

## **Pelatihan Teknologi Pengolahan Bakso Ayam dan Tahu Bakso di Program Studi Agribisnis UNISKA Kediri**

Oleh :

**Nunuk Helilusiatiningih<sup>1)</sup>, Nastiti Winahyu<sup>2)</sup>, Navita Maharani<sup>3)</sup>,  
Heru Setiyadi<sup>4)</sup>, Vifi Nurul Choirina<sup>5)</sup>**

<sup>1)</sup>Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, UNISKA, Kediri

<sup>2), 3), 4), 5)</sup> Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, UNISKA, Kediri

E-mail : nunukhelilusi@gmail.com<sup>1)</sup>

### **Abstrak**

Bakso dan tahu bakso adalah jenis olahan dari daging yang populer di masyarakat, karena rasanya nikmat dan harga terjangkau serta bernilai gizi yang baik. Permasalahan yang berkembang adalah harga daging yang mahal dan banyak ternak sapi yang terkena virus sehingga menimbulkan panik di kalangan peternak dan konsumen. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberi ketrampilan kepada masyarakat kampus agar dapat berwirausaha membuka kuliner bakso dan jenisnya dalam meningkatkan pendapatan. Metode Kegiatan menggunakan penyuluhan materi, diskusi, pelatihan ketrampilan dan uji organoleptik. Pemberdayaan masyarakat kampus dikuti oleh 30 orang dari kalangan mahasiswa agribisnis, Dan karyawan. Hasil kegiatan mempunyai manfaat sebagai berikut : Memahami dan terampil dalam proses pengolahan daging ayam menjadi bakso dan tahu bakso, meningkatkan nilai ekonomi dalam pembentukan UMKM, membuka lapangan pekerjaan baru bidang ekonomi, memotivasi masyarakat dalam inovasi baru dalam bidang olahan pangan. Bakso dan tahu bakso yang dibuat dari dagang ayam sangat baik untuk diolah dan di pasarkan dengan harga yang terjangkau daya beli masyarakat.

**Kata Kunci:** Bakso, Pelatihan, Tahu bakso, Kediri

### **1. Pendahuluan**

Bakso adalah produk olahan daging disukai masyarakat cara membuatnya dihaluskan dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk buletan lalu dimasukkan dalam air panas, kadang ada yang menambahkan pengental atau penstabil daging untuk memperbaiki struktur dan emulsi. Pada kegiatan ini menggunakan daging ayam untuk meminimalkan biaya daging serta

tahu bakso. Berdasar data BPS (2018), Konsumsi daging ayam dan telur lebih tinggi dibanding daging sapi sebab kebutuhan masyarakat meningkat dengan berbagai olahan dan produk olahan pangan banyak yang menggunakan bahan yang mengandung protein hewani, nabati untuk meningkatkan mutu olahan yang baik. Pada pengolahan bakso membutukan kandungan protein tinggi bermanfaat meningkatkan daya ikat air.

Rumusan masalah yaitu bagaimana cara yang tepat dan ekonomis dalam teknologi pengolahan bakso dan tahu bakso?. Daging sapi cukup mahal dan tahun 2022 banyak sapi yang sakit terkena virus sehingga banyak yang mati. Masyarakat sangat resah dengan kondisi seperti ini terutama kuliner yang menggunakan produk dari daging sapi. Solusinya adalah menggunakan daging ayam untuk membuat bakso dan olahan lainnya. Tujuan pelatihan yakni mempelajari cara yang ekonomis dan baik mutunya dalam proses pengolahan bakso dan tahu bakso yang harga jual terjangkau masyarakat dan aman serta nyaman dikonsumsi. Kebutuhan daging ayam merupakan hal yang penting dalam memenuhi makanan pokok dan meningkatkan asupan gizi keluarga dan masyarakat. Teknologi pengawetan dan pengolahan daging manfaatnya daya simpan lebih lama dan awet sehingga bisa memenuhi kebutuhan pasar. (Soeparno, 2005) dalam (Aprita et al., 2020). Tahu berasal dari kedelai yang diolah dan proses pengolahannya menghasilkan limbah industri yang dapat dimanfaatkan pupuk organik pakan ternak dan lainnya (Nadya, et al. 2020).

## 2. Metode Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan pada tanggal 21 dan 22 bulan Desember tahun 2022, di laboratorium pangan di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, UNISKA, Kediri yang dikuti sekitar 30 peserta dari kalangan mahasiswa dan karyawan. Bahan dan alat yang digunakan adalah sebagai berikut : daging ayam, tahu goreng, tepung tapioka, garam, merica, seledri, prei, roiko, air, telur, bawang putih, brambang goreng, bawang goreng, blender, panci, dandang, sendok, baskom, kompor, mangkok, alat tulis, elpiji, tisu, saringan. Pelaksanaan pelatihan diawali dengan pemberian materi dan penyuluhan tentang pelatihan ketrampilan dan uji organoleptik serta pembuatan laporan kegiatan. Cara Pembuatan Bakso dan tahu bakso: Siapkan alat dan bahan. Bahan daging ayam 2 kg ditambah bumbu bawang putih, brambang goreng, bawang putih goreng, garam, lada, roiko, tepung tapioka 600 gram dan tepung maizena 250 gram, telur 2 butir, semua bahan dicampur dan digiling hingga lembut. Dalam penggilingan tambahkan air es secukupnya, Adonan bakso siap dicetak dalam air panas di dalam panci, dimasak sampai matang dan siap dihidangkan dengan kuahnya serta mie dan tahu bakso. Cara membuat tahu bakso yaitu siapkan tahu goreng lalu dibelah tengahnya kemudian diisi dengan daging

gilingan tadi dan dikukus sampai matang dalam dandang. Hasil pembuatan tersebut diuji organoleptik.

### 3. Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan awal adalah memberi materi yang dikuti semua peserta pelatihan dilanjutkan diskusi seperti Gambar 1.



Gambar 1. Penyuluhan Langkah-langkah Kegiatan dan Pembagian Kelompok

Pada Tahap ini (Gambar 1.) adalah penjelasan materi dan pembagian kelompok pelatihan agar mudah di pelajari serta hasil pengolahannya baik dan bermutu. Lokasi pembekalan ketrampilan di laboratorium pangan di lingkungan Fakultas Pertanian, UNISKA, Kediri. Peserta wajib menggunakan jas Lab. Supaya tidak terjadi kontamonasi dan sarung tangan agar baik dalam praktek, masker untuk menutup mulut saat baik. Pendapat Sutomo (2009) bakso yakni produk makanan menggunakan bahan daging, baik sapi, ikan, udang, ataupun cumi-cumi. Idealnya, perlu ditambah

tepung tapioka sekitar 10% dari berat daging. Hasil pengolahan bakso peserta pelatihan sudah menggunakan prosedur pembuatan sesuai rumus yang disepakati dengan penambahan tepung tapioka 30% dari berat daging 2 kg, seperti Gambar 2 .



Gambar 2. Pemasakan Bakso

Teknologi pembuatan bakso terdiri dari beberapa tahapan meliputi penghancuran daging, pembuatan dan pencampuran adonan, pencetakan bakso dan pemasakan. Pada tahap penggilingan daging bertujuan agar memperluas permukaan daging hingga protein dapat larut menyebabkan perubahan jaringan lunak pada daging menjadi mikropartikel. Cara membuat adonan bakso adalah daging halus dicampur bumbu secukupnya ditambahkan tepung maizena atau tapioka, diaduk hingga homogen (Yunarni, 2012). Bakso yang sudah matang ditandai bakso

terapung ke permukaan, selama 15 menit lamanya pemanasan. Bakso siap dihidangkan dengan menambah kuah yang dimasak dengan bumbu kuah bakso. Bakso juga bisa disimpan dalam *freezeer* agar awet.

