

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN BAKSO MERCON BAGI PKK DESA BLIMBINGSARI, ENJUNGAN KELOD KAUH, KECAMATAN MELAYA, JEMBRANA, BALI

^{1*}Ni Made Erpia Ordani Astuti, ²I Putu Pranatha Sentosa, ³I Made Darmayasa

^{1,2,3} Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Badung,
Bali, Indonesia.

*Email: erpiaastuti@undhira.ac.id;

ABSTRAK

Perkumpulan ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, yang beralamat di Desa Blimbingsari, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali memiliki latar belakang pendidikan, pekerjaan, dan perekonomian yang berbeda-beda. Sebagai dampak pandemi Covid-19, 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). Kaum ibu-ibu mayoritas sebagai ibu rumah tangga, yang setiap hari menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. 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 pendapatan keluarga. Salah satu cara dengan meningkatkan keterampilan dalam bidang produksi kue atau jajanan yang bisa dijual. Kemampuan atau keterampilan dalam memproduksi makanan adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk dapat menghasilkan makanan berkualitas, menarik, memiliki rasa yang enak serta aman untuk dimakan serta bernilai gizi tinggi. 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. Luaran dari kegiatan ini meliputi: peningkatan pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta teknik atau metode memasak yang tepat dalam pembuatan makanan ringan bakso mercon.

Kata kunci: pembuatan makanan ringan, bakso mercon, pendampingan masyarakat

ABSTRACT

The educational, job and economic backgrounds of the housewives organized under the organization of PKK in Blimbingsari village, Enjungan Kelod Kauh vary. The Covid-19 pandemic has caused many people employed at the tourism sector to be jobless and have to go back to their home village. Most of the women are housewives and are supposed to do the household chores every day. They and their productive children should economically support the family. They are expected to contribute to their family income by, for example, producing cakes to sell. The skill they have to produce foods is the potential that needs to be developed in order to be able to produce the foods that are safe, interesting, delicious and nutritious for consumption. In relation to this, an attempt has been made to improve the competence of the housewives organized under the organization of PKK at Blimbingsari Village, Enjungan Kelod Kauh in producing snacks. As the community needs snacks with good hygiene and quality, the team took real action for training and assisting the housewives organized under the organization of PKK at Blimbingsari Village, Enjungan Kelod Kauh in the process of producing snacks in general and Bakso Mercon in particular. The result showed that the housewives organized under the organization of PKK at Blimbingsari Village, Enjungan Kelod Kauh were

knowledgeable of the types of the food materials and the equipment needed. In addition, they also gained knowledge and skills in the method of producing snacks in general and Bakso Mercon in particular.

Keywords: *production, Bakso Mercon Snacks, community empowerment*

PENDAHULUAN

Perkumpulan ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, yang beralamat di Desa Blimbingsari, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Provinsi 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.

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 sebagian 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 keterampilan 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.

Hasil wawancara dengan Ketua PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, bahwa banyak ibu-ibu PKK yang memiliki keinginan untuk meningkatkan keterampilan 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 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, Enjung Kelod Kauh memiliki kemampuan dalam memproduksi makanan ringan, hanya saja potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Memperhatikan lingkungan di sekitar Desa Blimbingsari, Enjung 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 di masa yang akan datang.

Salah satu penyebab minimnya kemampuan masyarakat tentang tata cara pembuatan makanan ringan adalah kurangnya minat dan keberanian masyarakat untuk mencoba memproduksi makanan ringan, serta kurangnya pengetahuan tentang teknik 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 keterampilan 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, Enjung 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, Enjung Kelod Kauh dalam proses pembuatan makanan ringan bakso mercon.

Menurut Bartono, BH (1999) dalam masalah *food product*, ada tiga hal penting, yaitu masalah higienitas, sanitasi, dan keselamatan kerja. Sasaran *hygiene* mencakup: a) *hygiene personal*, b) *hygiene peralatan*, c) *hygiene ruangan*, dan (d) *hygiene 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 bakso mercon.

Tahap selanjutnya menjelaskan dan mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pembuatan makanan ringan 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 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 gunakan; 3) Gunakan metode yang benar; dan 4) Campur bahan-bahan secara merata. Hasil produk makanan ringan bakso mercon diharapkan juga dapat dijual kepada masyarakat, sehingga kedepannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

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

Sosialisasi: 1) Memberikan materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta penerapan teknik atau metode memasak yang tepat dalam pembuatan makanan ringan bakso mercon; 2) Mendemonstrasikan proses pembuatan dari proses mempersiapkan bahan, membuat adonan, membentuk adonan, proses pematangan atau *cooking* sampai makanan siap dihidangkan; 3) Praktik secara langsung proses pembuatan makanan ringan bakso mercon; 4) Pelatihan dan pendampingan serta mempraktikkan secara langsung proses penyajian makanan bakso mercon; dan 5) Pemberian materi tentang pengembangan usaha/*entrepreneurship* untuk memulai usaha kecil.

