



**PELATIHAN KREASI INOVASI PRODUK NUGGET BERBAHAN DASAR DAGING BAGI KELOMPOK USAHA BERSAMA DI DESA WONOREJO**

**Hari Minantyo<sup>1\*</sup>, Wirawan Dwi Radianto<sup>2</sup>, Kristian Agung Nugraha<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner, Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya  
CitraLand CBD Boulevard, Made, Kec. Sambikerep, Kota Surabaya

<sup>2</sup> Program Studi Akuntansi, Fakultas Manajemen Binis Universitas Ciputra Surabaya  
CitraLand CBD Boulevard, Made, Kec. Sambikerep, Kota Surabaya

<sup>3</sup>Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner, Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya  
CitraLand CBD Boulevard, Made, Kec. Sambikerep, Kota Surabaya

\*Email Korespondensi: [hari.minantyo@ciputra.ac.id](mailto:hari.minantyo@ciputra.ac.id)

Informasi Artikel	Abstrak
<p><b>Kata kunci:</b> Desa Wonorejo, Kelompok Usaha <i>Nugget</i></p> <p>Diterima: 2024-07-12 Disetujui: 2024-12-30 Dipublikasikan: 2025-01-14</p>	<p>Program kelompok usaha bersama di Desa Wonorejo, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang, menjadi penggerak utama pemberdayaan ekonomi ibu rumah tangga melalui kegiatan usaha kuliner berbasis bahan pangan lokal. Program ini bertujuan untuk menambah pendapatan keluarga dan menghasilkan produk kuliner khas yang dapat menjadi oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke desa tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang secara bertahap untuk memastikan hasil yang optimal dan berkelanjutan. Tahap pertama mencakup survei untuk memetakan potensi bahan pangan lokal yang tersedia, mengidentifikasi minat dan keterampilan peserta, serta memilih jenis produk kuliner yang diminati pasar. Informasi ini menjadi dasar bagi perencanaan kegiatan pelatihan berikutnya. Tahap kedua adalah penyusunan standar resep sebagai panduan agar hasil produksi memiliki rasa, tekstur, dan kualitas yang seragam. Uji coba produksi kemudian dilakukan untuk menguji kesesuaian resep serta menentukan daya tahan produk terhadap penyimpanan. Tahap akhir adalah pelatihan intensif yang meliputi pengolahan produk, teknik pengemasan menarik, dan strategi pemasaran, termasuk penjualan secara online. Evaluasi program menggunakan kuesioner berisi 10 pernyataan. Hasil evaluasi menunjukkan mayoritas peserta memberikan tanggapan positif terhadap isi materi, metode penyampaian, dan manfaat yang dirasakan. Program ini diharapkan mampu memberdayakan perempuan dan memperkuat daya tarik wisata Desa Wonorejo.</p>
<b>Abstract</b>	

The joint business group program in Wonorejo Village, Bantur District, Malang Regency, serves as a key driver for empowering housewives through culinary ventures based on local food ingredients. This program aims to increase household income and create signature culinary products that can be offered as souvenirs to tourists visiting the village. The community service initiative is designed in stages to ensure optimal and sustainable outcomes. The first stage involves conducting surveys to map the potential of local food resources, identify participants' interests and skills, and determine the types of culinary products favored by the market. This information forms the basis for planning the subsequent training activities. The second stage focuses on the development of standardized recipes as a guideline to ensure consistent taste, texture, and product quality. A production trial is then carried out to test the recipe's effectiveness and assess the product's shelf life. The final stage is an intensive training session covering product processing, attractive packaging techniques, and marketing strategies, including online sales. The program's success is evaluated through a questionnaire containing 10 statements to gather feedback from participants. The evaluation results indicate that the majority of participants responded positively to the content, delivery methods, and perceived benefits of the training. This program is expected to empower women and enhance the tourism appeal of Wonorejo Village.

