



Website:
ejournal.umm.ac.id/index.php/janayu

*Correspondence:
apriliana@umm.ac.id

DOI: 10.22219/janayu.v5i2.28082

Sitasi:
Anggraini, A, D., Mulatmi, S, N, W., Fitriani, L. (2024). Peningkatan Keterampilan Mahasiswa Asrama Islamic College Siti Aisyah Malang Melalui Diversifikasi Produk Bakso Sehat. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat*, 5(2), 135-142.

Proses Artikel

Diajukan:
21 Juli 2024

Direviu:
5 Maret 2024

Direvisi:
17 Mei 2024

Diterima:
20 Mei 2024

Diterbitkan:
3 Juli 2024

Alamat Kantor:
Jurusan Akuntansi Universitas Muhammadiyah Malang Gedung Kuliah Bersama 2 Lantai 3. Jalan Raya Tlogomas 246, Malang, Jawa Timur, Indonesia

P-ISSN: 2721-0421
E-ISSN: 2721-0340

Peningkatan Keterampilan Mahasiswa Asrama Islamic College Siti Aisyah Malang Melalui Diversifikasi Produk Bakso Sehat

Apriliana Devi Anggraini^{1*}, Septi Nur Wulan Mulatmi², Lina Fitriani³

¹²³Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, Jawa Timur, Indonesia

ABSTRACT

Purpose – The training and mentoring program for manufacturing meatballs for a group of female students at the Siti Aisyah Islamic College dormitory seeks to support and aid the dormitory's management's planned entrepreneur initiative. The program helped participants learn the fundamentals of livestock product processing, how to use technology, how to be creative, and how to develop their skills in processing animal products with varied product diversifications.

Design/methodology/approach – The series of activities lasted four months. The service activities were divided into multiple stages, including socializing, training, and assistance with meatball production and diversification. The method was to conduct pre-coordination activities with the management of the Siti Aisyah Islamic College Dormitory, activity preparation, activity implementation in the form of socialization and discussion of livestock product processing, meatball training, mentoring female students, and activity evaluation. Female students were given questionnaires before and following the deployment of the aid. The data was analyzed using quantitative descriptive methods.

Findings – This project created preservative-free meatball goods and several product variations, including original, vegetable, and cheese meatballs. The program resulted in a 70% improvement in understanding of processing livestock products, as well as an 80% rise in meatball-making abilities and variants.

Originality/value –The meatball training program could be an alternative entrepreneurial curriculum designed by the association's board. Training may help students improve their abilities and gain experience, as well as motivate them to grow their businesses.

KEYWORDS: Assistance, Diversification, Meatball, Skill.

ABSTRACT

Purpose – Program pelatihan dan pendampingan pembuatan bakso kepada kelompok mahasiswi di asrama Islamic College Siti Aisyah bertujuan untuk mendukung dan membantu pelaksanaan program entrepreneur yang telah dicanankan oleh pengurus asrama. Pelatihan tersebut membantu mempelajari pengetahuan dasar pengolahan produk peternakan, penerapan teknologi, mendorong kreativitas serta meningkatkan keterampilan pengolahan produk peternakan dengan berbagai macam diversifikasi produk

Design/methodology/approach – Rangkaian kegiatan dilakukan selama empat bulan. Kegiatan pengabdian



dilakukan melalui beberapa tahapan kegiatan yaitu sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pembuatan bakso dan diversifikasinya. Metode yang dilakukan yaitu melakukan kegiatan prakoordinasi dengan pengurus Asrama Islamic College Siti Aisyah, persiapan kegiatan, pelaksanaan kegiatan berupa sosialisasi dan diskusi pengolahan produk peternakan, pelatihan pembuatan bakso, pendampingan mahasiswi dan melakukan evaluasi kegiatan. Kuisisioner diberikan kepada mahasiswi sebelum pelaksanaan dan setelah pelaksanaan pendampingan. Data yang diperoleh analisis menggunakan deskriptif kuantitatif.

Findings – Pada kegiatan ini telah dihasilkan produk bakso tanpa pengawet dan beberapa macam modifikasi produk bakso yaitu bakso original, sayur, dan keju. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan sebesar 70% terhadap pemahaman pengolahan produk peternakan, sebesar 80% terhadap keterampilan membuat bakso dan variasinya.

Originality/value – Program pelatihan bakso dapat menjadi salah satu alternatif program entrepreneur yang telah dicanankan oleh pengurus asmara. Pelatihan tersebut dapat meningkatkan kemampuan, pengalaman, dan sapat menstimulus mahasiswa untuk mengembangkan usaha baru.

KEYWORDS: Bakso, Diversifikasi, Keterampilan, Pendampingan.

PENDAHULUAN

Asrama Islamic College Siti Aisyah Malang merupakan asrama yang diperuntukkan untuk mahasiswa putri. Mahasiswa yang tinggal di asrama merupakan mahasiswi yang sedang menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi dari berbagai macam jurusan yang berjumlah 15 mahasiswa. Asrama Islamic College Siti Aisyah sendiri mempunyai program yang rutin dilakukan oleh mahasiswa, pengurus asrama, maupun masyarakat di sekitar asrama. Kegiatan yang dilakukan di asrama tidak hanya kegiatan religius namun juga melakukan kegiatan ataupun pelatihan yang dapat mendukung dan memberikan pengalaman kepada mahasiswi.

Salah satu kegiatan yang dilakukan yaitu program kewirausahaan. Program tersebut diadakan oleh pengurus untuk mengembangkan keterampilan dan peningkatan produktivitas mahasiswa yang tinggal di asrama. Program Enterpreneurship menurut [Angraini et al., \(2023\)](#) merupakan salah satu program yang dapat membantu menumbuhkan jiwa dan semangat kewirausahaan kepada mahasiswi yang ada di Asrama Islamic College Siti Aisyah. Kegiatan tersebut dilakukan untuk membekali mahasiswi agar mampu menjadi perempuan mandiri apabila sudah menyelesaikan studi di Perguruan Tinggi.

Kendala yang dialami oleh mitra adalah intensitas pelaksanaan dan jenis pelatihan belum beragam. Kegiatan tersebut sudah dijalankan namun belum terjadwal

secara konsisten. Hal tersebut yang melatarbelakangi pengurus untuk berkolaborasi dengan tim pengabdian sebagai upaya untuk melakukan pelatihan di bidang peternakan.

Salah satu upaya untuk mengatasi kendala yang dialami oleh mitra dan mendukung program yang telah dilaksanakan di asrama yaitu melaksanakan sosialisasi pengetahuan produk-produk peternakan, teknologi pengolahan, dan pelatihan pembuatan bakso untuk mahasiswa di asrama Asrama Islamic College Siti Aisyah. Hal tersebut dibutuhkan untuk menambah variasi ragam pelatihan. Pelatihan tersebut dapat membantu memberikan stimulus kepada mahasiswi asrama sehingga dapat meningkatkan minat berwirausaha. Pengembangan SDM menurut [Siregar \(2018\)](#) dapat dilakukan melalui pendidikan dan pelatihan sesuai dengan kebutuhan. Pelatihan sendiri dapat membantu untuk meningkatkan pengetahuan (knowledge), kemampuan (ability), dan keterampilan (skill) sehingga dapat bersaing.

Pelatihan pembuatan bakso dan diversifikasi produknya dipilih karena produk bakso sangatlah familiar di kalangan masyarakat Kota Malang dan sekitarnya. [Hartono et. al. pada tahun 2011](#) telah melakukan survei mengenai perilaku konsumen bakso di Malang. Hasil survey menunjukkan bahwa konsumen didominasi oleh usia 16 – 25 tahun. Hasil survey tersebut menunjukkan bahwa bakso lebih digemari oleh usia muda atau remaja.

Mahasiswa menggemari bakso bukan sebagai makanan utama tetapi untuk makanan selingan atau camilan. Hal tersebut juga didukung oleh harga bakso yang banyak dijual terjangkau dikalangan usia muda. [Hartono et al., \(2011\)](#) menyebutkan juga bahwa harga bakso akan mempengaruhi banyaknya pembelian produk bakso. Apabila bakso yang dijual terlalu mahal maka responden akan berfikir ulang sebelum membeli produk tersebut.

Banyak sekali macam produk bakso yang diproduksi dan aneka macam bakso tersebut sangat digemari masyarakat karena citarasanya yang khas. Kualitas produk bakso yang diproduksi tersebut sangat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan dan proses memasak yang dilakukan ([Mahbub et al., 2012](#))

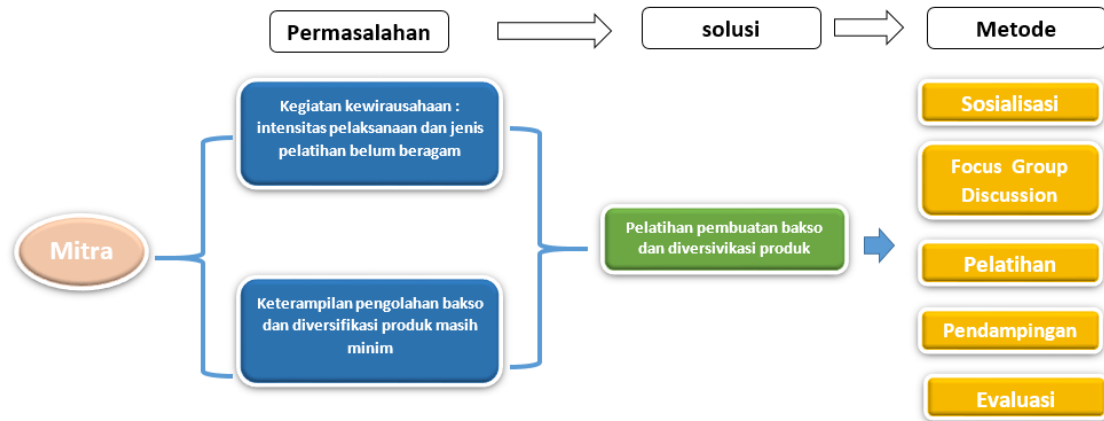
Pelatihan tersebut dirasa cocok untuk mengatasi permasalahan yang terjadi. Hal tersebut karena mahasiswi membutuhkan pelatihan yang mudah untuk diaplikasikan dan dapat dikembangkan sesuai dengan pangsa pasar yang ada. Permasalahan lain yang ada di Asrama Mahasiswi Islamic College Siti Aisyah Malang sebagai berikut :

1. Keterampilan pengolahan bakso belum pernah dilakukan dan pengalaman mahasiswi masih minim sehingga perlu dilakukan pendampingan secara teori dan praktek secara detail.
2. Diversifikasi produk yang belum dipahami secara baik oleh mahasiswi Islamic College Siti Aisyah Malang .

METODE

Pelatihan pembuatan bakso bertempat di Asrama Islamic College Siti Aisyah Malang Jalan Tlogo Al Kautsar No. 47 Tlogomas, Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang. Pelaksanaan kegiatan dilakukan selama 3 bulan, Juli – September 2021. Responden yang terlibat pada kegiatan ini adalah mahasiswi yang tinggal di Asrama Islamic College Siti Aisyah Malang yang berjumlah 15 mahasiswa. Metode yang digunakan pada kegiatan ini

yaitu Sosialisasi, Focus Group Discussion (FGD), Pelatihan, Pendampingan, dan Evaluasi Kegiatan. Tahapan kegiatan pengabdian disajikan pada Gambar 1. Data yang diperoleh didapat dari pengisian kuisioner dan diolah menggunakan analisis deskriptif kuantitatif.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pelatihan pembuatan bakso dan diversifikasi produk

Tahapan yang dilakukan pada kegiatan pelatihan bakso sebagai berikut :

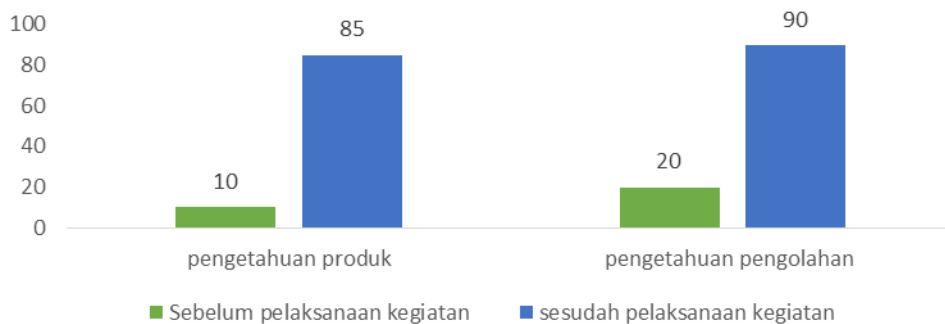
1. Persiapan kegiatan pelatihan dilakukan dengan cara melakukan prakoordinasi dengan pihak asrama sebelum kegiatan pengabdian dimulai. Kegiatan tersebut dilakukan secara luring untuk menyiapkan berbagai perlengkapan dan bahan yang digunakan sebelum kegiatan pengabdian dimulai dan memberikan kuisioner untuk memberikan penilaian (assasment) terhadap pengetahuan dan penerapan teknologi kepada peserta pelatihan.
2. Sosialisasi produk peternakan dan pengolahan pada daging secara luring. Materi yang disampaikan pada kegiatan sosialisasi adalah (1) pengenalan produk peternakan, (2) teknologi pengolahan produk peternakan, dan (3) potensi pasar produk hasil olahan peternakan
3. Pelatihan dan pendampingan peserta pelatihan secara luring. Kegiatan ini dilakukan dengan cara melakukan demonstrasi pembuatan produk bakso dengan berbagai macam diversifikasinya. Kemudian mahasiswa tersebut didampingi untuk praktek secara mandiri dengan memberikan inovasi pada produk yang dibuat oleh masing-masing mahasiswa.
4. Monitoring dan Evaluasi setelah pelaksanaan pelatihan. Kegiatan ini dilaksanakan secara luring dengan cara mengisi kuisioner untuk melihat ketercapaian kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan. Kuisioner tersebut digunakan sebagai penilaian (assasment) kepada peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan adalah sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pembuatan bakso dan diversifikasi produk bakso kepada 15 mahasiswi Asrama Islamic College Siti Aisyiyah Malang. Mahasiswi yang menjadi peserta tersebut sedang menempuh studi di Perguruan Tinggi dengan kisaran umur 18-20 tahun dan asal daerah yang beragam. [Anggraini et al., \(2023\)](#) menyebutkan bahwa peserta kegiatan

pengabdian perlu dikelompokkan berdasarkan umur dan daerah asal untuk memberikan gambaran mengenai pengalaman dan keinginan pada proses pembuatan produk olahan. Identifikasi peserta pengabdian berdasarkan umur karena umur merupakan salah satu faktor yang berhubungan dengan cara berfikir, bertindak, dan pengalaman terhadap pengolahan produk.

Tahap awal kegiatan yang dilakukan adalah sosialisasi (1) pengenalan produk peternakan, (2) teknologi pengolahan produk peternakan, dan (3) potensi pasar produk hasil olahan peternakan. Pengetahuan awal peserta berdasarkan hasil kuisisioner menunjukkan peserta belum pernah membuat bakso sebelumnya. Pengetahuan peserta tentang produk peternakan sebelum pelatihan sebesar 10% dan 20% untuk pengetahuan macam-macam teknologi hasil olahan peternakan. Peningkatan pengetahuan setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan sebesar 70%-75%. Data peningkatan pengetahuan peserta disajikan pada Gambar 2. Pengetahuan peserta terhadap produk peternakan masih rendah karena dipengaruhi oleh pengalaman mahasiswa yang tidak pernah mendapatkan penjelasan tersebut sebelumnya.



Gambar 2. Peningkatan pengetahuan peserta kegiatan sebelum dan sesudah kegiatan.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilakukan dengan cara melakukan demonstrasi pembuatan bakso beserta variasi isian bakso. Pengenalan pengolahan bakso kepada mahasiswa asrama perlu dilakukan untuk mendukung program kerja yang telah disusun oleh pendamping asrama. Program kewirausahaan merupakan salah satu agenda untuk pengembangan diri mahasiswa yang telah dilaksanakan di asrama. Hal tersebut dirasa penting mengingat dampak pandemi Covid-19 di Indonesia. [Purwaningrum \(2022\)](#) menyebutkan bahwa dampak pandemi covid tidak hanya di bidang kesehatan, tetapi juga berdampak kuat pada aspek ekonomi. Dampak ekonomi tersebut juga berpengaruh terhadap kehidupan sosial kemasyarakatan dan diberbagai lapisan masyarakat. Adanya situasi seperti itu sehingga pentingnya menumbuhkan jiwa kewirausahaan untuk membuka wawasan usaha yang dapat di minati.

[Aji et al., \(2023\)](#) juga menyebutkan bahwa diperlukan keterampilan, pengetahuan, rajin, dan tekun dalam menjalankan sebuah usaha agar usaha tersebut mampu terealisasi bukan sekadar inspirasi yang muncul di dalam kepala saja.

Pemilihan pembuatan bakso dipilih karena bakso merupakan salah satu makanan yang paling dicari atau digemari. Hasil penelitian oleh [Mahmudiono et al., \(2022\)](#) menyebutkan bahwa tipe makanan yang sering dibeli oleh responden di daerah Surabaya dan pasuruan melalui aplikasi online yaitu berbagai macam olahan ayam, mie, dan bakso sebanyak 1-5 kali dalam sebulan.

Olahan produk hasil peternakan yang sangat digemari mahasiswa adalah bakso. Bakso secara umum merupakan produk olahan dari daging yang berbentuk bulat kecil dan dapat dimakan secara langsung atau diolah terlebih dahulu. Bakso terbuat dari cincangan daging baik itu daging sapi, daging ayam maupun daging ikan yang diberi campuran bumbu, tepung tapioka, es batu yang kemudian dicampur merata hingga kalih kemudian dibentuk bulatan-bulatan dengan ukuran sesuai selera, kemudian direbus ([Novitasari dan Mardesci, 2020](#)).

Pada kegiatan pelatihan, telah didemonstrasikan langkah-langkah yang perlu dilakukan dalam proses pengolahan hasil peternakan dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk mengolah produk olahan bakso sehat. Mahasiswa langsung didampingi setelah pelatihan selesai. Mahasiswa selain harus aktif dan mampu mempraktekkan pembuatan bakso secara mandiri, mereka juga diperkenankan membuat kreasi produk bakso sesuai selera.

Produk bakso menurut SNI (2014) yaitu produk olahan daging yang dihaluskan, dicampur bumbu, tepung, dibentuk bola kecil, kemudian direbus. Produk bakso sendiri dikategorikan menjadi 2 kelompok yaitu bakso daging dan bakso kombinasi. Kandungan daging pada produk bakso daging minimal sebesar 40% sedangkan pada bakso kombinasi minimal 20%. Kandungan protein, kadar air, dan kadar lemak produk bakso menurut SNI yaitu 8-11%, maksimal 70%, dan ,maksimal 10%.

Kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, kami telah membuat produk bakso kombinasi dan bakso daging sesuai dengan standart SNI olahan bakso. Pada kegiatan pelatihan dan pendampingan produksi bakso sehat, mahasiswa tidak mendapatkan kesulitan dan secara antusias mengikuti kegiatan dengan seksama. Proses pendampingan mahasiswa pada saat proses pembuatan bakso sehat juga dinilai cukup baik. Diversifikasi produk bakso dilakukan dengan cara menambahkan bahan tambahan lain. Bahan tambahan tersebut dapat disesuaikan dengan selera konsumen. Pada kegiatan ini, kami memberikan inovasi dengan membuat bakso sehat original, bakso sayur sehat, dan bakso sehat keju. Produk bakso sehat yang kami produksi tidak menggunakan bahan pengawet, dan penyedap rasa/msg, sehingga produk dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Pelatihan dan pendampingan bakso sehat dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pendampingan Pembuatan Bakso

Keterampilan mahasiswa membuat bakso sehat, selain dapat memproduksi bakso sehat tanpa zat aditif berbahaya, juga dapat membantu untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa. [Gamsir et al., \(2021\)](#) memaparkan bahwa di era pandemi covid, angkatan kerja baru khususnya lulusan perguruan tinggi, mempunyai banyak tantangan. Salah satu solusi menghadapi tantangan tersebut adalah dengan menyiapkan lulusan perguruan tinggi yang mampu memanfaatkan berbagai peluang salah satunya dengan cara menjadi wirausaha baru.

(Puspita dan Komarudin, 2021) juga menyebutkan bahwa pada proses pengolahan produk hasil peternakan dapat diberi inovasi menggunakan bahan-bahan yang mengandung zat nutrisi yang tinggi. Produk juga dapat disesuaikan dengan bahan yang sering digemari masyarakat berbagai kalangan terutama untuk anak-anak. Hal tersebut dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi anak karena selain tidak menggunakan bahan kimia juga mengandung bahan yang sangat bergizi yaitu sayuran.

Berdasarkan hasil evaluasi kepuasan mahasiswa Asrama Islamic College Siti Aisyiah Malang terhadap kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan bakso menunjukkan bahwa mereka sangat senang dan puas terhadap pengetahuan dan pengalaman baru yang telah dilakukan pada program yang kami berikan. Pengisian kuisisioner tersebut bertujuan untuk melihat ketercapaian pengalaman dan materi yang disampaikan kepada mahasiswi. Selain itu juga dapat memberikan evaluasi terhadap penyelenggara pengabdian yang telah dilakukan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 92% peserta pelatihan pembuatan bakso sehat puas terhadap rangkaian kegiatan yang dilaksanakan. Andriana et al., (2020) juga menyebutkan bahwa monitoring pada kegiatan pengabdian bertujuan untuk mengevaluasi kegiatan yang telah dilaksanakan dan keberlanjutan kegiatan pengabdian yang melibatkan masyarakat dan stakeholder.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan mulai dari sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pembuatan bakso dan diversifikasi produk bakso. Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa peningkatan sebesar 73% terhadap pengetahuan pengolahan bakso. Implikasi terhadap pelaksanaan program kewirausahaan untuk mengembangkan keterampilan dan peningkatan produktivitas mahasiswa lebih bervariasi. Pendampingan pelatihan perlu disesuaikan dengan keilmuan peserta untuk mengoptimalkan penyampaian informasi dan keterampilan.

DAFTAR PUSTAKA

Gunakan referensi 5 tahun terakhir dan minimal 10 referensi artikel.

- Aji, G., Karisma, N., Fitriyani, F., & Yulaicha, S. A. (2023). Analisis Pengelolaan SDM , Manajemen Keuangan , Teknologi Dan Inovasi. *Jurnal Riset Dan Inovasi Manajemen*, 1(2). <https://journal.widyakarya.ac.id/index.php/jrim-widyakarya/article/view/197>
- Andriana, E., Asih VY, I., Dewi, R. S., Aulina, C., Ramadayanti, S., & Noviyanti, T. E. (2020). Optimalisasi Potensi Ubi Jalar di Desa Sindang Karya Kecamatan Menes, Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(4), 983–992. <https://doi.org/10.30653/002.202054.667>
- Anggraini, A. D., Mulatmi, S. N. W., & Fauziyyah, N. R. (2023). Entrepreneurial Spirit Development of Female Students of the Islamic College Siti Aisyiah Malang Dormitory through Assistance in the Production of Processed Livestock Products. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 9(1), 19. <https://doi.org/10.22146/jpkm.61228>
- Edison Siregar. (2018). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Manajemen Pendidikan Dan Pelatihan (Diklat) Dalam Upaya Pengembangan Sumber Daya Manusia (Sdm). *Jurnal*

- Dinamika Pendidikan, 1(12), 153–166.
<http://ejournal.uki.ac.id/index.php/jdp/article/view/812>
- Gamsir, Ernawati, Tajuddin, & Nusantara, A. W. (2021). Peningkatan Keahlian Identifikasi Peluang Usaha Bagi Calon Wirausaha di Kota Kendari. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 25–31. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4565>
- Hartono, B., Ningsih, U. W., & Septiarini, N. F. (2011). Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Bakso Di Malang. *Buletin Peternakan*, 35(2), 137. <https://doi.org/10.21059/buletinpeternak.v35i2.600>
- Mahbub, M. A., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh edible coating dengan konsentrasi berbeda terhadap tekstur, warna, dan kekenyalan bakso sapi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 177–185.
- Mahmudiono, T., Rachmah, Q., Indriani, D., Permatasari, E. A., Hera, N. A., & Chen, H. L. (2022). Food and Beverage Consumption Habits through the Perception of Health Belief Model (Grab Food or Go Food) in Surabaya and Pasuruan. *Nutrients*, 14(21). <https://doi.org/10.3390/nu14214482>
- Novitasari, R., & Mardesci, H. (2020). Pembuatan Bakso Ikan Gabus dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 71–78. <https://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/1263>
- Purwaningrum, D. (2022). Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan dan Adapatasi Kehidupan Pada Masa Pandemi Covid-19 di Wilayah RT02 RW 3 Kalilangse , Gajahmungkur Semarang. 5(1), 282–287.
- Puspita, L., & Komarudin, K. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1–9. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4105>