



**PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PADA KELOMPOK PKK DESA NDUNGGGA
MELALUI PENGOLAHAN BAKSO PELANGI**

**Manggu Ngguna Raji^{1*}, Fransiskus Korosando², Berty Sadipun³, Maria Purnama
Nduru⁴, Agnes Remi Rando⁵, Sesilia Tada Paun⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Flores
mangguraji9573@gmail.com*

Article History:

Received: 10-12-2022

Revised: 04-01-2023

Accepted: 12-01-2023

Keywords: Pelatihan
Kewirausahaan, Bakso
Pelangi

Abstract: Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman ibu-ibu kelompok PKK desa Ndungga melalui pelatihan kewirausahaan. Melalui pelatihan ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif kegiatan yang dapat mendorong ibu-ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu yang tidak produktif di Desa Ndungga menjadi kreatif untuk membuat produk yang bernilai ekonomis salah satunya melalui pembuatan bakso pelangi. Proses ini dilakukan dengan metode ceramah dan demonstrasi. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK desa Ndungga bersama aparatur desa Ndungga. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman ibu-ibu PKK desa Ndungga mengenai kewirausahaan dan pengolahan makanan dengan pemanfaatan potensi lokal yang bernilai ekonomis seperti bakso pelangi.

© 2022 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Desa Ndungga merupakan salah satu desa dengan yang berada di kecamatan Ende Timur, kabupaten Ende. Desa ini memiliki aliran sungai yang tidak kering sepanjang tahun. Kondisi ini menyebabkan desa Ndungga menjadi sangat subur dan sejuk. Letaknya yang dekat dengan pusat kota menjadikan desa ini kerap dikunjungi wisatawan lokal yang ingin bertamasya di sekitar sungai, maupun yang ingin sekedar berswafoto menikmati pemandangan alam sekitar desa. Udara yang segar serta pemandangan yang hijau dan asri serta dikelilingi perbukitan menjadikan desa ini menjadi salah satu potensi wisata yang harus dikembangkan. Desa ini juga merupakan salah satu desa yang dilalui wisatawan mancanegara yang ingin berkunjung ke danau Kelimutu. Sehingga diharapkan desa ini dapat menjadi salah satu desa pendukung pariwisata di kabupaten Ende.

Pada beberapa lokasi di desa ini juga telah dibangun berupa warung-warung yang menyediakan makanan lokal yang masih sangat sederhana seperti jagung rebus, sayur *ngeta* (sejenis sayur urap), telur rebus dan *moke*. Masyarakat setempat belum pernah menjual jenis makanan lain selain kuliner tersebut. Hal ini dikarenakan bahwa penduduk setempat masih kurang kreatif dalam mengelola dan mengembangkan makanan dari bahan makanan yang ada di daerah tersebut. Padahal di desa tersebut banyak ibu-ibu yang tidak bekerja dan memiliki waktu luang. Begitupun potensi desa yang subur menghasilkan banyak bahan-bahan dari alam yang bisa dimanfaatkan menjadi aneka makanan seperti kangkung, ubi, sayur labu, wortel dan ikan. Bahan-bahan tersebut dapat diolah menjadi makanan bernilai jual tinggi seperti bakso dan nugget. Untuk itu, dilakukanlah kegiatan

pengabdian masyarakat berupa pelatihan kewirausahaan melalui pengolahan bakso pelangi dan nugget pada mitra kelompok PKK di desa Ndungga.

PKK adalah sebuah organisasi masyarakat yang memberdayakan wanita agar dapat turut serta berpartisipasi dalam pembangunan negara. Pemberdayaan Ibu-ibu PKK sebagai anggota masyarakat dan masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, sekaligus memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usaha mencapai keluarga yang bahagia dan sejahtera. Keberadaan kelompok ibu-ibu PKK di Desa Ndungga sendiri sebenarnya sudah terbilang aktif karena sering ada pertemuan rutin terkait ritual adat dan keagamaan. Namun diakui oleh kader-kader PKK di desa tersebut bahwa kelompoknya jarang menerima ataupun mengikuti kegiatan pelatihan dan penalaran. Sehingga dengan adanya kegiatan pelatihan kewirausahaan ini dapat menjadi salah satu alternatif kegiatan yang dapat meningkatkan pemberdayaan kelompok PKK tersebut. Hal ini tentu saja sejalan dengan semangat kewirausahaan yakni suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan sumberdaya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses dan hasil bisnis.

