



PENINGKATAN KAPASITAS PRODUKSI BAKSO PADA MITRA KOPERASI SERBA USAHA SYARIAH PADAIDI DENGAN MENGGUNAKAN *BOWL CUTTER* MELALUI PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)

Ratnawati¹⁾, Hasniar²⁾, dan Arnida Mustafa^{*3)}

*e-mail: arnidamustafa15@gmail.com

¹⁾ Jurusan Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

²⁾ Jurusan Budidaya Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

¹⁾ Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi Agroindustri, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Diserahkan tanggal 20 Mei 2021, disetujui tanggal 31 Mei 2021

ABSTRAK

Tujuan dari Program Kemitraan Masyarakat yang telah dilaksanakan di Kelurahan Jawi-jawi adalah sebagai wadah pendayagunaan produk teknologi hasil dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Agar keberhasilan program ini dapat terukur maka dipilih mitra yaitu mitra koperasi serba usaha. Berdasarkan analisis permasalahan yang ditemui pada mitra disepakati bahwa program PKM ini akan fokus pada permasalahan produksi yaitu perbaikan pada proses produksi dengan mengganti bahan pengenyal, penerapan GMP dalam proses pembuatan produk, alih teknologi penggunaan mesin *bowl cutter* dan mesin pencampur (mixer), penggunaan formulasi bahan yang konsisten, dan penentuan *expiry date*. Sedangkan untuk permasalahan manajemen, diprioritaskan pada penguatan jiwa enterpreunership, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan. Metode pelaksanaan kegiatan dimulai dengan melaksanakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang terdiri dari: (a) Penyuluhan tentang kewirausahaan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada mitra koperasi serba usaha "padaidi"; (b) Penyuluhan dan pelatihan penerapan teknologi tepat guna yaitu penggunaan mesin penggilingan dan pencampur bakso; (c) Memfasilitasi agar mitra dapat menjual produknya dengan baik. Pelaksanaan Program PKM ini menghasilkan luaran berupa produk bakso, nugget, dan kaki naga dengan kriteria aman saji. Selain itu dalam pelaksanaannya nanti juga akan dihasilkan luaran berupa penentuan *expiry date* dari produk yang dihasilkan. Produk yang dihasilkan juga dilengkapi dengan desain kemasan yang berisi informasi produk (labeling). Target dan luaran yang dihasilkan juga adalah publikasi pada jurnal ilmiah dan pada media massa online upeks.

Kata kunci: Bakso, diversifikasi produk nugget ayam, pati sagu termodifikasi HMT.

ABSTRACT

The purpose of the Community Partnership Program that has been implemented in Jawi-jawi Village is as a forum for the utilization of technological products and improving the welfare of the community. So that the success of this program can be measured, partners are selected,



Ratnawati, Hasniar, dan Arnida Mustafa: Peningkatan Kapasitas Produksi Bakso Pada Mitra Koperasi Serba Usaha Syariah Padaaidi dengan Menggunakan Bowl Cutter melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

namely all-business cooperative partners. Based on the analysis of the problems encountered by partners, it was agreed that this PKM program would focus on production problems, namely improvements in the production process by replacing the elastic material, the application of GMP in the product manufacturing process, technology transfer using bowl cutter machines and mixers, the use of ingredient formulations, consistent, and determination of the expiry date. As for management issues, priority is given to strengthening the entrepreneurial spirit, improving business management capabilities and improving bookkeeping and financial administration. The method of implementing the activities begins with conducting outreach and training activities consisting of: (a) Counseling on entrepreneurship to foster an entrepreneurial spirit in all-business cooperative partners "padaaidi"; (b) Counseling and training on the application of appropriate technology, namely the use of meatball milling and mixing machines; (c) Facilitating partners to sell their products well. The implementation of this PKM program produces products in the form of meatballs, nuggets, and dragon legs with safe food criteria. In addition, in its implementation, outputs will also be produced in the form of determining the expiry date of the products produced. The resulting product will also be equipped with a packaging design containing product information (labeling). The target and the resulting output are also publications in scientific journals and on upeks online mass media

Keywords: Meatballs, food diversification, chicken nugget product, modified sago starch HMT.

