

MENINGKATKAN HARDSKILL WIRAUSAHA DENGAN PENDAMPINGAN PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET AYAM DI UKM AD LIBITUM

Puspita Cahya Achmadi^{1*}, Korbinianus Feribertus Rinca², Roselin Gultom³,
Maria Tarsisia Luju⁴, Yohana Maria Febrizki Bollyn⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi Studi Peternakan, Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng, Indonesia
Puspitacahya81@gmail.com¹, erbinrincadosen@gmail.com², gultomroselin95@gmail.com³,
mariatarsisialuju@gmail.com⁴, febrizkybollyn02@gmail.com⁵

ABSTRAK

Abstrak: Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Ad Libitum merupakan sebuah organisasi mahasiswa dibidang kewirausahaan peternakan di universitas katolik Indonesia santu Paulus ruteng, Manggarai. Permasalahan yang di temukan dalam UKM Ad Libitum adalah kurangnya edukasi pembuatan produk peternakan dalam bidang pangan yang akan meningkatkan softskill dan hardskill dalam kewirausahaan. Kabupaten Manggarai sendiri kebanyakan dari masyarakatnya beternak ayam pada tahun 2020 sekitar 38.349. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk memberi edukasi seluruh anggota UKM Ad Libitum dalam pembuatan nugget dari olahan daging ayam meliputi keterampilan, pengetahuan biaya produksi, dan harga jual produk nugget untuk di pasarkan. Manfaat yang di capai dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat akan memberikan pengetahuan dalam menginovasi hasil produk peternakan untuk meningkatkan nilai daya jual produk sehingga dapat meningkatkan jiwa wirausaha dan pendapatan UKM Ad Libitum. Program pelatihan ini diikuti 25 orang pada 7 juni 2023 di salah satu rumah anggota UKM Ad Libitum di Tenda Kecamatan Langke Rembong. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan pembuatan nugget ada 4 sebagai berikut (1) persiapan, (2) sosialisasi, (3) pendampingan pelatihan, (4) evaluasi berupa posttest. Indikator keberhasilan dari pendampingan pelatihan pembuatan nugget adalah anggota UKM mengetahui cara pengolahan nugget dan nugget yang dihasilkan memiliki rasa yang lezat. Hasil dari pengabdian kepada Masyarakat berupa pelatihan pembuatan nugget adalah Tingkat pengetahuan UKM Ad Libitum dalam mengolah olahan daging ayam menjadi nugget sebelum dilakukan pelatihan masih rendah 20% orang yang mengetahui dan 80% orang tidak mengetahui mengolah daging ayam menjadi nugget ayam. Setelah dilakukan pelatihan pembuatan nugget ayam 87% orang mengetahui cara mengolah daging ayam menjadi nugget dan 13% orang masih belum mengetahui cara membuat nugget ayam. Dari hasil evaluasi tingkat kesukaan sebanyak 23 orang menyukai olahan nugget ayam dan 2 orang tidak menyukai olahan nugget ayam.

Kata Kunci: Nugget Ayam; Pelatihan; Unit Kegiatan Mahasiswa.

Abstract: Ad Libitum Student Activity Unit (UKM) is student organization in the field of livestock entrepreneurship at the Indonesian Catholic Santu Paulus Ruteng University, Manggarai. The problem found in Ad Libitum UKM is the lack of education in making livestock products in the food sector which will improve soft skills and hard skills in entrepreneurship. Manggarai Regency itself, most of the people raised chickens in 2020, around 38,349. The aim of this community service activity to provide education to all UKM Ad Libitum members in making nuggets from processed chicken meat including skills, knowledge of production costs, and the selling price of nugget products for marketing. The benefits achieved in community service activities will provide knowledge in innovating livestock products to increase the selling value of the product so that it can increase the entrepreneurial spirit and income in ad UKM libitum. This training program on June 7 2023 at one of the UKM Ad Libitum members' homes in Tenda, Langke Rembong District. There are 4 methods used in nugget making training activities as follows (1) preparation, (2) socialization, (3) training assistance, (4) evaluation. The result of community service in the form of nugget making training is that the level of knowledge UKM Ad Libitum in processing processed chicken meat into nuggets before training is still low, 20% people know and 80% people don't know. After training in making chicken nuggets, 87% people knew how to process chicken meat into nuggets and 13% people still didn't know how to make chicken nuggets. From the evaluation results, 23 people liked processed chicken nuggets and 2 people did not like processed chicken nuggets.

