

SOSIALISASI PENGGUNAAN UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA PEMBUATAN BAKSO AYAM DI DESA PAYA UE KECAMATAN BLANG BINTANG KABUPATEN ACEH BESAR

Chairil Anwar^{1*}, Ika Rezvani Aprita², Mulla Kemalawaty³, Geta Ambartiasari⁴

¹²³Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela

⁴Program Studi Pengelolaan Perkebunan, Politeknik Indonesia Venezuela

*Corresponding author: chairil.anwar@poliven.ac.id

ABSTRAK

Informasi Artikel

Terima : 11/06/2021

Revisi : 18/11/2021

Disetujui : 17/12/2021

Kata Kunci:

Antioksidan, bakso, betakaroten, ubi jalar kuning

Pengabdian masyarakat ini bertujuan mensosialisasikan kepada masyarakat agar mampu memanfaatkan ubi jalar kuning sebagai bahan pengganti tepung tapioka pada pembuatan bakso daging ayam. Rombongan pengabdian masyarakat yang terdiri atas beberapa orang dosen yang dibantu oleh beberapa mahasiswa melakukan survey dan analisis situasi terhadap desa tersebut sehingga permasalahan pada desa tersebut dapat diidentifikasi. Berdasarkan survey, permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat yaitu: rendahnya pengetahuan masyarakat tentang penggunaan ubi jalar sebagai bahan yang dapat digunakan pada pembuatan bakso ayam, belum adanya sosialisasi terkait penggunaan ubi jalar secara optimal, masih kurangnya pemahaman masyarakat tentang pemanfaatan ubi jalar kuning karena masyarakat jarang sekali mengkonsumsi ubi jalar sehari-hari, padahal ubi jalar ini kaya akan kandungan antioksidan dan beta karoten, peternak cenderung menjual hasil ternak yang berupa ayam potong tanpa diolah lebih lanjut menjadi produk olahan. Pemecahan dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat adalah melalui informasi pemahaman dan pengetahuan berupa sosialisasi melalui pemanfaatan hasil perkebunan (ubi jalar) dan ternak (ayam potong) pada desa Paya Ue kecamatan Blang Bintang kabupaten Aceh Besar serta dilaksanakannya sosialisasi dalam pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar sehingga dapat mengoptimalkan segala sumberdaya yang dimiliki oleh suatu desa dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya. Hasil dari pengabdian ini adalah masyarakat telah mengerti dan mengetahui pengolahan daging ayam menjadi bakso dengan memanfaatkan ubi jalar kuning dari hasil perkebunan mereka serta mampu mempraktekkannya sehingga dapat meningkatkan taraf perekonomian dalam kebutuhan sehari-hari.

PENDAHULUAN

Bakso merupakan produk pangan olahan yang terbuat dari daging dan

memiliki komposisi protein, mineral, serta vitamin yang cukup tinggi. Produk ini diminati oleh seluruh kalangan masyarakat

baik anak-anak, remaja, dan dewasa. Masyarakat menyukai produk bakso dikarenakan harganya yang tergolong murah dan sangat terjangkau (Usmiati, 2010). Bakso daging ayam merupakan makanan dengan bentuk bulat atau bentuk lainnya yang diolah dari dominan campuran daging ternak, tepung/pati, sereal, sayuran, umbi-umbian dan sebagainya dengan atau tanpa menambahkan zat aditif lain yang diperbolehkan (BSN, 2009). Jenis umbi-umbian yang dapat digunakan pada proses pembuatan bakso adalah ubi jalar.

Ubi jalar merupakan salah satu komoditi pangan yang digolongkan ke dalam kelompok jenis umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan hasil perkebunan rakyat yang banyak dijumpai hampir di seluruh wilayah Indonesia. Disamping itu, ubi jalar juga jenis umbi-umbian yang memiliki beberapa kelebihan, seperti karbohidrat yang tinggi, sumber energi, vitamin, dan mineral (Setyawan, 2015). Ubi jalar juga mengandung jenis pigmen yang berwarna kuning/jingga dan ungu. Pigmen berwarna kuning/jingga dan ungu serta senyawa fenol yang terkandung didalamnya memiliki manfaat bagi kesehatan, yaitu berperan sebagai antioksidan.

