



**PEMBERDAYAAN SOSIAL EKONOMI KELOMPOK PKK DESA WULUR MELALUI INOVASI PANGAN LOKAL NUGGET AYAM FORTIFIKASI BONGGOL PISANG**

***SOCIOECONOMIC EMPOWERMENT OF THE WULUR VILLAGE PKK GROUP THROUGH LOCAL FOOD INNOVATION: CHICKEN NUGGETS ENRICHED WITH BANANA STEMS***

**Juwaher Makatita<sup>1\*</sup>, Thimotina Killay<sup>2</sup>, Engrith Grafelia Leunupun<sup>3</sup>**

<sup>1\*,2,3</sup> Program Studi Diluar Kampus Utama (PSDKU), Universitas Pattimura, Tiakur

<sup>1\*</sup>jhuju.makatita@gmail.com, <sup>2</sup>thimotikillay@gmail.com,

<sup>3</sup>engrith.leunupun@lecturer.unpatti.ac.id

---

**Article History:**

Received: April 20<sup>th</sup>, 2026

Revised: June 10<sup>th</sup>, 2026

Published: June 15<sup>th</sup>, 2026

**Abstract:** *This socio-economic empowerment program, which utilizes the innovation of fortified chicken nuggets made from banana stems, aims to provide knowledge and improve the skills of the PKK group in Wulur Village in addressing the issue of underutilized banana stems. Through product diversification, this initiative seeks to increase the added value of the products and enhance household-based competitiveness to boost income. This initiative employs a participatory approach implemented through stages of extension, training, and demonstrations, as well as mentoring for PKK members. The evaluation process measures improvements in participants' knowledge and skills, as well as the organoleptic quality of the produced nuggets, including taste, texture, aroma, and color. The results of the activity demonstrate an increase in the capacity of PKK members to process food products based on local potential, as well as the formation of household-scale business units with prospects for increasing family income. The empowerment model applied has proven effective in integrating the utilization of local resources with efforts to strengthen community capacity. Therefore, this approach has the potential to serve as an alternative strategy for promoting the development of a creative economy based on local food at the village level*

**Keywords:**

*Socioeconomic Empowerment,  
Local Food Innovation,  
Chicken Nuggets,  
Banana Stems.*

---

**Abstrak**

Program pemberdayaan sosial ekonomi melalui inovasi pangan lokal nugget ayam fortifikasi bonggol pisang ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan ketrampilan kelompok PKK Desa Wulur dalam mengatasi permasalahan pemanfaatan bonggol pisang yang belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga dengan adanya diversifikasi produk dapat meningkatkan nilai tambah produk serta daya saing berbasis rumah tangga untuk meningkatkan

pendapatan. Kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif yang dilaksanakan melalui tahapan penyuluhan, pelatihan, dan demonstrasi serta pendampingan kepada anggota PKK. Proses evaluasi dilakukan dengan mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, serta kualitas organoleptik produk Nugget yang di hasilkan meliputi (rasa, tekstur, aroma dan warna). Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kapasitas anggota PKK dalam mengolah produk pangan berbasis potensi lokal, serta terbentuknya unit usaha skala rumah tangga yang memiliki prospek dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Model pemberdayaan yang diterapkan terbukti efektif dalam mengintegrasikan pemanfaatan sumber daya lokal dengan upaya penguatan kapasitas masyarakat. Oleh karena itu, pendekatan ini berpotensi menjadi alternatif strategi dalam mendorong pengembangan ekonomi kreatif berbasis pangan lokal di tingkat desa.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Sosial Ekonomi, Inovasi Pangan Lokal, Nugget Ayam, Bonggol Pisang.

## PENDAHULUAN

Desa Wulur adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Pulau Damer, Kabupaten Maluku Barat Daya, Provinsi Maluku. Desa ini berkarakteristik wilayah perbukitan dan pesisir dengan penduduk yang bermata pencaharian sebagai petani, nelayan, dan peternak, serta masih memegang kuat budaya gotong royong. Potensi sumber daya alam hasil pertanian yang merupakan salah satu keunggulan dari Desa Wulur adalah tanaman pisang yang berlimpah. Namun hanya sebagai limbah untuk pakan ternak, sertabelum dimanfaatkan secara optimal. Hal ini disebabkan karena terbatasnya tingkat pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengembangkan produk inovasi pangan lokal berupa nugget ayam fortifikasi bonggol pisang. Bonggol pisang umumnya dianggap limbah, padahal memiliki kandungan serat pangan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi produk olahan.

