

Peningkatan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Dan Telur Asin Di Kelurahan Mokoau Kecamatan Kambu

Increasing the Added Value of Local Food Products Through Training in Meatball and Salted Egg Production in Mokoau Village, Kambu District

Takdir Saili, Analuddin, Nur Santy Asminaya, Rusli Badaruddin, Muh Haidir Hakim

¹Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Jl. HEA Mokodompit, Kambu, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara 93561, Indonesia

*Email: takdir69@uho.ac.id

Article History:

Received: October 12, 2025;

Revised: October 12, 2025;

Accepted: October 12, 2025;

Online Available: October 16, 2025;

Published: October 16, 2025;

Keywords:

local food,

meatballs,

salted eggs

Abstract: This community service activity aims to increase the added value of local food products through training in making meatballs and salted eggs in Mokoau Village, Kambu District, Kendari City. Local food ingredients such as beef and duck/chicken eggs are abundant, but their use is still limited to household consumption. The activity implementation method includes preparation, theoretical and practical training, and evaluation of training results. This activity was held from September to October 2025, involving 25 participants consisting of housewives and local micro, small, and medium enterprises (MSMEs). The results of the activity showed an increase in the participants' ability to process local food ingredients into products with higher economic value. The meatballs and salted eggs produced had good taste and potential to be developed as a home business. The training also increased public awareness of the importance of product hygiene and packaging. This activity contributed to community economic empowerment and strengthening local food security through food product diversification.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal melalui pelatihan pembuatan bakso dan telur asin di Kelurahan Mokoau, Kecamatan Kambu, Kota Kendari. Potensi bahan pangan lokal seperti daging sapi dan telur itik/ayam cukup melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan, pelatihan teori dan praktik, serta evaluasi hasil pelatihan. Kegiatan ini diselenggarakan pada periode September hingga Oktober 2025 dengan melibatkan sebanyak 25 orang peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga serta pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) setempat. Hasil pelaksanaan kegiatan memperlihatkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Produk bakso dan telur asin yang dihasilkan memiliki cita rasa baik dan potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Pelatihan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya higienitas dan pengemasan produk. Kegiatan ini berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat dan penguatan ketahanan pangan lokal melalui diversifikasi produk pangan.

Kata kunci: pengabdian, bakso, telur asin.

*Corresponding author, takdir69@uho.ac.id

1. PENDAHULUAN

Produk pangan lokal memiliki peluang yang signifikan untuk berkontribusi dalam upaya memperkuat ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi masyarakat. Indonesia dikenal memiliki beragam sumber daya pangan yang melimpah, seperti daging sapi dan telur, yang dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan beragam produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Namun, potensi tersebut belum dimaksimalkan pemanfaatannya secara menyeluruh di tingkat masyarakat. Mayoritas masyarakat masih memasarkan bahan mentah tanpa melalui tahapan pengolahan yang berpotensi meningkatkan nilai jualnya. Dengan demikian, perlu dilakukan langkah pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan pengolahan pangan lokal agar dapat menciptakan produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi serta memiliki daya saing yang kuat (Hapsari & Setyawan, 2021).

Pelatihan pengolahan pangan merupakan salah satu bentuk program pengabdian kepada masyarakat yang terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan serta wawasan masyarakat dalam menciptakan produk olahan bernilai tambah. Salah satu jenis produk olahan yang banyak diminati dan memiliki permintaan pasar yang besar adalah bakso dan telur asin. Kedua produk ini relatif mudah dibuat, memiliki masa simpan yang cukup baik, serta digemari oleh berbagai kalangan. Selain itu, proses pembuatan bakso dan telur asin juga dapat dilakukan dengan skala rumah tangga, sehingga cocok dikembangkan sebagai usaha mikro atau industri rumahan (Susanti et al., 2020).