Keywords: Chicken Nuggets; Training; Student Activity Unit.



Article History:

Received: 31-10-2023

Revised : 07-12-2023

Accepted: 19-12-2023

Online : 01-02-2024



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Perkembangan populasi ternak ayam khususnya ayam pedaging di Kabupaten Manggarai, Nusa Tenggara Timur menurut Badan Pusat Statistik tahun 2020 sekitar 38.349 ekor. Masyarakat manggarai beternak ayam untuk diambil daging kemudian diolah menjadi ayam goreng, bakar, dan untuk acara adat. Belum banyak masyarakat yang menginovasikan hasil olahan daging ayam. Pengolahan daging ayam dengan sentuhan inovasi berfungsi untuk meningkatkan kreativitas, inovasi, serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari daging ayam. Inovasi produk bahan makanan merupakan sebuah proses atau tahapan dalam menciptakan produk pangan yang baru ataupun pembaharuan produk pangan yang baru ataupun pembaharuan produk pangan yang telah ada untuk meningkatkan nilai jual (Fajri et al., 2021).

Pengolahan produk hewani dibidang pangan dengan berkembangnya tahun menghasilkan produk-produk olahan. Produk olahan hewani yang banyak diminati oleh yosin il adalah nugget. Nugget ayam merupakan salah satu inovasi pengolahan bahan pangan berbahan dasar daging unggas yang sangat populer dikalangan yosin il . Nugget adalah salah satu produk cepat saji, mempunyai nilai gizi dan aman untuk di konsumsi (Putri & Nita, 2018). Nugget terbuat dari gilingan daging dengan beberapa bahan penambah seperti terigu, bumbu, telur dan lain-lain yang digulir dalam tepung panir. Nugget merupakan makanan ringan yang sekaligus dapat berfungsi sebagai lauk. Nugget sangat disukai anak-anak maupun orang dewasa karena ukurannya yang kecil dan rasanya yang mengandung selera (Hastuti et al., 2015).

Daging ayam pedaging (broiler) merupakan bahan yang paling populer digunakan dalam produk olahan nugget. Daging ini memiliki karakter yang mudah dicampur dengan bahan lain dan memiliki kualitas organoleptic yang disukai konsumen. Kandungan gizi dari daging ayam pedaging ini berbeda bagian dada kandungan protein 35,24 g/100g, paha 31,04 g/100g sayap 33,95 g/100 (Rokhayati et al., 2023). Bagian-bagian memiliki kandungan protein, yang memiliki sifat yang lengkap, dikarenakan mengandung semua asam amino sessensial dan terdapat pada masing-masing susunan seimbang, kandungan protein pada daging ayam sendiri tersusun atas tiga bagian, yaitu protein yang terdapat pada yosin il yang mana gabungan dari aktin dan yosin, protein yang terdapat pada sarkoplasma yaitu albumin dan globulin, dan protein yang terdapat pada jaringan ikat yaitu kolagen dan elastin (Syaiful & Utami, 2020).

Inovasi olahan dari hasil produk peternakan dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas, kuantitas dan deferisiensi. Sehingga memiliki daya saing yang baik. Pengolahan produk hasil peternakan berupa daging ayam bertujuan untuk mengolah daging ayam menjadi salah satu inovasi pengembangan hasil olahan peternakan yang dapat meningkatkan protein dan memiliki kadar lemak rendah serta dapat menambah nilai ekonomis.