Nugget ayam merupakan produk olahan yang digemari masyarakat dan memiliki peluang pasar yang luas. Fortifikasi bonggol pisang pada nugget ayam tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan efisiensi biaya produksi, tetapi juga menjadi inovasi pangan lokal yang ramah lingkungan. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan nugget ayam fortifikasi bonggol pisang diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha, dan mendorong peningkatan pendapatan keluarga anggota PKK. Bonggol pisang memiliki berbagai manfaat kesehatan, antara lain membantu melancarkan pencernaan, mengatasi diare, disentri, dan wasir berdarah, serta berpotensi mengurangi kerontokan rambut, meredakan sakit kepala, dan membantu mengatasi peradangan ginjal. Selain itu, bonggol pisang juga diketahui mengandung serat yang cukup tinggi, yaitu sekitar 5% pada berat basah dan 15% pada berat kering, serta tidak mengandung lemak (Komalasari, Ni N. T., Suter, I. K., & Darmayanti, 2016).

Desa Wulur memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang cukup besar untuk mendukung pengembangan usaha ekonomi produktif berbasis rumah tangga. Sebagian besar masyarakat menggantungkan mata pencaharian pada sektor pertanian dan

peternakan skala kecil, termasuk budidaya ayam kampung yang relatif mudah dilakukan serta telah menjadi bagian dari aktivitas sehari-hari masyarakat. Di samping itu, tanaman pisang merupakan salah satu komoditas yang melimpah di desa tersebut.

Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada bagian buah, sementara bagian lain seperti bonggol pisang belum dimanfaatkan secara optimal dan cenderung terbuang sebagai limbah. Padahal, bonggol pisang diketahui memiliki kandungan serat yang cukup tinggi dan berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pengolahan produk pangan. Selain potensi sumber daya alam yang dimiliki suatu daerah, karakteristik wilayah—yang mencakup aspek produksi, pola konsumsi, hingga kewirausahaan—juga menjadi faktor penting yang perlu diperhatikan dalam perencanaan pembangunan daerah (Purbasari, Wijaya, & Rahayu, 2020). Pembangunan di daerah diharapkan dapat dilaksanakan dengan mengoptimalkan potensi lokal yang dimiliki, termasuk pada sektor ekonomi yang berperan sebagai penggerak utama serta pemicu pertumbuhan ekonomi, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Fedryansyah, Pancasilawan, & Zaenudin, 2020).

Berdasarkan analisis situasi dan pemasalahan maka tim pelaksana merumuskan permasalahan yang alami oleh mitra sebagai berikut: 1) keterbatasan keterampilan masyarakat dalam mengembangkan produk pangan inovatif, 2) rendahnya tingkat pemanfaatan sumber daya lokal secara produktif. Sehingga perlu dilakukan diversifikasi pangan lokal yang tepat merupakan salah satu cara untuk meningkatkan Pendapatan keluarga di pedesaan. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pelatihan dan Pendampingan bagi kelompok PKK Desa Wulur bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah nugget ayam fortifikasi bonggol pisang sebagai upaya peningkatan pendapatan keluarga.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Wulur Pulau Damer Kabupaten Maluku Barat Daya, pada hari Sabtu 22 November 2025. Kegiatan pengabdian bertempat di Balai Desa Ilih yang di hadiri oleh 25 Peserta kelompok PKK Desa wulur. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA) sehingga anggota PKK tidak hanya menerima materi tetapi juga terlibat langsung dalam proses pelatihan dan praktik. Pelaksanaan pengabdian pelatihan pembuatan Nugget Fortifikasi Bonggol pisang dilakukan dalam beberapa tahapan untuk mencapai tujuan dari kegiatan pengabdian. Berikut tahapan pelaksanaannya:

1. Studi Pendahuluan: pada tahap ini tim melakukan survei awal dan observasi di Lapangan untuk menganalisis situasi dan permasalahan serta potensi di Desa Wulur yang menjadi topik utama pengabdian.
2. Sosialisasi dan penyuluhan: pada tahap ini merupakan salah satu metode yang penting sebelum melakukan pelatihan dan demonstrasi. Hal ini bertujuan untuk menyampaikan tujuan dan manfaat kegiatan pada kelompok PKK serta memberikan pemahaman serta memberikan informasi yang relevan tentang materi yang akan di sampaikan.

