

SOSIALISASI DAN DEMONSTRASI PEMBUATAN BAKSO DAGING SAPI KEPADA KELOMPOK PKK DESA MOAIN KECAMATAN MOA

Asmirani Alam^{1*}, Ingrid Welerubun², Arnold I. Kewilaa³, Albertus Sairudy⁴, Barnabas Gairtua⁵

1). 2). 3). 4). 5) Program Studi Peternakan, Program Studi Diluar Kampus Utama (PSDKU), Universitas Pattimura, Indonesia

Article history

Received : 1 Oktober 2024

Revised : 3 Oktober 2024

Accepted : 3 Desember 2024

*Corresponding author

Asmirani Alam

Email : asmirani.alam24@gmail.com

Abstrak

Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan istilah yang telah dikenal luas yang biasanya diasosiasikan sebagai perkumpulan ibu-ibu yang memiliki kegiatan positif. PKK adalah organisasi kemasyarakatan untuk memberdayakan perempuan dan berpartisipasi dalam pembangunan kesejahteraan Indonesia. Desa Moain merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Moa dan memiliki kelompok PKK yang aktif melakukan berbagai kegiatan guna menggerakkan dan membina masyarakat dengan sasaran keluarga sebagai unit terkecil dalam masyarakat untuk mewujudkan keluarga sejahtera. Ternak sapi merupakan salah satu sumber utama daging yang bisa diolah menjadi berbagai macam produk makanan yang bernilai gizi tinggi. Pemanfaatan daging sapi sudah banyak dilakukan menjadi beberapa produk olahan seperti bakso, nugget, sosis, rendang, sate, dendeng, corned beef dan juga abon daging sapi. Pada kegiatan PKM ini, produk olahan yang dibuat adalah bakso daging sapi. Bakso adalah makanan populer di Indonesia yang terbuat dari daging sapi giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu, kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil. Kendala yang dihadapi adalah sebagian masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat bakso. Oleh karena itu, diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan ini dapat memberi tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging sapi menjadi produk bakso yang bergizi, sehat dan nikmat. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK di desa Moain. Kegiatan pengabdian diawali dengan survei potensi desa, pengumpulan data, sosialisasi tentang produk bakso dan kemudian dilanjutkan dengan teknik pengolahannya serta praktik demonstrasi pembuatan bakso. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini berlangsung dengan baik dan mendapat respons positif dari para peserta. Keinginan mereka untuk mempraktikkan pembuatan bakso sendiri menunjukkan antusiasme serta potensi keberlanjutan dari kegiatan PKM ini.

Kata Kunci: Bakso Daging Sapi; Demonstrasi; Pemberdayaan Dan Kesejahteraan Keluarga; Sosialisasi

Abstract

Family Empowerment and Welfare (PKK) is a widely known term that is usually associated with a group of mothers who have positive activities. PKK is a community organization to empowers women and participates in the development of Indonesian welfare. Moain Village is one of the villages in Moa District and has a PKK group that actively carries out various activities to mobilize and foster the community with the target of the family as the smallest unit in society to realize a prosperous family. Cattle are one of the main sources of meat that can be processed into various types of food products with high nutritional value. The use of beef has been widely used in several processed products such as meatballs, nuggets, sausages, rendang, satay, dendeng, corned beef, and also beef floss. In this PKM activity, the processed product made is beef meatballs. Meatballs are a popular food in Indonesia made from ground beef mixed with flour and spices, then formed into small balls. The obstacle faced is that some people, especially housewives, do not yet have the knowledge and skills to make meatballs. Therefore, it is expected that this training activity can provide additional knowledge and skills in processing beef into nutritious, healthy, and delicious meatball products. This activity involves housewives who are members of the PKK group in Moain village. The community service activity began with a survey of village potential, data collection, and socialization about meatball products and then continued with processing techniques and demonstration practices for making meatballs. This Community Service (PKM) activity went well and received a positive response

from the participants. Their desire to practice making their meatballs shows the enthusiasm and potential for sustainability of this PKM activity.

Keywords: Beef Meatballs; Demonstration; Family Empowerment And Welfare; Socialization

Copyright © 2025 by Author, Published by Dharmawangsa University
Community Service Institution

PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan bagian dari hewan potong yang dimanfaatkan manusia sebagai bahan makanan (Saptarini, 2009). Sebagai produk peternakan, daging sapi menjadi sumber protein hewani yang penting. Kandungan gizi dalam daging sapi sangat diperlukan tubuh untuk mendukung pertumbuhan dan kesehatan (Alam et al., 2024). Menurut Lolonrian et al (2023), komposisi daging sapi meliputi 19% protein, 5% lemak, 70% air, 3,5% zat non-protein dan 2,5% mineral. Sementara itu, Liur et al (2022) menyatakan bahwa daging sapi terdiri dari 75% air, 19% protein, 3,5% zat non-protein terlarut dan 2,5% lemak.

Proses pengolahan daging dapat dikembangkan untuk meningkatkan penerimaan di kalangan masyarakat. Beberapa produk olahan daging yang populer antara lain abon, dendeng, sosis, nugget, bakso dan sebagainya. Bahan pangan hewani memiliki ciri khas yang berbeda dari bahan pangan nabati. Salah satu bentuk olahan yang mudah diterima oleh masyarakat adalah bakso. Bakso merupakan produk olahan daging yang sudah sangat dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan yang dianggap terjangkau dan disukai oleh semua kalangan, baik orang dewasa, remaja, maupun anak-anak (Herlambang et al., 2019). Proses pengolahan daging menjadi bakso menghasilkan bentuk dan rasa yang dimodifikasi sehingga lebih menarik dan sesuai dengan selera (Nasaruddin et al., 2015). Umumnya, pencetakan bakso dilakukan dengan membentuk adonan menjadi bulatan seukuran kelereng atau lebih besar, menggunakan alat pencetak bakso atau tangan (Suwanto et al., 2023).

