

## PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN BAKSO MERCON BAGI BU- IBU PKK DI DESA BLIMBINGSARI

Ni Made Erpia Ordani Astuti<sup>1</sup>, I Putu Pranatha Sentosa<sup>2</sup>, I Made Darmayasa<sup>3</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia;  
<sup>3</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia  
Email : erpiaastui@undhirabali.ac.id

### ABSTRAK

Perkumpulam ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, yang beralamat di Desa Blimbingsari, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Propinsi Bali dimana masyarakatnya memiliki latar belakang pendidikan, pekerjaan dan perekonomian yang berbeda-beda. Adanya wabah virus Corona membuat dunia pariwisata terpuruk termasuk pariwisata di Bali. Banyak masyarakat yang bekerja di bidang pariwisata kehilangan pekerjaan, termasuk masyarakat yang berasal dari desa Blimbingsari, banyak yang kehilangan pekerjaan dan terpaksa kembali ke desa dengan mengambil pekerjaan serabutan (menjadi petani, buruh bangunan), sedangkan kaum wanita atau ibu-ibu mayoritas sebagai Ibu Rumah tangga, yang setiap hari menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. Ibu rumah tangga diharapkan mampu memberikan kontribusi penghasilan untuk menambah penghasilan keluarga, salah satu cara dengan meningkatkan ketrampilan dalam bidang produksi makanan ringan yang bisa dijual ke masyarakat. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pembuatan makanan ringan bagi ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dengan memberikan pendampingan dan pelatihan dalam pembuatan makanan ringan. Peningkatan keterampilan dan kompetensi dilakukan dengan metode ceramah dalam menyampaikan materi tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan, dan metode memasak, juga dengan metode demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan makanan ringan (bakso mercon). Luaran dari kegiatan ini meliputi: ibu-ibu PKK desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, penerapan metode memasak serta penggunaan peralatan dalam pembuatan makanan ringan (bakso mercon). Serta memiliki ketrampilan dalam memproduksi bakso mercon.

**Kata Kunci:** Pembuatan, Makanan Ringan, pendampingan, pelatihan

### 1. Pendahuluan

Perkumpulam ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, yang beralamat di Desa Blimbingsari, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Propinsi Bali penduduk masyarakatnya memiliki latar belakang pendidikan, pekerjaan dan perekonomian yang berbeda-beda. Masyarakat Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan. Sebelum wabah virus Corona, banyak kepala keluarga usia muda atau usia produktif masyarakat desa Blimbingsari yang bekerja di luar daerah khususnya daerah Denpasar dan sekitarnya, dan bekerja di bidang pariwisata. Adanya wabah virus Corona membuat dunia pariwisata terpuruk termasuk pariwisata di Bali. Banyak masyarakat yang bekerja di bidang pariwisata kehilangan pekerjaan, termasuk masyarakat yang berasal dari Blimbingsari, banyak yang kehilangan pekerjaan dan terpaksa kembali ke desa dengan mengerjakan pekerjaan serabutan (menjadi petani, buruh bangunan), sedangkan kaum wanita atau ibu-ibu mayoritas sebagai ibu rumah tangga, yang setiap hari menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. Mitra kegiatan pengabdian ini adalah Perkumpulan ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh yang memiliki profil sebagai berikut:

Tabel 1.1 Profil Mitra

No	Uraian	Perkumpulan Ibu-Ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh
1	Organisasi	
	Ketua	Yuliani
	Sekretaris	Ni Made Endang Tini Artatiwati
	Bendahara I	Ni Nyoman Ayu Ratna Dewi
	Bendahara II	Supriyanti
	Humas	Ni Nyoman Murniati
2	Jumlah Anggota	18 Orang
3	Pendidikan	SMP, SMK/SMA, Diploma, Serjana
4	Bidang Kegiatan	Pelatihan, Arisan PKK, Senam Kesehatan, Kebersihan Lingkungan, Simpan Pinjam.