---

## **PENDAHULUAN**

Desa Wonorejo yang terletak di Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur, memiliki kantor desa yang beralamat di Jalan Raya Wonorejo No. 7, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang, dengan kode pos 65157. Mayoritas penduduknya bermata pencaharian di bidang pertanian. Peternakan di Desa Wonorejo didominasi oleh ternak babi, disusul oleh sapi, kambing, dan ayam. Salah satu masalah yang sering dihadapi terkait mata pencaharian penduduk adalah keterbatasan lapangan pekerjaan yang belum seimbang dengan pertumbuhan jumlah penduduk, sebagaimana tercantum dalam rencana pembangunan daerah Kabupaten Malang. Salah satu hal penting dalam pembangunan desa adalah memperluas kesempatan kerja dengan memperkuat usaha kecil. Tingkat kemiskinan yang masih cukup tinggi di Desa Wonorejo mendorong perlunya pengembangan peluang lain untuk meningkatkan taraf ekonomi masyarakat. Desa ini memiliki potensi besar, baik dalam sumber daya alam, sumber daya manusia, maupun kelembagaan atau organisasi. Namun, hingga kini, potensi tersebut belum sepenuhnya dioptimalkan untuk mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat (<https://sipemas.uin-malang.ac.id/blog/pesona-wonorejo-yang-melimpah>). Ibu-ibu kelompok usaha bersama di desa Wonorejo merupakan calon penggerak bagi ibu-ibu yang ada di desa tersebut untuk melakukan usaha bersama dalam usaha di bidang kuliner dengan memanfaatkan bahan pangan lokal setempat. Dengan usaha bersama ini dengan harapan untuk menambah pendapatan keluarga dan bisa dijadikan oleh-oleh jika ada tamu yang berkunjung di desa Wonorejo.

Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan pembuatan kreasi produk nugget berbahan dasar daging kepada ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok usaha bersama di Desa Wonorejo, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang. Nugget yang dihasilkan memanfaatkan bahan pangan lokal, sehingga dapat menjadi peluang usaha di bidang kuliner.

Diharapkan, kegiatan usaha bersama ini dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu, pelatihan ini bertujuan agar kelompok usaha bersama mampu mengembangkan inovasi produk makanan dengan menggunakan bahan-bahan yang tersedia di lingkungan sekitar mereka. Secara prinsip, pelatihan merupakan proses pembelajaran yang dirancang agar setiap individu dapat meningkatkan keterampilan dan kemampuannya (Muhammad Darari Bariqi, 2018).

Menurut Kotler dan Keller (2007), produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk menarik perhatian, dimiliki, digunakan, atau dikonsumsi sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Inovasi dalam konteks ini merupakan upaya yang dilakukan wirausaha untuk bersaing dan mengelola bisnis secara berkelanjutan (Perwira & Haming, 2017). Inovasi melibatkan proses kreatif dan eksperimen dalam menciptakan produk baru, layanan baru, serta pengembangan teknologi (Nizam et al., 2020).

Nugget merupakan produk olahan daging yang dilapisi adonan dan tepung pelapis untuk menjaga kualitasnya. Produk ini sangat diminati oleh masyarakat, meskipun telah banyak beredar di pasaran dengan berbagai merek (Rohaya, Husna, dan Bariah, 2013). Afrianto dan Evi (1989) menjelaskan bahwa nugget dibuat dari daging giling yang dicampur dengan bahan tambahan, seperti tepung terigu, bumbu, dan telur, yang kemudian dilapisi dengan tepung panir sebelum digoreng.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu survei, pembuatan standar resep, uji coba produk, dan pelatihan.

- **Survei** dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh kelompok usaha bersama terkait pengembangan inovasi menu yang dapat mendukung keberlangsungan usaha kuliner. Survei ini dilaksanakan melalui wawancara dengan perwakilan kelompok usaha bersama di Desa Wonorejo.
- **Pembuatan standar resep** dilakukan berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh selama survei. Resep standar ini digunakan sebagai acuan dalam proses pelatihan, khususnya untuk pembuatan nugget berbahan dasar daging. Standar resep mengacu pada panduan pelaksanaan proses serta pembinaan dalam memasak (Sulastiyono, 2006).
- **Uji coba produk** dilaksanakan menggunakan resep standar yang telah dirancang sebelumnya. Uji coba bertujuan untuk memastikan produk nugget berbahan daging sesuai dengan kualitas yang diharapkan.
- **Pelatihan kreasi produk** dilaksanakan pada tanggal 10 November 2023 di workshop kelompok usaha bersama di Desa Wonorejo, Kabupaten Malang. Peserta pelatihan merupakan perwakilan ibu-ibu anggota kelompok usaha bersama.

Kegiatan pelatihan dimulai dengan sesi edukasi sebelum peserta melakukan praktik pembuatan nugget berbahan dasar daging. Setelah pelatihan, peserta diminta mengisi kuesioner untuk

mengevaluasi kegiatan yang telah dilaksanakan. Selama sesi praktik, peserta membuat kreasi produk sesuai dengan resep standar yang telah disediakan. Pelaksanaan pelatihan diikuti dengan sesi tanya jawab dan diskusi untuk memantau pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan serta keterampilan yang diperoleh selama kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini diikuti oleh 12 orang yang merupakan perwakilan kelompok usaha bersama. Sebelum sesi praktik dimulai, peserta menerima penjelasan materi pelatihan terkait standar resep pembuatan nugget berbahan dasar daging. Penjelasan tersebut mencakup daftar peralatan yang akan digunakan selama praktik, bahan-bahan yang dibutuhkan, serta bumbu yang digunakan dalam proses pembuatan nugget. Sebelum praktik dimulai, setiap peserta diberikan perlengkapan berupa seragam memasak yang terdiri atas celemek dan topi masak. Selain itu, peserta memperoleh pemaparan mengenai pentingnya penggunaan seragam memasak secara lengkap bagi penjamah makanan guna menjaga kebersihan dan higienitas selama proses produksi.

Proses praktik pembuatan nugget diawali dengan penjelasan detail terkait komposisi resep, meliputi peralatan, bahan, serta tahapan dalam pembuatan nugget. Memasak didefinisikan sebagai aktivitas mengolah bahan makanan dengan menerapkan panas untuk mencapai tujuan tertentu (Sudiara, Bagus Putu, 2001). Dalam pengertian modern, resep dipahami sebagai seperangkat instruksi yang menjelaskan proses persiapan dan pengolahan makanan serta memuat daftar bahan yang diperlukan (Klenova, 2010). Resep masakan berperan sebagai panduan standar yang memiliki takaran akurat dan teruji dalam proses pengolahan bahan makanan (Fitriyani, Rati, 2012). Rincian resep nugget yang digunakan dalam pelatihan ini dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Nugget Berbahan Dasar Daging**

Peralatan : langenseng, wajan, penghalus daging, talenan, pisau, timbangan, serbet, wajan, sendok, garpu, piring saji, sutil, serok, cetakan

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	SATUAN	KETERANGAN
1	Daging	500	Gram	
2	Putih telur	2	Butir	
3	Tepung terigu	100	Gram	
4	Bawang putih goreng	30	Gram	
5	Jahe	15	Gram	Dipotong-potong, ditumis
6	Lada halus	30	Gram	
7	Garam	30	Gram	
8	Tepung panir	250	Gram	
9	Minyak goreng	500	cc	

10	Telur	6	Butir	Dikocok sebentar
----	-------	---	-------	------------------

**CARA MEMBUAT :**

1. Siapkan bahan dan peralatan.
2. Haluskan daging, putih telur, jahe tumis, bawang putih goreng, lada, dan garam.
3. Campurkan adonan dengan tepung terigu sedikit demi sedikit.
4. Timbang adonan 20 gram per bagian.
5. Cetak dan kukus selama 10 menit.
6. Balurkan ke dalam telur kocok dan tepung panir.
7. Goreng hingga kuning kecokelatan.
8. Sajikan hangat dan bersihkan peralatan.



**Gambar 1. Penjelasan Resep**



**Gambar 2. Praktek Pengolahan**



**Gambar 3. Hasil Pelatihan**



**Gambar 4. Peserta Pelatihan**

Setelah masing-masing peserta menyelesaikan praktek membuat nugget dengan menggunakan bahan dasar dari daging, tiap-tiap kelompok diminta untuk menyajikan hasil masakannya untuk dibuat dokumentasi untuk dievaluasi hasil masakannya. pelatihan membuat nugget berbahan dasar daging, peserta dibagikan kuesioner untuk memberikan penilaian terkait dengan pelaksanaan pelatihan dan hasil produk nugget yang sudah dibuat. Peserta diminta untuk memberikan nilai rentang 1 sampai dengan 4 dari 10 jenis pernyataan. Berikut hasil kuesioner yang dihasilkan dalam tabel 1.