Produk olahan bakso merupakan makanan khas Indonesia berupa bola daging yang terbuat dari campuran daging dan tepung tapioka yang dimasak dengan cara direbus. Daging memegang peranan penting dalam pembuatan bakso, karena merupakan bahan utamanya. Kualitas organoleptik bakso, seperti aroma, rasa dan teksturnya, sangat dipengaruhi oleh jenis daging yang digunakan (Sari et al., 2023). Kesegaran dan jenis daging memiliki dampak signifikan terhadap kualitas bakso (Hasrati & Rusnawati, 2011). Daging yang digunakan sebaiknya daging segar dari hewan yang baru dipotong dan sebaiknya tidak menggunakan daging yang telah mengalami pelayuan atau proses penuaan (*aging*), karena hal ini dapat membuat tekstur bakso kurang kenyal. Daging yang digunakan juga harus bebas dari lemak dan jaringan ikat.

Dalam sebuah rumah tangga, keputusan untuk mengonsumsi suatu barang, termasuk bahan makanan yang mengandung protein hewani dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti harga, pendapatan rumah tangga dan preferensi rumah tangga terhadap barang yang dikonsumsi (Wahyuni et al., 2016). Tingkat familiaritas ibu rumah tangga dalam pembuatan produk olahan daging seperti bakso dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, terutama akses informasi dan kebiasaan kuliner setempat. Meskipun bakso adalah makanan yang sangat populer, tetapi tidak semua ibu rumah tangga memiliki keterampilan atau pengetahuan mengenai teknik dan bahan yang tepat untuk membuatnya. Oleh karena itu, penting untuk memberikan pengenalan, pengetahuan dan keterampilan sehingga mereka dapat mencoba membuatnya sendiri di rumah. Peningkatan konsumsi daging sapi serta upaya pemerintah untuk mendorong konsumsi protein hewani memerlukan dukungan dari berbagai pihak. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, diharapkan dapat membantu masyarakat untuk lebih sadar (*aware*) akan pentingnya konsumsi makanan bergizi, termasuk protein hewani seperti daging sapi.

Kegiatan ini dirancang khusus dengan sarasannya adalah kelompok ibu-ibu PKK di desa-desa. Salah satu desa terpilih adalah Desa Moain di Kecamatan Moa. Desa ini memiliki kelompok PKK yang aktif sehingga mempermudah pelaksanaan kegiatan PKM dan memastikan adanya antusiasme dan partisipasi yang tinggi. Kegiatan ini disusun secara lebih terperinci dan terstruktur untuk mendukung peningkatan kesadaran dan pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan bakso daging sapi sehingga pada akhirnya ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK dapat mengolah sendiri produk olahan yang bergizi yang dapat dikonsumsi sendiri oleh keluarganya di rumah. Selain itu, diharapkan adanya pemberdayaan ekonomi sehingga anggota kelompok PKK dapat meningkatkan ekonomi keluarga melalui kegiatan produktif. Adanya kemampuan mengolah produk olahan sendiri, anggota kelompok PKK dapat menjual hasil produksinya dan menambah pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Bagian ini berisi tentang tempat dan waktu pelaksanaan serta metode pelaksanaan yang dapat diuraikan sebagai berikut:

Tempat dan Waktu

Beberapa rangkaian persiapan telah dilalui dan terstruktur dengan baik, mulai dari tahap awal survei lokasi kegiatan, perencanaan, penyediaan alat dan bahan hingga tahap pelaksanaan kegiatan PKM. Hal ini menunjukkan komitmen kuat untuk memastikan kelancaran dan kesuksesan kegiatan PKM. Tahap survei lokasi sasaran untuk identifikasi kebutuhan dan potensi yang dilakukan sebelum waktu pelaksanaan, yaitu pada tanggal 15 September 2024. Dilanjutkan dengan tahap persiapan kegiatan, yaitu koordinasi dengan Kepala Desa Moain, Ketua Kelompok PKK dan pihak-pihak terkait lainnya guna suksesnya penyelenggaraan kegiatan, serta tahap persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan PKM yang dilakukan dari tanggal 17-20 September 2024. Sedangkan untuk tahap pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilakukan di Desa Moain Kecamatan Moa Kabupaten Maluku Barat Daya pada tanggal 21 September 2024. Kegiatan PKM ditujukan kepada ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK di Desa Moain Kecamatan Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. Peserta yang hadir dalam kegiatan ini sebanyak 25 orang, diantaranya terdiri dari perangkat Desa dan kelompok ibu-ibu PKK Desa Moain.

Metode Pelaksanaan

Metode Sosialisasi

Program pengabdian masyarakat ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga anggota kelompok PKK di Desa Moain, Kecamatan Moa, Kabupaten Maluku Barat Daya. Kegiatan ini bertujuan untuk mendampingi anggota kelompok PKK agar mereka memperoleh pengetahuan tentang cara mengolah dan memvariasikan daging sapi. Selain pendampingan, program ini juga memberikan keterampilan kepada ibu-ibu PKK untuk melakukan diversifikasi produk olahan daging sapi, seperti bakso. Melalui kegiatan ini, diharapkan ibu-ibu anggota PKK dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya dalam mengolah daging sapi yang pada akhirnya dapat membantu perekonomian keluarga. Hal ini sejalan dengan pendapat Zuhroidah et al (2023), yang menyatakan bahwa penguatan ekonomi keluarga melalui pelatihan berbasis komunitas dapat meningkatkan kesejahteraan secara keseluruhan.

