

PKM TEKNIK PENGAWETAN DAN PENGOLAHAN DAGING DI DESA PAKUURE II DAN TINANIAN KECAMATAN TENGA KABUPATEN MINAHASA SELATAN PROPINSI SULAWESI UTARA

Tiltje Andretha Ransaleleh ^{1*}, Indyah Wahyuni ¹

¹ Universitas Sam Ratulangi, Kampus Kleak, Manado, Indonesia

*Corresponding author: taransaleleh@unsrat.ac.id

Abstrak. Bakso dan sosis merupakan bagian dari ilmu pengawetan dan pengolahan daging yang sangat populer di masyarakat, walaupun pernah diinformasikan ada produsen yang membuatnya menggunakan bahan tambahan seperti boraks dan formalin. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bertujuan melatih dan memberdayakan Wanita Kaum Ibu (WKI) Gereja Masehi Injili Minahasa (GMIM) Sion Pakuure II Rayon Debora. Berdasarkan wilayah pemerintahan WKI Rayon Debora terdiri atas dua desa yaitu Desa Pakuure II dan Desa Tinanian. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa WKI GMIM Sion Pakuure II Rayon Debora bersama keluarga lebih khusus anak-anak sangat menyukai bakso dan sosis. Oleh karena itu telah dilakukan kegiatan tentang cara membuat dan mengolah bakso dan sosis yang sehat dan aman dikonsumsi bagi keluarga. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan kewirausahaan. Hasil yang diperoleh yaitu WKI bisa mengetahui dan mendemonstrasikan teknik dan cara membuat bakso dan sosis. Bahkan hasil evaluasi dan monitoring, seorang ibu menindaklanjuti hasil pelatihan dengan berjualan makanan berbahan dasar bakso dengan menu yang bervariasi. Kegiatan ini cukup membantu dalam memenuhi dan meningkatkan kebutuhan ekonomi keluarga setiap hari dimasa pandemic covid 19 ini.

Kata kunci: pengawetan, pengolahan daging, Pakuure, Tinanian

1. PENDAHULUAN

Bakso dan sosis merupakan makanan yang sudah merakyat, dan diujakan baik di restoran, pasar modern, pasar tradisional, dan di pedagang kaki lima sampai di desa-desa, terutama di sekolah-sekolah. Namun konsumsi bakso dan sosis pernah menjadi masalah akibat isu penggunaan bahan-bahan tambahan boraks dan formalin yang tidak baik untuk kesehatan. Bakso dan sosis sangat baik untuk dikonsumsi karena mengandung nilai gizi yang tinggi karena terbuat dari berbagai jenis daging, namun mengkonsumsi bakso dan sosis yang diujakan haruslah hati-hati, karena beberapa hasil penelitian menyatakan bahwa penggunaan boraks dan formalin masih ditemukan di beberapa produk bakso dan sosis (Sari, 2015., Faradila, Yustini, & Elmatris, 2014). Walaupun masih ada pedagang yang tidak menggunakan bahan berbahaya ini (Khofifah & Utomo, 2018., Melia, Yuliyatsi, & Rosya, 2010, Mudzkirah, 2016., Utami & Santi, 2017). See, Saleh, Bakar, Yosafat, & Heng (2010) melaporkan bahwa boraks bersifat racun yang berpengaruh terhadap kesehatan. Penggunaan suplemen yang mengandung boraks pada ayam broiler mempengaruhi hati, otot, alat pencernaan, dan gangguan metabolisme (Eren, Uyanik, Guchu, & Cinar, 2010). Penambahan boraks dan formalin dalam pembuatan bakso dan sosis, menjadikan bakso tahan lama dengan penampakan yang seolah-olah bakso belum lama diproduksi. Saputrayadi, Asmawati, Marianah, & Suwati (2018) melaporkan adanya penggunaan formalin dalam bakso dapat mempengaruhi warna dan tekstur bakso. Adanya isu penggunaan boraks dan formalin, maka dipandang perlu melakukan penyuluhan dan demonstrasi tentang teknik pengawetan dan membuat bakso dan sosis yang sehat dan bergizi tanpa penggunaan bahan-bahan yang merugikan kesehatan pada Wanita Kaum Ibu Rayon Debora di Desa Pakuure dua dan Tinanian.