Memperhatikan kondisi di dunia pariwisata sekarang ini, dampak dari wabah Virus Corona membuat pariwisata di Bali bahkan di seluruh Dunia menjadi terpuruk. Hal ini berdampak pada pekerjaan masyarakat di dunia dan Bali khususnya termasuk masyarakat di desa Blimbingsari. Pendapatan masyarakat Bali sebagai besar bersumber dari pariwisata, hal ini membuat masyarakat semakin khawatir akan keberlangsungan hidupnya. Adanya permasalahan seperti tersebut di atas ditambah lagi kebutuhan biaya hidup rumah tangga yang semakin meningkat, kebutuhan untuk biaya pendidikan anak-anak dan lain-lain. Permasalahan akan bertambah lagi jika dalam satu rumah tangga penghasilan hanya tergantung pada satu orang yaitu kepala keluarga saja. Tingginya kebutuhan biaya hidup masyarakat tidak tepat dijadikan alasan buat masyarakat untuk berdiam diri dan berputus asa, penghasilan rumah tangga yang bersumber dari satu orang sebaiknya dibantu oleh anggota keluarga lainnya, seperti istri atau anak yang produktif. Ibu rumah tangga diharapkan mampu memberikan kontribusi penghasilan untuk menambah penghasilan keluarga, salah satu cara dengan meningkatkan ketrampilan dalam bidang produksi makanan ringan yang bisa dijual ke masyarakat.

Upaya membangkitkan kesadaran masyarakat tidak cukup hanya bertukar pendapat atau berbagi informasi karena pengaruhnya atau dampaknya tidak lama dan tidak besar, kemungkinan informasi yang bermuatan kepentingan juga masuk secara bersamaan tanpa bisa dibendung. Oleh sebab itu pemberian informasi dan diskusi harus disertai dengan kegiatan nyata, dengan membangkitkan semangat juang dan sikap mental Kewirausahaan untuk menangkis pengaruh dan informasi yang merugikan mereka.

Dari hasil wawancara dengan Ketua PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, bahwa banyak ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh yang memiliki keinginan untuk meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan makanan ringan dan adanya keinginan ibu-ibu untuk bisa membantu perekonomian keluarga dengan menjual makanan.

Sehubungan dengan hal tersebut pemberdayaan dan pengembangan masyarakat atau sumber daya manusia penting untuk dilakukan agar masyarakat nantinya sebagai pelaku dan bukan sebagai penonton dalam menyikapi perubahan dan kemajuan yang ada. Pemberdayaan dalam pembangunan masyarakat selalu identik dengan upaya menjadikan masyarakat lebih mandiri, ikut berperan serta aktif, dan terbangunnya jaringan kerja. Pemberdayaan masyarakat tidak dibatasi untuk pengembangan potensi ekonomi masyarakat semata, tetapi juga membangun harkat, martabat, dan harga diri sesuai tatanan nilai dan budaya yang tumbuh dan berkembang di daerah setempat.

Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi makanan adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, menarik, memiliki rasa yang enak serta aman untuk dimakan serta bernilai gizi tinggi. Menurut Sunita (2009) Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan

atau unsur-unsur atau ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Terdapat banyak jenis makanan yang bisa dijual kepada masyarakat. Pada dasarnya Ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh memiliki kemampuan dalam memproduksi makanan ringan, hanya saja potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Memperhatikan lingkungan disekitar Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, banyak anak-anak atau masyarakat yang membutuhkan makanan ringan untuk kesehariannya, hal ini membuktikan bahwa makanan ringan sangat dibutuhkan dan digemari oleh masyarakat, sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan dan menjadi bisnis yang menjanjikan dimasa-masa yang akan datang.

Salah satu penyebab minimnya kemampuan masyarakat tentang tatacara pembuatan makanan ringan adalah kurangnya minat dan keberanian masyarakat untuk mencoba memproduksi makanan ringan, serta kurangnya pengetahuan tentang tehnik pembuatan makanan ringan yang berkualitas baik dari penampilan, rasa dan hidangan yang hygiene dan sanitasi. Dengan penerapan metode memasak yang benar dan tepat, akan dapat menghasilkan makanan yang menarik, rasanya enak dan aman untuk dimakan. Menurut Sihite (2006) memasak merupakan suatu proses penerapan panas makanan dengan tujuan (a) memudahkan pencernaan dalam tubuh untuk mencerna makanan, (b) membebaskan dari bibit penyakit, (c) meningkatkan rasa, dan

(d) meningkatkan penampilan makanan menjadi semakin menarik. Kurangnya kemampuan dan ketrampilan masyarakat dalam memproduksi makanan ringan menimbulkan masalah baru bagi masyarakat, yaitu untuk memenuhi keinginan dapat menikmati makanan ringan, masyarakat harus membeli, hal ini tentu membutuhkan biaya tambahan, padahal jika masyarakat mau, mereka bisa memproduksi sendiri karena cara pembuatan makanan ringan tidak terlalu sulit, bahan dan peralatan yang diperlukan mudah didapatkan.

Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pembuatan makanan ringan bagi ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pembuatan makanan ringan. Melihat peluang dan banyaknya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan, maka kami melakukan tindakan nyata dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh dalam proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon).

Menurut Bartono, BH (1999) dalam masalah *food product*, ada tiga hal penting, yaitu masalah hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja. Sasaran Hygiene mencakup :

(a) Higiene Personal, (b) Higiene Peralatan, (c) Higiene Ruangan, dan (d) Higiene Makanan. Untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, menarik, higienis, sehat serta aman dimakan, diperlukan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Tahap kegiatan dilakukan dengan menginformasikan materi dengan metode ceramah tentang kandungan gizi makanan yang diproduksi, materi tentang kewirausahaan, jenis-jenis bahan makanan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang digunakan dalam pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon). Tahap selanjutnya menjelaskan dan mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon), yaitu mulai dari mempersiapkan bahan, proses pembuatan adonan, proses pencetakan atau pembentukan adonan sampai pada proses pematangannya. Kegiatan dilanjutkan adalah pelaksanaan pelatihan dan pendampingan oleh tim proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon). Pendampingan dilanjutkan sampai pada proses penyajian hasil produksi yang akan dijual kepada masyarakat, serta sistem manajemen kelola usaha. Suhardjito (2005) menyatakan bahwa untuk mendapatkan makanan dengan kualitas yang memuaskan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu :

1) Pilih bahan yang berkualitas baik, 2) jaga keseimbangan dari bahan-bahan yang kita pergunakan, 3) Gunakan metode yang benar dan 4) Campur bahan-bahan secara merata. Hasil produk makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) diharapkan juga dapat dijual kepada masyarakat, sehingga kedepannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## 2. Solusi dan Target Luaran

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pelaksana serta hasil observasi dan wawancara dengan Ketua PKK desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, solusi dengan melaksanakan kegiatan sebagai berikut :

- a **Sosialisasi:** (1) Pemberian materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta penerapan teknik atau metode memasak yang tepat dalam pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon). (2) Mendemonstrasikan proses pembuatan makanan ringan dari proses mempersiapkan bahan, membuat adonan, mencetak atau membentuk, proses pematangan atau *cooking* sampai makanan siap dihidangkan. (3) Pelatihan dan Pendampingan serta mempraktikkan secara langsung proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon), dan (4) Pelatihan, pendampingan, dan mempraktikkan secara langsung proses penyajian makanan ringan (khususnya Bakso Mercon).
- b **Pendekatan:** (1) Pendekatan dengan metode ceramah dan Tanya Jawab dalam menyampaikan materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan serta penerapan tehnik atau metode memasak yang tepat dalam pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon), (2) Pendekatan dengan metode demonstrasi dalam proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon), pelatihan dan pendampingan serta mempraktikkan proses pembuatan Makanan Ringan (khususnya Bakso Mercon), Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan proses penyajian makanan ringan (khususnya Bakso Mercon).

### Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta teknik atau metode memasak yang tepat dalam pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon).
2. Memiliki keterampilan dalam proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) yang dapat dijual bagi masyarakat umum.
3. Memiliki produk olahan Makanan Ringan (khususnya Bakso Mercon) yang berkualitas, sehat dan aman dikonsumsi.
4. Memiliki keterampilan dalam proses penyajian makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) yang dapat dijual bagi masyarakat umum.
5. Memiliki pengetahuan tentang pengembangan *usaha/entrepreneurship* untuk memulai usaha kecil.

## 3. Metode

### 1) Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pembuatan Makanan Ringan (Bakso Mercon) bagi Ibu-ibu PKK di Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, Melaya - Jemberana - Bali, sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman, pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK di Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, Melaya - Jemberana - Bali yang berjumlah 12 orang, dalam penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang digunakan dalam pembuatan makanan ringan, serta penerapan teknik atau metode memasak dalam pembuatan makanan ringan (bakso mercon) disampaikan secara klasikal di salah satu rumah masyarakat, dan tanya jawab dengan peserta / ibu- ibu PKK. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis-

jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan makanan ringan, serta tehnik atau metode memasak dalam pembuatan makanan ringan (bakso Mercon), serta pengetahuan tentang pengembangan *usaha/ entrepreneurship* untuk memulai usaha kecil. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian test dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 3.1 Pedoman Acuan Penilaian Penguasaan, Bahan Makanan, Peralatan dan Tehnik/Metode Memasak dalam Pembuatan makanan Ringan (Bakso Mercon):

Rentang	Keterangan
80 – 100	Sangat Baik
65 – 79	Baik
55 – 64	Cukup
40 – 54	Kurang
0 – 39	Gagal

## 2) Metode Demonstrasi

Kegiatan dilanjutkan dengan instruktur mendemonstrasikan atau memberikan contoh cara-cara mempersiapkan bahan, menyiapkan peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan makanan ringan, serta penerapan teknik atau metode memasak dalam pembuatan makanan ringan (Bakso Mercon).

## 3) Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah instruktur mendemonstrasikan kegiatan dalam pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon), kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon). Kegiatan pendampingan merupakan salah satu bentuk wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh untuk meningkatkan kompetensi ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh dan menjalin kerjasama antar kampus dengan masyarakat untuk meningkatkan ketrampilan ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh setelah mengikuti pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan PKM ini. Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilanjutkan dengan mempraktekkan proses menata makanan ringan (khususnya Bakso Mercon), untuk dijual atau dipasarkan kepada masyarakat.

## Rancangan Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) bagi Ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan PKM ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh sebagai berikut : 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, penggunaan peralatan, serta penerapan tehnik atau metode memasak yang tepat dalam pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100. 2) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) yang berorientasi pada produk, dan 3) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam poses penataan makanan ringan

(khususnya Bakso Mercon) diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) yang berorientasi pada produk.

### **Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program**

Mitra dari kegiatan ini adalah Ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, Melaya-Jemberana-Bali. Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan semua pengurus dan beberapa anggota PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, Melaya-Jemberana- Bali sebagai peserta yang berjumlah 15 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti ruangan, listrik yang ada di Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh dan beberapa peralatan yang diperlukan dalam proses Pembuatan Makanan Ringan (Bakso Mercon). Salah satu faktor penting partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah peran serta aktif peserta pelatihan, dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

## **4. Hasil dan Pembahasan**

### **1) Pengetahuan tentang Bahan Makanan, Peralatan yang dipergunakan dan teknik atau Metode Pembuatan Makanan Ringan (khususnya Bakso Mercon)**

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan tentang pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon) dilaksanakan pada hari Sabtu, 16 Oktober 2021 berlangsung dari jam 08.30 sampai dengan 17.00 wita. pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan, kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang Jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan dan tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan Makanan ringan (khususnya bakso mercon).