PENDAHULUAN

Persaingan bebas dan era globalisasi saat ini menuntut masyarakat di seluruh dunia termasuk Indonesia untuk giat meningkatkan penguasaan ilmu dan teknologi serta manajemen. Bahan pangan hewani memiliki sifat umum yaitu mudah mengalami kerusakan yang ditandai dengan perubahan fisik, kimia, dan biologi. Pengolahan banyak dilakukan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika dan nilai ekonomis, serta memungkinkan konsumen mendapatkan bahan pangan hewani dalam ragam bentuk dan rasa. Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada, daging banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik. Pengolahan produk daging tersebut mampu meningkatkan harga jual.

Bahan makanan yang berasal dari produk olahan daging antara lain bakso daging, korned, dendeng, dan abon (Hanif, 2011).

Tetapi permasalahan yang marak ditemui pada pembuatan bakso adalah pemakaian boraks pada bakso untuk memperbaiki tekstur bakso menimbulkan keresahan tersendiri dimasyarakat. Demikian pula dengan pemakaian pengental sodium tripolifosfat (STTP) yang dapat menimbulkan rasa pahit jika digunakan berlebihan, dimana ambang batasnya hanya maks 0,3%. Untuk menggantikan penggunaan STTP maka pati sago termodifikasi adalah bahan aman yang dapat digunakan sebagai pengental untuk memperbaiki tekstur bakso. Pati sago termodifikasi memiliki daya ikat air yang tinggi, stabilitas terhadap panas yang baik dan kemampuan

membentuk gel yang tinggi sehingga mampu memperbaiki karakteristik bakso yang dihasilkan.

Daging sapi dan ayam pedaging adalah bahan baku dalam pembuatan bakso, potensinya ketersediaannya cukup tinggi di Kabupaten Bulukumba. Hal ini sesuai “Rencana pembangunan jangka menengah Daerah kabupaten Bulukumba, Tahun 2016-2021” yang menyatakan bahwa sumber daya peternakan di Kab. Bulukumba merupakan potensi yang ekonomis, ramah lingkungan serta mendukung ketahanan pangan. Hal ini karena pengembangan sektor peternakan tidak memerlukan lahan yang subur layaknya pertanian, akan tetapi lebih banyak memanfaatkan lahan-lahan yang tidak produktif atau lahan tidur. Disamping itu, sektor peternakan memanfaatkan limbah-limbah pertanian sebagai pakan, memanfaatkan kotorannya sebagai sumber energi dan pupuk, serta produksi dari peternakan berupa daging dan telur merupakan sumber pangan yang berprotein tinggi untuk menjaga ketahanan pangan di Kabupaten Bulukumba.

Berdasarkan data dari dinas peternakan dan kesehatan hewan, sumber daya ternak yang dapat dikembangkan dengan melihat potensinya adalah sapi potong dan ayam ras pedaging. Salah satu kecamatan yang memiliki jumlah populasi ternak sapi potong tertinggi adalah Kecamatan Bulukumpa, demikian pula dengan jumlah ayam ras

pedagingnya yang cukup tinggi. Melihat potensi ini pengembangan olahan daging sapi dan ayam agar memiliki nilai tambah yang lebih menjadi suatu keharusan. Diversifikasi olahan daging sapi dan ayam menjadi beberapa produk yang memiliki nilai jual yang tinggi menjadi pilihan yang tepat dengan adanya sentuhan teknologi pengolahan dan alih teknologi dengan memperkenalkan peralatan-peralatan pengolahan yang sesuai. Sehingga akan dihasilkan produk yang diharapkan dapat menjadi produk unggulan di Kabupaten Bulukumba dalam upaya pengembangan wisata kuliner di Kabupaten Bulukumba. Oleh karena itu, dengan adanya program produk teknologi yang didesiminasikan ke masyarakat yang merupakan program hibah dari Kemenristek Dikti dapat mewujudkan hal tersebut.

Agar keberhasilan program ini dapat terukur maka dipilihlah mitra yang akan mendapatkan manfaat dengan pendampingan untuk menghasilkan produk dengan kualitas lebih baik. Mitra yang terpilih pada program Program kemitraan masyarakat ini adalah Mitra koperasi serba usaha “syariah padaidi”. Mitra terpilih memiliki permasalahan yang berbeda, baik dalam hal produksi maupun dalam hal manajemen. Permasalahan tersebut diketahui melalui analisis terhadap kondisi dan keadaan mitra, diantaranya adalah pada tahapan produksi kurangnya peralatan pengolahan sehingga

Ratnawati, Hasniar, dan Arnida Mustafa: Peningkatan Kapasitas Produksi Bakso Pada Mitra Koperasi Serba Usaha Syariah Padaaidi dengan Menggunakan Bowl Cutter melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

pembuatan produk dilakukan secara manual, penerapan aspek sanitasi dan higienis, konsistensi rasa, masa simpan (*expiry date*) yang tidak diketahui, manajemen produksi, tidak adanya laporan keuangan serta yang paling penting dari aspek pengemasan.