Pada pengabdian kepada masyarakat ini jenis ubi jalar yang dipakai adalah varietas ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning diketahui banyak mengandung komponen nutrisi yaitu beta karoten yang cukup tinggi. Beta karoten yang terkandung pada ubi jalar kuning dapat berperan sebagai antioksidan dengan melindungi sel dari kerusakan yang disebabkan oleh adanya radikal bebas. Disamping itu, ubi jalar kuning juga lebih mudah diperoleh jika dibandingkan dengan varietas ubi lainnya sehingga dengan demikian pemanfaatan ubi jalar kuning dalam produk pangan diharapkan dapat

memberikan tambahan kebutuhan gizi betakaroten bagi tubuh (Aprita et al., 2020)

Dalam rangka mensosialisasikan diversifikasi olahan daging yaitu bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar kuning maka dilakukan sosialisasi atau penyuluhan kepada masyarakat dengan maksud agar masyarakat dapat mengetahui serta memahami manfaat ubi jalar kuning bagi kesehatan. Selain itu, penggunaan ubi jalar merupakan salah satu alternatif pangan fungsional (Ginting et al., 2011)

Adapun sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah warga serta ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa Paya Ue Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar. Diharapkan dari pengabdian ini adalah masyarakat serta ibu-ibu PKK dapat mengaplikasikan hasil penelitian ini baik untuk kalangan pribadi ataupun dapat sebagai usaha sehingga dengan demikian masyarakat dapat memperoleh sumber pendapatan lain yakni dengan membuka usaha pengolahan bakso dengan penambahan ubi jalar kuning ini.

METODE

Sosialisasi Kegiatan

Sosisalisasi kegiatan pendampingan ini bertujuan untuk menyampaikan materi terkait tentang pemanfaatan ubi jalar kuning pada proses pembuatan bakso ayam (*Ipomoea batatas*) serta menjelaskan nilai nutrisi yang terdapat pada ubi jalar kuning yang sangat diperlukan bagi tubuh sehingga dengan demikian diharapkan dapat menunjang keterampilan masyarakat desa dalam memanfaatkan sumber bahan baku yang mudah dan tersedia.

Penyuluhan, pelatihan serta sosialisasi ini diselenggarakan pada tanggal 11 Desember 2020. Kegiatan ini dilaksanakan di desa Paya Ue kecamatan Blang Bintang kabupaten Aceh Besar.

Tahapan dan Prosedur Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yaitu survey, analisis situasi, dan identifikasi masalah (Irmayanti & Anwar, 2020). Tim pengabdian masyarakat melakukan survey dan pemilihan lokasi yang tepat. Setelah lokasi pengabdian ini ditentukan maka tim pengabdian bertemu dengan kepala desa dan perangkat desa dengan maksud untuk melaksanakan pengenalan dan sosialisasi pembuatan bakso ayam kepada masyarakat desa Paya Ue kecamatan Blang Bintang kabupaten Aceh Besar. Setelah itu tim pengabdian dan perangkat desa menentukan hari yang tepat untuk melaksanakan penyuluhan dan sosialisasi kepada masyarakat setempat.

Pada hari pelaksanaan kegiatan, tim (dosen) menyampaikan materi secara garis besar tentang sosialisasi proses pembuatan bakso daging ayam dengan menambahkan ubi jalar kuning. Penjelasan ini dilakukan di dalam ruangan. Tim juga memberikan brosur kepada masyarakat dan ibu-ibu PKK dengan tujuan agar mereka dapat lebih memahami dengan membaca brosur yang telah dibagikan kepada masyarakat desa tersebut.

Kemudian tim mempersiapkan bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan serta mempraktekkan langsung proses pembuatan bakso dengan penambahan ubi jalar kuning kepada masyarakat dan ibu-ibu PKK desa Paya Ue kecamatan Blang Bintang, Aceh Besar.

