

PENINGKATAN SUMBER PENDAPATAN MASYARAKAT DESA SOROPIA KECAMATAN SOROPIA KABUPATEN KONAWA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO AYAM

Rusli Badaruddin¹, Muhammad Amrullah Pagala², La Ode Nafiu³, Rahman
La Malesi⁴, Restu Libriani⁵, La Ode Muh. Munadi⁶

¹⁻⁶Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo

E-mail: rusli.badaruddin79@uho.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 04-10-2024

Revised :18-10-2024

Accepted: 24-10-2024

Key words:

Pendapatan Masyarakat ,
pelatihan ,bakso ayam

DOI: 10.62335

ABSTRACT

Community service activities carried out by a team of lecturers from the Faculty of Animal Husbandry integrated with the Thematic KKN program from the Research and Community Service Institute (LPPM) of Halu Oleo University in 2024 were carried out in Soropia village, Soropia sub-district, Konawe district. Introducing post-harvest livestock meat processing techniques into chicken meatballs to the Soropia village community. This is intended to increase community creativity in processing food ingredients and become a source of income. Community service activities in Soropia village were carried out in two stages. The first stage is a village community meeting regarding the delivery of work programs. Furthermore, the second stage is the demonstration stage of making meatballs. Meatball processing in principle consists of four stages, namely, crushing, grinding meat, making dough, molding meatballs and cooking and packaging. The output achieved in this activity is an increase in the insight and knowledge of the Soropia village community regarding post-harvest livestock processing.

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh tim dosen Fakultas Peternakan yang terintegrasi dengan program KKN Tematik dari Lembaga penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Halu Oleo Tahun 2024 dilaksanakan di desa Soropia, kecamatan Soropia, kabupaten Konawe. Memperkenalkan teknik pengolahan daging ternak pasca panen menjadi bakso ayam kepada masyarakat desa Soropia. Hal ini dimaksudkan agar dapat meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan makanan dan menjadi sumber pendapatan. Kegiatan pengabdian di desa Soropia dilaksanakan dalam dua tahap. Tahap pertama adalah musyawarah masyarakat desa mengenai penyampaian program kerja. Selanjutnya, pada tahap kedua adalah tahap demonstrasi pembuatan bakso. Pengolahan bakso pada prinsipnya terdiri atas empat tahap yaitu, penghancuran,

penggilingan daging, pembuatan adonan, pencetakan bakso dan pemasakan serta pengemasan. Luaran yang dicapai dalam kegiatan ini adalah peningkatan wawasan dan pengetahuan masyarakat desa Soropia mengenai pengolahan hasil ternak pasca panen.

PENDAHULUAN

Daging termasuk bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) dan merupakan lingkungan yang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme karena kandungan air yang tinggi, kaya nutrisi, serta pH yang mendukung. Salah satu cara untuk mencegah kerusakan daging adalah dengan mengolahnya menjadi produk yang lebih awet (Nadia, Huli, Nadia, & Nurmamadewi, 2021; Sofiati et al., 2023). Menurut Nasaruddin et al., (2015), bahan pangan hewani mudah rusak, ditandai dengan perubahan fisik, kimia, dan biologis. Pengolahan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jual. Pengolahan daging ternak juga dapat meningkatkan nilai estetika dan ekonomis, serta memberikan konsumen variasi produk berbahan dasar hewani. Seiring kemajuan teknologi, daging kini banyak diolah menjadi produk menarik, salah satunya adalah bakso.

Bakso merupakan produk olahan daging yang dicampur dengan pati dan bumbu, kemudian dibentuk bulat dan dimasak (BSN 2014). Umumnya, bakso terbuat dari campuran daging (minimal 50%) dan pati, dengan atau tanpa tambahan bahan lain yang diizinkan. Kandungan nutrisi bakso meliputi protein minimal 9%, lemak maksimal 2%, air maksimal 70%, dan abu maksimal 3% (Ismail et al., 2016). Sementara itu, pada kegiatan pengabdian ini, bakso dibuat dari daging ayam broiler, karena lebih mudah didapat dan harganya terjangkau. Barus et al., (2017) menyebutkan bahwa daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik karena mengandung nutrisi lengkap seperti protein, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Daging ayam juga memiliki kandungan abu 0,79%, lemak 15,06%, protein 18,6%, dan air 65,95%, serta dikenal lezat dan terjangkau.

Pelatihan pembuatan bakso di Desa Soropia dilakukan karena produk bakso banyak disukai oleh berbagai kalangan masyarakat. Pendampingan dalam pelatihan ini penting untuk meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan keberlanjutan usaha. Pramuditya (2014) menyatakan bahwa kualitas bakso di pasaran bervariasi, dan salah satu indikator kualitas yang disukai masyarakat adalah kekenyalannya. Masyarakat cenderung menyukai bakso yang kenyal, dan kurang menyukai yang terlalu lembek atau keras. Melalui kegiatan ini, dosen peternakan dan mahasiswa KKN-Tematik memberikan pendampingan teknis kepada masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat bakso yang berkualitas.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Tim Dosen Pascasarjana dan Fakultas Peternakan, bekerja sama dengan program KKN Tematik dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian (LPPM) Universitas Halu Oleo tahun 2024, dilaksanakan di Desa Soropia, Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe. Program ini mencakup beberapa aktivitas, yaitu: 1) Sosialisasi mengenai studi kelayakan bisnis produksi bakso sebagai penunjang ekonomi masyarakat, 2) Penyuluhan tentang teknik pembuatan bakso ayam, 3) Demonstrasi dan pelatihan pembuatan serta

pengemasan produk bakso ayam kepada peserta, dan 4) Pemantauan serta evaluasi terhadap hasil produk bakso yang dihasilkan. Masyarakat dibekali dengan pengetahuan teoritis dan keterampilan teknis terkait pengolahan hasil ternak pasca panen menjadi produk olahan yang digemari banyak orang, dengan harapan bahwa setelah program KKN-Tematik selesai, mereka mampu melanjutkan dan mengembangkan usaha tersebut, serta menjadi inspirasi bagi masyarakat di Soropia maupun daerah lain. Selain itu, pendampingan akan terus dilakukan meskipun program KKN-Tematik berakhir, melalui komunikasi daring atau kunjungan langsung ke lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses penggilingan daging dan pembuatan adonan bakso dimulai dengan menggiling daging bersama garam dan es yang sudah dihancurkan menggunakan alat penggiling selama sekitar 2 menit. Setelah itu, tepung tapioka dan merica ditambahkan ke dalam adonan dan digiling kembali selama 1 menit. Setelah penggilingan selesai, adonan dikeluarkan dan didinginkan dalam lemari es selama 30-60 menit. Berdasarkan penelitian Lufiana et al., (2023), daging ayam dipotong kecil-kecil untuk memudahkan penggilingan, lalu dicuci bersih dengan air mengalir. Potongan daging tersebut kemudian digiling menggunakan food processor bersama es batu hingga hancur. Selanjutnya, tepung tapioka dan bumbu-bumbu dimasukkan dan digiling hingga adonan halus dan merata. Formulasi bakso ayam yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini dijelaskan dalam langkah tersebut.

Tabel 1. Formulasi bakso ayam

Bahan-Bahan	Berat (gram)	Persentase (%)
Daging	200	50
Tepung tapioka	80	20
Es batu	57,2	13,8
Gula	14,4	3,6
Garam	14,4	3,6
Bawang goreng	10	2,5
Bawang putih	10	2,5
Putih telur	10	3
Merica	2	0,5
STTP	2	0,5
Jumlah	400	100



Gambar 1. (a) Penyampaian materai mengenai teknis pembuatan bakso ayam, (b) Praktek langsung pembuatan bakso oleh ibu-ibu desa Soropia

Proses pencetakan bakso dilakukan setelah adonan mencapai konsistensi yang homogen. Adonan yang sudah digiling kemudian didinginkan dalam lemari es selama 30-60 menit. Pendinginan ini berfungsi untuk meningkatkan kekenyalan dan mengurangi risiko pembusukan. Sejalan dengan pendapat Anggraeni et al., (2022), semakin tinggi suhu penyimpanan, semakin cepat pula terjadi perubahan dan kerusakan akibat pertumbuhan mikroba dan reaksi kimia. Oleh karena itu, penyimpanan pada suhu rendah dapat memperlambat penurunan kualitas, sehingga memperpanjang daya tahan produk.

Setelah adonan disimpan, air direbus hingga mendidih. Kemudian adonan dibentuk bulat dengan tangan, dibantu oleh sendok, dan dimasukkan ke dalam air mendidih. Bakso dianggap matang saat mengapung, lalu diangkat dan ditiriskan. Anggraeni et al., (2022) juga menyebutkan bahwa adonan bakso dicetak bulat, lalu dimasukkan ke dalam air panas bersuhu 85-86°C hingga mengapung, didiamkan selama 5 menit sebelum diangkat/ ditiriskan. Setelah bakso dingin, produk dikemas dalam plastik vakum, dengan setiap kemasan berisi 5 bakso.

