



“USAHA BAKSO IKAN” PADA KELOMPOK MAJELIS TAKLIM NURUL UKHUWAH DI DESA BORIKAMASE, KEC. MAROS BARU. KAB. MAROS

Nurjannah¹, Nawawi¹

¹Dosen Fakultas Sastra, Universitas Muslim Indonesia
Email : nurjannah_abna@umi.ac.id

Abstract

Meatballs are a type of food that is loved by all people, old and young, as well as children. Fish meatball business is an alternative food that is favored by all elements of society and has a business prospect that can target all people at an affordable price with materials that are easily available and inexpensive, besides that the location of the business placement has a promising effect for business and organizational development. Generally processed meatballs from beef, while Borikamase Village, a fish producer in Maros district. The purpose of this program MT Nurul Ukhawah is equipped with skills to process fish balls and their marketing, so that in addition to serving in families with healthy meatballs with processed fish, it is also expected to increase the income of families and organizations of majelis taklim. The approach taken begins with socialization to build the same perception, training in making Fish Meatballs, training in starting and building a business, training in marketing techniques, it is expected that 100% of the management and members of MT have Fish Meat processing skills and more than half (> 50%) members formed a joint business Fish Meatballs as one type of group business to help the economy of members and organizations.

Keywords: *Taklim Assembly, Fish Meatballs*

A. PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Bakso merupakan salah jenis makanan yang digemari semua kalangan masyarakat, tua maupun anak muda, demikian juga anak-anak. Menikmati bakso baik sebagai jajanan makanan di luar maupun menu sajian di rumah seringkali menjadi pesanan khusus, serasa tak lengkap dengan sajian bakso sebagai alternatif makanan.

Berkembangnya dan tingginya kebutuhan masyarakat terhadap bakso, makanan yang terjangkau oleh semua elemen masyarakat ini, juga dilirik oleh Pengurus dan anggota Majelis Taklim Nurul Nurhikwa. Di berbagai kegiatan yang dilaksanakan, Majelis Taklim yang terletak di Desa Borikamase, Kec. Maros Baru, kabupaten Maros, tidak ketinggalan dalam penyajian menu menghadirkan bakso, baik sebagai alternatif makanan maupun menjadi suguhan inti atau sajian

tunggal. Hanya yang menjadi pemikiran bagi pengurus dan anggota, bahwa bakso yang disuguhkan sifatnya pesanan, bukan olahan sendiri dan umumnya olahan dari daging sapi. Sementara Desa Borikamase, salah satu desa penghasil ikan yang ada di kabupaten Maros.

Pangsa pasar jajanan bakso bagi Majelis Taklim Nurul Nurhikwa Desa Borikamase memiliki prospek yang menjanjikan. Usaha bakso ikan sangat menjanjikan karena peminatnya cukup besar dan bahannya mudah didapatkan. Hasil olahan bakso yang umum dijual dengan olahan daging sapi, maka masyarakat Desa Borikamase dapat disajikan dengan bakso olahan ikan yang Desa Borikamase, salah satu penghasil ikan bandeng.

Lokasi Sekretariat yang strategis, sangat tepat untuk membuka usaha, selain di sekitar lokasi belum ada yang membuka usaha Bakso, juga lokasi strategis karena pusat jalan raya menuju ke 4 (empat) dusun yang ada di Desa Borikamase, juga jalan ke dua desa yang berdekatan dengan Desa Borikamase. Selain itu, di samping sekretariat Majelis Taklim, terdapat Sekolah Dasar Negeri.

Berdasarkan hal tersebut, kami menawarkan program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan usaha bakso ikan bagi Majelis Taklim Nurul Nurhikwa Desa Borikamase Kec. Maros Baru, Kab. Maros yang bertujuan memberikan keterampilan cara pengolahan bakso ikan dan strategi pemasarannya.

2. Permasalahan Mitra

- a. Pengurus dan anggota Majelis Taklim keinginan untuk mendapatkan keterampilan pengolahan bakso ikan yang bertujuan menambah income keluarga dan juga organisasi.
- b. Usaha Bakso ikan merupakan makanan alternatif yang digemari oleh semua elemen masyarakat dan memiliki prospek usaha yang dapat menjangkau semua kalangan dengan harga yang terjangkau dengan bahan yang mudah didapat dan murah, selain itu lokasi penempatan usaha memiliki prospek yang menjanjikan untuk pengembangan usaha dan organisasi.

- c. Usaha memasarkan bakso ikan masih menjadi hambatan dalam mengawali membuka usaha bakso ikan

3. SOLUSI DAN TARGET LUARAN

- a. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan bagi Pengurus dan anggota Majelis Taklim yang bertujuan memberikan kegiatan peningkatan keterampilan yang memiliki nilai ekonomis dengan memanfaatkan potensi yang ada.
- b. Pelatihan Teknik Pemasaran Bakso Ikan bagi Pengurus dan Anggota Majelis Taklim

Target luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabdian IbM ini adalah 100 % Pengurus dan Anggota MT memiliki keterampilan pengolahan Bakso Ikan dan terbentuknya kelompok usaha bersama BAKSO IKAN dan jaringan usaha untuk pemasaran usaha bakso ikan

B. METODE PELAKSANAAN

1. Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan dan pemasaran Bakso Ikan MT Nurul Ukhuwah melalui:

- a. Sosialisasi dengan Kepala Desa, Ketua dan anggota kelompok Mitra,
- b. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan bagi Pengurus dan anggota Majelis Taklim;
- c. Pelatihan Teknik Pemasaran Bakso Ikan bagi Pengurus dan Anggota Majelis Taklim;
- d. Monev Program, dilaksanakan satu kali tatap muka, dengan lomba olah Bakso ikan dan diskusi.

2. Partisipasi Mitra

- a. Sosialisasi kegiatan dihadiri Kepada Desa dan jajarannya, Ketua Tim Penggerak PKK, Ketua dan anggota kelompok MT Nurul Ukhuwah.
- b. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan bagi Pengurus dan anggota Majelis Taklim yang dibuktikan dengan absen kehadiran.
- c. Pelatihan Teknik Pemasaran Bakso Ikan bagi Pengurus dan Anggota Majelis Taklim, dilaksanakan satu kali tatap muka, dibuktikan dengan absen kehadiran.
- d. Monev Program, dilaksanakan satu kali tatap muka, dengan lomba olah Bakso ikan dan diskusi., dibuktikan dengan absen kehadiran dan makan Bersama bakso dengan pengurus masjid dan tokoh masyarakat.

C. HASIL DAN URAIAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan PkM di Desa Borikamase telah berjalan dan mendapat apresiasi dari mitra. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pertemuan dengan Kepala Desa Borikamase dan Ketua Pengurus Majelis Taklim Nurul Hikwah Desa Borikamase di Kantor Desa Borikamase. Setelah itu, dilanjutkan pertemuan sosialisasi program kepada Kepala Desa Borikamase dan staf bersama Pengurus Majelis Taklim Nurul Ukhuwah pada hari Sabtu 24 Agustus 2019 yang bertempat di Kantor Desa Borikamase. Tim Dosen pengabdian menyampaikan pelaksanaan kegiatan PkM dilaksanakan lebih 5 bulan. Peserta kegiatan pengabdian ini adalah pengurus dan anggota Majelis Taklim Nurul Ukhuwah Desa Borikamase berjumlah 40 orang. Pada waktu yang sama tim pelaksana dan Mitra yaitu Pengurus Majelis Taklim menyepakati jadwal pelaksanaan, tempat pelatihan. Selain itu untuk efektifitas pendampingan, peserta dibagi empat kelompok masing-masing berjumlah 10 orang dengan berdasarkan utusan per dusun dan hal ini lebih memudahkan komunikasi. .

Kegiatan selanjutnya, pelatihan pembuatan bakso ikan dari ikan bandeng yang berlangsung tanggal 21 September 2019 di aula Masjid Nurul Mukminin

Dusun Padang Assitang Desa Borikamase. Program PkM dilanjutkan pelatihan Teknik pemasaran Usaha ‘Bakso Ikan’ tanggal 22 September 2019, di tempat yang sama. Kemudian dilanjutkan Monev Program 17 November 2019 untuk mengidentifikasi tingkat pemahaman peserta dalam mengikuti program dan keberhasilan program, hambatan serta solusi, dan rekomendasi berkaitan harapan peserta untuk keberlanjutan program seperti pembuatan otak-otak dengan ikan bandeng dan naghet dengan bahan ikan bandeng



Gambar 1 Sosialisasi Program

Sosialisasi dihadiri Kepala Desa Borikamase, Ketua Tim Penggerak PKK dan Pengurus Majelis Taklim Nurul Ukhawah bertujuan menyampaikan rencana dan tujuan PkM serta membangun kesepakatan jadwal pelaksanaan program. Kegiatan berlangsung tanggal 24 Agustus 2019, pukul 09.30-12.00 menyepakati pelaksanaan kegiatan pada bulan September dan monev dilaksanakan bulan November 2019.