Wanita kaum ibu Rayon Debora, secara administrasi pemerintahan, tertelak di dua desa yaitu Desa Pakuure dan desa Tinanian. Secara organisasi pelayanan GMIM, wanita kaum ibu masuk dalam pelayanan gereja GMIM Sion yang terletak di Desa Pakuure II. Aktifitas Wanita kaum ibu Rayon Debora sebagian besar bertani dan sebagian kecil berdagang, membuka warung yang didagangkan di rumah dan pasar tradisional, menjual makanan jajanan seperti bubur manado, ikan masak, dan kue yang berskala rumah tangga. Hasil wawancara kami dengan sebagian ibu-ibu yang suka makan bakso dan sosis mereka menyatakan bahwa mereka sangat menyukai bakso dan sosis, karena rasanya enak dan praktis. Beberapa ibu-ibu, didalamnya wanita kaum ibu Rayon Debora di desa Pakuure II dan Tinanian menyatakan keinginan mereka untuk suka mempelajari cara membuat bakso dan sosis, namun mereka belum pernah melihat dan tidak tau bagaimana cara membuat bakso dan sosis. Aktifitas ibu-ibu



harus terus digerakkan dan didorong sehingga mampu mempengaruhi kegiatan ekonomi keluarga, seperti industri rumah tangga dan berbagai ketrampilan masyarakat. Banyak produk industri makanan yang beredar di pasaran, baik di sejumlah pasar swalayan maupun di pasaran umum merupakan hasil olahan dari masyarakat secara perorangan atau kelompok.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan yaitu penyuluhan, pelatihan dan praktikum. Penyuluhan diberikan kepada Wanita kaum ibu (WKI) Rayon Debora dan dan WKI yang tidak tergabung pada Rayon Debora. Materi penyuluhan tentang keamanan daging dan sanitasi, bahaya penggunaan bahan berbahaya seperti boraks dan formalin, teknik pembuatan dan pengolahan produk hasil ternak berasal dari daging khususnya bakso dan sosis, dan strategi berwirausaha. Pelatihan dan demostrasi diberikan di masing-masing kelompok yaitu kelompok rayon Debora Pakuure Tinanian dan Kelompok rayon Debora Pakuure II. Materi demonstrasi yaitu cara membuat bakso dan sosis aman dari bahaya dan bergizi di masing-masing kelompok, Setiap ibu-ibu diberi kesempatan mencoba dan membuat sendiri bakso dan sosis yang sudah didemonstrasikan sebelumnya. Materi pelatihan wirausaha yaitu mengajarkan cara menghitung hasil olahan yang dapat memberikan keuntungan. Tahapan yang dilakukan dalam PKM ini yaitu penyuluhan, terlebih dahulu dimulai dengan tanya jawab menggunakan lembar pertanyaan, selanjutnya diberikan materi dan brosur pada setiap ibu-ibu dalam kelompok mitra. Demostrasikan, kelompok mitra diberikan kesempatan dan terlibat langsung dalam demonstrasi. Hasil produk yang dibuat oleh kelompok mitra dievaluasi, kemudian diberikan pelatihan wirausaha cara memperoleh keuntungan dalam usaha pembuatan bakso dan sosis dengan membuat perencanaan sederhana.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada wanita kaum ibu rayon Debora kelompok Pakuure Tinanian dan Pakuure II (Gambar 1). Sebelum dilaksanakan penyuluhan, kami membagikan brosur tentang teknik pengolahan bakso dan sosis, dan melakukan tanya-jawab sesuai dengan lembar pertanyaan yang sudah disiapkan.



