Jurnal Pengabdian Masyarakat Darmais (JPMD) **e-ISSN. 2963-3559**
Vol. 4 No. 2 Desember 2025 (P 176-180)

PEMBUATAN NUGGET TEMPE BERSAMA IBU-IBU WARGA DESA SORIMADINGIN PP KECAMATAN BATANG ANGKOLA

Izmi Fadhillah Nasution[1], Riven Alfrizon[2], Riski Wahidah[3], Maimunah Harahap[4], Laila Mawaddah[5,] Srianty Siregar[6]
[1,2,3,4,5] Mahasiswa Universitas Aufa Royhan
nasutionizmi@gmail.com

ABSTRAK

Tempe adalah produk pangan tradisional Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi kedelai menggunakan kapang dari genus Rhizopus, terutama Rhizopus oligosporus. Nugget tempe berbahan baku tempe menjadi solusi untuk menghasilkan nugget yang murah dan memiliki gizi yang tingi dan kaya protein. Pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Sormadingin PP, Kecamatan Batang Angkola oleh Mahasiswa KKN. Bertujuan mengajak ibu-ibu warga desa mengolah tempe menjadi sebuah produk olahan inovasi baru yaitu nugget tempe. Adapun metode dilakukan dengan demonstrasi yaitu mempraktikan secara langsung dan mengajak ibu-ibu bagaimana langkah-langkah dalam pembuatan nugget tempe. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui KKN di Desa Sormadingin PP ini memanfaatkan tempe untuk menjadi sebuah inovasi menjadi nugget tempe. Kegiatan ini dibagi menjadi dua tahapan. Kegiatan awal yang disampaikan ke warga yaitu menyampaikan manfaat dan kandungan dari nugget tempe. Kegiatan kedua menyampaikan bahan dan cara pembuatan dari nugget tempe. Pembuatan nugget tempe yang dilakukan bersama ibu-ibu warga desa berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pembuatan tempe menjadi produk olahan nugget tempe.

Kata kunci: Pembuatan, nugget, tempe.

ABSTRACT

Tempeh is a traditional Indonesian food product made through the fermentation of soybeans using molds from the genus Rhizopus, especially Rhizopus oligosporus. Tempeh nuggets, made from tempeh as the main ingredient, provide an affordable and nutritious option rich in protein. A community service activity was conducted in Desa Sormadingin PP, Batang Angkola District, by KKN students. The aim was to encourage local women to process tempeh into an innovative product, namely tempeh nuggets. The method used was demonstration, where the women were directly guided through the steps of making tempeh nuggets. This community service activity utilized tempeh as an innovation to create tempeh nuggets and was carried out by students together with the women of Desa Sormadingin PP. The activity was divided into two stages. The first stage involved explaining the benefits and nutritional content of tempeh nuggets to the residents. The second stage involved explaining the ingredients and the process of making tempeh nuggets. The production of tempeh nuggets conducted together with the local women successfully increased their knowledge and skills in processing tempeh into a value-added product, tempeh nuggets.

Keywords: Production, nugget, tempeh.

PENDAHULUAN

Tempe adalah produk pangan tradisional Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi kedelai menggunakan kapang dari genus Rhizopus, terutama Rhizopus oligosporus. Proses fermentasi ini menghasilkan produk padat berwarna putih dengan tekstur yang kompak dan agak kenyal, serta aroma fermentasi yang khas. Tempe memiliki kandungan protein nabati yang tinggi, vitamin B kompleks, mineral, serta senyawa bioaktif seperti isoflavon yang berfungsi sebagai antioksidan (Azzahra, D. A. et al. 2025).

Tempe adalah salah satu produk fermentasi dari kacang kedelai, di samping harganya yang cukup murah, tempe juga menjadi sumber terbaik untuk energi dan protein, tempe juga mengandung prebiotik atau bakteri baik bagi usus, rendah sodium dan karbohidrat. 84gram tempe mengandung 162 kalori, 15 gram protein, 9 gram karbohidrat, 9 miligram sodium dan masih banyak lainnya. Bahkan disebutkan pula 166 gram tempe setara dengan dua per tiga kalsium yang ada pada satu gelas susu (Hartian, T. et al. 2024).

