur, kemudian gulingkan secara merata di atas tepung panir hingga seluruh permukaannya tertutup sempurna. Setelah proses pelapisan selesai, *nugget* dapat langsung digoreng dalam minyak panas hingga berubah warna menjadi kuning keemasan yang menggugah selera. Jika tidak ingin langsung menggorengnya, *nugget* juga dapat disimpan terlebih dahulu di dalam kulkas agar tetap segar sebelum dikonsumsi.

Pelatihan ini dapat dikatakan berjalan dengan lancar dan sukses, terlihat dari antusiasme tinggi yang ditunjukkan oleh masyarakat yang mengikuti pelatihan. Selama sesi praktik pembuatan *nugget jagung*, masyarakat tampak aktif mencoba sendiri serta menunjukkan ketertarikan dengan banyak mengajukan pertanyaan, seperti tahapan dalam proses pembuatan, takaran bahan yang digunakan, serta memberikan masukan mengenai rasa dan tekstur hasil akhir *nugget jagung* tersebut.

Presentase jumlah masyarakat yang hadir dalam pelatihan ini sebanyak 150% yang berarti jumlah masyarakat yang hadir melebihi undangan yang direncanakan. Biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan pelatihan ini Rp30.000,00 per loyang, karena mahasiswa hanya perlu menyediakan bahan-bahan untuk pembuatan *nugget jagung*. Sementara, peralatan yang digunakan sebagian besar telah disediakan oleh salah satu masyarakat yang rumahnya dijadikan lokasi pelatihan. Selain itu, beberapa masyarakat juga membawa peralatan pribadi yang mereka miliki untuk membantu kelancaran proses pelatihan.

### C. *Evaluasi*

Untuk memastikan efektivitas program kerja yang telah dijalankan, evaluasi diperlukan sebagai langkah untuk mengukur tingkat keberhasilannya, dimana dalam program ini, dilakukan satu kali setelah seluruh rangkaian kegiatan sosialisasi dan pelatihan selesai. Proses evaluasi dilakukan melalui survei yang bertujuan untuk mengidentifikasi sejauh mana peserta memahami materi, meningkatkan pengetahuan, serta mengasah keterampilan mereka setelah mengikuti kegiatan.



**Gambar 11.** Pengetahuan dan Keterampilan Peserta Sebelum Pelatihan.

Survei ini dilakukan dengan metode tanya jawab langsung dengan peserta pelatihan serta melalui observasi di lapangan guna memperoleh data yang lebih akurat. Hasil survei tersebut kemudian dianalisis dan disajikan dalam bentuk grafik lingkaran untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai dampak dari program yang telah dijalankan seperti yang ditampilkan pada **Gambar 11**.

Setelah melakukan evaluasi terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum pelatihan, evaluasi lanjutan dilakukan pada hari yang sama setelah pelatihan selesai. Evaluasi ini berbentuk survei yang bertujuan untuk mengukur sejauh mana pemahaman, pengetahuan, dan keterampilan peserta meningkat setelah mengikuti pelatihan. Hasil dari survei tersebut dapat dilihat pada **Gambar 12**.



**Gambar 12.** Pengetahuan dan Keterampilan Peserta Sesudah Pelatihan.

Berdasarkan gambar grafik lingkaran yang ditampilkan, dapat disimpulkan bahwa setelah mengikuti pelatihan pembuatan *nugget* jagung, terjadi peningkatan yang signifikan pada pengetahuan dan keterampilan para peserta pelatihan, khususnya ibu-ibu. Sebelum pelatihan, hanya 27% yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai, namun setelah pelatihan, jumlah ini melonjak menjadi 87%. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan yang diselenggarakan berjalan dengan baik dan efektif, berhasil mencapai tujuan yang diharapkan.

#### 4. Kesimpulan

Pelatihan pembuatan *nugget* jagung di Pekon Pesanguan, Tanggamus, telah berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah jagung menjadi produk pangan yang bergizi dan bernilai jual. Kegiatan ini tidak hanya memberikan alternatif pangan sehat, tetapi juga menciptakan peluang usaha bagi masyarakat. Antusiasme dan partisipasi aktif peserta menunjukkan bahwa inovasi ini diterima dengan baik dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Di masa mendatang, diharapkan ada pendampingan lebih lanjut serta dukungan dalam pemasaran produk agar usaha berbasis *nugget* jagung ini dapat berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat.

#### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Pekon Pesanguan, Kecamatan Pematang Sawa, Kabupaten Tanggamus, Lampung, kelompok Ibu PKK, dan masyarakat setempat yang telah membantu serta memfasilitasi pelatihan ini.

#### Daftar Pustaka

- Achmad, F., Setiawan, D., Hukama, I., Yuniarti, I, H., Suhartono., Suharto. (2023). Pembuatan Briket Tongkol Jagung sebagai Sumber Energi Alternatif oleh Kelompok Tani Desa Titiwangi Lampung Selatan. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 9(2): 90-45.
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. (2023). Pekon Pesanguan Kampung Keluarga Berkualitas: <https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/77813/pekon-pesanguan>.
- Bambang, M, B., dan Zahroh, K, A. (2024). Optimalisasi Sumber Daya Alam Tanaman Jagung Menjadi Produk Olahan *Nugget* Jagung di Desa Wonoayu Melalui Kegiatan KSMT. *Cakrawala*, 3(2): 160-168.
- Fauziah, A., dan Mudasirah. (2022). Pengolahan *Nugget* Kentang. *Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2): 42-47.
- Ira, R., dan Simanullang, L. S. (2021). Pengaruh Konsentrasi Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Nugget* Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Penelitian Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 10(1): 132-143.

- Kalista, A., Maulana, A, K., Shandy, A, D, A. Nurdin, T, K., Maliyana, J., Nafiah, R, N. (2022). Pelatihan Pembuatan *Nugget* Jagung Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Wukirharjo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Journal of Community Service*, 4(4): 431-441.
- Kantikowati, E. K. (2022). Pertumbuhan dan Hasil Jagung Manis (*Zea mays Saccharata Sturt*) Varietas Paragon Akibat Perlakuan Jarak Tanam dan Jumlah Benih. *Jurnal Ilmiah Pertanian AgroTatanen*, 4(2): 1-10.
- Lestariningsih, A. R. (2018). Pelatihan Pengolahan *Nugget* Sayuran Untuk Meningkatkan Produktivitas Anggota Pendamping Keluarga Harapan di Desa Jatinom-Blitar. *Jurnal Riset dan Konseptual*, 3(1): 230-236.
- Muhaenah. (2021). Pelatihan Pembuatan *Nugget* Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal ABDITEK*, 1(1): 32-45.
- Nury, D, F., Fahni, Y., Yuniarti, R., Achmad, F., Deviany., Variy, Y. (2023). Pengolahan Kelapa Menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) dengan Metode Fermentasi Sederhana. *Journal of Industrial Community Empowerment*, 2(2): 30-36.
- Nurkistin., dan Dika, E. K. (2024). Analisis Sifat Kimia *Nugget* Ayam dengan Kombinasi Wortel dan Misoa sebagai Makanan Tambahan Tinggi Energi dan Protein untuk Balita Gizi Kurang Usia 12-59 Bulan. *Journal Of Social Science Research*, 4(4): 3903-3912.
- Pratiwi, P., Dian, I., Rudi, H., Indra, G, F., Ismanto., Tri, S. (2022). Analisis Konflik Manusia Dengan Gajah Berdasarkan Persepsi Masyarakat di Taman Nasional Bukit Barisan Selatan. *Jurnal Belantara 2022*, 5(1): 106-118.
- Putri, H. J. (2023). Pelatihan Pembuatan *Healthy Nugget* Sebagai Pemberdayaan Kewirausahaan dan Keterampilan Warga. *Journal of Community Empowerment*, 2(2): 101-110.
- Ratulangi dan Rimbing. (2021). Mutu Sensoris dan Sifat Fisik *Nugget* Ayam yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Zootec*, 41(1): 230-239.
- Susilowati, D. (2020). Peningkatan Kapasitas Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan *Nugget* Sawi Putih dan Wortel. *Prosiding*, 2(5): 170-178.
- Tjambolang, T, A., Enny, R., Paramita, V, D., dan Yuliani. (2019). IbM Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Jagung Di Desa Parasangang Beru, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3): 212-215.
- Wina, S. (2019). *Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana.