



## Pelatihan Pembuatan Tahu Bakso pada Remaja Putri LKSA Bentang Hati Bandarjaya Lampung Tengah

Fibra Nurainy<sup>1\*</sup>, Sri Hidayati<sup>1</sup> & Dyah Koesoemawardani<sup>3</sup>

<sup>1</sup> jurusan THP, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

\* E-mail: fibra.nurainy@fp.unila.ac.id

### Perkembangan Artikel:

Disubmit: 7 September 2022

Diperbaiki: 19 September 2022

Diterima: 1 Oktober 2022

**Kata Kunci:** pelatihan, tahu bakso, kewirausahaan

**Abstrak:** Tahu bakso merupakan kudapan populer sebagai kombinasi antara tahu dan bakso. Makanan ini mengandung protein tinggi baik hewani maupun nabati. Pelatihan pembuatan tahu bakso ditujukan pada remaja putri LKSA Bentang Hati Bandarjaya Lampung Tengah untuk meningkatkan ketrampilan mereka sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan menciptakan kemandirian hidup yang sekaligus juga dapat meringankan beban biaya panti tempat mereka tinggal. Beberapa permasalahan yang ditemui adalah 1) belum terdapat kegiatan pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan, 2) pengetahuan tentang pengolahan tahu bakso belum pernah diperoleh 3) keterbatasan sarana dan fasilitas peralatan yang terdapat di panti tersebut. Pada kegiatan pengabdian ini akan dilakukan beberapa kegiatan untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu: 1) mengadakan penyuluhan tentang kewirausahaan, 2) mengadakan pelatihan pembuatan frozen food berupa tahu bakso mulai dari pemilihan bahan baku, proses hingga pengemasan, 3) memberikan bantuan fasilitas alat yang mendukung kegiatan tersebut. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa mitra antusias dengan kegiatan pengabdian ini yang ditunjukkan dari semangat peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan, praktek dan mengaplikasikan praktek. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengolahan tahu bakso dari nilai rata-rata 50 menjadi 80. Fasilitas yang diberikan selanjutnya dapat digunakan mitra untuk memulai kegiatan kewirausahaan sehingga mendapat penghasilan tambahan untuk meringankan beban LKSA Bentang Hati.

## Pendahuluan

Tahu bakso merupakan salah satu makanan kudapan yang khas di daerah Jawa Tengah khususnya Semarang. Kombinasi tahu dan bakso menjadikan produk tahu bakso sebagai kudapan favorit dan disukai baik anak-anak maupun dewasa. Hasil penelitian (Fathoni, A.A., Marwanti, S., Qonita, 2016) pada pengusaha tahu bakso di Kecamatan Ungaran Semarang, menunjukkan bahwa usaha tahu bakso merupakan usaha yang menguntungkan dengan nilai R/C 1,6. Tahu bakso menjadi salah satu alternatif sumber protein nabati dan juga hewani mengingat keduanya dibuat dari tahu yang merupakan sumber protein nabati dan daging yang merupakan sumber protein hewani (Agustini *et al.*, 2016). Kelemahan tahu bakso adalah masa simpan yang pendek. Tahu pada suhu ruang hanya dapat bertahan selama 1-2 hari (Indrawijaya, Paradiba and Murni, 2017; ),(Harti, Agnes Sri; Nurhidayati, Anis; Handayani, 2013) demikian juga dengan bakso yang hanya dapat bertahan selama satu hari pada suhu ruang (Firmansyah, 2020). Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan penyimpanan produk tahu bakso pada freezer sehingga menjadi tahu bakso beku. Proses pembuatan tahu bakso tidak sulit sehingga teknologi pengolahannya bisa diadopsi oleh kalangan remaja. Pada kegiatan ini sebagai kelompok mitra adalah remaja putri LKSA ( Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak) Bentang Hati, Bandarjaya Kabupaten Lampung Tengah.

LKSA Bentang Hati menempati sebuah rumah yang telah diwakafkan oleh pewakaf sejak setahun lalu di jl.Mangga RT 011RW002 Lingkungan 2 Bandarjaya Barat , Kecamatan Terbanggi Besar, Kabupaten Lampung Tengah. Pada LKSA Panti Asuhan Bentang Hati terdapat delapan anak asuh yang merupakan remaja putri usia 12-15 tahun dan dua orang pengasuh. Anak asuh tersebut terdiri dari anak yatim dan dhuafa. Kegiatan sehari-hari berupa tahfiz, belajar sejarah islam dan sekolah. Untuk membiayai kehidupan sehari-hari mereka sangat bergantung kepada donatur yang sifatnya sukarela dan tidak tetap sehingga masih dibutuhkan banyak dana untuk menunjang kehidupan anak asuh panti. Di antara kegiatan rutin tersebut masih terdapat waktu luang yang belum dikelola dengan baik. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk mengisi waktu luang mereka dengan melatih jiwa kewirausahaan untuk bekal masa depan mereka sekaligus dapat memberikan penghasilan yang dapat mengurangi beban panti. Jiwa wirausahawan merupakan hasil belajar . Meskipun jiwa wirausahawan diperoleh sejak lahir, namun bila tidak diasah akan sulit terwujud. Untuk mempertajam minat dan kemampuan berwirausaha perlu dilakukan pembelajaran sejak usia dini baik dalam lingkungan dalam keluarga maupun di sekolah (Ningrum, 2017);(Nurhafizah, 2018). Peluang menjadi pewirausaha terbuka bagi siapa saja yang memiliki ketertarikan terhadap apa yang dituju