Selain sebagai sumber protein yang terjangkau, tempe juga mengandung enzim yang membantu meningkatkan pencernaan dan penyerapan nutrisi, sehingga sangat bermanfaat untuk kesehatan dan dapat menjadi solusi pangan fungsional dalam mengatasi masalah gizi di masyarakat (Fujiana, F. et al. 2021).

Tempe menjadi salah satu makan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain harga yang terjangkau tempe juga mudah ditemukan dipasar dan supermarket. Terdapat banyak menu olahan tempe seperti tempe bacem, tempe digoreng atau pun dimasak sebagai sayur. Karena pemanfaatan tempe di masyarakat masih terbatas pada konsumsi langsung atau sebagai lauk pendamping makanan sehari-hari. Hal ini menjadi masalah karena potensi tempe sebagai bahan baku produk olahan yang bernilai jual tinggi belum tergali secara optimal.

Selain itu, kurangnya inovasi dalam pengolahan tempe menyebabkan daya tarik konsumen terhadap tempe cenderung menurun, terutama di kalangan generasi muda yang lebih menyukai makanan praktis. Dengan adanya olahan nugget ini akan semakin dinikmati terutama anak anak, karena gurih dan enak serta menambah protein didalam tubuh. Seiring berjalannya waktu, kreasi olahan tempe juga akan semakin beragam, salah satu nya adalah membuat nugget berbahan dasar tempe.

Nugget adalah makanan siap saji dan banyak digemari anak-anak dan orang dewasa, nugget pada umumnya berbahan baku dari daging, namun mahalnya harga daging, nugget daging dirasa dikonsumsi oleh masyarakat menengah keatas. Nugget tempe berbahan baku tempe menjadi solusi untuk menghasilkan nugget yang murah dan memiliki gizi yang tingi dan kaya protein (Setiawan, D. et al. 2021).

Nugget merupakan produk olahan dalam bentuk beku yang bersifat siap untuk dimasak. Setelah penggorengan di dalam minyak panas selama 5 menit, maka nugget sudah bisa disajikan untuk dimakan. Nugget biasanya diolah dari bahan daging giling (daging ikan atau daging ayam) yang diberi bumbu, dipipihkan dan dicetak dengan berbagai bentuk. Potongan ini dilapisi tepung berbumbu, kemudian dikemas dan dibekukan. Olahan nugget yang terbuat dari daging ikan atau daging ayam masih tergolong mahal untuk kalangan masyarakan mengengah ke bawah. Sehingga dalam kegiatan ini akan mengolah tempe menjadi nugget yang bisa dijangkau oleh masyarakat menengah ke bawah (Efrida, R. et al. 2022).

Sebagai solusi, pengolahan tempe menjadi nugget tempe hadir sebagai inovasi produk olahan yang praktis, bergizi tinggi, dan memiliki nilai jual yang lebih baik. Pemberdayaan ibu-ibu melalui praktek pembuatan nugget tempe menjadi strategi inovatif dalam memberikan inovasi produk tempe. Nugget tempe tidak hanya meningkatkan variasi konsumsi tempe, tetapi juga memberikan peluang usaha baru bagi ibu - ibu warga desa. Melalui pelatihan dan demonstrasi pembuatan nugget tempe, diharapkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat meningkat sehingga mampu mengembangkan produk olahan tempe yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di Desa Sormadingin PP Kecamatan Batang Angkola pada program KKN 2025 Universitas Aufa Royhan. Kegiatan pembuatan nugget tempe ini dilakukan dengan ibu-ibu Desa Sormadingin PP. Ibu-ibu diberikan penjelasan tentang manfaat dari kandungan nugget tempe dan praktek cara pembuatan. Adapun metode yang dilakukan dengan demonstrasi. Metode Demonstrasi Pada metode ini mempraktikan secara langsung dan mengajak ibu-ibu bagaimana langkah-langkah dalam pembuatan nugget tempe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui KKN di Desa Sormadingin PP ini memanfaatkan tempe untuk menjadi sebuah inovasi menjadi nugget dilakukan mahasiswa bersama dengan ibu-ibu warga Desa Sormadingin PP. Kegiatan ini dibagi menjadi dua tahapan yaitu penyampaian informasi dari nugget tempe, selanjutnya kegiatan kedua yaitu cara pebuatan nugget tempe. Kegiatan awal yang disampaikan ke warga yaitu menyampaikan manfaat dan kandungan dari nugget tempe.