Metode pendekatan: 1) Pendekatan dengan metode ceramah, dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta penerapan teknik atau metode memasak yang tepat dalam pembuatan makanan ringan (khususnya Bakso Mercon), 2) Pendekatan dengan metode demonstrasi dalam proses pembuatan makanan ringan bakso mercon; dan 3) Pelatihan, dan pendampingan serta mempraktikkan proses pembuatan makanan ringan bakso mercon.

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan,

peralatan yang dipergunakan, serta teknik atau metode memasak yang tepat.

2. Memiliki produk olahan makanan ringan bakso mercon yang berkualitas, sehat dan aman dikonsumsi.

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pembuatan Makanan Ringan (Bakso Mercon) bagi Ibu-ibu PKK di Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, Melaya - Jembrana - Bali yang berjumlah 15 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. Implementasi dalam proses 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 teknik 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.

Tabel 1 Pedoman Acuan Penilaian

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 pembuatan bakso mercon dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan. Kegiatan pendampingan merupakan salah satu bentuk wujud penerapan Iptek bagi ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh. Meningkatkan kompetensi ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh dan menjalin kerjasama antar kampus dengan masyarakat. Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilanjutkan dengan mempraktekkan proses menata makanan untuk dijual atau dipasarkan kepada masyarakat.

RANCANGAN EVALUASI

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) 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 teknik atau metode memasak yang tepat dalam proses pembuatan makanan ringan bakso mercon diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada kategori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100; 2) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan makanan ringan bakso mercon diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan yang berorientasi pada produk.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dari kegiatan ini adalah Ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh. Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan, dan pendampingan dengan merekomendasikan semua pengurus dan beberapa anggota PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh sebagai peserta 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-peralatan yang. Salah satu faktor penting partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah peran serta aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan metode pembuatan makanan ringan (khususnya bakso mercon)

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan tentang pembuatan makanan ringan bakso mercon dilaksanakan pada hari Sabtu, 16 Oktober 2021 dari pukul 08.30-17.00 Wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, pengenalan instruktur dan mahasiswa kepada peserta, dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik atau metode memasak bakso mercon.



Gambar 1. Sosialisasi Materi

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Makanan Ringan Bakso Mercon

Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilaksanakan setelah sosialisasi. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman peserta. Peserta telah mampu menyiapkan bahan-bahan, mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya serta mampu menerapkan metode memasak serta mampu menata dengan rapi dan siap sajian bagi keluarga maupun yang akan dijual di masyarakat. Purwanti (2004) menyebutkan bahwa untuk mendapatkan bahan makanan

yang baik keadaan maupun nilai gizinya, diperlukan pengetahuan dan keterampilan tentang cara memilih bahan makanan yang baik, yaitu mengetahui ciri-cirinya.

Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan adalah di tahap 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, 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 didengarkan 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. Peserta juga masih 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 *boiling* adalah merebus dengan air mendidih, volume /jumlah air lebih banyak dari bahan, dimana bahan terendam di dalam air.

Pada saat proses pembentukan bakso peserta juga mengalami kesulitan, belum dapat menghasilkan bentuk bakso yang baik, mulus dan rapi. Situasi pada saat pembentukan bakso, peserta saling meledek karena memang bentuknya belum bagus, pada saat itulah instruktur dan mahasiswa memberikan pendampingan serta memberi

contoh cara membentuk bakso supaya bentuknya baik dan rapi. 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.

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 bakso 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 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 mercon maupun kuah bakso, dan mie untuk kelengkapan bakso mercon. Selama proses pematangan, peserta saling berdiskusi tentang bahan yang dipergunakan dan proses pembuatan bakso mercon. Diskusi semakin hidup karena 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

Setelah semua bakso mercon matang, dilanjutkan dengan kegiatan penyajian. Kreativitas peserta mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh penyajian yang kreatif oleh instruktur dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, semua peserta berusaha menyajikan produk mereka

semenarik mungkin baik yang akan disajikan buat tamu, keluarga atau yang akan dijual di masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan bakso mercon berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman, serta keterampilan peserta. Melihat hasil akhir yang didapat, peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan keterampilan yang mereka dapatkan hari itu, bahkan peserta dan juga pengurus PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis hidangan yang lainnya. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan makanan ringan bakso mercon seperti pada Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan makanan ringan

No	Indikator	Pretest	Posttest	Peningkatan
		Efektifitas	Efektifitas	
Pemahaman resep				
1	Pemahaman resep, metode memasak dan penyajian makanan	69.33%	80.00%	10.67%
Higiene & sanitasi				
1	Higiene personal	80.00%	88.00%	8.00%
2	Higine ruangan	64.00%	77.33%	13.33%
3	Higiene makanan	80.00%	84.00%	4.00%
	subtotal	74.67%	83.11%	8.44%
Minat berwirausaha				
1	Kemauan keras untuk mencapai tujuan dan kebutuhan hidup.	62.67%	73.33%	10.67%
2	Keyakinan kuat atas kekuatan sendiri.	76.00%	85.33%	9.33%
3	Sikap jujur dan tanggung jawab.	78.67%	85.33%	6.67%
4	Ketahanan fisik, mental, ketekunan, keuletan, bekerja dan berusaha.	65.33%	69.33%	4.00%
5	Pemikiran yang kreatif dan konstruktif.	62.67%	66.67%	4.00%
6	Berorientasi ke masa depan, dan berani mengambil resiko	65.33%	68.00%	2.67%
	Subtotal	68.44%	74.67%	6.22%