Gambar 1 Kegiatan penyuluhan pada Wanita Kaum Ibu (WKI) Rayon Debora Kelompok Pakuure Tinanian dan Pakuure II

Tujuannya untuk mengetahui tingkat pendidikan formal dan pengetahuan WKI yang hadir tentang cara membuat bakso dan sosis tanpa menggunakan bahan tambahan berbahaya. Hasil tanya jawab diperoleh bahwa pada umumnya WKI yang hadir dalam penyuluhan mempunyai tingkat pendidikan formal SMA, namun tidak mengetahui informasi tentang pembuatan bakso dan sosis yang menggunakan bahan tambahan berbahaya seperti boraks dan formalin.

Sebanyak 15 orang (100%) WKI dari Rayon Debora kelompok Pakuure Tinanian dan sebanyak 13 orang (85 %) WKI dari Kelompok Pakuure II tidak pernah membuat bakso, namun sering makan bakso apabila bepergian atau membeli bakso untuk anak-anak mereka pada pedagang keliling yang datang dari luar desa. Hasil wawancara terhadap dua orang WKI kelompok Pakuure II yang pernah membuat bakso bahwa, mereka mengetahui cara membuat bakso karena mereka pernah melihat dari orang lain pada saat mereka berada dan tinggal di luar desa Pakuure. Sedangkan untuk sosis semuanya tidak pernah membuat bahkan jarang makan sosis. Sedangkan untuk kebutuhan anak-anak, mereka membeli dari supermarket atau kepada pedagang keliling dari luar desa. Antusias wanita kaum ibu untuk mengetahui cara membuat bakso dan sosis yang aman dikonsumsi sangat tinggi hal ini dapat diketahui dari partisipasi dalam bentuk pertanyaan-pertanyaan yang disampaikan selama penyuluhan dan setelah membaca brosur yang dibagikan.

3.2 Demostrasi Pembuatan Sosis dan Bakso

Demonstrasi Pembuatan Bakso Dan Sosis pada WKI Rayon Debora Desa Tinanian dan Desa Pakuure II. Demonstrasi bermaksud untuk memberikan ketrampilan kepada WKI rayon Debora mengenai teknik pengolahan daging khususnya bakso yang aman dikonsumsi dan sosis daging menggunakan selongsong usus babi. Diharapkan melalui kegiatan ini, WKI Rayon Debora mampu membuat bakso dan sosis, sebagai keanekaragaman produk daging yang dapat dimanfaatkan untuk keluarga, juga dapat berwirausaha skala rumah tangga dalam kegiatan harian, untuk mendukung peningkatan ekonomi keluarga terutama dimasa pandemic covid 19 saat ini. WKI diajarkan tentang pentingnya sanitasi diri sendiri dan alat-alat yang digunakan selama proses pengolahan, cara memilih daging yang baik, membuat formulasi adonan, teknik pencampuran adonan, teknik pemasakan sehingga menghasilkan bakso dan sosis yang berkualitas. Hasil demonstrasi, WKI Rayon Debora desa Tinanian dapat membuat pentolon bakso, bakso goreng, bakso tusuk, mie bakso dan sosis dari selongsong babi (Gambar 2).





Gambar 2. Hasil demonstrasi pembuatan bakso dan sosis pada WKI Rayon Debora Kelompok desa Tinanian. Hasil demonstrasi pembuatan bakso dan sosis WKI Rayon Debora kelompok Pakuure II dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil demonstrasi pembuatan bakso dan sosis pada WKI Rayon Debora Kelompok Pakuure II.