Kegiatan kedua menyampaikan bahan dan cara pembuatan dari nugget tempe:

1. Mempersiapkan bahan-bahan yaitu tempe, ayam, wortel, telur, tepung terigu, garam, bawang merah, bawang putih, tepung panir dan pemberi rasa.
2. Haluskan tempe, bawang merah, bawang putih dan ayam.
3. Campurkan bahan yang sudah dihaluskan dengan bahan lainnya. Aduk hingga rata menjadi adonan yang bisa dibentuk.
4. Masukkan adonan ke dalam loyang/cetakan
   yang telah diolesi minyak agar tidak lengket.
5. Ratakan permukaan adonan.
6. Kukus adonan selama 20–30 menit hingga matang dan padat.
7. Setelah matang, dinginkan adonan sebelum dipotong-potong sesuai selera (kotak atau persegi panjang).
8. Celupkan potongan nugget ke dalam telur kocok, lalu gulingkan ke tepung panir hingga seluruh permukaannya tertutup rata.
9. Goreng nugget tempe dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan, kemudian tiriskan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pembuatan nugget tempe yang dilakukan bersama ibu-ibu warga desa berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam pembuatan tempe menjadi produk olahan yaitu nugget tempe. Karena selama ini tempe hanya di goreng dan dijadikan lauk dengan sambal.

Metode yang menggabungkan pemberian materi, demonstrasi langsung, dan praktik pembuatan secara langsung efektif membekali ibu-ibu dalam proses pembuatan tempe menjadi nugget tempe.

Dengan adanya inovasi baru dalam pengolahan tempe diharapkan dapat meningkatkan minat anak-anak dalam mengonsumsi tempe. Dan perlu adanya

sosialisasi tentang pentingnya gizi seimbang dengan memanfaatkan tempe sebagai sumber protein untuk meningkatkan konsumsi masyarakat khususnya anak-anak.

REFERENSI

Azzahra, D. A., Rahmasari, D., Nareswari, H. A., Weka, M. A. N., Fellithia, R., & Arini, L. D. D. (2025). Potensi Pangan Fermentasi Tempe dalam Mengatasi Kejadian Malnutrisi. *Student Scientific Creativity Journal*, *3*(2), 78-83.

Setiawan, D., Yuvendius, H., & Zondra, E. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Tempe bagi Majelis Taklim Al-Hidayah Kelurahan Limbungan. COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(1), 58-64.

Efrida, R., Gultom, Z. A., Zulkarnain, F., & Harahap, E. N. (2022). Sosialisasi Pembuatan Nugget Sehat Berbahan Dasar Tempe Di Desa Petangguhan Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang. *ABDI SABHA (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*, *3*(3), 68-74.

Fujiana, F. *et al.* (2021) 'Potensi Pangan Fermentasi Tempe Dalam Mengatasi Kejadian Stunting di Indonesia', *Poltekita : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), pp. 20–26.

Hartian, T., Mulyani, S., Harahap, M. H., Andriani, A., Azwar, Y., & Hendra, D. (2024). Pembuatan Nugget Tempe Dalam Pemenuhan Gizi Balita Cegah Stunting. Aksi Nyata: JurnalPengabdian Sosial dan Kemanusiaan, 1(3), 115-122.

DOKUMENTASI KEGIATAN