Kewirausahaan menurut Yonaldi adalah proses kreativitas dan inovasi yang mempunyai resiko tinggi untuk menghasilkan nilai tambah bagi produk yang bermanfaat bagi masyarakat dan mendatangkan kemakmuran bagi wirausahawan (Anto et.al, 2022). Kewirausahaan itu dapat dipelajari walaupun ada juga orang-orang tertentu yang mempunyai bakat dalam hal kewirausahaan. Dengan menumbuhkan semangat wirausaha, maka dapat meningkatkan sumberdaya ekonomi. Berdasarkan permasalahan di atas, maka kegiatan pengabdian ini ditujukan untuk mendorong ibu-ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu yang tidak produktif di Desa Ndungga menjadi kreatif untuk membuat produk yang bernilai ekonomis sehingga diharapkan suatu saat nanti masyarakat bisa menjadi wirausahawan yang berhasil. Hal ini merupakan upaya untuk mewujudkan keberdayaan masyarakat dalam pembangunan dan mewujudkan peningkatan taraf hidup masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di desa Ndungga dengan jumlah seluruh peserta kegiatan sebanyak 52 orang. Peserta kegiatan terdiri atas dosen pembina unit kegiatan mahasiswa (UKM) kewirausahaan program studi PGSD Universitas Flores, dosen program studi pendidikan ekonomi Universitas Flores, mahasiswa anggota UKM kewirausahaan PGSD, aparat desa Ndungga dan ibu-ibu kelompok PKK desa Ndungga.

Kegiatan dilaksanakan selama satu hari dengan metode penyuluhan dan demonstrasi. Metode penyuluhan dilakukan untuk memberikan pengetahuan/penjelasan tentang pentingnya kewirausahaan bagi ibu-ibu anggota PKK Desa Ndungga. Sedangkan demonstrasi dilakukan dengan memberikan tutorial cara pembuatan bakso pelangi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memotivasi dan meningkatkan kreativitas ibu-ibu kelompok PKK desa Ndungga terkait kewirausahaan dan pengolahan makanan. Kegiatan diawali dengan seremonial pembukaan dimana dalam sambutannya bapak kepala desa Ndungga sangat antusias menerima pelaksanaan kegiatan ini karena pengetahuan tentang kewirausahaan masih sangat dibutuhkan oleh kelompok PKK di desanya. Kepala Desa berharap kegiatan penalaran maupun pelatihan serupa dapat sering

diberikan kepada masyarakat desanya agar desa Ndungga dapat berkembang menjadi desa mandiri berbasis potensi-potensi yang dimiliki.

Acara inti dalam kegiatan ini adalah penyuluhan tentang kewirausahaan dan demonstrasi pembuatan bakso pelangi dan nugget. Proses penyuluhan mengenai kewirausahaan dilakukan oleh bapak Anselmus Mema, S.Pd.,M.Pd. Dalam uraian materinya, disampaikan oleh beliau bahwa desa merupakan titik sentral dari pembangunan nasional Indonesia. Oleh karena itu, pembangunan desa tidak mungkin bisa dilaksanakan oleh satu pihak saja, tetapi harus melalui koordinasi dengan pihak lain baik dengan pemerintah maupun masyarakat secara keseluruhan. Pembangunan desa adalah keseluruhan proses rangkaian usaha-usaha yang dilakukan dalam lingkungan desa dengan tujuan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat desa serta memperbesar kesejahteraan dalam desa (Siagian dalam Pernanda et.al, 2021).



Gambar 1. Pemateri Sedang Memberikan Penyuluhan

Ibu-ibu PKK harus jeli melihat potensi lokal yang ada dan dikembangkan menjadi berbagai produk bernilai jual tinggi. Meningkatkan nilai jual bukan berarti sekedar menjual dengan harga mahal. Meningkatkan nilai jual berarti meningkatkan kualitas produk dengan berbagai inovasi pengembangan yaitu dari segi bentuk, rasa, kandungan gizi dan kemasan produk yang digunakan yang tentu saja memperhatikan potensi lokal yang ada. Desa Ndungga memiliki sejumlah potensi berupa tanaman seperti kangkung, labu, ubi, dll yang dapat diolah menjadi berbagai makanan. Menurut Firman et.al (2022), terdapat sejumlah nilai strategis lain pada potensi makanan, dilihat dari aspek pemberdayaan ekonomi rakyat, pengurangan angka kemiskinan dan pengangguran, pemanfaatan sumber daya alam hingga pelestarian budaya bangsa.

Kegiatan penyuluhan diakhiri dengan proses diskusi dan tanya jawab dan kemudian dilanjutkan dengan sesi demonstrasi. Dalam sesi demonstrasi diperagakan cara mengolah potensi lokal di daerah tersebut, yakni berupa sayur-sayuran dan ikan yang diolah menjadi bakso pelangi. Bakso adalah salah satu makanan yang termasuk dalam produk olahan berbentuk bola dengan bahan dasar tepung. Produk olahan ini juga dicampur dengan daging sebagai sumber proteinnya (Andhikawati et.al, 2022). Terdapat berbagai jenis varian bakso. Salah satu yang didemonstrasikan adalah bakso pelangi. Bakso pelangi adalah bakso dengan protein yang berasal dari ikan dan mie berwarna-warni yang dikembangkan dari sayur dan ubi. Adapun cara pembuatannya sebagai berikut:

