

## PELATIHAN DAN PEMBERDAYAAN UMKM PENGOLAHAN BAKSO DAN TAHU BAKSO DI PT AYO TANI BERJAYA KEDIRI

Tarwa Mustopa<sup>1</sup>, Nunuk Helilusi<sup>2,\*</sup>, Titik Irawati<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Fakultas Pertanian, UNISKA Kediri, Indonesia

\*Email Korespondensi: [nunukhelilusi@gmail.com](mailto:nunukhelilusi@gmail.com)

*Submitted* : 6 Maret 2023; *Revision* : 10 Maret 2023; *Accepted* : 10 April 2023

### ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat di PT Ayo Tani Berjaya merupakan kebutuhan dalam mengembangkan UMKM dan memiliki potensi untuk berkembang. Permasalahan yang ada di masyarakat adalah PT Ayo Tani memiliki industri kerupuk yang bahan bakunya tepung tapioka yang telah produksi perlu peningkatan aneka produk sebagai bahan campuran untuk pembuatan bakso dan tahu bakso. Tujuan pelatihan adalah tranfer IPTEK khususnya pengolahan bakso dan tahu bakso untuk skala industri. Metode nya adalah sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan kepada karyawan sekitar 10 orang di lokasi pabrik pengolahan. Hasil olahan diuji organoleptik, di kemas dan diberi labeling dan ijin produksi serta di pasarkan secara on line , off line dan pada saat ada pameran inovasi produk di Kabupaten Kediri. Analisa sensori meliputi rasa, aroma dan kenampakan. Kesimpulannya uji bakso : 90 % sangat menyukai rasa, 10 % menyukai, 85 % sangat menyukai aroma dan 15% menilai suka, 80 % sangat suka kenampakan dan 20 % menyukai. Tahu bakso : rasa sangat disukai 87%, menyukai 13%, Aroma sangat disukai 80%, suka 20%, Kenampakan sangat disukai 70%, suka 30%.

**Kata kunci** : Tahu Bakso, Pelatihan, Pemberdayaan, UMKM.

### ABSTRACT

*Community empowerment at PT Ayo Tani Berjaya was necessary for developing MSMEs and had the potential to develop. The problem that exists in the community is that PT Ayo Tani has a cracker industry whose raw material is tapioca flour. The production needs to increase various products as mixed ingredients for making meatballs and tofu meatballs. The training aimed to transfer science and technology, especially meatball processing and tofu, to an industrial scale. The method is socialization, counseling, and training for employees of about ten people at the processing plant location. Processed products are organoleptically tested, packaged and given labeling and production permits, and marketed online, offline, and at product innovation exhibitions in Kediri Regency. The sensory analysis includes taste, aroma, and appearance. In conclusion, in the meatball test: 90% liked the taste, 10% liked it, 85% liked the aroma, 15% rated it liked it, 80% liked the appearance, and 20% liked it. Tofu meatballs: 87% liked it very much, 13% liked it, 80% liked aroma very much, 20% liked it very much, 70% liked appearance very much, and 30% liked it.*

**Keywords** : Tofu Meatballs, Training, Empowerment, MSMEs.

### PENDAHULUAN

Sosialisasi dalam rangka kerjasama antara PT Ayo Tani dan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kediri dalam rangka tranfer IPTEK dengan tema teknologi pengolahan bakso dan Tahu bakso. Ubi kayu atau singkong merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak terdapat di Indonesia. Singkong biasa dijual dalam bentuk produk mentah maupun olahan seperti tape, keripik, tepung, dan lainnya yang memiliki daya simpan pendek. Singkong juga biasa diolah menjadi jajanan dalam bentuk singkong utuh yang dimasak dan dihaluskan maupun berbahan dasar tepung singkong atau biasa disebut tepung tapioka yang memiliki daya tahan lebih lama serta dapat didiversifikasi menjadi produk

olahan sehingga berpeluang meningkatkan nilai jual. Eksistensi tepung tapioka tidak setinggi tepung terigu berbahan dasar gandum yang biasa menjadi pilihan utama dalam mengolah produk pangan sampai menjadi sumber makanan pokok banyak daerah karena kandungan proteinnya yang tinggi dan teksturnya yang lebih lembut dan kenyal dibanding tepung lain. Permasalahan yang di PT Ayo Tani adalah mempunyai bahan baku tepung tapioka yang diproduksi hanya untuk membuat krupuk saja belum digunakan diversifikasi olahan lain. Tujuan pemberdayaan dan sosialisasi adalah memberi pelatihan para karyawan untuk mengolah bakso dan tahu bakso dari tepung tapioka.