Pembuatan tahu bakso mudah dilakukan dan dijamin higienis serta dapat dijual dengan harga yang terjangkau, maka hal ini dapat menarik masyarakat untuk membelinya. Pada kegiatan pengolahan tahu bakso menggunakan bahan bermutu serta alat yang mendukung proses dijamin aman dan bersih. Adonan untuk bahan isi tahu menggunakan daging giling yang telah dikasih bumbu merica, garam, bawang putih, brambang goreng, roiko, pre dan seledri kemudian diaduk rata dan dimasukan dalam tahu yang sudah di goreng dan dibelah seperti Gambar 3.



Gambar 3. Pembuatan Tahu Bakso

Hasil pembuatan tahu bakso seperti gambar di atas dilanjutkan dilakukan

pengukusan sampai matang, dapat di lihat Gambar 4.



Gambar 4. Pemasakan Tahu Bakso

Pemasakan tahu bakso berlangsung sekitar 30 menit dengan cara dikukus, seperti Gambar 4. Hingga matang, setelah dingin bisa langsung dikonsumsi atau disimpan dalam wadah kedap selanjutnya disimpan dalam lemari pendingin/pembeku agar tahan lama. Pengemasan menggunakan plastik atau wadah yang transparan dengan diberi *labeling* yang lengkap dan menarik meliputi nama produk, komposisi, produksi, ijin produksi, berat bahan.



Gambar 5. Bakso Siap Dikonsumsi yang telah Ditambah Kuah dan Tahu Bakso

Pada Gambar 5. Memperlihatkan produk bakso dan tahu bakso siap konsumsi yang siap diuji organoleptik oleh tim panelis yang terdiri dari mahasiswa Agribisnis, pegawai, dan dosen sekitar 30 orang. Hasil uji sensori dianalisa dan dilaporkan pada jurnal penelitian. Menurut Usmiati (2009), bakso memiliki kandungan protein hewani, vitamin, dan mineral yang tinggi dan potensi sebagai bahan pangan yang baik untuk kesehatan. Produksi tahu menghasilkan limbah padat dan cair umumnya dibuang ke saluran air di sekitar rumah sehingga menimbulkan cemaran air (Lestario, 2017). Hasil uji sensori menunjukkan panelis sangat menyukai bakso 40%, menyukai 57% dan yang tidak suka 3%. Analisa organoleptik tahu bakso adalah sangat suka 45%, suka 55%. Pada pelatihan menunjukkan peserta semangat dan manfaat ilmunya yang bisa diharapkan menciptakan lapangan pekerjaan bidang ekonomi bisnis dan peningkatan pendapatan masyarakat serta pelaku bisnis *online*.

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan dengan tema pengolahan hasil pertanian berbahan dasar daging diolah menjadi bakso dan tahu bakso dapat disimpulkan daging ayam sangat cocok dibuat olahan dan bisa menjadi peluang bisnis jika dimanfaatkan

secara tepat serta aman dikonsumsi serta disukai masyarakat dengan harga yang relatif terjangkau.

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam kegiatan pelatihan semoga barokah ilmunya dan amalannya aamiin.

#### 6. Daftar Pustaka

- Anonim . Badan Pusat Statistik (2018). SN 01-3818-2008. *Bakso Daging*. Jakarta: BSN.6
- Aprita, I., Anwar, C., Irhami, & Salima, R. (2020). Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Diversification of Chicken Meatballs Making with Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L) addition Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Politeknik Indonesia 2 Pro. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 9(1), 7–15.
- Lestario, W. (2017). Potensi Penerapan Konsep Produksi Bersih pada Industri Keramik di Probolinggo. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 18 (2).
- Nadya, Y., Yusnawati, Handayani, N., (2020). Analisis Produksi Bersih Di UKM Pengolahan Tahu Di

- Gampong Alue Nyamok Kec.  
Birem Bayeum Kabupaten Aceh  
Timur, *Jurnal Teknologi*, 12 (2),  
134-139.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sutomo, Budi. (2009). *Sukses Bisnis Bakso*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Usmiati, S. (2010). *Pengawetan Daging segar dan Olahan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian. Bogor.
- Yunarni. (2012). *Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus lam)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.