

PEMBERDAYAAN EKONOMI MELALUI KEWIRAUSAHAAN DALAM PELATIHAN INOVASI MEMBUAT BAKSO BANDENG DENGAN DAUN KELOR

Hari Minantyo, Moses Soediro, Liestya Padmawidjaja, Kristian Agung Nugraha, Ivana Grasienda, Farida Hasna Lutfiyah, Jaqueline Vanessa Anggun, Nabilah Husniah Zamir, Alma Rasikah Reviva Putri, Salman Haji Nurillah
Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

Abstrak: Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk mengajarkan cara membuat bakso bandeng dengan daun kelor sebagai bagian dari pemberdayaan ekonomi melalui kewirausahaan. Kegiatan ini bertujuan memberikan inovasi produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Pelaksanaan pelatihan dilakukan di Laboratorium Fakultas Pariwisata, bekerja sama dengan DWP Dharma Wanita LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur. Metode pelatihan meliputi wawancara, pembuatan standar resep, uji coba pembuatan produk, dan pelatihan praktis dalam membuat produk. Pelatihan ini diikuti dengan antusias oleh 17 peserta. Testimoni dari para peserta menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan ini sangat membantu mereka dalam menemukan peluang usaha baru, memberikan wawasan yang berguna untuk mengembangkan kewirausahaan.

Kata kunci: inovasi produk, kewirausahaan, pangan lokal, peluang usaha baru, pemberdayaan ekonomi

PENDAHULUAN

Dharma Wanita Persatuan LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur adalah sebuah organisasi kemasyarakatan yang anggotanya terdiri dari istri pegawai negeri, merayakan ulang tahun ke-24 dengan tema “Pemberdayaan Ekonomi melalui Kewirausahaan dalam Pelatihan Membuat Bakso Bandeng dengan Daun Kelor”. Kegiatan ini dilaksanakan bekerja sama dengan Universitas Ciputra Surabaya. Pemberdayaan ekonomi diartikan sebagai proses untuk mengatasi keterbatasan, ketidakberdayaan, dan ketidakmampuan individu atau kelompok dalam memenuhi kebutuhan hidup. Melalui pemberdayaan, diharapkan individu dapat memperoleh kekuatan dan kemam-

puan baru untuk meningkatkan status sosial mereka sehingga dapat sejajar dengan yang diharapkan (Sumaryadi, 2013). Tujuan pemberdayaan ekonomi adalah untuk meningkatkan kemampuan dan kemandirian masyarakat dalam meningkatkan taraf hidup mereka (Mardikanto & Soebianto, 2015). Dalam konteks ini, inovasi produk sangat penting, karena penerapan ide kreatif dalam produk baru dapat membuka peluang usaha dan meningkatkan daya saing (Rusdiana, 2014). Inovasi berkelanjutan di perusahaan adalah kunci untuk menciptakan keunggulan kompetitif, yang pada gilirannya akan meningkatkan kinerja bisnis secara keseluruhan (Utaminingsih, 2016). Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memperkenalkan

*Corresponding Author.
e-mail: hari.minantyo@ciputra.ac.id

dan mengembangkan inovasi produk berbasis bahan pangan lokal, sekaligus mendukung pemberdayaan ekonomi melalui kewirausahaan.

Ikan bandeng mudah ditemukan di pasaran dengan harga yang relatif terjangkau dibandingkan jenis ikan lainnya. Daging ikan bandeng kaya akan protein, menjadikannya sumber gizi yang baik. Sementara itu, daun kelor, yang banyak ditanam di pekarangan rumah, memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, termasuk protein, dibandingkan dengan sayuran lainnya. Namun, pemanfaatan daun kelor sebagai bahan olahan pangan kreatif masih tergolong terbatas. Menggabungkan ikan bandeng dan daun kelor untuk menghasilkan produk bakso merupakan inovasi yang memiliki potensi besar dalam mengembangkan kewirausahaan. Produk bakso dari bahan dasar ikan bandeng dan daun kelor dapat menambah keanekaragaman hasil olahan pangan, serta membuka peluang pasar baru.

Peluang wirausaha bakso ikan bandeng dengan daun kelor memiliki potensi besar untuk dikembangkan, terutama sebagai alternatif bagi orang-orang yang tidak bisa mengonsumsi bakso dari daging sapi. Selain itu, produk ini juga cocok untuk anak-anak yang enggan mengonsumsi sayuran atau ikan. Namun, tantangan utama yang dihadapi oleh mitra sasaran adalah bagaimana memberikan edukasi kepada konsumen bakso agar mereka mau beralih ke bakso berbahan dasar ikan bandeng dan daun kelor. Mengingat ini adalah produk baru, diperlukan upaya untuk memperkenalkan dan meyakinkan konsumen mengenai manfaat serta kelezatannya.