Kepala Desa menyampaikan apresiasi dan terima kasih program pemberdayaan masyarakat yang dibawa Dosen UMI, karena ikut membantu program pemerintah dalam upaya memberikan Pendidikan dan pelatihan life skill yang juga bertujuan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Borikamase.



Gambar 2. Pelatihan Membuat Bakso, Masjid Nurul Mukminin
Dusun Padang Assitang Desa Borikamase.

Pelatihan membuat bakso dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 21 September 2019 di Masjid Masjid Nurul Mukminin Dusun Padang Assitang Desa Borikamase. Peserta menerima materi, proses awal pembuatan bakso ikan, diawali dengan pengolahan surimi.

Pembuatan Surimi

Surimi merupakan istilah dalam Bahasa Jepang yang merupakan olahan daging cincang yang telah mengalami beberapa kali proses pencucian untuk menghilangkan komponen yang larut air seperti protein, darah dan enzim. Pembentukan gel pada surimi dapat terjadi melalui proses pelumatan, penggaraman dan pemanasan. Dalam pembuatan surimi, garam berperan pada proses pembentukan gel sebagai bahan pelarut protein myofibril pada konsentrasi 2-3% dan menghasilkan daya ketentuan yang paling baik. Jika terjadi pemanasan pada $pH < 6$ akan dihasilkan gel yang rapuh dan kurang lentur sedangkan pada $pH > 8$ maka gel yang terbentuk tidak kompak. Jadi kisaran pH yang baik untuk menghasilkan gel yang baik adalah 6.5-7.5. Suhu dapat menyebabkan perubahan sol menjadi gel yaitu pada suhu kurang dari $50^{\circ}C$ terjadi pembentukan jaringan myosin. Suhu dengan kisaran $60-65^{\circ}C$ terjadi degradasi gel dan suhu lebih dari $80^{\circ}C$ terbentuk gel yang baik yaitu kenyal tetapi mudah dikunyah. Proses pencucian bertujuan untuk menghilangkan sebagian besar komponen larut dalam air, darah, dan penyebab bau pada lemak.

Surimi yang baik adalah surimi yang memiliki warna putih, rasa yang baik (khas ikan) dan kemampuan gel yang kuat. Surimi yang baik biasanya terbuat dari bahan baku yang segar. Pencucian merupakan tahap paling penting dalam pembuatan surimi agar dapat dihasilkan surimi dengan kualitas yang baik. Proses pencucian yang dilakukan pada pembuatan surimi dilakukan untuk meningkatkan sifat elastitas daging ikan.

Surimi bisa dibuat dalam berbagai olahan, selain bakso, bisa juga otak-otak. Alat yang digunakan:

-) Mesin penggiling, belender
-) Pisau filet

Bahan-Bahan

-) Ikan bandeng
-) Garam 0,2-03 %
-) Gula pasir 3 %

Tahapan pembuatan surimi dengan tahapan sebagai berikut:

a. Tahapan Penyiangan dan Pencucian

-) Ikan segar disiangi dengan membuang kepala dan isi perut, kemudian dicuci bersih
-) Sayatlah dengan memanjang pada bagian punggung lalu lakukan pengambulan daging dengan cara menyerok dengan menggunakan sendok.



Gambar 3. Pembersihan Ikan

b. Leaching

Proses leaching meliputi pencucian daging ikan yang dilumatkan dengan air es air dingin) dan diberi sedkir garam (0,2-03%). Perbandingan ikan dengan air dingin, 1:4 dan perendaman dilakukan selama 15 menit sambil diaduk. Proses leaching disarankan dilakukan 2-3 kali ulangan perendaman, untuk meyakinkan bahwa ikan sudah hilang amisnya .



Gambar 4. Proses Leaching

c. Pengepresan

-) Ikan yang telah dileaching di press dengan cara memerasnya dengan menggunakan kain kasa
-) Haluskan/lumatkan daging ikan tersebut dengan menggunakan gilingan atau blinder hingga di dapat daging halus menyerupai bentuk pasta. Pada saat pelumatan ini ditambahkan gula 3 %



Gambar 5. Proses Pengepresan



d. Pembekuan

Surimi telah selesai dan proses kemudian dikemas dalam kemasan plastic transparan dan dibekukan dalam fresser.

Pembuatan Bakso Ikan

Struktur bahan penyusun bakso terdiri atas gilingan daging ikan, tepung konsentrat protein dan sejumlah bumbu yang kemudian diproses melalui pencampuran bahan-bahan dan dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil.

a. Alat

-) Panci pengukus
-) Pelumat daging ikan
-) Pisau
-) Kompor
-) Baskom
-) Timbangan
-) Blender
-) Serok

b. Bahan (menyesuaikan dengan bahan/kilo)

-) Daging ikan berbagai jenis
-) Tepung tapioca 10-15
-) Garam 2-3 %
-) Bawang Putih 2%
-) Merica 0,5
-) Bumbu Masak, 07,5 (menyesuaikan selera)
-) Telur
-) Es batu secukupnya

c. Proses Pembuatan Bakso

-) Pemisahan daging dari tulang dan durinya dengan cara menyayat memanjang pada bagian punggung hingga terbelah

-) Bagian daging ikan diambil dengan cara mengerok dengan menggunakan sendok
-) Hancuran daging dibersihkan dari komponen yang tidak dikehendaki (kulit, duri dan tulang)
-) Siapkan larutan garam (brine) dingin dengan perbandingan antara air, es dan ikan adalah 4:1 : 1 dan konsentrasi garam 0,2-0,3 %
-) Rendam, hancurkan daging ikan dalam larutan selama 15 menit sembari diaduk.
-) Buanglah jika timbul lemak yang mengapung dipermukaan
-) Lumatkan daging ikan dengan alat penggiling daging sambal diberi garam (2-3%)
-) Haluskan bumbu-bumbu ke dalam daging lumat sambal diulek dan masukkan tapioca sedikit demi sedikit



Gambar 6. Bumbu-bumbu dihaluskan ke dalam daging lumat dengan tapioca dalam blender

-) Aduk adonan sampai homogen dan tidak lengket tangan
 -) Untuk memperoleh elastisitas dapat diberi putih telur dari satu butir untuk setiap 1 kg adonan
- Z Lakukan pencetakan dengan membuat bola - bola kecil dengan cara adonan diletakkan pada telapak tangan, dikepal-kepal kemudian ditekan sehingga akan keluar bola-bola bakso dari sela-sela jari dan telunjuk

Z Bola-bola bakso yang keluar dari kepalan itu diangkat dengan sendok



Gambar 7. Pencetakan Bakso

-) Rebus dalam air mendidih sampai bakso mengapung sebagai tanda telah matang
-) Angkat bakso yang telah matang dan masukkan ke dalam air dingin (air es) + 15 menit
-) Angkat dan tiriskan
-) Saat yang bersamaan masak air kuah dipanci dengan menyesuaikan jumlah bakso yang akan dihidangkan ditambah bumbu, daun bawang, daun sop.

Alhamdulillah, hasil olahan mitra dapat dinikmati tokoh masyarakat dan keluarga yang hadir dalam praktek pembuatan bakso.



Gambar 8. Suasana Makan Bakso bersama

Penyampaian Materi Teknik Pemasaran Bakso Ikan

Tanggal 22 September 2019, mitra diberikan teknik pemasaran bakso Ikan. Dalam pertemuan ini, ditekankan kepada mitra bahwa bakso ikan merupakan makanan yang digemari semua kalangan, baik kalangan menengah

atas maupun menengah ke bawah, anak-anak sampai orang tua. karena itu memiliki peluang bisnis dan terutama dapat menjadi sajian makanan keluarga yang terjamin kebersihan dan kesehatannya. Selain itu, bakso ikan mengandung gizi tinggi dan rendah lemak, sehingga mengkonsumsi bakso ikan tidak ada keraguan dan ketakutan. Selain itu, bahan utama bakso dari ikan, dengan ikan bolu merupakan potensi local di Desa Borikamase.

Membuka usaha bakso ikan, maka yang pertama mendapat perhatian adalah lokasi yang cocok menyesuaikan dengan pasar atau pembeli. Yang kedua olahan bakso harus berkualitas, bahan harus halal, enak, karena dengan olahan bakso yang berkualitas, enak dan cook di lidah, bersih, maka tentu akan mengundang banyak orang untuk datang



Gambar 9, Penyampaian Materi

membelinya. Selain itu, *excellent service*, pelayanan yang baik. Hal lain yang juga harus dilakukan adalah promosi dengan pemasangan spanduk di tempat usaha yang jelas dan orang mudah melihatnya. Salah satu strategi yang dilakukan oleh sebagian pebisnis adalah mengundang keluarga kerabat tetangga datang mencoba bakso kita dengan gratis sebagai pengenalan, sehingga dengan kesan pertama, tentunya mereka akan tertarik dan dapat memesan bakso yang kita buat, karena memiliki nilai rasa, bersih, berkualitas lebih dibanding dengan jualan bakso lainnya. Hal ini yang juga mendapat perhatian dalam menarik pasar, adalah penetapan harga dengan menyesuaikan kemampuan atau daya beli konsumen. Membuka usaha bakso tidak membutuhkan biaya terlalu besar, peralatan yang dibutuhkan juga tidak begitu sulit dan tidak mahal. bisa gerobak atau etalase,

peralatan memasak dan peralatan untuk makan, yang penting tempatnya bersih dan nyaman pelanggan untuk makan bakso ikan.

