



Edukasi Pembuatan Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Ikan Tuna Sebagai Sumber Pangan, Gizi dan Pendapatan

Nafly Comilo Tiven

Universitas Pattimura, Indonesia

Korespondensi penulis: nafly_tiven@yahoo.co.id

Article History:

Received: 7 April 2023

Revised: 21 April 2023

Accepted: 22 April 2023

Keywords:

***Abstract.** This community service aims to provide education and understanding that produces creations and products for the people of Ursana Preparation Village, Inamosol District, West Seram Regency, Maluku Province. The method used in this service is by educating the villagers of Ursana Preparation which is conveyed orally about making meatballs mixed with beef and tuna as a source of food and nutrition as well as income for the village community. The results of the extension activities showed: 1) The response of participants to the extension activities was quite good and enthusiastic, 2) The participants who participated in the extension activities began to implement recommendations, namely making meatballs mixed with beef and tuna as a source of food and nutrition for families and income for village communities.*

***Keywords:** education, meatballs, beef, tuna fish*

Abstrak. Pengabdian terhadap masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan pemahaman yang menghasilkan kreasi dan produk terhadap masyarakat Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu dengan edukasi kepada warga desa Persiapan Ursana yang disampaikan secara lisan tentang pembuatan bakso campuran daging sapi dan ikan tuna sebagai sumber bahan pangan dan gizi serta pendapatan masyarakat desa. Hasil dari kegiatan penyuluhan menunjukkan: 1) Respon peserta terhadap kegiatan penyuluhan cukup baik dan antusias, 2) Para peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan penyuluhan mulai menerapkan rekomendasi yaitu pembuatan bakso campuran daging sapi dan ikan tuna sebagai sumber pangan dan gizi keluarga serta pendapatan masyarakat desa.

Kata Kunci: edukasi, bakso, daging sapi, ikan tuna

PENDAHULUAN

Sebagian besar usaha peternakan sapi potong di Indonesia masih merupakan usaha peternakan rakyat secara tradisional, baik untuk tujuan pembibitan maupun penggemukkan

Received April 07, 2023; Revised April 21, 2023; April 22, 2023

*Corresponding author, e-mail address

(Sudarmono dan Bambang, 2016). Peternakan tradisional umumnya memiliki ciri pemeliharaan, yaitu produktivitas ternak rendah serta menggunakan kandang yang berada dekat/menyatu dengan rumah (Widiyaningrum, 2005). Namun demikian ternak sapi sebagai salah satu ternak potong, merupakan salah satu penghasil daging yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan penting dalam kehidupan masyarakat.

Jumlah ternak sapi yang ada di Maluku pada tahun 2021 diperkirakan sebanyak 110.808 ekor, dimana Kabupaten Seram Bagian Barat dengan jumlah sapi sebanyak 26.408 ekor (23,83%) berada pada urutan kedua setelah Kabupaten Maluku Tengah dengan jumlah populasi ternak sapi terbanyak 30.947 ekor (27,93%) (BPS, 2022). Selain itu daging sapi umumnya digunakan untuk berbagai bentuk produk olahan daging, antara lain sate, rawon, gulai, sosis dan bakso (Rohmah *et al*, 2018).

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat digemari oleh konsumen, namun sangat rentan terhadap kesehatan, karena masih tinggi kandungan asam lemak jenuh (ALJ) serta kolesterol yang merupakan efek bawaan dari daging. Sebagai contoh, kandungan lemak bakso daging babi 1,98% dan kolesterol 71,68 mg/g (Tana *et al*, 2018), dengan kandungan lemak daging segar sebesar 4,9 g, ALJ 1,7 g dan kolesterol 71 mg/g (Ahmad *et al*, 2018). Konsumsi bakso daging dengan ALJ dan kolesterol tinggi berdampak pada timbulnya atherosclerosis, yang menyebabkan hipertensi, stroke dan serangan jantung. Untuk mengurangi efek negatif akibat mengkonsumsi bakso daging, maka kandungan ALJ dan kolesterol bakso daging ini harus diturunkan/dikurangi. Daging ikan tuna (*Thunnus*, sp) kaya protein dan asam lemak tidak jenuh (ALTJ) esensial (omega-3: EPA dan DHA), tetapi rendah lemak dan kolesterolnya, sehingga merupakan salah satu bahan pangan fungsional. Kandungan protein kasar tuna sirip kuning 23,52% dan tuna mata besar 23,72%, lemak kasarnya 1,93% dan 2,06%. Kandungan DHA 16,91% dan 20,22%, EPA 2,39 dan 3,27% (Peng *et al*, 2013). Daging ikan tuna akan digunakan untuk mensubstitusi daging ternak, dengan harapan dapat menghasilkan bakso daging berkualitas (kaya protein dan ALTJ esensial, tetapi rendah kolesterol).