**Tabel 2. Hasil Kuesioner**

<b>Kriteria Pernyataan</b>	<b>Tidak setuju</b>	<b>Kurang setuju</b>	<b>Setuju</b>	<b>Sangat setuju</b>
Belum pernah ada pelatihan			5/12	7/12
Kecukupan waktu praktik			5/12	7/12
Resep mudah dipelajari			5/12	7/12
Bahan dasar mudah didapatkan			6/12	6/12
Produk sangat kreatif dan inovatif			2/12	10/12
Fasilitas Peralatan praktik lengkap		1/12	2/12	9/12
Rasa makanan enak			5/12	7/12
Warna makanan menarik			5/12	7/12
Tekstur makanan tidak lembek, tidak keras			6/12	6/12
Produk bisa jadi peluang usaha			1/12	11/12

**Sumber : Hasil Data Olahan (2023)**

Menurut Afrianto dan Liviawaty (1989) menegaskan bahwa pelatihan pengolahan produk pangan memerlukan tahapan yang sistematis agar peserta mampu memahami konsep dan penerapan resep dengan baik. Hal ini tercermin dalam data yang menunjukkan bahwa 12 peserta sepakat bahwa resep mudah dipelajari, dengan 7 peserta memberikan tanggapan sangat setuju. Hal ini selaras dengan penelitian Klenova (2010) yang menyebutkan bahwa bahasa dalam penyampaian resep harus sederhana dan sistematis agar mudah dipahami oleh masyarakat awam. Respon positif terkait ketersediaan bahan dasar, yang memperoleh 6 tanggapan sangat setuju dan 6 tanggapan setuju, menunjukkan bahwa bahan-bahan untuk membuat nugget mudah diperoleh.

Hasil ini mendukung pernyataan Jamilah (2020) bahwa sumber daya pangan lokal yang melimpah dapat mendukung inovasi kuliner. Kreativitas produk juga menjadi poin unggulan, sebagaimana disampaikan oleh 10 peserta yang menyatakan sangat setuju bahwa produk inovatif dan

kreatif. Inovasi dalam bentuk dan rasa sesuai dengan pendapat Nizam, Mufidah, dan Fibriyani (2020), yang menegaskan bahwa inovasi produk dapat meningkatkan daya saing usaha kecil. Fasilitas peralatan praktik dinilai lengkap oleh sebagian besar peserta (9 sangat setuju, 2 setuju, 1 kurang setuju). Hal ini sesuai dengan rekomendasi Sulastiyono (2006) yang menyatakan bahwa peralatan yang memadai sangat mendukung keberhasilan pelatihan di bidang kuliner. Namun, terdapat 1 peserta yang memberikan penilaian kurang setuju, yang mengindikasikan adanya potensi peningkatan terkait pemeliharaan dan penyediaan alat tambahan.

Cita rasa produk mendapatkan apresiasi tinggi, dengan 7 peserta menyatakan sangat setuju bahwa rasa makanan enak. Selain itu, tampilan nugget yang menarik warna dan teksturnya sesuai ekspektasi (6 sangat setuju dan 6 setuju) menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mengembangkan keterampilan peserta dalam menciptakan produk berkualitas. Menurut penelitian Rohaya, Husna, dan Bariah (2013), tekstur produk olahan harus seimbang antara kelembutan dan kekenyalan agar diterima oleh konsumen. Sebanyak 11 peserta menyatakan sangat setuju bahwa nugget berbahan dasar daging dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Temuan ini mendukung pandangan Fitriyani (2012) tentang pentingnya pelatihan yang tidak hanya berfokus pada teknik produksi, tetapi juga pengembangan jiwa kewirausahaan.