Pangan fungsional merupakan komponen pangan yang menyediakan nutrisi penting untuk tubuh dan mengandung komponen bioaktif yang dapat meningkatkan Kesehatan atau memberikan efek fisiologis bagi tubuh dan memberikan zat-zat gizi esensial bagi tubuh (Triandita et al, 2020). Selain itu anggota UKM akan memiliki skill baru dalam mengolah daging ayam untuk dijadikan modal dalam wirausaha.

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan di Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Ad Libitum bertujuan untuk memberikan pendampingan pelatihan pada anggota UKM untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan dalam pengolahan daging ayam yang memungkinkan akan diproduksi secara masal untuk meningkatkan nilai ekonomi dari daging ayam, sehingga dapat sebagai sarana berwirausaha bagi kalangan anak muda.

B. METODE PELAKSANAAN

1. Sasaran Pelaksanaan

Pengabdian masyarakat berupa pendampingan dan pelatihan diberikan untuk melatih kreatifitas dan inovatif dalam mengolah daging ayam menjadi produk nugget. Sasaran utama Pendampingan dan pelatihan adalah seluruh anggota yang berjumlah 25 orang di Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Ad Libitum Unika St. Paulus Ruteng.

2. Bahan Dan Alat yang Digunakan

Bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan nugget ayam adalah daging ayam (dada), tepung terigu, tepung panir, telur, minyak, bawang putih, daun bawang, garam dan penyedap. Alat yang digunakan dalam prlatihan pembuatan nugget ayam adalah Loyang, panci, chopper dan wajan.

3. Metode Pelaksanaan

Program pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget ayam ini melibatkan 5 dosen prodi peternakan. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini ada 4 tahap sebagai berikut:

a. Persiapan

Tahap persiapan dengan pendekatan pemetaan permasalahan yang ada di UKM Ad Libitum. Didalam UKM Ad Libitum membutuhkan ide kreatif dalam menginovasi suatu produk yang akan di aplikasikan untuk ide kewirausahaan.

b. Sosialisasi,

Tahap sosialisasi dengan mengajak seluruh anggota UKM Ad Libitum dengan 25 peserta. Sosialisasi di lakukan dengan cara tatap muka dengan awalan Pretest dan dilanjutkan sosialisasi. sosialisasi berfungsi untuk memberikan motivasi dan meningkatkan jiwa wirausaha.

c. Pendampingan Pelatihan

Tahap pendampingan pelatihan pembuatan nugget dilakukan dalam bentuk aplikasi membuat inovasi bentuk makanan nugget ayam. Pelatihan dilaksanakan selama 2 hari hingga proses pengemasan dan proses penjualan ke konsumen.

d. Evaluasi

Tahap evaluasi dari kegiatan ini dengan melakukan Posttest sebanyak 5 pertanyaan, melihat keterampilan dan mencoba langsung produk hasil olahan nugget untuk mengetahui tingkat keberhasilan dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget ayam.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Tingkat keterampilan mengolah nugget ayam sebelum pelatihan

Anggota UKM Ad Libitum	
Belum Pernah Mengolah Nugget Ayam	20
Sudah Pernah Mengolah Nugget Ayam	5

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahap pertama diawali koordinasi dan pendekatan dengan anggota UKM Ad Libitum. Tujuan koordinasi dan pendekatan untuk diskusi, memetakan permasalahan dan menyatukan persepsi. Hal ini dilakukan dengan tujuan dapat melakukan pemetaan masalah dengan memberikan solusi permasalahan yang sesuai sasaran (Kasim et al., 2022). Dalam kegiatan diskusi dengan anggota UKM Ad Libitum mendapatkan hasil pada Tabel 1 bahwa 5 orang Anggota UKM yang pernah mengolah Nugget dan 20 orang Anggota UKM belum pernah mengolah nugget, maka yang harus dilakukan adalah melakukan pendampingan pelatihan pembuatan nugget ayam untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi pengolahan produk pada UKM Ad Libitum dibidang kewirausahaan. Inovasi dalam olahan pangan harus mengikuti kaidah-kaidah umum yaitu mengutamakan keamanan dan Kesehatan konsumen serta kelayakan nutrisi yang terkandung dalam olahan pangan tersebut (Kalista et al., 2022).