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk menciptakan jiwa kewirausahaan

pada remaja putri LKSA Panti Asuhan Bentang Hati yang tangguh dan tanggap dengan perkembangan teknologi dan tuntutan konsumen, teraplikasikannya teknologi proses pembuatan tahu bakso yang bermutu tinggi dengan pengemasan yang menarik sehingga tercapai nilai tambah produk yang diinginkan. Tujuan khusus kegiatan pengabdian ini adalah untuk 1) memberikan penyuluhan tentang kewirausahaan 2). memberikan penyuluhan mengenai teknologi pengolahan tahu bakso pengemasan dan pelabelan produk sehingga tampil menarik dan mampu bersaing di pasaran dengan produk sejenis di pasaran ,3) memberikan bantuan peralatan yang menunjang yaitu *chopper*, blender, peralatan memasak dan freezer.

## Metode

### a. Lokasi Pengabdian

Pengabdian dilaksanakan di LKSA Bentang Hati Bandarjaya, Kabupaten Lampung Tengah pada bulan Agustus 2022.

### b. Metode Pelaksanaan Pengabdian

Pelaksanaan pengabdian meliputi beberapa tahap yaitu survey awal, persiapan alat dan pelaksanaan pelatihan dan penyuluhan. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta dilakukan pre test dan untuk mengetahui ada tidaknya peningkatan pengetahuan mitra setelah pelatihan dilakukan post test.

Survei awal bertujuan untuk mengidentifikasi tempat dan keadaan masyarakat sasaran. Melalui kegiatan ini digali masalah-masalah, kemudian bersama-sama dengan mitra merumuskan masalah yang ingin diselesaikan melalui program pengabdian. Kegiatan survei ini juga menjadi sarana sosialisasi tentang kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan.

Persiapan alat merupakan tahap untuk mempersiapkan fasilitas yang akan digunakan pada produksi pengolahan tahu bakso seperti pembelian alat pengolahan utama maupun peralatan penunjang.

Tahap pelaksanaan pelatihan dan penyuluhan meliputi persiapan materi mengenai kewirausahaan dan teknologi pengolahan tahu bakso, pengemasan produk dan pelabelan. Proses penyuluhan dilaksanakan dengan mengedepankan metode *sharing* informasi dengan peserta pengabdian. Peserta dibimbing untuk mengenal dan memahami teknologi pengolahan tahu bakso mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, inovasi produk, pengemasan, dan pelabelan. Selain itu juga dilakukan penyerahan alat dan kegiatan praktek pengolahan tahu bakso.

## Hasil dan Pembahasan

## Survey Awal

Survey dan koordinasi dengan mitra dilakukan untuk melihat secara langsung kondisi mitra dan mencari kesepakatan waktu pelaksanaan yang tepat untuk kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan tahu bakso. Hasil survey menunjukkan bahwa mitra memiliki tempat tinggal permanen hasil wakaf yang berupa rumah tinggal dua lantai. Siswa panti terdiri dari 8 santri perempuan yang merupakan anak yatim dan dhuafa. Kegiatan sehari-hari belajar ilmu agama di bawah bimbingan pengasuh LKSA yaitu Bpk. Muhammad Rijal beserta istrinya dan sekolah umum di SD dan SMP Muhammadiyah. Kondisi dapur dan fasilitas LKSA Bentang Hati menunjukkan bahwa LKSA bentang Hati masih minim dalam hal peralatan dan fasilitas untuk memulai kegiatan wirausaha yang akan diberikan pada kegiatan pengabdian ini, sehingga memerlukan bantuan pengadaan fasilitas seperti peralatan memasak, freezer dan meja kerja. Hasil kesepakatan lain yang diperoleh dari kegiatan survey awal adalah mengenai waktu pelaksanaan. Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian akan dijadwalkan pada saat hari libur mitra.



Gambar 1. Kondisi dapur mitra

## Persiapan Alat

Hasil survey awal menunjukkan bahwa LKSA Bentang Hati masih sangat minim peralatan masaknya, sehingga perlu bantuan fasilitas alat. Fasilitas alat yang akan diberikan berupa meja preparasi stainless steel, freezer, chopper, blender, kompor gas, panci pengukus, loyang dan peralatan memasak yang lain. Beberapa peralatan yg diberikan kepada LKSA Bentang Hati disajikan pada Gambar berikut.