Sebelum pelaksanaan sosialisasi, dilakukan evaluasi terlebih dahulu terhadap tingkat pendidikan dan pemahaman ibu-ibu anggota kelompok PKK mengenai topik yang akan disampaikan. Informasi mengenai topik disampaikan melalui berbagai metode, seperti ceramah, diskusi, tanya jawab, demonstrasi, peragaan, serta praktik langsung oleh para anggota kelompok PKK. Di akhir kegiatan, evaluasi dilakukan untuk menilai sejauh mana pemahaman materi yang telah disampaikan oleh instruktur (dosen dalam tim PKM). Adapun beberapa indikator yang dijadikan sebagai bahan evaluasi terkait dengan materi sosialisasi dan praktik dalam kegiatan PKM ini, antara lain adalah tentang pemahaman terhadap materi pembuatan bakso, pemilihan bahan baku yang berkualitas, pemahaman terhadap kebersihan dan higienitas serta kesiapan untuk mengaplikasikan keterampilan membuat bakso. Hal ini sesuai dengan pendapat Wibowo dan Prasetyo (2020)

yang menyatakan bahwa keberhasilan pelatihan sangat bergantung pada evaluasi berbasis indikator yang meliputi pemahaman materi, keterampilan teknis serta kesiapan peserta untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam kegiatan usaha mikro. Evaluasi berdasarkan indikator-indikator ini akan memberikan gambaran menyeluruh terhadap materi yang telah disosialisasikan serta mengukur potensi mereka dalam menerapkan ilmu tersebut di masa depan.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pengenalan Produk Bakso Daging Sapi dan Kandungan Gizinya

Arti Penting Divesifikasi Produk Peternakan

Terlebih dahulu para anggota kelompok PKK diberi pengertian dan pemahaman akan arti penting nilai gizi komoditas daging sapi dan diversifikasi produk olahan hasil peternakan. Selanjutnya adalah kegiatan praktek pembuatan bakso daging sapi. Kegiatan ini akan dipandu oleh instruktur (dosen tim PKM) dan diharapkan para anggota kelompok PKK dapat memperhatikan serta nantinya dapat ikut terlibat dalam kegiatan praktek ini.

Pembuatan Bakso Daging Sapi

Bakso sebagai produk olahan daging di mana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Prinsip pembuatan bakso daging sapi terdiri atas empat tahap yaitu: penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan bakso dan pemasakan (Rijal et al., 2022). Adapun prosedur, alat dan bahan pembuatan bakso daging sapi adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan
 - Alat: blender atau *food processor*, mangkuk besar, baskom, piring, sendok, panci besar, saringan, timbangan dapur, talenan dan pisau.
 - Bahan: 3 kg daging sapi (tanpa tulang dan kulit) digiling halus, 350 gr tepung tapioka, 3 butir telur ayam (ambil putih telur saja), 15 siung bawang putih (haluskan), 2 sendok makan garam, 2 sendok makan gula pasir, 2 sendok makan lada bubuk, kaldu bubuk, baking powder dan air es secukupnya (sekitar 150 ml), es batu secukupnya (sekitar 300 gram), air untuk merebus.
2. Tahap Membuat Adonan Bakso
 - Menggiling daging dan es: masukkan daging sapi, es batu dan air es ke dalam blender atau *food processor*. Bahan-bahan tersebut digiling hingga adonan menjadi halus dan lembut.
 - Menambahkan bumbu-bumbu: tambahkan putih telur, bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, gula pasir, lada putih bubuk dan kaldu bubuk ke dalam adonan daging. Blender kembali hingga semua bahan tercampur rata dan adonan menjadi homogen.
 - Menambahkan tepung tapioka: pindahkan adonan daging ke dalam mangkuk besar/baskom. Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diuleni hingga adonan bisa dipulung dan tidak lengket.
3. Tahap Membentuk dan Merebus Bakso
 - Memanaskan air: panaskan air dalam panci besar hingga mendidih. Setelah mendidih, kecilkan api hingga air tetap panas tetapi tidak bergolak.

- Membentuk bakso: ambil sedikit adonan dengan tangan, bentuk bulatan bakso menggunakan jari dan sendok. Masukkan bulatan bakso ke dalam air panas. Ulangi proses ini hingga semua adonan habis.
 - Merebus bakso: biarkan bakso mengapung dan matang selama sekitar 10-15 menit. Setelah bakso mengapung, angkat menggunakan saringan dan memasukkannya ke dalam air dingin atau air es.
4. Tahap Penyajian dan Penyimpanan
- Penyajian: bakso daging sapi siap disajikan dengan kuah bakso, mie atau digoreng sesuai selera. Sajikan dengan pelengkap seperti sambal, kecap dan bawang goreng untuk menambah cita rasa.
 - Penyimpanan: bakso yang sudah matang bisa disimpan dalam wadah tertutup di dalam lemari es untuk konsumsi jangka pendek. Untuk penyimpanan jangka panjang, simpan bakso dalam freezer.



Gambar 2. Kegiatan Demonstrasi Pembuatan Bakso

HASIL PEMBAHASAN

Bagian ini menguraikan hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh tim PkM sebagai berikut:

Peningkatan Keterampilan Anggota PKK

Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan anggota kelompok PKK Desa Moain dalam pembuatan bakso daging sapi. Melalui sosialisasi dan demonstrasi yang diberikan, peserta belajar teknik-teknik dasar pembuatan bakso mulai dari pemilihan bahan, penggilingan daging, pencampuran bahan yang tepat, hingga pembentukan dan perebusan bakso. Peserta yang sebelumnya belum memiliki pengalaman dalam membuat bakso, namun setelah mengikuti kegiatan PKM ini maka para peserta mulai memahami setiap tahapan pembuatan bakso secara lebih detail dan lengkap, termasuk tips untuk mendapatkan tekstur yang kenyal dan rasa yang lezat. Adapun tips penting yang diajarkan kepada para peserta kegiatan untuk mendapatkan tekstur bakso yang kenyal dengan rasa yang lezat, antara lain sebagai berikut:

- a) Pemilihan daging yang berkualitas. Gunakan daging sapi segar dengan kandungan lemak yang seimbang. Daging yang berkualitas baik sangat mempengaruhi tekstur dan rasa bakso.
- b) Penggilingan daging yang halus. Pastikan daging sapi digiling halus. Proses penggilingan yang baik akan mempengaruhi kelembutan dan kekenyalan bakso.
- c) Penggunaan tepung tapioka. Tepung tapioka berfungsi sebagai pengikat dan membantu memberikan tekstur kenyal. Pastikan takaran yang digunakan tepat, sekitar 10-15% dari total berat daging. Terlalu banyak tepung akan membuat bakso lembek dan tidak kenyal. Tepung tapioka berfungsi sebagai pengikat, tetapi jika jumlahnya melebihi proporsi yang tepat, hasilnya justru akan merusak tekstur bakso. Tepung yang berlebihan dapat menyerap terlalu banyak air, sehingga bakso kehilangan elastisitas dan menjadi terlalu empuk, bahkan terasa seperti tidak padat.