Tahap selanjutnya yaitu sosialisasi Anggota UKM Ad Libitum diberikan informasi tentang produk nugget, mulai dari asal-usul nugget, kandungan dan manfaat nugget jika dikonsumsi oleh tubuh. Pada tahap ini seluruh anggota UKM yang belum mengerti akan olahan produk daging ayam bisa diolah menjadi nugget. Dengan demikian setelah diadakan program pendampingan pelatihan anggota UKM akan lebih banyak mengetahui informasi tentang nugget, kandungan dan manfaatnya. Disisi lain kegiatan pelatihan adalah sarana bagi yang melakukan pengabdian kepada Masyarakat untuk menyebarluaskan pengetahuan dan keterampilan untuk memberdayakan Masyarakat atau suatu kelompok tertentu (Arisandi et al., 2020). Nugget merupakan suatu bentuk olahan dari daging yang digiling dan

di bumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumur tepung roti (*breadcrumbing*), dan di goreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Kariang et al., 2023).

Nugget adalah daging yang di cincang kemudian diberi bumbu-bumbu (bawang putih, garam, bumbu penyedap, dan merica), ditak dalam suatu wadah dan di kukus. Selanjutnya, adonan didinginkan dan di potong-potong atau dicetak dalam bentuk yang lebih kecil, kemudian dicelupkan dalam putih telur dan digulingkan ke dalam tepung panir sebelum di goreng. Nugget memiliki rasa lebih gurih daripada daging utuh (Hakim et al., 2013). Pelapisan (*Coating*) dengan cara pelapisan basah (*wet coating*) dan pelapisan kering (*dry coating*) sejenis tepung roti/breader hingga permukaannya rata, cara ini berfungsi untuk mendapatkan tekstus dari nugget yang kompak dan keras (Muhaenah et al., 2021).

Pada tahap ketiga yaitu proses pendampingan dan pelatihan diawali dengan menunjukkan komposisi dan peralatan yang digunakan dalam pelatihan antara lain 4 kg daging ayam bagian (dada), 3 kg tepung terigu, 5 butir telur, 12 siung bawang putih, daun bawang, garam, penyedap, dan tepung panir. Pembuatan nugget ayam diawali dengan menchopper berbagai bahan-bahan yang telah dijelaskan hingga rata. Selanjutnya, adonan dituang kedalam Loyang berukuran 25 × 10 cm dan di kukus selama 20 menit. Adonan yang sudah di kukus di dinginkan terlebih dahulu sebelum di potong dengan betuk persegi. Tahap selanjutnya celupkan potongan nugget ke adonan terigu yang dicampurkan dengan air, kemudian lumuri dengan tepung panir hingga terlapisi dengan baik.

Nugget ayam yang sudah siap di kemas dalam mika plastik ukuran 12,5 × 9,3 cm. kemasan merupakan salah satu bidang salam desain komunikasi visual yang mempunyai banyak tuntutan khusus karena fungsinya yang langsung berhadapan dengan konsumen, antara lain tuntutan teknis, kreatif, komunikatif dan pemasaran yang harus dibahasakan dengan keadaan visual (Uchyani & Irianto, 2015). Pada tahap awal pelatihan ini dalam pengemasan nugget masih menggunakan plastik mika karena dalam kemudahan dalam mendapatkannya. Nugget memiliki sifat mudah rusak karena mengandung zat gizi yang dapat dimanfaatkan mikrobial patogen sebagai tempat tumbuh. Nugget dikemas menggunakan plastic mika yang memiliki potensi tercemar produk akibat kurang kedapnya kemasan (Widyastuti et al., 2022), seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam

Nugget ayam merupakan salah satu produk hasil teknologi pengolahan daging yang memiliki nilai gizi baik serta harga yang terjangkau bila dibandingkan dengan produk olahan daging sapi. Kandungan gizi nugget ayam terdiri protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Protein yang berasal dari daging ayam terdiri dari asam amino yang cukup lengkap. Tetapi nugget ayam meimiliki kandungan lemak yang tinggi dan serta yang rendah (Wulandari et al., 2016).

Pelatihan pembuatan nugget ayam diberikan kepada seluruh anggota UKM Ad Libitum agar mengetahui cara pembuatan nugget ayam yang baik. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari kamis 7 juni 2023 pada pukul 15.00 WITA, di rumah salah satu anggota UKM Ad Libitum di Tenda, Kecamatan Manggarai, Nusa Tenggara Timur. Hasil yang didapat dari pelatihan tersebut pada saat penjelasan cara pembuatan nugget masih banyak anggota yang belum pernah membuat olahan nugget dari daging ayam bisa dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat keterampilan mengolah nugget ayam sesudah pelatihan

Anggota UKM Ad Libitum	
Bisa Mengolah Nugget Ayam	22
Tidak Bisa Pernah Mengolah Nugget Ayam	3

Hasil dari pelatihan pembuatan nugget ayam dimana semula para anggotaUKM Ad Libitum belum mengenal dan belum mengerti bagaimana mengolah nugget ayam. Dilihat dari hasil prosentasi bahwa anggota UKM Ad Libitum yang bisa mengolah nugget ayam sebanyak 22 orang dan yang tidak bisa mengolah nugget sebanyak 3 orang. Adapun hasil pelatihan pembuatan produk nugget ayam, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil pelatihan pembuatan produk nugget ayam

Evaluasi yang dilakukan dalam pengabdian kepada Masyarakat berupa pelatihan pembuatan nugget ayam di UKM Ad Libitum adalah melakukan posttest menghasilkan 23 orang menyukai olahan daging ayam berupa nugget dan 2 orang lainnya tidak menyukai olahan daging ayam berupa nugget. Hasil posttest menyatakan 23 orang menyukai olahan daging ayam berupa nugget dilihat dari Tingkat kesukaan dari tekstur kenyal dan rasa gurih. Tingkat kesukaan bisa dilihat dari tekstur nugget, tekstur memiliki peranan penting dalam pengolahan bahan panga. Tekstur bahan pangan berkaitan dengan kadar air. Semakin tinggi kadar air dalam bahan pangan maka teksturnya akan semakin rendah kadar air akan menghasilkan bahan padar atau keras (Domili et al., 2021). Dalam program pengabdian kepada Masyarakat yang dijalankan dibutuhkan evaluasi untuk mengukur keberhasilan suatu program. Evaluasi merupakan kegiatan yang dilakukan hubungannya dengan proses yang telah dilakukan untuk menyatakan nilai suatu proses pekerjaan (Ramdhan & Kholid, 2019).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Tingkat pengetahuan UKM Ad Libitum dalam mengolah olahan daging ayam menjadi nugget sebelum pelatihan masih rendah 20% yang mengetahui dan 80% orang tidak mengetahui cara mengolah daging ayam menjadi nugget ayam. Setelah dilakukan pelatihan pembuatan nugget ayam 87% orang mengetahui cara mengolah daging ayam menjadi nugget dan 13% orang masih belum mengetahui cara membuat nugget ayam. Dari hasil evaluasi tingkat kesukaan sebanyak 23 orang menyukai olahan nugget ayam dan 2 orang tidak menyukai olahan nugget ayam. Dalam pengabdian Masyarakat selanjutnya perlu adanya program pemantauan dalam pemasaran produk nugget ayam yang diproduksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih Unit Kegiatan Mahasiswa Ad Libitum Universitas Katolik Indonesia Ruteng, yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pendampingan pelatihan pembuatan nugget serta telah menyediakan sarana dan prasarana.