A. Permasalahan Mitra

Bakso daging dan ayam, nugget ayam dan kaki naga adalah jenis produk yang sangat diminati oleh semua kalangan. Ketersediaan daging sapi dan ayam di Kecamatan Bulukumpa yang melimpah memerlukan alih teknologi sehingga dihasilkan produk yang dapat bersaing dipasaran. Kehadiran industri-industri kecil yang memproduksi olahan daging sapi dan daging

ayam atau yang lebih dikenal sebagai “*home industry*” di masyarakat pada dasarnya memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan perekonomian didaerah sekitarnya karena dapat membuka lapangan kerja. Selain itu, dengan adanya industri-industri kecil ini kita dapat menghasilkan produk olahan yang dapat menjadi produk unggulan daerah. Dukungan pemerintah diperlukan untuk mengadakan kontrol dan pembinaan sehingga produk yang dihasilkan kualitasnya dapat lebih terjamin dari aspek kesehatan. Kontinuitas produksi dan aspek pemasaran juga merupakan hal yang penting yang perlu mendapatkan perhatian khusus.



Gambar 1. Produk nugget ayam koperasi serba usaha “Syariah Padaidi”.

Mitra terpilih adalah koperasi serba usaha “Syariah Padaidi” terletak di jalan pendidikan Kecamatan Bulukumpa Kabupaten Bulukumpa. Koperasi ini melakukan pemberdayaan masyarakat dengan konsep ekonomi syariah. Koperasi ini membantu anggota-anggotanya dalam mengembangkan diri,

salah satunya dengan memberikan dukungan pada para anggotanya untuk memproduksi bakso, nugget dan kaki naga serta beberapa produk lain yang memiliki potensi. Kegiatan ini dikoordinir langsung oleh Pak Faisal dan dimulai sejak tahun 2017.

Anggota Koperasi dalam mengawali produksinya dilakukan untuk konsumsi sendiri, tetapi karena banyak yang suka, ada beberapa yang langsung memesan untuk dibuatkan. Kemudian seiring dengan berjalannya waktu pesanan terhadap produk-produk yang mereka produksi terus bertambah. Tetapi karena tidak adanya wadah penyimpanan berupa *freezer* yang cukup besar maka mereka hanya memproduksi berdasarkan pesanan. Saat ini jumlah daging, baik daging sapi dan ayam yang digunakan mencapai 10 kg dengan tenaga kerja sebanyak 2 orang yang berasal dari tetangga yang juga merupakan anggota koperasi. Permasalahan lain yang mereka hadapi dalam proses produksi adalah mereka tidak memiliki Mesin *bowl cutter* daging, sehingga mereka harus ke kota kabupaten dengan jarak tempuh sekitar 1 jam. Hal ini kadang membuat produk yang mereka hasilkan memiliki mutu yang rendah karena banyaknya waktu yang mereka butuhkan dalam proses ini.

Berdasar dari beberapa permasalahan dari mitra terpilih, maka pengusul dan mitra sepakat bahwa dalam pelaksanaan program Program Kemitraan Masyarakat ini akan diprioritaskan permasalahan produksi yaitu alih teknologi penggunaan beberapa peralatan pengolahan yang dibutuhkan agar dapat menghasilkan produk olahan hasil ternak yang bermutu dan dapat bersaing dipasaran sehingga dapat menjadi produk unggulan daerah. Peralatan yang dimaksud adalah penggunaan mesin *bowl cutter* daging. Diversifikasi produk yang dimaksud adalah bakso daging dan ayam, nugget ayam dan kaki naga. Dasar pemilihan produk tersebut adalah efisiensi pada pengadaan alatnya, dimana peralatan diatas sama-sama digunakan untuk pembuatan beberapa produk yang dimaksud.