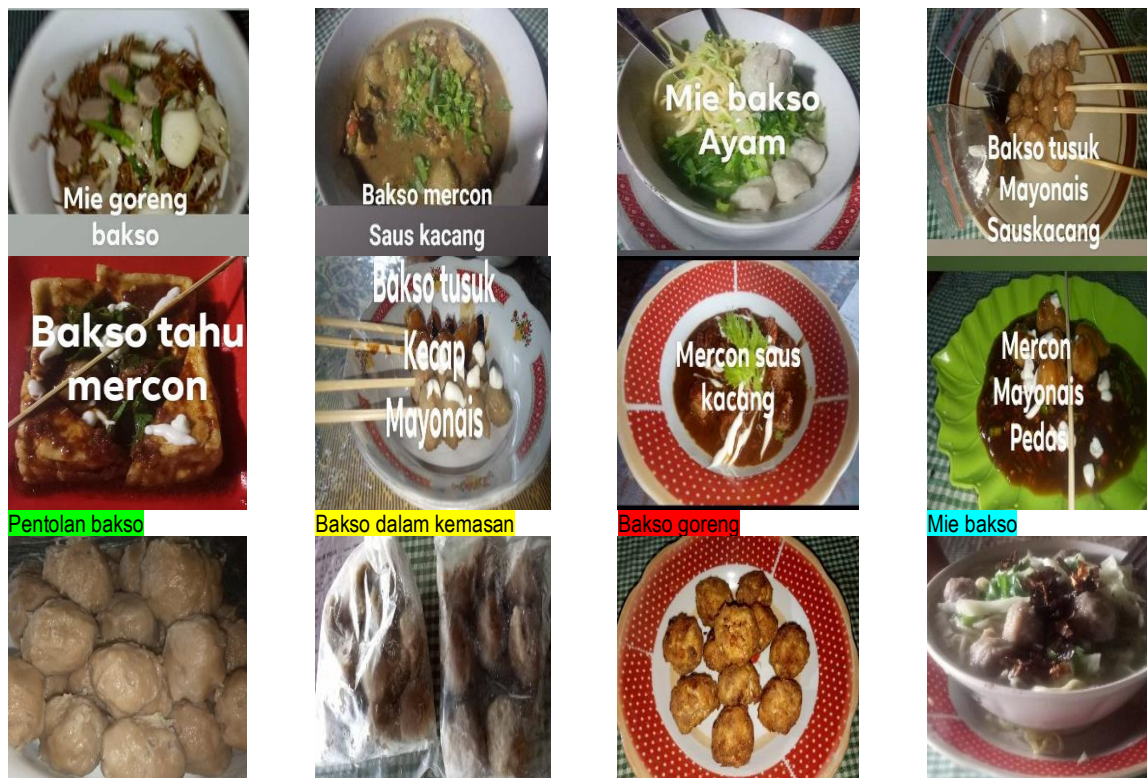
Demonstrasi yang dilakukan memberikan pengetahuan bagi WKI dari tidak tahu menjadi tau, dari tidak pernah melihat cara dan teknik membuat bakso dan sosis, menjadikan mereka dengan mudah mentrasfer ilmu yang dilihat dan diberikan. Hasilnya WKI dengan mudah dapat mengolah bahan yang diberikan dan membuat menjadi bakso dan sosis. Terbukti setelah diberikan contoh WKI bergegas mempraktekan sendiri, walaupun hasil yang diperoleh belum maksimal.

3.3 Pelatihan Kewirausahaan dan Tindak Lanjut

Pelatihan cara pencatatan pembukuan sederhana penjualan bakso atau sosis diajarkan kepada WKI rayon Debora yang berkeinginan untuk berwirausaha. Alur pembuatan pembukuan awal yang diajarkan dimulai dari pencatatan semua bahan dan barang yang didapat dari toko atau pasar, barang habis pakai, tenaga kerja, penggunaan listrik, penggunaan alat masak, bahan bakar, dan penggunaan media sosial seperti facebook untuk promosi produk. Sebagai latihan diberikan contoh pengolahan satu kilogram daging sapi, kemudian dihitung jumlah pentolan bakso yang dihasilkan. Semua biaya produksi satu kilogram daging yang dibuat pentolan bakso dihitung. Setelah semua biaya produksi dan jumlah produksi pentolan bakso yang dihasilkan untuk satu kilogram daging

dihitung, selanjutnya dihitung kemungkinan keuntungan dengan menghitung harga pentolan bakso. Tafsiran keuntungan diperoleh dari total harga pentolan bakso dikurangi biaya produksi. Tafsiran keuntungan disarankan berkisar dari 25-50 %. Semua biaya produksi dan hasil penjualan dicatat dalam neraca atau jurnal pemasukan dan pengeluaran yang dilengkapi dengan hari dan tanggal.