Kotler dan Keller (2007) menyebutkan bahwa keunggulan kompetitif suatu produk terletak pada kreativitas dan nilai tambah yang ditawarkan. Berdasarkan hasil evaluasi, disarankan agar program pengabdian ini dilengkapi dengan pelatihan tambahan terkait strategi pemasaran digital dan pengemasan produk agar mampu bersaing di pasar modern. Penelitian Perwira dan Haming (2017) menegaskan bahwa penggunaan teknologi informasi dapat meningkatkan jangkauan pasar dan mendukung keberhasilan bisnis UMKM. Pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar daging memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dan membuka peluang usaha. Dengan adanya tambahan pelatihan terkait pemasaran dan pengembangan produk, program ini berpotensi menjadi model pemberdayaan ekonomi yang berkelanjutan di Desa Wonorejo. Dukungan berupa fasilitasi alat dan monitoring berkesinambungan perlu diperkuat untuk memastikan keberlanjutan hasil pelatihan.

## **KESIMPULAN**

Program Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Wonorejo, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang melalui kegiatan "Pelatihan Kreasi Inovasi Produk Nugget Berbahan Dasar Daging Bagi Kelompok Usaha Bersama di Desa Wonorejo" diharapkan memberikan dampak positif bagi masyarakat lokal, terutama dalam pengembangan dan peningkatan perekonomian melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang tersedia di wilayah tersebut. Produk makanan yang dihasilkan selama praktik oleh peserta diharapkan mampu meningkatkan nilai jual, sehingga dapat berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarga serta produktivitas masyarakat, khususnya di bidang kuliner. Selain itu, produk inovasi tersebut diharapkan dapat menjadi oleh-oleh khas yang

dapat memperkuat identitas daerah Wonorejo. Keterampilan yang diperoleh dalam pelatihan ini diharapkan dapat diterapkan oleh anggota kelompok usaha bersama, khususnya ibu-ibu, dalam mengolah berbagai komoditas lokal lainnya yang terdapat di Desa Wonorejo.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan apresiasi yang tulus kepada Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya beserta tim atas dukungan pendanaan yang diberikan melalui program Dana Internal Perguruan Tinggi. Penghargaan juga disampaikan kepada Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya atas kontribusi dan dukungan yang telah diberikan. Ucapan terima kasih khusus ditujukan kepada ibu-ibu kelompok usaha bersama dari Desa Wonorejo, Kecamatan Bantur, yang telah memberikan dukungan penuh serta berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dari tahap persiapan hingga selesainya program *"Pelatihan Kreasi Inovasi Produk Nugget Berbahan Dasar Daging Bagi Kelompok Usaha Bersama di Desa Wonorejo."* Dukungan yang diberikan menjadi faktor penting dalam keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., & Liviawaty, E. (1989). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Bariqi, M. D. (2018). Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 5, 64–69.
- Fitriyani, R. (2012). Pengertian Resep Masakan. Diakses melalui <http://ratifitriyani.student.esaunggul.ac.id/2012/11/01/pengertianresep-masakan-2/>
- Jamilah, A. L. (2020). Pesona Wonorejo yang Melimpah. Diakses pada 20 November 2023 dari <https://sipemas.uin-malang.ac.id/blog/pesona-wonorejo-yang-melimpah>.
- Klenova, D. (2010). *The Language of Cookbooks and Recipes*. Masaryk University.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2007). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Indeks.
- Nizam, M. F., Mufidah, E., & Fibriyani, V. (2020). Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Inovasi Produk dan Keunggulan Bersaing Terhadap Pemasaran UMKM. *Jurnal EMA*, 5(2), 1214–1224. <https://doi.org/10.47335/ema.v5i2.55>
- Perwira, I., & Haming, M. (2017). The Effect of Information Technology and Innovation on the Quality of Human Resources and Business Performance (An Exploratory Study of Typical and Traditional Culinary of Makassar). *The International Journal of Engineering and Science*, 6(9), 5–12. <https://doi.org/10.9790/1813-0609030512>
- Rohaya, S., Husna, N. E., & Bariah, K. (2013). *Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Sudiara, B. P. (2001). Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata. Bali: Dhyana Pura.

Suryani, F. (2018). Gymnastics Development. International Journal of Emerging Technologies in Learning (iJET, 13)(5), 224. <https://doi.org/10.3991/ijet.v13i05.8441>