Bariqi (2020) menyatakan bahwa pelatihan pada hakikatnya adalah proses pembelajaran. Pelatihan merupakan peran edukasional yang sangat spesifik, karena fokus utamanya adalah mengajarkan komunitas sasaran bagaimana cara melakukan sesuatu yang bermanfaat, baik untuk

mereka secara pribadi maupun untuk komunitas secara lebih luas (Adi, 2015). Pelatihan akan lebih efektif apabila keterampilan yang diajarkan sesuai dengan kebutuhan masyarakat, sehingga kemampuan tersebut dapat membantu mereka untuk mandiri dan mengurangi ketergantungan, baik pada individu, kelompok, maupun lembaga lainnya.

Kewirausahaan, sebagaimana tertuang dalam Peraturan Menteri Negara Koperasi dan UKM Nomor: 06/Per/M.KUKM/VIII/2012, bertujuan untuk mendorong dan mempercepat pemberdayaan koperasi dan UMKM, serta meningkatkan daya saing. Usaha kecil diharapkan menjadi tumpuan utama dalam menciptakan usaha yang mandiri, sehat, kuat, dan berdaya saing, serta mampu mengembangkan diri untuk mendukung pertumbuhan ekonomi dan memperluas kesempatan kerja, guna mewujudkan demokrasi ekonomi. Peningkatan kualitas kelembagaan dilakukan secara bertahap melalui langkah-langkah: membangunkan (*awakening*), pemberdayaan (*empowering*), pengembangan (*developing*), dan penguatan (*strengthening*).

Pelatihan kewirausahaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengajarkan pembuatan bakso bandeng dengan daun kelor. Bakso adalah makanan yang sangat populer di Indonesia, dengan berbagai variasi seperti bakso sapi, bakso ayam, dan bakso aci (Tripariyanto dkk., 2021). Proses pembuatan bakso memerlukan bahan pengisi yang berperan penting dalam menentukan kualitas produk akhir (Nuhriwangsa dkk., 2021). Bahan pengisi berfungsi untuk memperbaiki emulsi, meningkatkan rasa, serta mengurangi biaya produksi.

Menurut Kartikawati & Purnomo (2019), tepung tapioka adalah bahan pengisi yang sering digunakan dalam pembuatan bakso. Tepung ini berfungsi untuk memperbaiki tekstur, mengu-

rangi penyusutan, meningkatkan daya ikat air, dan meningkatkan elastisitas (Nullah, Hafid, & Indi, 2016). Bakso ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Sebagaimana dijelaskan oleh Muttaqin dkk. (2016), bakso ikan terbuat dari lumatan daging ikan yang ditambahkan bumbu, tepung, dan bahan tambahan lainnya, yang kemudian melalui proses penghancuran, pencetakan, dan perebusan. Dari segi gizi, bakso memiliki kandungan protein hewani, mineral, dan vitamin yang tinggi (Nuhriawangsa dkk., 2021). Bakso ikan, khususnya, mengandung protein yang lebih tinggi dibandingkan bakso sapi, dengan kandungan protein bakso ikan mencapai 46,95% (Ibrahim, 2015), sedangkan bakso sapi hanya mengandung protein sebesar 44,95% (Aziza, Affandi, & Manuhara, 2015).

Ikan bandeng adalah jenis ikan yang biasanya dibudidayakan dalam tambak dan memiliki duri kecil-kecil di dalam dagingnya. Bandeng merupakan salah satu komoditas perikanan unggulan yang populer di Indonesia karena harganya relatif terjangkau dan kaya akan kandungan gizi. Ikan bandeng mengandung berbagai zat gizi penting, antara lain protein, lemak, vitamin, dan mineral. Kandungan protein ikan bandeng berkisar antara 20–24%, dengan asam amino glutamat sebesar 1,39%, serta asam lemak tidak jenuh mencapai 31–32%. Selain itu, ikan bandeng juga mengandung mineral makro dan mikro, seperti kalsium (Ca), magnesium (Mg), natrium (Na), kalium (K), besi (Fe), seng (Zn), tembaga (Cu), dan mangan (Mn) (Hafiludin, 2015).

Kelor adalah tanaman yang banyak ditanam di pekarangan atau sebagai penghijauan di pagarpagar sehingga mudah ditemukan. Namun, tanaman ini belum banyak dimanfaatkan secara kreatif sebagai bahan olahan makanan (Nurlaila, Sukainah, & Amiruddin, 2016). Selama ini, daun

kelor umumnya hanya dikonsumsi sebagai sayuran. Daun kelor memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dibandingkan dengan sayuran lainnya. Beberapa zat gizi yang terkandung dalam daun kelor antara lain mineral, protein, α -karoten, asam amino, serta vitamin C dan E sebagai antioksidan. Salah satu bagian tanaman kelor yang dapat dimanfaatkan adalah daunnya, yang mengandung α -karoten sebanyak 6,80 mg per 100 gram dalam kondisi segar (Prihati, 2015).