- d) Penambahan es batu atau air es. Tambahkan es batu atau air es saat mencampur adonan bakso. Suhu dingin membantu protein dalam daging tetap stabil dan memberikan tekstur kenyal. Es batu juga berfungsi untuk menjaga adonan tetap dingin saat proses pengulenan. Selama proses pembentukan adonan bakso, ditambahkan es batu sebanyak 15-20% atau bahkan hingga 30% dari berat daging sapi yang telah dihaluskan. Es ini berfungsi untuk menjaga suhu adonan serta menambah kandungan air agar adonan tetap lembap dan menghasilkan rendemen yang lebih tinggi (Junianto et al., 2024).
- e) Penambahan putih telur. Putih telur membantu mengikat adonan bakso dan meningkatkan kekenyalan. Cukup menambahkan 1-2 butir putih telur per kilogram daging.
- f) Aduk adonan hingga halus. Aduk atau uleni adonan hingga halus, yaitu saat adonan menjadi elastis dan agak lengket. Ini penting untuk menghasilkan tekstur kenyal dan mengikat semua bahan dengan baik.
- g) Penggunaan bumbu yang tepat. Guna mendapatkan rasa bakso yang lezat maka sebaiknya menggunakan bumbu yang seimbang seperti bawang putih, lada, garam dan kaldu bubuk. Bumbu yang merata akan memastikan rasa yang enak dalam setiap gigitan bakso.
- h) Teknik rebus yang benar. Merebus bakso dalam air mendidih dengan api sedang hingga bakso mengapung yang menandakan bakso telah matang.

Kegiatan PKM ini juga memberikan pemahaman praktis kepada para peserta kegiatan bahwa membuat bakso tidak memerlukan peralatan mahal atau bahan yang sulit didapat. Adapun alat-alat yang digunakan dalam kegiatan pembuatan bakso adalah sendok, baskom, panci besar, blender, pisau, talenan, saringan/peniris, timbangan dan kompor. Kemampuan membuat bakso dapat diterapkan sebagai keterampilan sehari-hari, baik untuk kebutuhan konsumsi keluarga atau bahkan menjadi peluang usaha keluarga. Peluang usaha keluarga merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga dengan memanfaatkan keterampilan, sumber daya dan waktu keluarga. Bakso dapat diproduksi dan dijual sebagai produk kuliner lokal. Dengan menambahkan inovasi, seperti variasi rasa atau bentuk sehingga bakso buatan rumah dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga.

Pemahaman tentang Gizi dan Kualitas Bahan

Melalui kegiatan sosialisasi ini juga menekankan pentingnya memilih bahan baku berkualitas, terutama daging sapi segar sehingga menghasilkan bakso yang berkualitas, baik dari segi rasa dan nilai gizi. Pemilihan daging sapi segar tidak hanya akan menghasilkan tekstur bakso yang lebih kenyal tetapi juga lebih aman untuk dikonsumsi. Pada kegiatan PKM ini, daging sapi segar yang digunakan untuk membuat bakso diperoleh dari rumah makan yang juga menjual bakso. Rumah Makan "Marcel" menjalin kerja sama dengan pemasok daging yang terpercaya di Kecamatan Moa sehingga dapat dipastikan kualitas dan kesegaran daging yang digunakan.

Pada kegiatan PKM ini juga disampaikan tentang cara menjaga kebersihan selama proses pengolahan bakso. Kebersihan dalam proses pembuatan bakso menjadi sangat penting untuk mencegah kontaminasi bakteri yang dapat kualitas produk serta berpotensi menyebabkan penyakit pada konsumen. Beberapa aspek yang penting untuk diperhatikan terkait dengan kebersihan selama proses pengolahan bakso antara lain sebagai berikut:

- a) Kebersihan alat-alat yang digunakan, mulai dari penggilingan daging, panci dan peralatan lain yang digunakan. Semua peralatan harus dicuci dan disterilkan sebelum digunakan.
- b) Higienitas bahan baku, terutama daging sapi segar perlu untuk diperhatikan. Daging harus disimpan dalam kondisi bersih dan pada suhu yang tepat agar tidak terkontaminasi bakteri.
- c) Sterilisasi lingkungan tempat memasak, mencakup meja dapur dan area pengolahan agar memastikan tidak ada kotoran atau bakteri yang bisa mencemari adonan bakso.

Terkait dengan pengetahuan gizi bakso disampaikan oleh dosen pemateri saat sosialisasi berlangsung. Daging sapi yang digunakan dalam pembuatan bakso merupakan sumber protein berkualitas tinggi yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Protein dalam daging sapi berperan penting dalam membangun dan

memperbaiki jaringan otot serta mendukung berbagai fungsi vital tubuh. Selain itu, daging sapi juga kaya akan zat besi dan vitamin B12. Zat besi membantu dalam pembentukan hemoglobin, yang berperan dalam membawa oksigen ke seluruh tubuh sehingga sangat penting untuk menjaga kesehatan darah dan mencegah anemia. Sedangkan vitamin B12 berperan penting untuk mendukung fungsi sistem saraf, meningkatkan energi dan membantu dalam produksi sel dalam merah. Dengan demikian, bakso yang dibuat dari daging sapi tidak hanya merupakan peluang usaha yang menguntungkan, tetapi juga dapat menjadi makanan bergizi yang dapat mendukung kesehatan keluarga.

Pada kegiatan PKM ini, digunakan sebanyak 3 kilogram daging sapi segar, kemudian dicampur dengan tepung tapioka, putih telur dan bumbu-bumbu lainnya seperti bawang putih, garam, lada bubuk, kaldu bubuk, gula pasir dan baking powder secukupnya serta sedikit es batu/air es. Penambahan *baking powder* dan putih telur berfungsi untuk menaikkan pH adonan sehingga diperoleh bakso yang kenyal dan elastis.