Tindak lanjut kegiatan PKM yaitu mengevaluasi kegiatan WKI setelah dilaksanakan penyuluhan dan pelatihan. Hasil pengamatan satu orang anggota WKI Rayon Debora yang langsung mengaplikasikan ilmu yang diberikan dengan berjualan bahan makanan berbahan dasar bakso yang dipromosikan lewat media sosial facebook dengan menu-menu bervariasi dan inovatif seperti pentolan bakso sapi dan ayam dalam kemasan, mie bakso, mie goreng bakso, bakso tusuk mayonais saus kacang, bakso tusuk kecap mayonais, bakso tahu mercon, bakso mercon sous kacang, mercon mayonais pedas seperti pada Gambar 4. Hasil yang diperoleh dapat menopang perekonomian keluarga setiap hari. Hasil diskusi dengan WKI yang lain mereka berkeinginan untuk membuat dan berjualan bakso dan sosis kepada anak-anak sekolah apabila sekolah telah berkegiatan dengan normal di sekolah. Khusus untuk produk sosis masih mempunyai hambatan dalam pengolahan karena tidak tersedia selongsong yang berukuran kecil.



Gambar 4. Jenis-jenis bahan makanan berbahan dasar bakso yang dipromosikan melalui media masa seorang WKI di desa Tinanian

4. SIMPULAN

Kegiatan PKM teknik pengawetan dan pengolahan daging pada WKI rayon Debora desa Pakuure II dan Tinanian Kecamatan Tenga Kabupaten Minahasa Selatan Propinsi Sulawesi Utara dapat memberikan pengetahuan, motivasi dan, ketrampilan WKI Rayon Debora GMIM SION Pakuure II dalam menopang perekonomian keluarga dimasa pandemic Covid 19.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Sam Ratulangi, dalam hal ini bertindak atas nama Universitas Sam Ratulangi, yang telah mendanai kegiatan melalui Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Universitas Sam Ratulangi. Kementerian Riset, Teknologi dan pendidikan Tinggi Tahun 2020

6. DAFTAR PUSTAKA

- Eren, M., Uyanik, F., Guchu, B.K., & Cinar, M. (2012). Effect of Dietary Boric and Boraks Supplement on Growth Performance in Broilers. *Rev.Med.Vet.* 163(1):546-551.
- Faradilah, Yustini, Elmatris. (2014). Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas.* 3(2):156-157.
- Khoffifah,S., & Utomo, D. (2018). Uji Boraks dan Formalin pada Jajanan Disekitar Universitas Yudharta Pasuruan. *Jurnal Teknologi Pangan,* 9(1):10-19.
- Melia., Yuliyarsi, & Rosya. (2010). Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan,* 7(2):62-69.
- Mudzkirah, I. (2016). Identifikasi Penggunaan Zat Pengawet Boraks dan Formalin pada Makanan Jajanan di Kantin UIN Alauddin Makassar. Skripsi. Universitas Negeri Islam Alauddin. Makasar.
- Sari, W.R. (2015). Identifikasi Formalin pada Bakso dari Pedagang Bakso di Kecamatan Panakukang. Kota Makasar. Skripsi. Progras Studi Kedokteran Hewan Fakultas Kedokteran UNHAS Makasar.
- See, A.S., Salleh, A.B., Bakar, F.H., Yosaf, N.A., & Heng, L.Y. (2010). Rish and Health Effect of Boric Acid. *Am. J. Appl. Sci.* 7(5) : 620-627.
- Suptrayadi, A., Asmawati., Marianah, &Suwati. (2018). Analisa Kandungan Boraks dan Formalin pada Beberapa Pedagang Bakso di Kota Mataram. *Agrotek* 5(2):107-116.
- Utami, A.,& Santi, P. (2017). Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks pada Jajanan Sekolah di SDN Serua Indah 1 Kota Ciputat. *Jurnal ilmiah pgsd.holistika.* 1(1):57-62.