METODE PELAKSANAAN

Sosialisasi pelatihan dilakukan oleh tim pada tanggal 1 Desember 2023 melalui wawancara dengan Ketua DWP LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur. Wawancara ini bertujuan untuk membahas jadwal pelatihan, pelaksanaan kegiatan, serta bahan-bahan utama yang akan digunakan. Berdasarkan hasil wawancara, tim menyusun standar resep masakan sebagai acuan dalam pembuatan bakso bandeng dengan daun kelor. Resep ini mencakup rincian bahan, jumlah bahan, serta cara membuat dan menyajikan produk (Minantyo, 2011). Setelah sosialisasi, tim membuat standar resep dan melakukan uji coba pembuatan bakso ikan bandeng dengan daun kelor.

Adapun pelatihan memasak bakso bandeng dengan daun kelor diikuti oleh 17 peserta dari Dharma Wanita Persatuan LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur. Peserta mempraktikkan langsung pembuatan bakso dengan panduan resep yang diberikan (Gambar 1). Peralatan yang dibutuhkan dalam membuat bakso adalah panci, penggiling bakso, sendok makan, pisau, timbangan, talenan, kompor. Bahan yang digunakan dalam membuat bakso terdiri dari daging ikan bandeng, daun kelor, putih telur, tepung tapioka, bawang putih, jahe, air jeruk nipis, lada halus, gula pasir, dan garam (Gambar 2). Proses pembuatan



Gambar 1 Sesi Penjelasan Resep



Gambar 2 Bahan Bakso



Gambar 3 Membuat Adonan Bakso



Gambar 4 Mencetak Bakso

bakso dimulai dengan mencincang daging ikan bandeng kemudian disimpan dalam *freezer* selama 30 menit. Kemudian, mengolah bahan-bahan seperti daun kelor diblansir bawang putih, jahe, dan putih telur untuk dibuat menjadi bumbu-bumbu. Selanjutnya membentuk adonan bakso dari bahan-bahan sebelumnya yang telah dicampur (Gambar 3 dan Gambar 4), hingga akhirnya direbus dan siap dihidangkan (Gambar 5). Hasil masakan kemudian dicicipi oleh masing-masing peserta. Untuk mengevaluasi hasil pelatihan, tim membagikan kuesioner yang diisi oleh peserta untuk mengetahui umpan balik dan penilaian mereka terhadap pelatihan tersebut.



Gambar 5 Hasil Bakso



Gambar 6 Peserta Pelatihan, Tim Pelaksana, dan Mahasiswa

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso bandeng dengan daun kelor dilakukan pada tanggal 21 Desember 2023 di Laboratorium Fakultas Pariwisata, Program Studi Pariwisata Bisnis Kuliner, Universitas Ciputra Surabaya. Pelatihan yang dilaksanakan tim pelaksana Universitas Ciputra Surabaya ini diikuti oleh 17 peserta serta mahasiswa pendamping yang sangat antusias dari awal hingga akhir acara (Gambar 6). Hasil produk yang dibuat sesuai dengan standar resep yang telah ditentukan, yaitu bakso berwarna hijau, dengan rasa gurih dan tekstur kenyal. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal yang belum banyak

dimanfaatkan secara inovatif. Hasil pelatihan ini membuka peluang wirausaha bagi peserta, baik dalam kelompok usaha maupun sebagai usaha mandiri, yang berpotensi menambah penghasilan keluarga.

Berdasarkan kuesioner dengan tujuh macam kriteria pernyataan yang dibagikan kepada peserta pelatihan, hasil pelatihan dapat disimpulkan seperti pada Tabel 1. Pada tersebut hasil kuesioner yang dibagikan kepada 17 peserta menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan mendapat respons yang sangat baik. Secara keseluruhan, peserta merasa bahwa pelatihan ini memberikan pengalaman yang berbeda dan unik dibandingkan dengan pelatihan sebelumnya. Hasil penelitian ini menarik, karena terdapat respons positif terkait