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan proses pembuatan Makanan ringan (khususnya bakso mercon) berjalan dengan sangat baik dan efektif mampu memberikan pemahaman secara menyeluruh pentingnya memahami pengetahuan tentang bahan makanan, peralatan yang dipergunakan dan teknik atau metode memasak yang diterapkan dalam pembuatan Makanan ringan (khususnya bakso mercon). Sihite (2006) menyebutkan perbedaan pokok dalam pengolahan atau memasak disebabkan oleh beberapa hal, diantaranya : (1) keadaan bahan makanan yang akan diolah, (2) Hasil atau makanan yang akan dimasak. Mitra mulai memahami dan menyadari bahwa kualitas bahan makanan sangat mempengaruhi hasil akhir dari pembuatan Makanan ringan termasuk juga penggunaan peralatan dan metode yang sesuai.





Gambar 1. Sosialisasi materi tentang Jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon).

## 2) Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Makanan Ringan (khususnya bakso mercon).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan Makanan Ringan (khususnya Bakso Mercon) dilaksanakan setelah sosialisasi atau penyampaian materi tentang Jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan serta tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan Makanan Ringan (khususnya Bakso Mercon). Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman ibu-ibu tentang Jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan serta tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan Makanan Ringan (khususnya Bakso Mercon) sampai siap dihidangkan maupun dijual ke masyarakat. Ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, Melaya-Jemberana-Bali telah mampu menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon), mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya serta mampu menerapkan tehnik atau metode memasak dalam proses pembuatan Makanan Ringan (khususnya bakso mercon) serta mampu menata dengan rapi Makanan ringan (khususnya bakso mercon) yang akan disajikan bagi tamu, keluarga maupun yang akan dijual di masyarakat.

Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan adalah ditahap awal peserta belum mempersiapkan diri dengan baik, yaitu belum membaca dengan baik dan belum memahami resep yang telah diberikan sebelumnya. Aktivitas yang nampak adalah peserta masih mengalami kebingungan dalam proses mempersiapkan bahan makanan, dan melaksanakan tindakan dalam pelaksanaan proses produksi. Pada saat proses pembuatan adonan, peserta masih memegang resep sambil membaca dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengar oleh peserta yang lainnya, hampir sebagian dari peserta memegang resep dan membacanya sehingga membuat suasana ramai pada awalnya, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan. Menurut Bartono (2010) Resep adalah formula

tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu.

Dalam proses pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon), peserta mengalami kesulitan dalam memahami rasa dan tekstur adonan bakso yang baik. Adonan yang masih terlalu lembek sehingga sulit untuk dibentuk, pada kesempatan ini peserta saling bertanya satu sama lain apakah rasanya sudah pas atau belum. Pada proses perebusan bakso, peserta masih mengalami kebingungan dalam menentukan tingkat kematangan bakso. Ada bakso yang belum matang sudah diangkat oleh peserta. Semua peserta mencoba memberikan kontribusi pembuatan dengan menjelaskan tingkat kematangan bakso. Iskandar (1995) menyebutkan *Boilling* adalah merebus dengan air mendidih, volume/jumlah air lebih banyak dari bahan, dimana bahan terendam di dalam air.

Demikian juga halnya dalam pembentukan bakso peserta juga mengalami kesulitan, belum dapat menghasilkan bentuk bakso yang baik, mulus dan rapi, namun dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, semua peserta antusias dan bersemangat membentuk bakso supaya hasilnya bagus dan rapi. Setelah beberapa kali dicoba membentuk adonan bakso, semua peserta akhirnya dapat membentuk bakso yang baik dan rapi.