Berdasarkan hal ini, maka dilakukan kegiatan Penyuluhan Edukasi Pembuatan Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Ikan Tuna di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat. Diharapkan dengan adanya kegiatan penyuluhan ini, dapat memotivasi para peternak sapi untuk tidak hanya menjual sapi dalam bentuk hidup, atau dalam bentuk daging, tetapi dapat mengolah daging sapi menjadi produk olahan, terutama bakso, sehingga dapat memberi nilai tambah yang lebih tinggi, sehingga lebih menguntungkan.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dalam bentuk penyuluhan kepada masyarakat di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat tentang Pengolahan Daging Sapi melalui Pembuatan Bakso Berbasis Daging Sapi Yang Dicampur Daging Ikan Tuna (*Thunnus* sp) sebagai sumber pangan dan gizi keluarga serta meningkatkan pendapatan masyarakat

METODE

Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan secara langsung. Kegiatan ini dilakukan di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, pada bulan Agustus 2022. Kegiatan ini dihadiri oleh masyarakat peternak sapi dari di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat dan mahasiswa PKL Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Pattimura. Metode yang digunakan yaitu

1. Penyuluhan.

Kegiatan Penyuluhan Dilakukan Dengan Memberikan Materi Tentang Pengolahan Daging Sapi: Pembuatan Bakso Berbasis Daging Sapi Yang Dicampur Daging Ikan Tuna Di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat,

2. Ceramah Dan Diskusi.

Ceramah dan diskusi membahas tentang Pengolahan Daging Sapi: Pembuatan Bakso Berbasis Daging Sapi Yang Dicampur Daging Ikan Tuna

HASIL

1. Gambaran Umum Tempat Pengabdian

Inamosol adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Seram Bagian Barat, Maluku, Indonesia. Kecamatan ini berjarak sekitar 76 Km dari ibukota kabupaten ke arah tenggara melalui Kairatu. Pusat pemerintahannya berada di desa Hunitetu. Desa Persiapan Ursana berada di Kecamatan Inamosol yang mana banyak ditemui peternakan sapi tradisional. Walaupun di desa ini banyak peternak tetapi nelayan juga banyak ditemui. Masyarakat masih menjual raw material berupa ikan mentah di pasar-pasar tradisional.

2. Pelaksanaan Penyuluhan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian yang pertama yaitu penyuluhan tentang Pengolahan Daging Sapi: Pembuatan Bakso Berbasis Daging Sapi Yang Dicampur Daging Ikan Tuna Di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus 2022 bertempat di Gedung Pertemuan Gereja Protestan Maluku (GPM) Jemaat Ursana, Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol. Kegiatan ini dihadiri oleh 26 orang masyarakat yang terdiri dari peternak sapi dan mahasiswa PKL (Gambar 1a dan 1b).



Gambar 1a. Kegiatan penyuluhan di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku



Gambar 1b. Kegiatan penyuluhan di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku

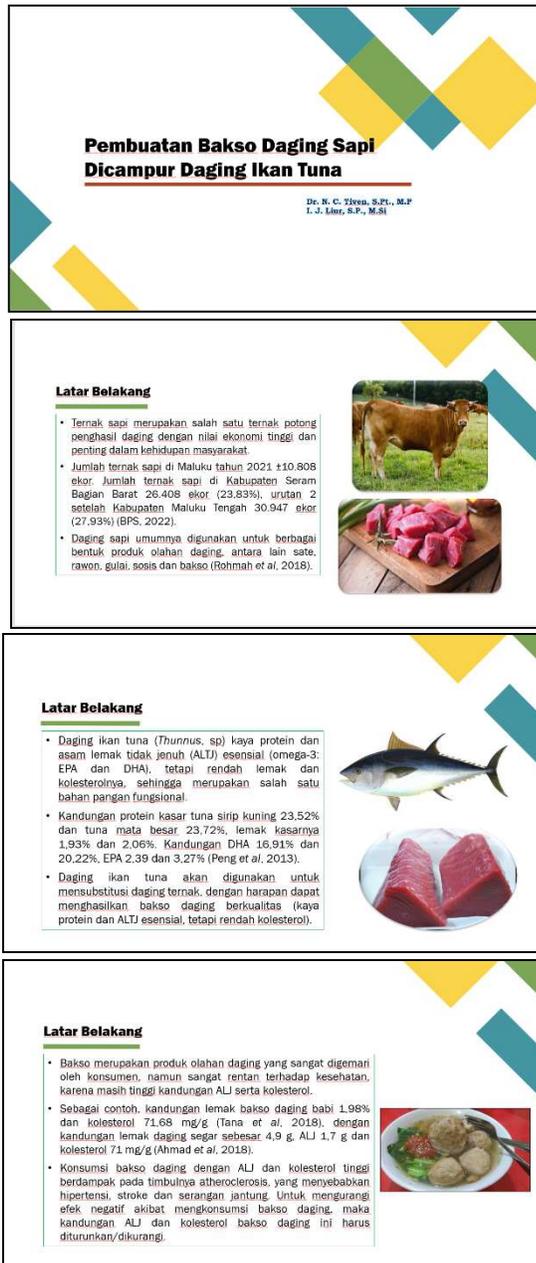
Pada pelaksanaan penyuluhan ini, tim pengabdian masyarakat memberikan materi penyuluhan dengan judul Edukasi Pembuatan Bakso Campuran Daging Sapi Dengan Ikan Tuna Di Desa Persiapan Ursana, Maluku. Materi dalam penyuluhan ini berisi cara dan proses pembuatan bakso dengan bahan baku campuran daging sapi dan ikan tuna.