Berdasar dari kondisi mitra, maka pada program PKM ini permasalahan yang dihadapi dapat diidentifikasi sebagai berikut (Tabel 1):

Tabel 1. Kondisi saat ini dari Mitra Koperasi serba usaha “syariah padaidi”.

Permasalahan	Kondisi saat ini
Permasalahan Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tidak ada mesin <i>bowl cutter</i> daging dan mesin homogenisasi adonan. 2. Masih menggunakan STTP sebagai pengenyal. 3. Formulasi adonan tidak konsisten karena tidak adanya pengetahuan dan alat pengukur bahan (timbangan). 4. Jenis kemasan yang digunakan sangat tipis, plastik dengan tebal 0,3-0,4 mm dengan perekat manual yaitu lampu pijar.

Ratnawati, Hasniar, dan Arnida Mustafa: Peningkatan Kapasitas Produksi Bakso Pada Mitra Koperasi Serba Usaha Syariah Padaidi dengan Menggunakan Bowl Cutter melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

Permasalahan Manajemen	<ol style="list-style-type: none">1. Kurangnya pengetahuan tentang berproduksi yang baik.2. Kurangnya pengetahuan tentang cara pengemasan yang baik.3. Pengelolaan administrasi pembukuan masih sangat sederhana.4. Strategi pemasaran belum baik belum ada lay out.
------------------------	---

Penerapan cara berproduksi yang baik dengan memperkenalkan GMP (*good manufacturing practice*) pada mitra juga dilakukan sehingga konsistensi terhadap produk-produk yang dihasilkan dapat tercapai, Pengenalan tentang ambang batas penggunaan beberapa jenis bahan tambahan makanan. Penentuan masa expire date pada produk. Perbaikan pada jenis kemasan, cara pengemasan serta teknik pelabelan pada produk yang dihasilkan. Sedangkan untuk permasalahan manajemen, diprioritaskan pada penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

B. Solusi yang Ditawarkan

Solusi yang ditawarkan pada program Program PKM ini akan dimulai pada proses produksi, aspek diversifikasi produk, aspek kemasan dan pelabelan produk serta aspek pemasaran produk. Pada tahapan produksi akan dimulai penganeekaragaman produk yang dihasilkan diantaranya adalah bakso, nugget dan kaki naga. Penerapan GMP juga dilakukan sehingga produk yang dihasilkan dapat memenuhi kriteria aman saji. Selanjutnya alih teknologi peralatan yang

digunakan dengan menggunakan mesin *bowl cutter*.

Mitra terpilih juga diharapkan dapat meningkatkan produksinya terutama pada penggunaan bahan baku daging sapi dan daging ayam menjadi 30 kg/hari. Peningkatan Produksi hendaknya diikuti dengan meluasnya jangkauan pasar dari mitra. oleh karena itu dengan adanya program ini terutama dengan adanya perbaikan diberbagai tahapan produksi dan pengeemasan jangkauan pasarnya tidak hanya di Kabupaten Bulukumba saja tetapi bisa masuk ke kabupaten lain dan bisa masuk di mini market, ataupun pasar-pasar modern lainnya.

Selain aspek produksi, program PKM ini diharapkan juga untuk memberi dampak terhadap manajemen usaha mitra yaitu:

- Menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* untuk semua anggota.
- Peningkatan wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan produk dengan kriteria aman saji.
- Peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran produk yang baik khususnya untuk produk yang dihasilkan dan membina hubungan

kerjasama antara retail / pedagang dan produsen makanan.

C. Target luaran

Berdasarkan solusi dari beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka luaran yang akan dihasilkan dapat dibagi menjadi beberapa jenis luaran diantaranya adalah:

- ✓ Modifikasi proses pengolahan pembuatan bakso. Pada penggunaan bahan pengenyai, dimana yang biasanya ditambahkan pengenyai sodium tripofosfat (STTP) tetapi kadang pemakaiannya dapat menimbulkan rasa pahit jika digunakan secara berlebihan, dimana ambang batasnya hanya maks 0,3%. Pati sagu termodifikasi HMT (*Heat Moisture-Treatment*) adalah pati sagu telah dimodifikasi yang dapat menghasilkan bakso dengan karakteristik kenyal, kompak dan juicy yang digemari oleh konsumen.
- ✓ Alih teknologi penggunaan beberapa peralatan yang dapat meningkatkan kapasitas produksi, dengan penggunaan mesin *bowl cutter*.
- ✓ Perbaikan pada pengemasan produk yang dihasilkan, yang sebelumnya hanya menggunakan plastik mika diganti dengan menggunakan plastik yang dilengkapi dengan labelling dan dikemas dengan menggunakan *hand sealer*.