Kendala dan Solusi dalam Pembuatan Bakso

Terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh peserta dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini, diantaranya adalah kesulitan menyesuaikan komposisi daging dan tepung tapioka untuk mendapatkan tekstur bakso yang kenyal dan tidak terlalu lembek. Beberapa peserta dalam hal ini ibu-ibu PKK Desa Moain, yang pada awalnya kesulitan menentukan takaran yang tepat sehingga adonan bakso yang dibuat terlalu lembek atau kurang kenyal. Namun, dengan adanya bimbingan langsung dari dosen pendamping, peserta mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang perbandingan bahan yang tepat, sehingga permasalahan ini dapat diatasi. Pada akhirnya, para peserta yaitu ibu-ibu PKK Desa Moain berhasil membuat bakso yang sesuai standar dari segi tekstur dan rasa.

Sifat mutu bakso terhadap penerimaan konsumen terdiri dari ukuran, warna, tekstur, aroma dan rasa (Billah et al., 2021). Namun, pada umumnya ada 3 macam rasa bakso yang sangat menentukan penerimaan konsumen yaitu rasa daging, keasinan dan kegurihan (Billah et al., 2021). Berdasarkan pendapat dan penilaian oleh para peserta ibu-ibu PKK yang menyatakan bahwa bakso yang dibuat dalam kegiatan PKM ini memiliki cita rasa yang enak dan gurih. Bakso tersebut memiliki aroma daging sapi dan bawang putih yang khas, yang menambah kenikmatan rasa. Kombinasi bahan yang tepat, ditambah dengan teknik pengolahan yang benar dapat menghasilkan bakso yang sangat wangi dan menggugah selera. Hal ini menunjukkan bahwa dengan adanya bimbingan dan pelatihan yang diberikan oleh tim PKM maka para peserta berhasil membuat bakso berkualitas baik.

Kendala lain yang dihadapi dalam kegiatan PKM ini adalah keterbatasan akses bahan di Desa Moain, seperti es batu. Es batu digunakan untuk menjaga adonan bakso tetap dingin selama proses pengolahan sehingga menghasilkan tekstur bakso yang kenyal dan elastis. Adapun solusi yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah dengan menggunakan kulkas untuk menyimpan adonan bakso dalam suhu dingin selama proses persiapan, sehingga es batu tidak selalu diperlukan. Selain itu, solusi lain yang dilakukan terkait permasalahan ini adalah dengan mencari pemasok bahan secara kolektif dengan melibatkan bantuan para peserta ibu-ibu PKK Desa Moain. Pendekatan ini dapat memudahkan dalam memperoleh bahan-bahan yang sulit didapatkan, seperti es batu atau bahan baku lainnya. Cara berbelanja dalam jumlah besar dan dilakukan secara bersama-sama dapat menjadi solusi yang efektif untuk mengatasi permasalahan terkait kesulitan memperoleh bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso di Desa Moain.

Pengembangan Potensi Usaha

Kegiatan PKM ini membuka wawasan para peserta, yaitu kelompok ibu-ibu PKK tentang potensi pengembangan usaha bakso. Melalui keterampilan yang telah diperoleh dalam proses pembuatan bakso, kelompok PKK Desa Moain dapat memiliki peluang untuk memulai produksi bakso sebagai usaha kecil-kecilan yang dapat dijual di lingkungan sekitar. Selain itu, usaha ini juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi bisnis yang lebih besar dengan pemasaran yang lebih luas dan inovasi dalam varian produk bakso. Dengan

demikian, keterampilan ini dapat meningkatkan perekonomian keluarga serta membuka lapangan pekerjaan baru di Desa Moain.

Pada sesi sosialisasi, dosen pemateri memberikan motivasi dan pemahaman mendalam terkait dengan peluang usaha bakso. Bakso menjadi makanan favorit di Indonesia dan memiliki potensi besar sebagai usaha kuliner. Dijelaskan bahwa potensi pasar bakso sangat besar mengingat minat masyarakat terhadap makanan ini terus mengalami peningkatan, adapun potensi usaha bakso antara lain sebagai berikut:

- a) Bakso memiliki variasi rasa yang beragam, mulai dari bakso sapi, bakso ayam, bakso ikan, hingga bakso vegetarian. Hal ini membuat bakso menjadi makanan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat.
- b) Bakso juga memiliki berbagai bentuk, seperti bola, batagor, pangsit atau bakso urat. Hal ini tentu saja menambah variasi dalam penyajian bakso sehingga semakin menarik konsumen.
- c) Bakso memiliki proses produksi yang relatif sederhana dan tidak membutuhkan peralatan yang rumit. Hal ini memudahkan para pelaku bisnis untuk memulai usaha bakso dengan modal yang terjangkau.
- d) Bakso dapat dijual secara offline maupun online. Dalam era digital seperti saat ini, pembelian makanan secara online telah menjadi tren. Hal ini memberikan peluang bisnis bakso untuk mengembangkan pasar melalui platform e-commerce dan aplikasi pengiriman makanan.
- e) Bakso dapat juga dijadikan sebagai menu tambahan dalam restoran atau warung rumah makan. Dengan penambahan variasi menu seperti bakso dalam mie, bakso dalam sup/sop dan lain sebagainya, maka pengusaha kuliner dapat meningkatkan daya tarik dan keunikan tempat makan mereka.
- f) Bakso juga memiliki daya saing yang tinggi di pasar internasional. Sejalan dengan tren kuliner global, bakso Indonesia dapat menjadi menu yang menarik bagi wisatawan asing yang ingin mencicipi makanan lokal.
- g) Selain itu, sebagai makanan siap saji, bakso juga dapat dikemas dalam bentuk frozen atau frozen food. Hal ini memungkinkan bakso untuk dijual dan dikonsumsi di berbagai daerah.

Pada kegiatan PKM ini, juga diadakan sesi diskusi dan tanya jawab dengan para peserta ibu-ibu PKK Desa Moain. Diskusi ini berfokus pada strategi pemasaran bakso dan cara yang efektif untuk memasarkan produk agar dapat dikenal lebih luas di masyarakat. Adapun beberapa hal yang juga dibahas antara lain sebagai berikut:

- Cara memasarkan produk secara lokal, baik di lingkungan desa Moain maupun di pasar Kecamatan dengan memanfaatkan jaringan sosial yang sudah ada.
- Pentingnya pengemasan yang menarik untuk membuat produk lebih menonjol dan menarik perhatian konsumen.
- Menggunakan media promosi lokal, seperti selegram daerah, media lokal, media sosial atau promosi dari mulut ke mulut untuk memperluas pasar.
- Menyesuaikan harga dengan target pasar sehingga bakso dapat dijangkau oleh berbagai lapisan masyarakat.