Penyampaian materi kepada peserta serta demonstrasi pembuatan bakso dilakukan \pm 3 jam dengan maksud agar peserta dapat mampu memahami seluruh rangkaian kegiatan yang telah disampaikan. Selain itu, metode sistem tanya jawab juga

digunakan untuk memudahkan komunikasi antara tim pengabdian dan masyarakat di desa tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemilihan Bahan Mentah

Bahan mentah yang digunakan adalah daging ayam broiler/unggas. Pemilihan daging unggas sebagai bahan utama dikarenakan daging ayam ini merupakan sumber makromolekul seperti protein hewani yang tersusun dari komposisi beberapa asam amino esensial (Yashoda et al., 2001) Selain itu, daging unggas sangat digemari dan dapat diterima mayoritas kalangan masyarakat luas dan memiliki harga yang relatif terjangkau jika dibandingkan dengan harga daging sapi (Cohen et al., 2007)

Bahan lainnya adalah ubi jalar kuning. Keunggulan serta manfaat ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomea Batatas* L) dalam produk pangan menyebabkan jenis umbi-umbian ini lebih banyak dipilih dibandingkan jenis-jenis umbian yang lain. Ubi jalar diketahui memiliki karbohidrat dan sumber energi serta mengandung vitamin dan mineral yang mencakup zat besi (Fe), fosfor (P), kalsium (Ca), dan natrium (Na) (Erawati, 2006). Komposisi kimia ubi jalar kuning varietas papua solossa yaitu sebanyak 533,8 μ g betakoren; 4,93% serat; 0,73% abu; 4,87% gula total; dan 2,12% protein (Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, 2019). Ubi jalar kuning merupakan umbi-umbian yang kaya akan kandungan betakaroten. Betakaroten bermanfaat dalam mencegah dan mengantisipasi serta melindungi sel dari kerusakan yang diakibatkan oleh serangan radikal bebas yang tidak dikehendaki dan sangat berbahaya bagi kesehatan (Kemal et al., 2013).

Penambahan garam (NaCl) dapat mempengaruhi daya ikat air bakso daging ayam yang dihasilkan. Garam memiliki kemampuan dalam mengekstrak protein daging (aktin dan miosin). Penambahan garam juga menyebabkan protein filamen dapat dapat mengikat air dan mengalami pembengkakan. Proses pembengkakan ini disebabkan oleh diameter miofibril protein meningkat dan lebih luasnya ruang antar filamen (Ulupi & Utami, 2005).

Prosedur Kegiatan

Untuk menunjang kegiatan proses pengolahan bakso dengan penambahan ubi jalar kuning maka diperlukan bahan-bahan serta peralatan pendukung yang memadai, adapun bahan-bahan yang digunakan yaitu daging ayam potong, bawang putih, garam, ubi jalar kuning, dan lada sedangkan alat-alat yang digunakan yaitu kompor, talenan, *chopper*, baskom, dandang, saringan, sendok, pisau dan timbangan.

Adapun proses pembuatan bakso dengan penambahan ubi jalar kuning selama kegiatan adalah sebagai berikut :

1. Daging ayam dicuci bersih kemudian dipotong-potong kecil lalu digiling halus menggunakan blender.
2. Bawang putih digiling halus.
3. Ubi jalar kuning di cuci bersih kemudian dikukus lalu dihaluskan.
4. Daging yang sudah dihaluskan dicampur dengan semua bahan dan diaduk sampai semua bahan tercampur merata.
5. Adonan dicetak berbentuk bulat-bulat kemudian direbus sampai bakso mengapung permukaan air rebusan.
6. Selanjutnya bakso ditiriskan dan siap disajikan

Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan

Tahapan kegiatan dimulai dari persiapan kegiatan dengan tim untuk merancang kegiatan yang akan dilaksanakan serta pembentukan tim yang

akan terlibat dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan, kegiatan ini dilakukan dengan mengumpulkan seluruh anggota tim yang akan terlibat.