- ✓ Luaran lain dari permasalahan manajemen yang akan dicapai adalah penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan pada mitra terpilih.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang telah dilakukan dalam program PKM ini adalah beberapa metode pendekatan fungsional, pelatihan dan pendampingan. Metode pendekatan fungsional dilakukan dengan mengidentifikasi masalah, pendekatan struktural dengan UKM dan kelompok masyarakat, perancangan dan fabrikasi mesin-mesin pengolahan yang digunakan dalam pembuatan bakso, nugget dan kaki naga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan yang dilakukan dalam program PKM dengan aplikasi sagu termodifikasi HMT (*Heat moisture-treatment*) dalam perbaikan tekstur dalam pembuatan bakso adalah sebagai berikut:

- ✓ Melakukan identifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra, proses ini merupakan tahapan awal dalam pengelompokan permasalahan masyarakat.
- ✓ Berkoordinasi dengan perangkat kecamatan sampai kabupaten terutama dengan pihak terkait dengan program ini. Proses ini merupakan bentuk

Ratnawati, Hasniar, dan Arnida Mustafa: Peningkatan Kapasitas Produksi Bakso Pada Mitra Koperasi Serba Usaha Syariah Padaidi dengan Menggunakan Bowl Cutter melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

- ✓ sosialisasi kegiatan yang akan dilaksanakan pada pemerintah.
- ✓ Melakukan perancangan dan pembuatan serta modifikasi mesin-mesin pengolahan yang digunakan pada pembuatan produk olahan daging sapi dan ayam yang prosesnya disesuaikan dengan modifikasi proses pada penambahan bahan pengental dengan menggunakan pati sagu termodifikasi HTM (*Heat Moisture-treatment*)
- ✓ Pendampingan dilakukan selama pelaksanaan kegiatan dan dilakukan pendampingan setelah program terlaksana untuk melihat keberlanjutan dari program yang telah dilaksanakan.
- ✓ Untuk menyelesaikan permasalahan-permasalahan yang ada, maka solusi yang dilakukan telah dimulai dengan melaksanakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang terdiri dari :
 - a. Penyuluhan tentang kewirausahaan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan mitra;
 - b. Pelatihan bagaimana mengaplikasikan CPPOB dengan teknis yang lebih sederhana;
 - c. Penyuluhan penerapan alih teknologi penggilingan daging bakso ayam dan sapi;
 - d. Memperkenalkan teknik pemasaran online untuk menghadapi pandemic Covid-19.



Gambar 1. Foto bersama setelah pelatihan (kiri), Suasana pelatihan (tengah), dan serah terima mesin bowl cutter pada program PKM (kanan).

Metode pelaksanaan yang telah tim PKM laksanakan ditahun 2020 berbeda dengan tahun sebelumnya. Dimana sedapat mungkin pertemuan dilakukan untuk persiapan kegiatan dilaksanakan dengan system daring. Tetapi ada beberapa pertemuan yang mewajibkan tatap muka

seperti dalam hal pelatihan pengoperasian peralatan, pembuatan produk, bagaimana memperkenalkan sistem pemasaran online kepada mitra dilakukan dengan menggunakan protokoler pencegahan Covid-19 (Gambar 1). Kegiatan PKM ini menerapkan protokoler Covid-19, melibatkan tenaga

kesehatan kabupaten bulukumba yang melakukan serangkaian kegiatan termasuk memberikan materi bagaimana menghindari penularan virus Covid-19. Mencuci tangan dengan cairan pencuci tangan, dan pemeriksaan suhu tubuh merupakan aktivitas awal yang dilakukan oleh peserta begitu tiba dilokasi pelatihan.

Pengabdian pada masyarakat dengan skim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) di kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep ini dapat berjalan dengan baik tanpa gangguan apapun, hal ini terjadi karena itu perencanaan yang matang yang telah dilakukan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan secara bertahap dan dimulai di bulan Juni 2020. Tahapan ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu:

1. Konsolidasi tim pelaksana;
2. Persiapan sarana dan prasarana;
3. Sosialisasi kegiatan;
4. Pelaksanaan pelatihan/penyuluhan; dan
5. Kegiatan pembinaan.