DAFTAR RUJUKAN

- Arisandi, B., Mufaizin, & Hasan, M. (2020). Pelatihan Pembuatan Teh Rosella Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Sorpa Kecamatan Galis Kabupaten Bangkalan. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 28–37.
- Domili, I., Anas Anasiru, M., Labatjo, R., & Nawai, F. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Umur Simpan Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Jagung (*Zea Mays L.*). *Journal Health and Science ; Gorontalo Journal Health & Science Community*, 5(1), 133–145.
- Fajri, P. Y., Putri, N. E., Novita, R., Gusmalini, G., & Muchrida, Y. (2021). Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 81. <https://doi.org/10.25077/logista.5.1.81-86.2021>
- Hakim, U. N., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2013). Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta Arrundinaceae*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Kelinci. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(2), 9–22.
- Hastuti, S., Suryawati, S., & Maflahah, I. (2015). Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. *AGROINTEK*, 9(1), 71–75.
- Kalista, A., Maulana, A. K., Shandy, A. D., Kurrohman, T., Maliyana, J., Nafiah, R. N., Studi, P., Industri, T., Studi, P., Ekonomi, P., Program, M., Teknik, S., Program, M., Pendidikan, S., Pendidikan, M., Inggris, B., Lokal, P., & Jagung, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Nugget Jagung Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Wukirharjo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 4(4), 431–441.
- Kariang, L., Sembor, S. M., Ratulangi, F. S., Waani, M. R., Peternakan, F., Sam, U., & Manado, R. (2023). Sifat fisik dan organoleptik nugget ayam yang menggunakan sayur brokoli (*Brassica oleracea var italica*). *Zootec*, 43(1), 118–129.
- Kasim, M. R., Burhanuddin, M. A., Arifin, A., Nurana, S., Padhilah, N. I., Widya, A., Gaffar, M., & Bakhri, S. (2022). Pendampingan Pemetaan Potensi Desa di Desa Paddinging Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *PANRITA_ABDI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 428–436.
- Muhaenah, Y. S., Sachriani, & Yulianti, Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *JURNAL ABDITEK (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik)*, 01(01), 32–43.
- Nanda Triandita, Khori Suci Maifianti, M. I. R. dan H. Y. (2020). Pengembangan produk pangan fungsional dalam meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat di desa Suak Pandan Aceh Barat. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 1–23.
- Putri, V. D., & Nita, Y. (2018). Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. *Jurnal Katalisator*, 3(2), 135–144.
- Ramdhan, T. W., & Kholid, M. (2019). Pengolahan Limbah Kulit Rambut menjadi Produk Minuman dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Rong Durin Kabupaten Bangkalan. *As-Sidanah*, 1(1), 96–102.
- Rokhayati, U. A., Peternakan, J., Pertanian, F., & Gorontalo, U. N. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam di Desa Wongkaditi di Timur Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo*, 6(1), 20–25.
- 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.
- Uchyani, R., & Irianto, H. (2015). Pengemasan Produk Dalam Meningkatkan Produk Berbahan Baku Kacang Yang Marketable. *Prosiding Seminar Nasional 4th UNS SME's Summit & Awards 2015 "Sinergitas Pengembangan UMKM*

- Dalam Era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA), 210–216.*
- Widyastuti, R., Handayani, C. B., Intan, A., & Tari, N. (2022). Strategi Pemasaran melalui Pengembangan Teknik Pengemasan dan Pelabelan Merek Dagang terhadap Produk Nugget Jamur Tiram pada UMKM Jamur Tiram Safa Group Desa Ngunut Kelurahan Sonorejo Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Sukoharjo. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS, 5*, 2238–2243.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., & Putra, D. S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak, 16*(2), 95–99.