Tabel 2 di atas dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan dalam pemahaman resep, metode memasak dan penyajian makanan sebesar 10,67%. Awalnya resep bakso memang tersedia di berbagai literatur termasuk media sosial, namun keberanian untuk mencoba membuat hidangan ini hanya beberapa orang saja yang sudah pernah mencoba. Dalam pelatihan dan pendampingan ini keraguan dalam mengawali menyelesaikan resep menjadi sebuah makanan dapat dikurangi.

Terkait dengan permasalahan *hygiene* dan sanitasi juga mengalami peningkatan pemahaman Ibu-ibu PKK Enjungan Kelod Kauh Desa Blimbingsari dalam penerapan *hygiene personal*, *hygiene* ruangan, dan *hygiene* makanan sebesar 8,44%. Ibu-ibu PKK Enjungan Kelod Kauh Desa Blimbingsari juga menerima dampak positif dalam kegiatan pendampingan kewirausahaan sehingga terlihat adanya peningkatan minat berwirausaha sebesar 6,22%. Ibu-ibu berusaha memecahkan permasalahan bersama dalam pelaksanaan kegiatan yang dilakukan. Ibu-ibu mengalami peningkatan keyakinannya atas apa yang telah dicapai melalui kerja keras yang dilakukan, dapat berkreasi bersama, berpikir kreatif, konstruktif dan mengembangkan pemikiran yang berorientasi ke masa depan dengan mengembangkan potensinya pribadi untuk usaha baru yang akan dirintis untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Hasil kegiatan pendampingan dan pelatihan didokumentasikan pada Gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4. Hasil pelatihan dan pendampingan pembuatan bakso mercon.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan seluruh kegiatan PKM pembuatan makanan ringan bakso mercon bagi ibu-ibu PKK Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Peningkatan pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahami persiapan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penerapan teknik atau metode memasak dalam pembuatan makanan ringan bakso mercon; 2) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan dengan teknik yang tepat hingga siap dinikmati dan dijual; 3) Peningkatan kreativitas peserta dalam menghasilkan bentuk, ukuran bakso yang baik dan rapi, 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM ini mendapatkan apresiasi positif dari mitra, bahkan mereka berharap kegiatan sejenis dapat terus dilaksanakan di Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh dengan jenis hidangan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diantaranya: 1) Universitas Dhyana Pura Bali Cq Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Dhyana Pura yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan baik serta memberikan manfaat kepada masyarakat, dan yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian di Desa Blimbingsari, Enjungan Kelod Kauh; 2) Rekan dosen dan pegawai serta mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak membantu hingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini; dan 3) Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bartono P.H., S.E. 2000. Pengantar Pengolahan Makanan. PT. Pertja. Jakarta

- Bartono P.H., S.E., dan Ruffino E.M., S.E.
2010. Tata Boga Industri. Andi.
Yogyakarta.
- Iskandar, Mahdi. 1995. Teori Pengolahan
Makanan. Grasindo. Jakarta
- Purwanti, S.Pd. 2004. Keterampilan
Teknologi Kerumahtanggaan. IKAPI.
Klaten
- Purnomo, A., Sudirman, A., Hasibuan, A.,
Sudarso, A., Sahir, S. H., Salmiah,
Mastuti, R., Chamidah, D., Koryati, T.,
& Simarmata, J. (2020). Dasar-Dasar
Kewirausahaan: untuk Perguruan Tinggi
dan Dunia Bisnis. Yayasan Kita Menulis.
[https://kitamenulis.id/2020/04/06/dasar-
dasar-kewirausahaan-untuk-perguruan-
tinggi-dan-dunia-bisnis/](https://kitamenulis.id/2020/04/06/dasar-dasar-kewirausahaan-untuk-perguruan-tinggi-dan-dunia-bisnis/)
- Purnomo, A., Usman, I., & Asitah, N. (2019).
Penelitian Kewirausahaan di Indonesia:
Pemetaan Publikasi dalam Perspektif
Scientometrik (1972-2019).
AdBispreneur, 4(3), 207.
[https://doi.org/10.24198/adbispreneur.v4i
3.25021](https://doi.org/10.24198/adbispreneur.v4i3.25021)
- Sihite, Richard. 2006. Food Product. SIC.
- Suhardjito, YB. 2005. Pastry dalam
Perhotelan. Andi. Yogyakarta.