Tahapan pertama adalah konsolidasi tim pelaksana, yang diadakan dengan menggunakan sistem daring, untuk menjalankan protokoler pencegahan Covid-19. Tujuan kegiatan ini adalah agar dapat mempermudah tim dalam menyusun jadwal dan rencana kegiatan. *Job description* yang jelas harus diketahui oleh semua anggota tim agar tidak terjadi overloaded pada satu orang dan semua pekerjaan dapat terdistribusi sesuai

dengan keahlian masing-masing. Konsolidasi tim dilakukan bertujuan untuk membagi *job description* sehingga waktu dan teknis pelaksanaannya sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan. Sosialisasi dan survey pelaksanaan kegiatan dilakukan bersama tim dengan mengunjungi langsung mitra terpilih di Kelurahan Jawi-Jawi. Kunjungan pertama dilakukan pada tanggal 13 dan 14 Juni 2020 tujuan untuk melakukan sosialisasi program kepada mitra terpilih. Kunjungan kedua dilakukan pada tanggal 20-21 Juni 2020, Adapun tujuan pada kunjungan kedua ini adalah untuk melakukan persiapan sarana dan prasarana. Pada kunjungan ini satu unit pengolahan penggilingan daging sapi dan daging ayam telah didatangkan dari Makassar. Pelatihan dilakukan dengan memperkenalkan bagaimana cara pengoperasian mesin penggiling dan mesin pencampur bakso yang telah disediakan oleh tim PKM. Pada pelatihan ini diberikan materi cara pembuatan bakso dan diversifikasi produk olahan lainnya seperti otak-otak dan nugget dengan mengedepankan teknik CPPOB sehingga produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan aman saji.

Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan pembinaan yang dilaksanakan pada tanggal 4 dan 5 Juli 2020 kegiatan ini bertujuan untuk menjaga konsistensi produk yang dihasilkan oleh mitra terpilih. Pelatihan selanjutnya telah dilaksanakan pada tanggal 11-12 Juli 2020 untuk melakukan pembinaan terhadap

Ratnawati, Hasniar, dan Arnida Mustafa: Peningkatan Kapasitas Produksi Bakso Pada Mitra Koperasi Serba Usaha Syariah Padaidi dengan Menggunakan Bowl Cutter melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

mitra serta mengisi beberapa kekurangan pada pelaksanaan pelatihan sebelumnya.

SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari kegiatan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- Sebuah mesin *bowl cutter* (penggilingan dan pencampur adonan bakso) telah diterima dan dimanfaatkan oleh mitra Koperasi Serbausaha Syariah Padaidi yang digunakan untuk memperbaiki kualitas memudahkan mitra untuk memproduksi produk olahan dagingnya seperti bakso, nugget dan kaki naga.
- Kegiatan PKM ini menghasilkan luaran berupa produk olahan daging diantaranya adalah bakso, nugget dan kaki naga (diversifikasi olahan daging).
- Publikasi pada media massa online telah dilakukan dan dapat diakses melalui : PKM Politani Gelar Pelatihan Penggilingan Daging Bakso di Jawi-jawi <https://upeks.co.id/2020/09/13/pkm-politani-gelar-pelatihan-penggilingan-daging-bakso-di-jawi-jawi/>. Demikian dengan video kegiatan telah diupload ke youtube dapat diakses pada link : <https://youtu.be/ypuY1bUDQ7g>
- Publikasi ilmiah telah dilakukan pada Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Politani Pangkep pada tanggal 14 November 2020.

- Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini memberikan luaran yang dibutuhkan oleh mitra terpilih, hal ini tercermin dari respon positif dan antusiasme yang tinggi dari peserta pelatihan yang rata-rata merupakan penjual bakso sekecamatan Bulukumpa.
- Dibutuhkan alih teknologi lain agar ukm penggilingan bakso dapat bertahan lebih lama diantaranya adalah freezer serta teknik pengemasan vakum.

DAFTAR PUSTAKA

- Felicia. 2010. Penggunaan pati sagu termodifikasi dengan heat moisture-treatment (HMT) untuk meningkatkan kualitas tekstur bakso daging sapi. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hanif, Khoiruddin Muhammad. 2011. Strategi Pemasaran Bakso Daging Di Pt Kepurun Pawana Indonesia Kabupaten Klaten. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.