3. Ceramah dan Diskusi

Pada pemaparan materi, peserta diperbolehkan untuk bertanya jawab atau berdiskusi bagaimana cara pengolahan bakso dengan bahan baku daging sapi dicampur ikan tuna. Pencampuran ini diharapkan supaya masyarakat desa Persiapan Ursana mampu mengelola sumber daya perikanan yang mereka dapat dari laut dikelola menjadi bahan pangan yang lebih fungsional sehingga meningkatkan pendapatan nelayan maupun peternak di desa tersebut. Kegiatan ceramah dan diskusi berlangsung dapat dilihat pada gambar 2 dan Materi penyuluhan dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Diskusi Tentang Pembuatan Bakso di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku



Gambar 3. Materi Penyuluhan di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku

Penyuluhan, ceramah dan diskusi yang dilakukan ini disambut dengan sangat antusias oleh warga Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. Kegiatan ini menunjukkan keberhasilan dimana peserta penyuluhan membuat produk baru olahan bakso dengan bahan baku daging sapi dicampur ikan tuna tersebut akan bisa membantu sumber gizi untuk masyarakat dan sebagai sumber pendapatan bagi nelayan dan peternak di Desa Persiapan Ursana Kecamatan Inamosol Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku.

Keberhasilan ini dapat dilihat setelah pengabdian masyarakat setempat sudah mulai mandiri dalam mengelola atau membuat produk bakso. Hal ini tentu saja meningkatkan peluang

peningkatan sumber pangan dan gizi bagi keluarga secara khusus dan masyarakat desa secara umum. Selain itu, pembuatan produk bakso ini bisa dijadikan usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

KESIMPULAN

Dengan terselenggaranya kegiatan penyuluhan ini, maka kami Tim Penyuluh menyampaikan banyak terima kasih kepada masyarakat dan Kepala Desa Persiapan Ursana, Ketua Majelis Jemaat Gereja Protestan Maluku (GPM) Jemaat Ursana, serta Parpem GPM, yang telah menerima kami dengan sangat baik, dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan penyuluhan ini. Terima kasih disampaikan kepada Fakultas Pertanian Universitas Pattimura yang telah turut mendanai kegiatan PkM ini sehingga dapat terlaksana dengan baik. Diharapkan agar kegiatan ini dapat ditindaklanjuti, khususnya mengenai proses pengolahan daging sapi menjadi bakso, sehingga berdampak peningkatan nilai tambah dan pendapatan masyarakat peternak sapi di Desa Persiapan Ursana.

DAFTAR REFERENSI

- Ahmad, R. S., A. Imran and M. B. Hussain. 2018. Nutritional Composition of Meat. Chapter 4. IntechOpen. p. 61-77. <https://www.intechopen.com/chapters/61245>. [Diakses 1 Februari 2022].
- BPS. 2022. Provinsi Maluku Dalam Angka 2022. Badan Pusat Statistik Provinsi Maluku, Ambon.
- Peng, S., C. Chen, Z. Shi, L. Wang. 2013. Amino acid and fatty acid composition of the muscle tissue of Yellowfin Tuna (*Thunnus Albacares*) and Bigeye Tuna (*Thunnus Obesus*). *Journal of Food and Nutrition Research*. 1(4): 42-45.
- Rohmah, M. F. F. Mu'tamar, dan U. Purwandari. 2018. Analisis sifat fisik daging sapi terdampak lama perendaman dan konsentrasi kenikir (*Cosmos caudatus* kunth). *Agrointek* 12(1): 51-54.
- Sudarmono, A. S dan Bambang. 2016. Panduan Beternak Sapi Potong. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tana, E. D., P. R. Kale, G. E. M. Malelak. 2015. Kandungan lemak, kolesterol, jumlah total bakteri dan rasa bakso babi yang diberi lapisan penutup kitosan, karagenan dan gelatin. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 2(2): 186-191.
- Widiyaningrum, P. 2005. Motivasi Keikutsertaan Peternak Sapi Potong pada Sistem Kandang Komunal (Studi Kasus di Kabupaten Bantul Yogyakarta). <http://www.akademik.unsri.ac.id/download/journal/files/udejournal/priyantini%20080302005.pdf>. Diakses 03 Juni 2017.