Bakso dan tahu bakso merupakan produk olahan daging yang populer di Masyarakat baik di pedesaan maupun perkotaan. disukai masyarakat adapun proses pembuatan dengan menggiling daging yang diberi bumbu dan tepung tapioka atau campuran sagu dihaluskan dan di bentuk bulatan dan dimasak dengan air mendidih. Dalam kegiatan industri pengolahan makanan menunjukkan konsumsi daging ayam dan telur lebih tinggi dibanding daging sapi sebab kebutuhan masyarakat meningkat dengan berbagai olahan dan produk olahan pangan banyak yang menggunakan bahan yang mengandung protein hewani, nabati, dalam memenuhi makanan pokok serta asupan gizi keluarga dan masyarakat (Fatkhurohman, 2018; Desa, 2019; Juhari, Pribadi and Widayat, 2021; Helilusiatiningsih *et al.*, 2023). Tahu berasal dari kedelai yang diolah menjadi tahu putih atau tahu kuning yang menggunakan batu tahu dalam pengumpulan proteinnya. Tahapan proses pengolahan terdapat limbah dimanfaatkan untuk pupuk organik pakan ternak dan lainnya (Nadya, Y., Yusnawati, Handayani, 2020). Penanganan pasca panen dengan cara pengawetan dan pengolahan daging kemudian di kemas yang baik dan disimpan dalam lemari pembeku lebih lama daya simpannya sehingga memenuhi kebutuhan pasar. (Soeparno, 2005) dalam (Aprita *et al.*, 2020).

## METODE

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi tanggal 24 Januari 2023 di lokasi pabrik PT.Ayo Tani, Kecamatan Wates Kediri yang diikuti sekitar 10 peserta dari kalangan masyarakat dan karyawan. Bahannya meliputi daging sapi, daging ayam, tahu goreng, tepung tapioka, garam, merica, seledri, prei, roiko, air, telur, bawang putih, brambang goreng, bawang goreng Alat yang dibutuhkan yaitu blender, panci, dandang, sendok, baskom, kompor, mangkok, alat tulis, elpiji, tisu, saringan. Metode pelaksanaan dengan penyuluhan materi, dan praktek cara membuat Bakso dan tahu bakso. Langkahnya sebagai berikut : menyiapkan bahan dan alat pengolahan. Bahan daging sapi 1 kg di tambah daging ayam 1 kg dicampur bumbu bawang putih, brambang goreng, bawang putih goreng, garam, lada, roiko, tepung mofaf 1kg, telur 2 butir, digiling serta tambahkan air es secukupnya. Adonan bakso siap dicetak dalam air panas di dalam panci, dimasak sampai matang. Cara membuat tahu bakso yaitu siapkan tahu goreng lalu dibelah tengahnya kemudian diisi dengan daging giling tadi dan dikukus sampai matang dalam dandang. Hasilnya diuji organoleptik meliputi rasa, aroma, kenampakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

PT. AyoTani Berjaya merupakan perusahaan rintisan dalam bidang pangan yang berada di Desa Wonorejo Kecamatan Wates Kabupaten Kediri Jawa Timur berjarak ± 5 km dari ibu kota Kecamatan Wates dan berjarak 16 km dari ibu kota kabupaten Kediri dengan sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai wiraswasta dan petani. Kecamatan Wates Kabupaten Kediri memiliki luas lahan panen singkong seluas 255 Ha dengan produksi ubi kayu atau singkong sebanyak 99.550 kwintal atau daerah urutan ke empat sebagai penghasil singkong terbanyak di Kabupaten Kediri. Sebagai salah satu desa pada

Kecamatan Wates, lahan singkong tersebut juga tersebar di Desa Wonorejo. Sosialisasi kerjasama antara PT Ayo Tani Dan Tim Dosen FP. UNISKA sangat dibutuhkan oleh kedua belah pihak yaitu saling percaya dan menguntungkan bagi pihak mitra dapat tranfer IPTEK dan pihak perguruan tinggi mendapat kepercayaan dalam melaksanakan TRI Dharma Perguruan Tinggi sebagai tenaga ahli yang mempunyai peran dan tanggung jawab memberi pelatihan ketrampilan yang bermanfaat. Pada Gambar 1 adalah bapak pemilik perusahaan bernama Bapak Sumadianto, Direktur PT Ayo Tani adalah putrinya bernama Desi Permatasari. Pihak Uniska yang diberi tugas pendampingan adalah Dr.Ir.Nunuk Helilusiatiningsih, Tarwa Mustopa, SP.MP., Titik Irawati, SP.,MP.