Monev Kegiatan

Tanggal 17 November 2019, rangkaian akhir kegiatan pengabdian, dilaksanakan monev yang bertujuan untuk mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat program sekaligus mendapatkan masukan untuk pengembangan program pengabdian.



Gambar 10. Monev Kegiatan

Faktor Pendukung

- a. Dukungan pemerintah, karena program pengabdian kepada masyarakat ikut membantu program pemerintah dalam upaya memberikan Pendidikan dan pelatihan life skill yang juga bertujuan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Borikamase.
- b. Motivasi dan semangat mitra dengan mengikuti seluruh kegiatan yang dilaksanakan
- c. Motivasi mitra untuk belajar hal yang baru
- d. Kekompakan dan kedisiplinan mitra
- e. Komunikasi yang baik antara pemerintah, dosen pengabdian dan mitra.
- f. Olahan bakso ikan dengan bahan baku ikan bandeng sangat mudah didapat karena umumnya masyarakat budidaya ikan bandeng dan penghasilan utama keluarga.

Faktor Penghambat

- a. Masih rendahnya motivasi untuk membuka usaha
- b. Masih rendahnya budaya kerja dan kinerja usaha adopsi IT
- c. Jarak antar dusun sangat jauh akses transportasi sangat sulit.



Gambar 11. Foto bersama

D. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PkM di Desa Borikamase telah berjalan dan mendapat apresiasi dari mitra. Kegiatan pengabdian diawali pertemuan dengan Kepala Desa Borikamase dan Ketua Pengurus Majelis Taklim Nurul Hikwah Desa Borikamase di Kantor Desa Borikamase. Kegiatan pengabdian ada empat tahapan yaitu, sosialisasi, pelatihan teknik pembuatan bakso ikan, pelatihan teknik memasarkan udaha, dan money program.

Pelatihan pembuatan bakso ikan dari ikan bandeng, diawali pembuatan surimi dengan tahapan penyiangan dan pencucian ikan, leaching (pencucian daging ikan yang dilumatkan dengan air es dingin) dan diberi garam, pengepresan, pembekuan. Setelah itu bahan dari olahan surimi dibentuk menjadi bulatan kecil dan dimasukkan dalam air yang mendidih hingga matang yang ditandai dengan bakso mengapung

Membuka usaha bakso ikan, hal yang diperhatikan, lokasi menyesuaikan dengan pasar atau pembeli, olahan bakso berkualitas, bahan harus halal, enak,



bersih, pelayanan yang baik, promosi dengan pemasangan spanduk di tempat usaha yang jelas dan orang mudah melihatnya.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima Kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia.

F. DAFTAR PUSTAKA

Betharu Taya, *7 Cara membuat bakso sendiri yang mudah, enak, dan sederhana*, <https://www.merdeka.com/gaya/7-cara-membuat-bakso-sendiri-yang-mudah-enak-dan-sederhana-klm.html>, (diunggah tanggal 28 pebruari 2019)

<https://bisnisukm.com/pembuatan-bakso-ikan.html>, diunggah tanggal 28 Pebruari 2019

Graminda, *5 tips Cara Membuat Bakso Ikan*. (diunggah 28 Pebruari 2019)

Heri Kusdianto, *Strategi Pemasaran dan Analisa Usaha Bakso (bag.2)*, <https://www.pojokbisnis.com/peluang-usaha/strategi-pemasaran-dan-analisa-usaha-bakso>

Nada Irwawan, *Resep bakso ikan*, <https://www.youtube.com/watch?v=iwQPXI4BpuU>, 28 Pebruari 2019

Nina Aysina Runny, *Cara Membuat Bakso Ikan*, <http://perikanan38.blogspot.com/2017/03/cara-membuat-bakso-ikan.html>, diunggah tanggal 28 pebruatri 2019

Resep cara memasak. info/resep-bakso-ikan-kenyal-enak-dan-cara-membuatnya (diunggah tanggal 28 Pebruari 2019)

Tokomesin.com/inilah-cara-membuat-bakso-ikan-lezat-dan-nikmat.html. (diunggah tanggal 28 Pebruari 2019)