1. Bahan bakso:
 - a. 500 gram daging ikan tuna

- b. 300 ml air yang sudah dilarutkan dengan 1 sdm garam
 - c. 5 sdm tepung tapioka
 - d. 1 putih telur
 - e. 3 siung bawang putih ihaluskan
 - f. Merica bubuk secukupnya
2. Bahan mie pelangi:
- a. 1,5 kg terigu protein tinggi
 - b. 6 butir telur
 - c. 140 ml jus kangkung (dibuat dari 150 gr kangkung dari 200 ml air)
 - d. Labu kuning (kukus dan haluskan)
 - e. Ubi Ungu (kukus dan haluskan)
 - f. 1 sdt garam
 - g. Tepung tapioka secukupnya
3. Langkah pembuatan:
- a. Haluskan daging ikan kemudian tuang di dalam baskom.
 - b. Tambahkan air, putih telur, merica bubuk, kaldu bubuk, bawang putih dan tepung tapioka pada adonan ikan sambil terus diaduk sampai merata.
 - c. Setelah adonan kalis, panaskan air kemudian bentuk adonan bakso dengan diameter 1-2 cm dan masak sampai matang.
 - d. Sisihkan bakso yang telah matang sambil mempersiapkan adonan mie.
 - e. Campur terigu, telur, garam, tapioka dan tuang air sedikit demi sedikit. Uleni adonan sampai tercampur rata.
 - f. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Masing-masing bagian dicampur kembali dengan jus kangkung, ubi ungu dan labu kuning. Uleni ampai adonan tercampur merat.
 - g. Diamkan masing-masing adonan selama 30 menit.
 - h. Giling masing-masing adonan dengan penggiling mie.
 - i. Didihkan air kemudian rebus mie sampai matang.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Bakso Pelangi



Gambar 3. Bakso Pelangi



Gambar 4. (i)



Gambar 4. (ii)



Gambar 4. (iii)

Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Nugget Ikan

Kegiatan ini dilaksanakan kurang lebih selama 5 jam dan diakhiri dengan acara foto bersama seluruh peserta kegiatan. Dalam kegiatan penyuluhan ini, terlihat antusiasme ibu-ibu PKK desa Ndungga dengan mencatat dan mendokumentasikan secara pribadi seluruh proses demonstrasi. Disampaikan oleh kepala desa dalam sambutan menutup kegiatan bahwa untuk menajamkan pemahaman masyarakat desa tentang pengetahuan yang telah diperoleh dalam kegiatan ini, maka pihak desa akan mengadakan lomba memasak bakso pelangi dan nugget ikan dalam perayaan hari kemerdekaan di desa tersebut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan penyuluhan ini berhasil meningkatkan pemahaman kelompok PKK desa Ndungga kabupaten Ende tentang kewirausahaan dengan mengembangkan makanan berbasis potensi lokal. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan pemahaman ibu-ibu PKK tentang pembuatan bakso pelangi. Namun dalam proses kegiatan ini masih ditemukan kelemahan yakni kegiatan hanya dibatasi pada tahap penyuluhan dan demonstrasi. Sehingga diperlukan kegiatan lanjutan seperti penyuluhan lanjutan tentang pengemasan makanan serta monitoring dan evaluasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dihaturkan kepada seluruh aparat desa Ndungga dan ibu-ibu kelompok PKK desa Ndungga yang telah memfasilitasi kegiatan ini serta serta seluruh partisipan yang telah menyukseskan kegiatan penyuluhan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andhikawati, A., Permana, R., Putra, P. K. D. N. Y., & Akbarsyah, N. (2022). PENYULUHAN DALAM PEMANFAATAN IKAN TENGGIRI MENJADI BAKSO IKAN DI DESA CINTARATU, PENGANDARAN. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(2), 35-39.
- [2] Anto, R. P., Rahmatyah, S., & Togala, R. (2022). Penyuluhan Kewirausahaan pada Kelompok PKK dalam Mendorong Pelaku UMK Desa Rambu-Rambu. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 83-89.
- [3] Firman, M. J., Kasmita, M., Baharuddin, A., Ilham, D., Iskandar, A. S., & Aswar, N. (2022). PKM Kelompok Usaha Masyarakat (Pengolahan Makanan Barongko Warna Berbagai Rasa). *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, 5(1), 120-125.
- [4] Pernanda, D., Sanjaya, S., Afrillia, N., Fairuz, J. N., & Nabila, S. (2021). PKM PENGOLAHAN IKAN BANDENG MENJADI LONTONG ISI ABON BANDENG MAKANAN KHAS SAWAH LUHUR. *Indonesian Collaboration Journal of Community Services*, 1(3), 105-111