Gambar. 1. Sosialisasi kerjasama dengan PT Ayo Tani dan UNISKA

Pada Gambar 2. Pesiapan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan bakso terdiri dari beberapa tahapan yaitu penghancuran daging menggunakan mesing penggilingan, proses pembuatan dan pencampuran adonan, pencetakan bakso dan dilanjutkan dengan pemasakan. Cara membuat adonan bakso yakni bahan utama daging ayam dan daging sapi ditimbang sesuai ketentuan standart mutu lalu digiling hingga halus kemudian dicampur bumbu secukupnya ditambahkan tepung maizena atau tapioka, diberi air es secukupnya diaduk hingga homogen (Yunarni, 2012). Tepung mocaf yang diproduksi oleh pabrik PT ayo Tani digunakan sebagai bahan adonan bakso. Bahan baku ubi kayu pada saat panen raya dibeli oleh pabrik dan diolah menjadi tepung tapioka. Hal ini diuji coba untuk mengolah produk lain dan merupakan diversifikasi sebagai bahan industri aneka kue, mie serta lainnya. Selama ini industri pangan banyak menggunakan tepung terigu untuk bahan baku industri kue dan lain lain sehingga Indonesia terus impor biji gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu setiap tahun sekitar ribuan ton (Aptindo, 2012).

Tahap persiapan adalah bahan dan alat pendukung sudah dicuci dan ditimbang sesuai formulasi pada pengolahan bakso dan tahu bakso. Pada proses awal bumbu disiapkan diblender sampai halus , daging ayam dan daging sapi perbandingan 1:1, dicincang kecil dilakukan pencucian sampai bersih dilanjutkan di masukkan mesin gilingan ditambah es batu secukupnya, hingga halus seperti Gambar 3 dan Gambar 4. Tahapan selanjutnya adalah pencetakan adonan menggunakan tangan secara manual sesuai selera dibentuk bulat lalu dimasukkan dalam panci yang berisi air panas lihat Gambar 5.



Gambar 2. Persiapan bahan Baku dan alat prosesing pengolahan bakso



Gambar 3. Penggilingan daging dan bumbu



Gambar 4. Hasil penggilingan daging



Gambar 5. Mencetak Bakso

### **Tahu Bakso**

Pada proses pembuatan tahu bakso, menggunakan tahu goreng yang dibelah tengahnya, kemudian diisi dengan adonan bakso seperti diatas. kegiatan pengolahan tahu bakso menggunakan bahan bermutu serta alat yang mendukung proses dijamin aman dan bersih. Bahan pengisi tahu bisa ditambahkan wortel yang dicincang kecil, tambahkan prei, garam, penyedap rasa, gula sedikit dan dicampur adonan daging giling, kemudian dikukus sampai matang, siap dihidangkan atau dikemas lalu disimpan dalam lemari dingin, bisa dipasarkan secara online (Gambar 6).



Gambar 6. Tahu bakso

Bakso yang sudah matang ditandai bakso terapung ke permukaan, selama 30 menit lamanya pemanasan. Bakso siap dihidangkan dengan menambah kuah yang dimasak dengan bumbu kuah bakso seperti Gambar 7. Kegiatan ini disimpulkan daging ayam dicampur daging sapi sangat cocok dibuat olahan dan bisa menjadi peluang bisnis jika

dimanfaatkan secara tepat serta aman dikonsumsi serta disukai masyarakat dengan harga yang relatif terjangkau.