Kegiatan ini dilanjutkan dengan penyusunan jadwal kegiatan terkait dengan penyelenggaraan kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang akan dilaksanakan. Setelah jadwal ditentukan maka pelatihan dan sosialisasi pembuatan bakso ayam dengan penambahan ubi jalar ini dimulai.

Kegiatan ini diawali dengan melakukan diskusi dan tanya jawab mengenai prospek ubi jalar kuning yang banyak manfaat sehingga sangat layak ditambahkan pada pembuatan bakso. Dari hasil diskusi menunjukkan bahwa animo masyarakat untuk mengikuti kegiatan sangat tinggi dan masyarakat desa sangat mengapresiasi tim pengabdian yang datang ke desa mereka tersebut. Proses selanjutnya adalah tim pengabdian melakukan praktik langsung bagaimana membuat bakso ayam dengan penambahan ubi jalar kuning. Masyarakat desa pun sangat tekun mengikuti proses pelatihan ini dari awal sampai selesai. Masyarakat sangat antusias pada kegiatan ini. Banyak masyarakat yang ikut serta pada pelatihan serta sosialisasi yang diadakan oleh tim pengabdian dari Politeknik Indonesia Venezuela.



Gambar 1. Perkenalan dan silaturahmi dengan masyarakat dan aparatur desa



Gambar. 2 Sosialisai dan penyuluhan pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan ubi jalar kuning



Gambar 3. Proses pembuatan bakso dengan penambahan ubi jalar kuning

PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan topik proses pembuatan bakso ayam dengan pemanfaatan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*)” dengan sumber dana dari LPPM Poliven dengan sasaran masyarakat dan ibu-ibu PKK desa paya ue kecamatan blang Bintang kabupaten Aceh Besar dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu penyuluhan dan sosialisasi serta pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat desa tersebut. Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan masyarakat sangat mengapresiasi kegiatan ini dengan banyak animo masyarakat untuk ikut serta pada kegiatan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan penghargaan serta ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Politeknik Indonesia Venezuela yang telah memberikan dukungan serta bantuan finansial sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprita, I. R., Irhami, Anwar, C., & Salima, R. (2020). Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Diversification of Chicken Meatballs Making with Sweet Potato (*Ipomoea batatas L*) addition. *Jurnal Peternakan Sriwijaya Vol*, 9(1), 7–15.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. (2019). *Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi*. <https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/leaflet/varietas-unggul-aneka-kacang-dan-umbi/>
- BSN. (2009). Mutu karkas dan daging ayam. In *Badan Standardisasi Nasional: SNI* (Issue 3924).
- Cohen, N., Ennaji, H., Bouchrif, B., Hassar, M., & Karib, H. (2007). Comparative study of microbiological quality of raw poultry meat at various seasons and for different slaughtering processes in Casablanca (Morocco). *Journal of Applied Poultry Research*, 16(4), 502–508.
- Erawati, C. M. (2006). Kendali stabilitas beta Karoten selama proses produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Ginting, E., Utomo, J. S., Yulifianti, R., & Jusuf, M. (2011). Potensi ubijalar ungu sebagai pangan fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).
- Irmayanti, & Anwar, C. (2020). Pelatihan Pembuatan Snack Semprit/Pret Khas Aceh Kaya Antioksidan Dengan Penambahan Pasta Buah Bit dan Buah

- Naga Merah di Panti Asuhan Yayasan Islam Media Kasih, Banda Aceh. *DIKEMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2).
- Kemal, N. N., Karim, A., & Asmawati, S. (2013). Analisis Kandungan β -karoten dan Vitamin C dari berbagai Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Indonesia Chimia Acta*, 1–5.
- Setyawan, B. (2015). Budidaya umbi-umbian padat nutrisi. *Universitas Padjadajaran, Bandung*.
- Ulupi, N., & Utami, S. (2005). Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.*, 30(2), 88–95.
- Usmiati, S. (2010). Pengawetan daging segar dan olahan. *Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor*.
- Yashoda, K. P., Sachindra, N. M., Sakhare, P. Z., & RAO, D. N. (2001). Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. *Journal of Food Quality*, 24(3), 249–259.