Proses pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) semua peserta sangat aktif dan antusias untuk dapat mempraktikkan dengan baik. Peserta saling membantu dan mendukung temannya untuk menyelesaikan tugas dengan baik, cepat dan hasilnya memuaskan. Proses Pelatihan dan pendampingan membentuk adonan menjadi makanan ringan (khususnya Bakso Mercon) seperti pada gambar 2 di bawah ini:



Gambar 2. Proses Pembentukan Bakso Mercon:

Setelah semua adonan bakso dibentuk, dilanjutkan tahap berikutnya yaitu proses pematangan dengan menerapkan metode *Boilling*/merebus untuk pematangan Bakso Mercon, Mie, penerapan metode *Simmering* untuk pembuatan kuah bakso, dan penerapan *Deep Frying*/Mengoreng untuk pembuatan bawang goreng. Semua peserta melakukan proses pematangan Bakso Marcon maupun kuah bakso, dan mie untuk kelengkapan bakso Mercon. Selama proses pematangan, peserta saling berdiskusi/ngobrol tentang bahan yang dipergunakan dan proses pembuatan Bakso mercon. Diskusi semakin seru dimana peserta



antusias kalau proses pembuatan makanan ringan ini baik juga selain bisa diperuntukan untuk keluarga, bagus juga kalau dikembangkan untuk dijual bagi masyarakat. Proses Pelatihan dan pendampingan pematangan Bakso Mercon seperti pada gambar 3 di bawah ini:



Gambar 3. Proses Pematangan Bakso Mercon, Kuah Bakso

Setelah semua Bakso Mercon matang, dilanjutkan dengan kegiatan penataan/penyajian. Kreativitas peserta mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh penyajian/penataan yang kreatif oleh instruktur dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, semua peserta berusaha menyajikan/menata produk mereka semenarik mungkin baik yang akan disajikan buat tamu, keluarga atau yang akan dijual di masyarakat.

Pelaksanaan Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon). melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon), peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan hari itu, bahkan peserta dan juga pengurus PKK Desa Blimbing Sari, Enjungan Kelod Kauh berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis hidangan yang lainnya. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso mercon) seperti pada gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4. Hasil Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Bakso Mercon

## 5. Simpulan

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pembuatan Makanan Ringan (khususnya bakso mercon) bagi ibu-ibu PKK Desa Blimbing Sari, Enjungan Kelod Kauh, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM pembuatan Makanan Ringan (khususnya bakso mercon) bagi ibu-ibu PKK Desa Blimbing Sari, Enjungan Kelod Kauh, telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan tentang jeni-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta teknik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan Makanan Ringan (khususnya bakso mercon). Pada tahapan ini peserta telah memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahani persiapan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penerapan teknik atau metode memasak dalam pembuatan Makanan Ringan (khususnya bakso mercon), 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini juga telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon), yang dilanjutkan dengan tehnik penataan makanan ringan (khususnya bakso mercon) hingga siap dinikmati oleh anggota keluarga dan juga siap dijual kepada masyarakat, 3) Pada kegiatan pelatihan ini, kreativitas peserta berkembang dengan baik yang dilihat dari hasil akhir dari proses pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon), peserta telah mampu menghasilkan bentuk, ukuran bakso yang baik dan rapi, dan 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon) bagi ibu-ibu PKK Desa Blimbing Sari, Enjungan Kelod Kauh mendapatkan apresiasi positif dari pengurus dan ibu-ibu PKK Desa Blimbing Sari, Enjungan Kelod Kauh, bahkan mereka berharap kegiatan sejenis dapat terus dilaksanakan di Desa Blimbing Sari, Enjungan Kelod Kauh dengan jenis hidangan lainnya.

## Daftar Rujukan

- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Bartono P.H., S.E., dan Ruffino E.M., S.E. 2010. Tata Boga Industri. Andi. Yogyakarta
- Sihite, Richard. 2006. *Food Product*. SIC.
- Purwanti, S.Pd. 2004. Keterampilan Teknologi Kerumahtanggaan. IKAPI. Klaten.