Selain itu, pada kegiatan PKM ini dikenalkan juga dengan diversifikasi produk bakso. Hal ini tentu saja mendorong peluang memperluas pasar. Langkah yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan variasi produk bakso, seperti bakso urat, bakso isi dan bakso bakar. Diversifikasi ini tidak hanya menambah daya tarik produk, tetapi juga membantu menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan adanya variasi produk, para pelaku usaha dapat menawarkan pilihan yang lebih beragam kepada konsumen yang pada akhirnya dapat meningkatkan minat dan permintaan.

Diversifikasi produk adalah upaya yang dilakukan oleh perusahaan untuk mengembangkan produknya dengan menambahkan produk baru, memanfaatkan keahlian inti perusahaan guna mendorong pertumbuhan, meningkatkan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas (Gobel et al., 2022). Pendapat ini diperkuat dengan pendapat Tjiptono (2014) yang menyatakan bahwa diversifikasi produk merupakan langkah untuk mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru atau keduanya, dengan tujuan mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas. Diversifikasi produk bakso ini diharapkan

dapat meningkatkan minat konsumen dengan memberikan pilihan sesuai selera dan preferensi mereka. Misalnya bakso urat untuk mereka yang menyukai tekstur yang lebih kenyal, bakso isi dengan berbagai pilihan isi untuk variasi rasa atau bakso bakar yang cocok sebagai cemilan atau makanan ringan. Dengan langkah ini, diharapkan usaha bakso dapat berkembang lebih pesat dan memiliki keunggulan kompetitif di pasar lokal maupun lebih luas.

Manfaat Ekonomi bagi Keluarga dan Desa

Dengan adanya keterampilan baru dalam pembuatan bakso, anggota PKK Desa Moain memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Keterampilan ini dapat diterapkan dalam usaha rumahan atau bahkan dikembangkan menjadi usaha bersama di tingkat desa (Asri & Komar, 2015). Selain itu, kegiatan ini juga dapat menjadi contoh model usaha bersama yang melibatkan anggota PKK dalam berbagai aspek, tidak hanya sebagai pembuat bakso tetapi juga sebagai pemasar. Dengan berperan sebagai produsen sekaligus pemasar, anggota kelompok PKK Desa Moain dapat berdaya dalam menjalankan dan mengembangkan usaha, baik melalui pemasaran langsung di lingkungan lokal maupun memperluas jangkauan ke luar desa Moain. Diharapkan dengan adanya model usaha bersama ini juga dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi bagi komunitas setempat.

Adapun manfaat ekonomi dari usaha bakso ini dapat memberikan dampak positif bagi desa secara keseluruhan, terutama dalam memajukan produk lokal (Nurmawati et al., 2024). Dengan cita rasa yang khas dan kualitas yang baik, produk bakso yang dihasilkan oleh ibu-ibu PKK Desa Moain dapat menjadi ikon kuliner lokal yang di kenal di luar desa. Hal ini tentu saja dapat meningkatkan pendapatan bagi para pembuat bakso, tetapi juga dapat mempromosikan desa sebagai penghasil produk berkualitas. Dengan adanya promosi yang baik, bakso buatan desa dapat menarik perhatian pembeli dari luar, bahkan berpotensi untuk dapat dipasarkan lebih luas di tingkat kecamatan atau kabupaten. Dampak ekonomi lokal dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, memperkuat identitas kuliner desa dan membuka peluang usaha baru bagi penduduk setempat.

Keberlanjutan Kegiatan

Penting untuk menciptakan sistem keberlanjutan dari hasil kegiatan PKM ini. Kelompok PKK Desa Moain diharapkan mampu mengelola produksi bakso secara konsisten dan diharapkan ke depannya dapat membentuk kelompok usaha bersama. Hal ini akan membantu mengorganisir proses produksi, distribusi dan pemasaran agar usaha bakso dapat berjalan dengan lancar dan terus berkembang. Untuk mencapai tujuan tersebut, diperlukan dukungan lanjutan dalam beberapa aspek penting antara lain sebagai berikut:

- a) Akses bahan baku: jaminan ketersediaan bahan baku yang berkualitas dan harga yang terjangkau sangat penting agar produksi bakso bisa berkelanjutan.
- b) Alat produksi: penyediaan atau peningkatan alat-alat produksi bakso yang lebih efisien dapat membantu meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk.
- c) Pelatihan kewirausahaan: peserta kelompok ibu-ibu PKK Desa Moain memerlukan pelatihan tambahan mengenai manajemen usaha, inovasi resep bakso, (pengembangan inovasi produk), pemasaran dan pengelolaan keuangan untuk memastikan usaha ini berkembang dengan baik.

Diharapkan dengan adanya dukungan dari ketiga aspek ini, maka kelompok ibu-ibu PKK Desa Moain dapat mengembangkan usaha bakso yang berkelanjutan, menguntungkan dan memberikan dampak ekonomi positif bagi komunitas mereka. Upaya ini tidak hanya akan meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga memperkuat perekonomian desa Moain secara keseluruhan.