3. Pelatihan dan Demonstrasi: Pada tahap ini merupakan tahap persiapan alat dan bahan yang akan digunakan serta mempraktekkan secara langsung pembuatan nugget ayam fortifikasi bonggol pisang oleh kelompok PKK.
4. Evaluasi: dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman serta keterampilan peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian pelatihan. Proses evaluasi dilaksanakan melalui pengamatan langsung, sesi diskusi, serta penilaian uji organoleptik terhadap produk nugget.

## **HASIL**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi pangan lokal nugget ayam fortifikasi bonggol pisang melibatkan kelompok PKK dan masyarakat Desa Wulur. pelaksanaan kegiatan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta mengembangkan ketrampilan kelompok PKK melalui diversifikasi produk sehingga menambah tingkat pendapatan keluarga.

### **1. Studi Pendahuluan**

Pada tahap ini merupakan tahap awal yaitu tim PkM melakukan survei awal lokasi untuk menganalisis situasi dan permasalahan yang dihadapi oleh peternak, baik dari segi geografis, sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat Desa Wulur. Masyarakat Desa Wulur termasuk masyarakat yang tinggal pada Daerah 3T dengan mengalami berbagai kendala seperti minimnya tingkat pengetahuan masyarakat dalam mengelola inovasi pangan lokal, sarana transportasi serta akses jaringan internet. Kegiatan pertanian dan peternakan merupakan salah satu mata pencaharian utama masyarakat yang masih bersifat tradisional. Keunggulan pangan lokal yang dimiliki Desa Wulur adalah tanaman pisang akan tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu inovasi pangan lokal melalui diversifikasi produk olahan pembuatan nugget fortifikasi bonggol pisang. Diversifikasi pangan merupakan salah satu pilar strategis dalam mewujudkan ketahanan pangan. Upaya diversifikasi konsumsi tidak hanya bertujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras sebagai pangan utama, tetapi juga berperan dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Dengan demikian, perbaikan pola konsumsi pangan diharapkan mampu menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas dan memiliki daya saing dalam menghadapi tantangan global (Himagizi, 2009).

### **2. Sosialisasi Dan Penyuluhan**

Berdasarkan hasil survei awal dan pengamatan langsung dilapangan terkait analisis situasi permasalahan dan potensi sumber daya alam yang dimiliki oleh Desa Wulur, maka tim PkM termotivasi melakukan inovasi pangan lokal nugget ayam fortifikasi bonggol pisang sebagai program pemberdayaan ekonomi kreatif. Selanjutnya tim PkM melakukan sosialisasi dan penyuluhan yang bertujuan untuk menyampaikan tujuan dan manfaat kegiatan pada kepala Desa beserta staf dan kelompok PKK serta memberikan pemahaman serta memberikan informasi yang relevan tentang materi yang akan di sampaikan. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Sosialisasi Kegiatan PkM**

Sebelum penyampaian materi tim PkM terlebih dahulu tim PkM membagikan brosur dan kuesioner pre-test untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta terhadap produk olahan nugget ayam fortifikasi bonggol pisang. Pemaparan materi yang disampaikan berjalan dengan baik serta mendapat respons positif dari kelompok PKK selama proses kegiatan pengabdian berlangsung. Hal ini terlihat ibu-ibu kelompok PKK sangat bersemangat dalam menerima materi yang disampaikan sehingga proses diskusi dan tanya jawab terkait materi yang disampaikan. Diskusi dan tanya jawab yang dilakukan tim PkM dalam kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat pemahaman dari peserta.

### **3. Pelatihan dan Demonstrasi**

Pada tahap ini merupakan tahap persiapan alat dan bahan yang akan digunakan serta mempraktekkan secara langsung pembuatan nugget ayam fortifikasi bonggol pisang oleh kelompok PKK. Adapun alat dan bahan yang digunakan sebagai berikut : 1) Alat : Kompor, Panci kukus, chopper, timbangan, pisau, talenan, baki, spatula, waskom dan alat penggoreng; 2) Bahan : Daging ayam fillet 3 kg, bonggol pisang yang telah di didihkan dan di copper sebanyak 750 gr, wortel 1 kg, tepung terigu 1 kg, tepung maizena 300 gr, tepung panir 1 kg, bawang merah 1/2, bawang putih 1/2 kg, telur ayam 8 butir, daun sup, royco 4 bks, garam 3 Sdm, lada dan minyak goreng 2 liter. Adapun proses pembuatan nugget bonggol pisang dapat dilihat pada gambar 2.