*Gambar 2* . Beberapa bantuan fasilitas yang diberikan

### **Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Penyuluhan**

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di LKSA bentang Hati Bandarjaya, diikuti oleh 20 peserta terdiri dari 8 anak asuh di LKSA bentang Hati, 2 orang pengasuh LKSA , 5 orang mahasiswa dari UM metro yang sedang KKN di Bandarjaya , 3 orang mahasiswa THP unila yang membantu kegiatan pengabdian dan 3 orang dosen pengabdi. Tahap awal dilakukan pre tes untuk mengetahui pengetahuan awal peserta mengenai tahu bakso . Hasil pre tes menunjukkan bahwa pengetahuan awal peserta masih rendah, yaitu rata -rata 50 %. Selanjutnya dilakukan penyuluhan yang terdiri dari tiga materi utama yaitu :1)pembuatan tahu bakso oleh Ir. Fibra Nurainy M.T.A, 2)pengemasan dan pelabelan oleh Dyah Koesoemawardani S.Pi.M.P. dan 3)analisis finansial usaha tahu bakso oleh Dr. Sri Hidayati M.P.. Penyuluhan diberikan dengan metode ceramah dan diskusi, sehingga terjadi komunikasi dua arah dari pemateri dan peserta. Peserta tampak antusias dan menyimak dengan seksama terhadap materi yang diberikan.

Pada kegiatan ini juga dilakukan penyerahan alat berupa meja preparasi stainless steel, alat memasak ( panci pengukus, teflon penggoreng, loyang dll), blender, chopper, timbangan dapur, kompor gas dan freezer. Kegiatan berikutnya adalah praktek pembuatan tahu bakso. Peserta ikut aktif dalam kegiatan ini, sehingga diharapkan setelah kegiatan selesai mereka dapat mempraktekkan sendiri pembuatan tahu bakso. Dokumentasi kegiatan pengabdian disajikan pada Gambar berikut.



*Gambar 3.* Kegiatan Penyuluhan



*Gambar 4.* Kegiatan praktek pembuatan tahu bakso



*Gambar 5.* Penyerahan fasilitas



*Gambar 6.* Tahu bakso

Di akhir kegiatan dilakukan post test pada peserta latih. Hasilnya menunjukkan bahwa peserta sudah memahami tentang materi yang diberikan terutama mengenai pengolahan tahu bakso dan cara pengemasan maupun pelabelannya. Dari nilai rata-

rata pretest yang hanya 50 % tingkat pemahamannya meningkat menjadi 80 % saat post test. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini mampu menambah pengetahuan peserta dari yang semula kategori pemahamannya rendah (50 %) menjadi kategori tinggi (>75%).

## **Kesimpulan**

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah :

1. Pelatihan pembuatan tahu bakso di LKSA Bentang Hati Bandarjaya Lampung Tengah telah berhasil dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta.
2. Pelatihan tersebut diharapkan dapat bermanfaat dan memotivasi peserta untuk melakukan kegiatan kewirausahaan sehingga diperoleh penghasilan tambahan untuk meringankan beban LKSA Bentang hati.

## **Pengakuan**

Ucapan terimakasih kepada LPPM Universitas Lampung yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian ini melalui skema Pengabdian kepada Masyarakat Unggulan dari dana Hibah BLU Universitas Lampung tahun pendanaan 2022.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustini, T. W. *et al.* (2016) 'Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daging Terhadap Tekstur, Nutrisi dan Sensori Tahu Bakso Ikan Nila', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), pp. 214–221. doi: 10.17844/jphpi.2016.19.3.214.
- Fathoni, A.A., Marwanti, S., Qonita, A. (2016) 'ANALISIS EFISIENSI AGROINDUSTRI TAHU BAKSO DI KECAMATAN UNGARAN , KABUPATEN SEMARANG Alifian Adi Fathoni , Sri Marwanti , Aulia Qonita PENDAHULUAN Penerimaan seorang petani akan meningkat apabila dapat mengolah hasil usaha tani mereka hingga pada proses Ke', 4(3).
- Firmansyah, M. (2020) 'Aplikasi Edible Coating Pada Bakso Ayam', *Edufortech*, 5(2). doi: 10.17509/edufortech.v5i2.28815.
- Harti, Agnes Sri; Nurhidayati, Anis; Handayani, D. (2013) 'Potensi Chito-oligosaccharide (COS) sebagai Prebiotik dan Pengaet Alami dalam Pembuatan Tahu Sinbiotik', *STIKes Kusuma Husada*, pp. 45–50.
- Indrawijaya, B., Paradiba, A. and Murni, S. A. (2017) 'Uji Organoleptik dan Tingkat Ketahanan Produk Tahu Perpengawet Kitosan', *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*, 1(2), pp. 1–7.



Ningrum, M. A. (2017) 'Peran Keluarga dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Sejak Usia Dini', *Jurnal Pendidikan (Teori dan Praktik)*, 2(1), p. 39. doi: 10.26740/jp.v2n1.p39-43.

Nurhafizah, N. (2018) 'Bimbingan Awal Kewirausahaan pada Anak Usia Dini', *Jurnal Konseling dan Pendidikan*, 6(3), pp. 205–210. doi: 10.29210/127300.