Tabel 1 Hasil Kuesioner

No.	Kriteria Pernyataan	Tidak Setuju	Kurang Setuju	Netral	Setuju	Sangat Setuju
1	Belum pernah ada pelatihan					17
2	Kecukupan waktu praktik			2		15
3	Resep mudah dipelajari					17
4	Bahan dasar mudah didapatkan			3		14
5	Produk sangat kreatif dan inovatif					17
6	Fasilitas Peralatan praktik lengkap					17
7	Produk bisa jadi peluang usaha	2				15

dengan beberapa aspek pelatihan. Sebanyak 15 dari 17 peserta menyatakan sangat puas dengan kecukupan waktu praktik. Semua peserta (100%) menyatakan bahwa resep yang diajarkan mudah dipelajari. Untuk kemudahan dalam mendapatkan bahan, tiga peserta menyatakan setuju, sementara 14 peserta menyatakan sangat setuju. Mengenai pernyataan bahwa produk yang dihasilkan sangat kreatif dan inovatif, 100% peserta menyatakan sangat setuju. Terkait fasilitas peralatan pelatihan yang lengkap, 100% peserta juga menyatakan setuju. Pada pernyataan terakhir, mengenai kemungkinan produk menjadi peluang usaha, dua peserta menyatakan setuju, sementara 15 peserta menyatakan sangat setuju.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, hasil kegiatan pelatihan ini menunjukkan bahwa peserta mendapatkan manfaat yang sangat besar. Pelatihan tidak hanya memberikan keterampilan yang relevan, tetapi juga membuka peluang baru untuk berinovasi dan memulai usaha. Dengan segala keuntungan yang ditawarkan, pelatihan ini berhasil memenuhi ekspektasi peserta dan berpotensi membuka jalan bagi mereka untuk mencapai kesuksesan, baik secara pribadi maupun profesional. Peserta mengikuti pelatihan dengan antusias dari awal hingga akhir. Hasil produk bakso yang terbuat dari ikan bandeng dan daun kelor mendapat apresiasi yang tinggi, dengan banyak peserta yang melihatnya sebagai peluang usaha yang menjanjikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan ucapan terima kasih kepada Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya atas penda-

naan Dana Internal Pengabdian Masyarakat (Dimas) Tahun 2024, serta kepada Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya, dan Dharma Wanita Persatuan LLDIKTI Wilayah VII Jawa Timur.

DAFTAR RUJUKAN

- Adi, I. R. (2015). *Intervensi Komunitas Pengembangan Masyarakat sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2015). Bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan filler tepung gembili sebagai fortifikasi inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 77–83.
- Bariqi, M. D. (2020). Pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 5(2), 64–69. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v5i2.6654>.
- Hafiludin, H. (2015). Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 37–43. <https://doi.org/10.21107/jk.v8i1.811>.
- Ibrahim, H. M. (2015). Chemical composition, minerals content, amino acids bioavailability and sensory properties of meat and fish balls containing fish protein isolate. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 4(4), 917–933.
- Kartikawati, M. & Purnomo, H. (2018). Improving meatball quality using different varieties of rice bran as natural antioxidant. *Food Research*, 3(1), 79–85. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.3\(1\).220](https://doi.org/10.26656/fr.2017.3(1).220).
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh konsentrasi egg white powder

- (EWP) terhadap kualitas bakso dari ikan lele, bandeng, dan kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9–16.
- Mardikanto, T. & Soebianto, P. (2015). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nuhriawangsa, A. M. P., Budiharjo, A., Swastike, W., Hertanto, B. S., Adriyanto, B., & Kartikasari, L. R. (2021). Physical quality of chevon meatballs with different levels of taro flour substitution as a filler. *IOP Conference Series Earth and Environmental Science*, 828(1), 012037. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/828/1/012037>.
- Nullah, L. N., Hafid, H., & Indi, A. (2016). Efek bahan filler lokal terhadap kualitas fisik dan kimia bakso ayam petelur afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 3(2), 58–63.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., & Amiruddin, A. (2016). Pengembangan produk sosis fung-
sional berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan tepung daun kelor (*Moringa oleifera L*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105–113.
- Prihati, D. R. (2015). Pengaruh ekstrak daun kelor terhadap berat badan dan panjang badan anak tikus Galur Wistar. *Infokes Jurnal Ilmiah Rekam Medis dan Informatika Kesehatan*, 5(2). <https://doi.org/10.47701/infokes.v5i2.93>.
- Rusdiana. (2014). *Kewirausahaan Teori dan Praktek*. Bandung: Pustaka Pustaka.
- Sumaryadi, I. N. (2013). *Sosiologi Pemerintahan*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Tripariyanto, A. Y. Y., Dewi, L., Komari, A., & Rahayunigsih, S. (2021). Penyuluhan peningkatan produksi UMKM bakso aci tata snack kediri dengan penambahan teknologi alat. *SNHRP*, 3, 22–28.
- Utaminingsih, A. (2016). Pengaruh orientasi pasar, inovasi, dan kreativitas strategi pemasaran terhadap kinerja pemasaran pada UKM kerajinan rotan di Desa Teluk Wetan, Welahan, Jepara. *Media Ekonomi dan Manajemen*, 31(2), 77–87.