## Gambar 2. Proses Pembuatan Nugget Bonggol Pisang

### 4. Evaluasi

Setelah praktek pembuatan nugget fortifikasi bonggol pisang selanjutnya dilakukan pengujian organoleptik produk nugget yang meliputi (warna, aroma, rasa, dan tekstur). Hasil pengujian organoleptik dilakukan oleh 10 orang peserta sebagai panelis dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

**Tabel 1. Hasil Pengujian Organoleptik**

Panelis	Warna	Skor	Aroma	Skor	Rasa	Skor	Tekstur	Skor
1	Kuning cerah	4	Sangat harum	1	Suka	3	Lunak	3
2	Coklat tua	1	Harum	2	Suka	3	Agak lunak	2
3	Kuning cerah	4	Harum	1	Suka	3	Lunak	3
4	Coklat kekuningan	3	Harum	2	Sangat suka	4	Lunak	3
5	Kuning cerah	4	Harum	2	Suka	3	Lunak	3
6	Kuning cerah	4	Harum	1	Suka	3	Lunak	3
7	Coklat tua	2	Sangat harum	3	Sangat suka	4	Agak lunak	2
8	Kuning cerah	4	Harum	2	Suka	3	Agak lunak	2
9	Kuning cerah	4	Sangat Harum	3	Suka	3	Agak lunak	2
10	Kuning cerah	4	Harum	2	Suka	3	Lunak	3

Keterangan:

Warna	Aroma	rasa	Tekstur
Skor 1: coklat tua	Skor 1: Tidak harum	Skor 1: tidak suka	Skor 1: tidak lunak
Skor 2: coklat kekuningan	Skor 2: kurang harum	Skor 2: agak suka	Skor 2: agak lunak
Skor 3: coklat kekuningan	Skor 3: cukup harum	Skor 3: suka	Skor 3: lunak
Skor 4: kuning cerah	Skor 4 : sangat sangat	Skor 4: sangat suka	Skor 4: sangat lunak

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa warna nugget yang dihasilkan setelah di lakukan evaluasi uji organoleptik oleh 10 orang peserta sebagai panelis adalah sebanyak (70 %) adalah warna kuning cerah.

## PEMBAHASAN

Hal olahan nugget menunjukkan bahwa warna nugget yang baik untuk menarik konsumen adalah warna kuning cerah. Fitrah dkk, (2023) menyatakan bahwa warna merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Hal ini sejalan dengan pendapat yang menyatakan (Rahman & Ismanto, 2022). bahwa warna menjadi faktor pertama yang terlihat secara visual oleh konsumen dan sering kali sangat menentukan tingkat ketertarikan terhadap suatu produk. Selain itu, warna dapat menunjukkan tingkat kesegaran, kematangan, kualitas proses pencampuran, serta ketepatan dalam proses pengolahan produk pangan. Selanjutnya untuk aroma (70 %) panelis memilih nugget dengan aroma harum. Awlia (2017), menyatakan bahwa aroma nugget tidak hanya dipengaruhi oleh jumlah tepung yang ditambahkan dalam adonan, tetapi juga oleh penggunaan bumbu-bumbu tambahan. Salah satu bumbu yang berpengaruh adalah bawang putih, yang mampu memberikan aroma khas dan meningkatkan cita rasa pada nugget. Ratulangi & Rimbing (2021a) menyatakan bahwa Aroma merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian kualitas produk pangan karena memiliki pengaruh besar terhadap selera konsumen sebelum makanan dikonsumsi. Hal ini sejalan dengan pendapat (Rahman & Ismanto, 2022) menyatakan bahwa aroma mampu merangsang indera penciuman sehingga dapat meningkatkan nafsu makan. Selain itu, aroma juga berperan dalam menentukan tingkat kelezatan suatu bahan pangan.