Peningkatan Kapasitas Sosial dan Keterlibatan Komunitas

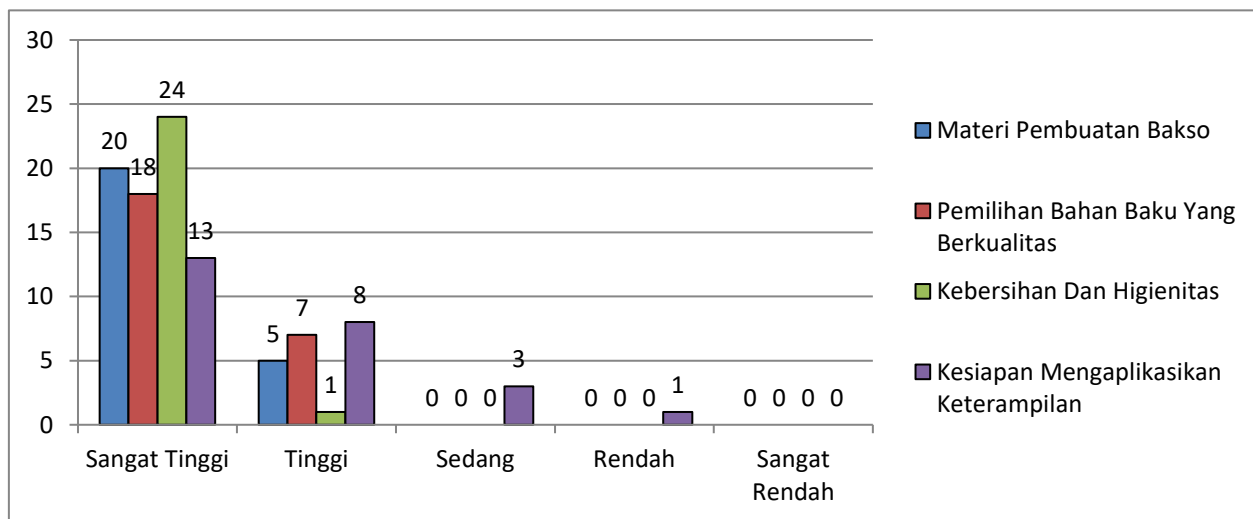
Selain manfaat ekonomi, kegiatan PKM ini juga berhasil meningkatkan kapasitas sosial anggota kelompok PKK. Kegiatan ini mendorong semangat kerja sama dan solidaritas di antara anggota kelompok PKK, saling mendukung dan berbagi pengalaman dalam mempelajari keterampilan baru. Proses belajar bersama ini dapat memperkuat ikatan sosial di antara mereka, meningkatkan rasa kebersamaan dan menciptakan

lingkungan yang kolaboratif. Dengan bekerja sama dalam mengelola usaha bakso, anggota PKK Desa Moain tidak hanya sekedar memperoleh manfaat ekonomi tetapi juga meningkatkan kemampuan mereka dalam kerja sama tim dan komunikasi, yang terpenting adalah untuk kesuksesan usaha di masa depan.

Adanya keterlibatan komunitas dalam kegiatan PKM ini juga menciptakan lingkungan yang lebih positif di Desa Moain. Melalui kolaborasi antara anggota masyarakat, para peserta kelompok PKK Desa Moain dapat bersama-sama menciptakan nilai tambah dari produk olahan lokal seperti bakso. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan individu, tetapi juga memperkuat ikatan komunitas dengan membangun semangat gotong royong dan berbagi tujuan bersama untuk kesejahteraan desa Moain. Melalui partisipasi aktif, masyarakat dapat melihat peluang untuk mengembangkan usaha lokal dan menciptakan dampak positif secara ekonomi maupun sosial, menjadikan desa Moain lebih mandiri dan berdaya saing.



Gambar 3. Tim PKM dan Para Peserta Kegiatan



Gambar 4. Tingkat Pemahaman Peserta

Berdasarkan hasil survei mengenai tingkat pemahaman peserta terhadap materi sosialisasi dan praktik dalam kegiatan PKM ini, sebagian besar peserta memiliki tingkat pemahaman sangat tinggi terhadap materi pembuatan bakso, pemilihan bahan baku yang berkualitas, kebersihan dan higienitas serta kesiapan untuk mengaplikasikan keterampilan membuat bakso seperti yang dapat dilihat pada Gambar 4. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan bakso dapat dikatakan berhasil sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Selain itu, masyarakat Desa Moain, khususnya kelompok ibu-ibu PKK Desa Moain memiliki kesadaran

dan pengetahuan mengenai salah satu cara pengolahan daging sapi yang memiliki nilai jual tinggi dan banyak diminati oleh konsumen.

Pada Grafik di atas (gambar 4) menunjukkan bahwa 20 orang ibu-ibu PKK Desa Moain memiliki tingkat pemahaman terhadap materi pembuatan bakso yang sangat tinggi, sedangkan 5 orang lainnya memiliki tingkat pemahaman tinggi. Terkait dengan indikator pemilihan bahan baku yang berkualitas diperoleh 18 orang memiliki pemahaman yang sangat tinggi, sedangkan 7 orang lainnya memiliki tingkat pemahaman tinggi. Indikator lainnya terkait faktor kebersihan dan higienitas diperoleh 24 orang ibu-ibu PKK Desa Moain memiliki tingkat pemahaman sangat tinggi dan 1 orang lainnya memiliki tingkat pemahaman tinggi. Terkait dengan indikator kesiapan mengaplikasikan keterampilan membuat bakso diperoleh 13 orang menunjukkan tingkat kesiapan sangat tinggi, 8 orang memiliki tingkat kesiapan tinggi, 3 orang dengan tingkat kesiapan sedang serta 1 orang lainnya memiliki tingkat kesiapan rendah. Evaluasi berdasarkan indikator-indikator ini akan memberikan gambaran menyeluruh tentang pemahaman peserta PKM (kelompok ibu-ibu PKK Desa Moain) terhadap materi yang telah disosialisasikan serta potensi mereka dalam menerapkan keterampilan pembuatan bakso daging sapi.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) berupa sosialisasi dan demonstrasi pembuatan bakso daging sapi kepada kelompok PKK Desa Moain Kecamatan Moa telah memberikan dampak positif, baik dari segi ekonomi maupun sosial. Para peserta mendapatkan keterampilan baru dalam pembuatan bakso sehingga dapat dijadikan sebagai peluang usaha keluarga. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan semangat kerja sama dan solidaritas di antara anggota PKK, menciptakan hubungan yang lebih erat di dalam komunitas masyarakat Desa Moain. Selain itu, adanya sesi diskusi dan tanya jawab mengenai strategi pemasaran dan pengelolaan usaha juga memberikan wawasan tentang bagaimana memulai dan mengembangkan usaha bakso secara berkelanjutan.