Gambar 7. Hasil Olahan Bakso

Menurut (S. Usmiati, 2010), Komposisi kimia bakso memiliki senyawa protein hewani, vitamin, dan mineral yang cukup tinggi dan sangat potensi sebagai bahan pangan fungsional. Terdapat limbah yang harus ditangani dengan baik dari pengolahan produksi tahu agar tidak menimbulkan pencemara. (Lestario, 2017). Komoditas Pangan potensi dikembangkan di negara Indonesia merupakan identitas suatu bangsa. Hal ini perlu dikembangkan berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan dasar dari rakyat, serta keberlanjutan pertumbuhan ekonomi (Kusumawardhani, 2012). Teknologi Tepung mocaf dibuat dari singkong yang difermentasi dengan mikroba yang sudah digunakan untuk menghasilkan tepung mocaf yaitu *Acetobacter xylinum* (Salim, 2011), *Rhizopus oryzae* dan *Saccharomyces cerevisiae* (Aida N, 2012), serta *Lactobacillus casei* (Riki Darmawan Jurusan Teknik Kimia *et al.*, 2013) Di PT Ayo tani menggunakan enzimo dalam proses fermentasi ubi kayu menjadi tepung mocaff digunakan dalam praktek pelatihan.

#### **DAMPAK DAN MANFAAT**

Pemberdayaan masyarakat berdampak positif terhadap pendapatan nilai ekonomi yang meningkat, mengurangi pengangguran, meningkatkan ketrampilan SDM. Manfaatnya dengan pelatihan adalah menambah ketrampilan dan pengetahuan peserta, terbentuk Industri Rumah Tangga dan UMKM di Desa Wonosobo Kecamatan Wates Kediri.

#### **KESIMPULAN**

Pelatihan yang telah dilaksanakan di lingkungan pabrik PT Ayo Tani Berjaya sangat bermanfaat, sebab kegiatan ini ditujukan untuk produksi dan dipasarkan oleh pihak perusahaan. Menghasilkan SDM yang terampil didukung sarana dan prasarana yang memadai. Hasilnya dilakukan uji organoleptik oleh karyawan dan peserta pelatihan sekitar 80% sampai 90 % sangat menyukai bakso dan tahu bakso sedangkan yang menilai suka sekitar 10 % hingga 20 %.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim penulis berterimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini semoga manfaat.

---

## REFERENSI

- Aida N, K.N. dan G.S. (2012) 'Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Proses Fermentasi Menggunakan *Rhizopus oryzae* dan *Saccharomyces cerevisiae*', in. Surabaya: *Seminar Nasional Teknik Kimia Soeardjo Brotohardjono XI*. Surabaya.
- Aprita, I. *et al.* (2020) 'Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Diversification of Chicken Meatballs Making with Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L) addition Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Politeknik Indonesia 2 Pro', *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 9(1), pp. 7–15.
- Desa, K.O.S.S.M. (2019) 'Membangun Pola Hidup Sehat Melalui Pemberdayaan dan', *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Indonesia*, 1(2).
- Fatkhurohman, A. (2018) 'Pelatihan Strategi Pemasaran Online untuk UKM Tahu Kuring Purwomartani', in. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Masyarakat*, pp. 13–18.
- Helilusiatiningsih, N. *et al.* (2023) 'Pelatihan Teknologi Pengolahan Bakso Ayam dan Tahu Bakso di Program Studi Agribisnis UNISKA Kediri', *Jurnal ABDIRAJA*, 6(1), pp. 21–26.
- Juhari, J., Pribadi, U. and Widayat, R.M. (2021) 'Pemberdayaan Produksi Tahu Bakso dan Ketan Lupis, di Kelurahan Prenggan Kota Gede, YOGYAKARTA', *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(3), pp. 902–907.
- Kusumawardhani, D. (2012) *Nasionalisme Ketahanan Pangan Melalui IPTEKDALIP*. Jakarta: IPTEKDA LIPI.
- Lestario (2017) 'Potensi Penerapan Konsep Produksi Bersih pada Industri Keramik di Probolinggo', *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 18(2).
- Nadya , Y., Yusnawati, Handayani, N. (2020) 'Analisis Produksi Bersih Di UKM Pengolahan Tahu Di Gampong Alue Nyamok Kec. Birem Bayeum Kabupaten Aceh Timur', *Jurnal Teknologi*, 12(2), pp. 134–139.
- Riki Darmawan Jurusan Teknik Kimia, M. *et al.* (2013) Modifikasi Ubi Kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter Modifikasi Ubi Kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* Untuk Produk Pangan, *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Halaman.
- S. Usmiati (2010) *Pengawetan Daging segar dan Olahan*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Kampus Penelitian Pertanian.
- Salim, E. (2011) *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Soeparno (2005) *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Yunarni (2012) *Studi Pembuatan Bakso Ikan dengan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lam*)*. Universitas Hasanuddin. Makassar.