Menurut Muliady et al., (2016), pengemasan berperan penting dalam melindungi bakso yang disimpan pada suhu rendah, karena memengaruhi umur simpan dan mencegah degradasi selama penyimpanan di lemari pendingin. Terdapat dua jenis pengemasan, yaitu vakum dan non-vakum (Pattiwi & Taruh, 2023; Isma et al., 2023). Kemasan vakum menghilangkan udara di sekitar makanan untuk menciptakan lingkungan hampa, sementara kemasan non-vakum masih menyisakan udara di sekitar produk. Kedua jenis kemasan ini dapat mengurangi aktivitas mikroorganisme aerobik dan mencegah oksidasi lemak akibat paparan udara, sehingga memperpanjang masa simpan produk.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat terintegrasi KKN-Tematik di desa Soropia bertema pengolahan hasil ternak pasca panen memberikan banyak manfaat kepada masyarakat di daerah tersebut. Masyarakat desa Soropia memiliki antusiasme

yang cukup tinggi terhadap teknik pengolahan bahan mentah menjadi produk olahan bakso ayam.

SARAN

Diperlukan suatu kegiatan pendampingan yang berkala terhadap masyarakat peternak di desa Soropia untuk mengetahui tingkat penguasaan peternak terhadap ilmu pengolahan hasil ternak yang diintroduksikan. Selain itu, pengabdian kepada masyarakat terintegrasi KKN-Tematik hendaknya tetap dilaksanakan pada masa-masa mendatang karena memberikan manfaat yang besar kepada masyarakat. Kegiatan ini merupakan salah satu kegiatan yang secara nyata dapat membantu memecahkan berbagai permasalahan tentang peternakan yang dihadapi masyarakat di suatu daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, W., Lukman, H., & Pramusintho, B. (2022). Pengaruh Lama Simpan Dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan Di Suhu Rendah (± 5 o C). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 91–99. <https://doi.org/10.22437/jiiip.v25i1.12471>
- Barus, J. G., Santosa, P. E., & Septinova, dan D. (2017). Pengaruh Lama Perendaman Dengan Menggunakan Larutan Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Sebagai Pengawet Terhadap Total Plate Count Dan Salmonella Daging Broiler. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 1(3), 42–47.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). Bakso Daging. SNI 7266-2014. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Isma, A., Rakib, M., Marhawati, Suriyanto, D. F., & Fakhri, M. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Bakso Sayur Bernilai Gizi Tinggi Sebagai Alternatif Peluang Usaha Bagi Ibu Rumah Tangga. *Teknovokasi :s Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 51–57. <https://doi.org/10.59562/teknovokasi.v1i1.15>
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 372–374.
- Lufiana, B., Mokoolang, S., Korompot, I., Fahrullah, F., & Amin, M. (2023). Penggunaan Tepung Porang sebagai Substitusi Tepung Tapioka terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Bakso Ayam. *Jurnal Peternakan Lokal*, 5(1), 8–15. <https://doi.org/10.46918/peternakan.v5i1.1626>
- Muliady, F., Hamzah, F., & Yusmarini, Y. (2016). Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih dan Ikan Patin pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin dan Suhu Beku Selama Penyimpanan. *Jom Faperta*, 3(2), 1–15.
- Nadia, L. M. H., Huli, L. O., Nadia, L. O. A. R., & Nurmaladewi, N. (2021). Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif*, 5(1), 18–24. <https://doi.org/10.35308/jmk.v5i1.3873>
- Nasaruddin, M., Utama, S. P., & Andani, A. (2015). Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Pada Usaha Al-Hasanah Di Kelurahan Rimbo Kedu Kecamatan Seluma Selatan. *Jurnal Agrisep: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 85–96. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.14.1.85-96>

- Pattiwi, U., & Taruh, V. (2023). Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan dan Nugget Ikan dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Pohuwato. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 12(1), 36–51. <https://doi.org/10.37905/sibermas.v12i1.17332>
- Sofiati, T., Asy'ari, A., Nur, R. M., Koroy, K., Nurafni, N., Alwi, D., Muhammad, S. H. (2023). Pelatihan Pembuatan 'Bakso Pucuk' Ikan Tuna di Desa Tiley Pantai Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Pedimas Pasifik*, 2(02), 115–120.