Berbagai saran diharapkan dapat memberikan arah yang jelas untuk memastikan keberlanjutan usaha dan dampak positif bagi ekonomi masyarakat di Desa Moain. Adapun beberapa saran yang dapat diberikan dari kegiatan PKM ini antara lain sebagai berikut: a) Sebaiknya diberikan pelatihan lanjutan, terutama terkait dengan pengelolaan keuangan, pemasaran produk dan inovasi resep bakso untuk memperkuat usaha bakso dan menarik lebih banyak konsumen; b) Diperlukan dukungan akses bahan baku dan alat produksi untuk menjamin kelangsungan usaha dengan melibatkan kerja sama komunitas dalam pengadaan bahan baku secara kolektif; c) Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Moain disarankan untuk membentuk kelompok usaha bersama agar usaha bakso dapat dijalankan secara lebih terorganisir dan berkelanjutan.

PUSTAKA

- Alam, A., Ma, R. K., Kamaruddin, S. F., Lestari, Sony, E., Sugiarto, S., Suherman, D. R., Makatita, J., Kewilaa, A. I., Welerubun, I., Lainsampatty, J. M., & Ririhena, M. (2024). Pemberian Makanan Bergizi Berupa Olahan Daging Sapi kepada Anak- Anak Dusun Toinaman Pulau Moa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Dan Teknologi*, 3(3), 64–74.
- Asri, M., & Komar, O. (2015). Pemanfaatan Hasil Pelatihan Keterampilan dan Peran Pendamping Dalam Meningkatkan Kemandirian Usaha (Studi Pada Program Desa Vokasi di Desa Cisaat Kecamatan Ciater Kabupaten Subang Provinsi Jawa Barat). *Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 11(2), 1–14.
- Billah, M. M., Muwakhid, B., & Dinasari, I. (2021). Peningkatan Mutu Hedonik Pada Bakso Melalui Reformulasi Bahan Di Cv. Progresif Kramat Bungah Gresik. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 4(1), 42–45.

- Gobel, J., Yantu, I., & Juanna, A. (2022). Pengaruh Strategi Diversifikasi Produk Dan Citra Merek Terhadap Keunggulan Bersaing Kentucky Fried Chicken (KFC) Jl. Hb Jassin Gorontalo. *Jambura: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 5(2), 611–620. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JIMB>
- Hasrati, E., & Rusnawati, R. (2011). Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus Carpio* Linn) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1), 24–40.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 7(3), 253–258. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2019.007.03.05>
- Junianto, Aufa, I., Banafsaj, K., & Zakira, H. (2024). Tingkat kesukaan bakso ikan berbahan baku daging ikan pelagis kecil. *Jurnal Perikanan Tropis*, 11(13–25).
- Liur, I. J., Souhoka, D. F., & Papilaya, B. J. (2022). Analisis Kadar Air Dan Kualitas Fisik Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Ambon. *Agrinimal Jurnal Ilmu Ternak Dan Tanaman*, 10(1), 45–50. <https://doi.org/10.30598/ajitt.2022.10.1.45-50>
- Lolonrian, C. L., Adelia, K. A. C., & Lipikuni, H. F. (2023). Studi Pengaruh Paparan Radiasi Gelombang Elektromagnetik Handphone Terhadap Kandungan Protein Daging Sapi. *Magnetic: Research Journal of Physics and It's Application*, 3(2), 266–270. <https://doi.org/10.59632/magnetic.v3i2.384>
- Nasaruddin, M., Utama, S. P., & Andani, A. (2015). Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Pada Usaha Al-Hasanah Di Kelurahan Rimbo Kedu Kecamatan Seluma Selatan. *Agrisep*, 14(1), 85–96.
- Nurmawati, A., Saputro, E. A., Putra, A. Y. T., & Saputro, W. (2024). Pelatihan Customer Relation Management Skill pada Usaha Bakso Masyarakat Bluru Kidul Sidoarjo. *Abdimasku : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 652. <https://doi.org/10.62411/ja.v7i2.2256>
- Rijal, A., Hafid, H. & Zulkarnain, D. (2022). Sifat Fisik Bakso dengan Level Penambahan Putih Telur yang Berbeda, *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(1), pp. 77–81. <https://doi.org/10.56625/jipho.v4i1.23552>
- Saptarini, K. (2009). *Isolasi Salmonella spp. Pada Sampel Daging Sapi Di Wilayah Bogor Serta Uji Ketahanannya Terhadap Proses Pendinginan dan Pembekuan*. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, A. S., Hafid, H., & Fitrianiingsih, F. (2023). Pengaruh Penambahan Kikil Terhadap Kualitas Organoleptik Bakso Sapi. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(3), 216. <https://doi.org/10.56625/jipho.v5i3.38434>
- Suwarto, Sudirman, Madi, A., & Alamsyah, F. (2023). Perencanaan kontruksi dan perhitungan kapasitas pada mesin pencetak bakso. *MeKaniK*, 16(1), 15–21.
- Tjiptono, F. (2014). *Pemasaran Jasa (Prinsip, Penerapan, Penelitian)*. Andi.
- Wahyuni, D., Purnastuti, L., & Mustofa. (2016). Analisis Elastisitas Tiga Bahan Pangan Sumber Protein Hewani di Indonesia. *Jurnal Economia*, 12(1), 43–53. doi:<http://dx.doi.org/10.21831/economia.v12i1.9544>.
- Wibowo, T., & Prasetyo, A. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Produk Olahan Daging melalui Pelatihan dan Pendampingan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 5(1), 45–53.
- Zuhroidah, I., Toha, M., Suarwadi, M., & Asmaningrum, N. (2023). Penguatan Ekonomi Keluarga (PEKA) sebagai Penyokong Produktivitas Masyarakat Desa Mojoparon Kecamatan Rembang Kabupaten Pasuruan Menuju Desa Mandiri Bebas Stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6 (1), 3945-3954.

Format Sitasi: Alam, A., Welerubun, I., Kewilaa, A.I., Sairudy, A., Gairtua, B. (2025). Sosialisasi dan Demonstrasi Pembuatan Bakso Daging Sapi Kepada Kelompok PKK Desa Moain Kecamatan Moa. *Reswara. J. Pengabdian Kpd. Masy.* 6(1): 184-196. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i1.4997>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercialL ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))