Rasa nugget yang dihasilkan adalah sebanyak (80 %) memilih dengan kategori suka dengan rasa nugget. Karena rasa merupakan sensasi yang dihasilkan oleh indera pengecap dan penciuman, meliputi berbagai komponen seperti manis, asin, asam, pahit, dan umami. Rasa menjadi salah satu atribut penting yang mencerminkan mutu atau kualitas suatu produk makanan maupun minuman (Dilasari & Yosita, 2022). Tekstur merupakan aspek penting dalam produk nugget karena tekstur mengacu pada sifat fisik suatu produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan, tekanan, atau gigitan. Hasil penilaian panelis tekstur nugget yang dihasilkan adalah (60 %) menyatakan lunak. Sesuai dengan pendapat Nurlaila dkk. (2017), tekstur merupakan segala sesuatu yang berkaitan dengan sifat mekanik suatu produk yang dapat dirasakan melalui indera peraba, pengecap, penglihatan, maupun pendengaran. Penilaian tekstur meliputi karakteristik seperti basah, kering, keras, halus, kasar, serta berminyak. Fortifikasi bonggol pisang dalam pembuatan nugget memiliki berbagai manfaat kesehatan, antara lain membantu melancarkan pencernaan, mengatasi diare, disentri, dan wasir berdarah, serta berpotensi mengurangi kerontokan rambut, meredakan sakit kepala, dan membantu mengatasi peradangan ginjal. Selain itu ketersediaannya cukup melimpah sehingga dapat dimanfaatkan masyarakat sebagai inovasi pangan lokal yang bernilai jual tinggi.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Wulur terdapat beberapa kesimpulan antara lain :1) kegiatan PkM terlaksana dengan baik dan mendapat respons positif dari para kelompok PKK serta masyarakat. 2) terlaksananya kegiatan PkM dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok PKK dalam memanfaatkan pangan lokal menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah ekonomi serta membuka kesempatan peluang usaha nugget berskala rumah tangga.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Wulur yang telah mendukung dan memberi izin, dan juga kelompok PKK serta masyarakat Desa Wulur yang telah berpartisipasi dalam kegiatan PkM dari awal hingga berakhirnya kegiatan dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR REFERENSI

- Awlia, A. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu terhadap Aroma Nugget Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2): 45–52.
- Dilasari, E. M., & Yosita, G. (2022). Pengaruh Cita Rasa dan Promosi Melalui Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kopi Janji Jiwa Bandar Lampung. *REVENUE: Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 3(1), 25–40.
- Fedryansyah, M., Pancasilawan, R., & Zaenudin, M. (2021). Pengembangan Potensi Ekonomi Wilayah Dalam Perspektif Kewirausahaan Di Desa Kadakajaya. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3). <https://doi.org/10.24198/Kumawula.V3i3.30915>
- Fitrah, K. A., Hartatik, S., & Harsita, P.A. (2023). Bakso Ayam KUB Fortifikasi Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn): Tinjauan Kandungan Protein, Daya Ikat Air, Organoleptik, dan Kandungan Antioksidan. *Jurnal Agripet*, 23(2), 164–172.
- Komalasari, T. Suster, K dan Damayanti, T. (2015). Kajian Karakteristik Lawar Bonggol Pisang (*Mussa Sp.*). [Online], <https://ojs.unud.ac.id> [18 Februari 2018]
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji organoleptik terhadap berbagai bahan dasar nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67–72.
- Purbasari, R., Wijaya, C., & Rahayu, N. (2020). Identification Of Actors And Factors In The Entrepreneurial Ecosystem : Cases In Creative Industries In The East Priangan Region, West Java. *Jurnal Pemikiran dan penelitian Administrasi Bisnis dan Kewirausahaan*, 5(3), 75–94.
- Rahman, Y., & Ismanto, A. (2022). Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Nugget Itik Manila (*Cairinamoschata*) yang diberi Pakan Limbah Pasar Samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 3(2), 94–101.

- Rakhmawati. 2019. Pemanfaatan Bonggol Pisang Menjadi Stick Nugget untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Soket Laok Tragah Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian*. 5(1), 44
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021a). Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*, 41(1), 230–239.
- Widayanti, Rina. 2011. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi Kopi *Mengkudu citrifolia* (Rubiaceae). [Skripsi]. Surakarta. Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.