Kelurahan Mokoau, Kecamatan Kambu, merupakan salah satu wilayah di Kota Kendari dengan potensi yang dimiliki manusia serta bahan baku lokal yang cukup melimpah. Namun, sebagian besar masyarakatnya masih mengandalkan usaha kecil tanpa diversifikasi produk. Kurangnya keterampilan dalam pengolahan pangan menjadi salah satu kendala yang menghambat peningkatan pendapatan masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan pembuatan bakso dan telur asin menjadi sangat relevan untuk memberikan kemampuan terapan yang bisa langsung digunakan dalam aktivitas sehari-hari maupun untuk membuka peluang usaha baru (Rahmadani & Ningsih, 2022).

Melalui kegiatan pelatihan tersebut, masyarakat bukan sekadar memperoleh kemampuan teknis dalam pembuatan produk, tetapi juga pengetahuan tentang aspek kebersihan, pengemasan, dan pemasaran sederhana. Pendekatan ini diharapkan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha,

meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga, serta menciptakan produk olahan lokal yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini menjadi bagian dari upaya pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal dan pemberdayaan masyarakat (Putri & Handayani, 2023).

Selain itu, pengembangan produk olahan seperti bakso dan telur asin juga berkontribusi terhadap upaya diversifikasi pangan nasional dan pengurangan ketergantungan pada produk impor. Program pelatihan semacam ini sejalan dengan kebijakan pemerintah dalam mendorong tumbuhnya industri kecil dan menengah berbasis pangan lokal. Melalui peningkatan kapasitas dan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan, diharapkan Kelurahan Mokoau dapat menjadi contoh keberhasilan penerapan konsep *value added local food* di tingkat masyarakat (Kementerian Pertanian RI, 2023).

2. METODE

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh tim dosen dari Fakultas Peternakan serta mahasiswa terintegrasi program KKN Tematik Universitas Halu Oleo pada tahun 2025 berlokasi di Kelurahan Mokoau, Kecamatan Kambu, Kota Kendari. Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan yang bersifat partisipatif serta aplikatif, dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Adapun metode yang digunakan meliputi : 1) Observasi awal. Sebelum pelaksanaan pelatihan, dilakukan observasi dan identifikasi kebutuhan masyarakat sasaran, terutama terkait pemanfaatan hasil peternakan dan potensi pengembangan usaha olahan peternakan. 2) Penyuluhan. Tahapan ini bertujuan memberikan pemahaman kepada peserta tentang pentingnya diversifikasi produk peternakan, manfaat ekonomi dari bakso ayam dan telur asin, serta aspek keamanan pangan dan sanitasi dalam proses pengolahan 3) Pelatihan Praktek langsung. Peserta dilibatkan secara aktif dalam praktik pembuatan bakso ayam dan telur asin mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pembentukan, perebusan, hingga pengemasan. Proses ini didampingi oleh kelompok pelaksana pengabdian yang melibatkan dosen bersama mahasiswa. 4) Diskusi serta Tanya Jawab. Setelah pelatihan, dilakukan sesi diskusi untuk menanggapi pertanyaan peserta, mengevaluasi hasil praktik, dan membahas peluang pengembangan usaha berbasis olahan ayam di wilayah masing-masing. 5) Monitoring Awal dan Rencana Tindak

Lanjut. Kegiatan ditutup dengan identifikasi peserta yang berminat mengembangkan usaha secara mandiri. Tim pengabdian menyusun rencana tindak lanjut berupa pendampingan usaha, khususnya dalam aspek pengemasan, izin usaha (PIRT), dan pemasaran.

3. HASIL

Pelatihan pengolahan pembuatan bakso ayam dan telur asin yang dilaksanakan oleh tim pengabdian bersama mahasiswa KKN-Tematik sebagai pelatihan yang diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dalam mengolah bahan makanan dan menjadi sumber pendapatan masyarakat. Bakso merupakan produk makanan yang populer, Secara umum, proses pembuatan bakso meliputi empat tahapan utama, yakni proses penghancuran atau penghalusan daging, pencampuran adonan, pembentukan bakso, serta proses pemasakan. Cara pembuatan pengolahan bakso yang pertama, daging digiling dengan alat penggilingan selama 2 menit bersama garam dan es yang sudah dihancurkan. Kemudian ditambahkan tepung tapioka dan merica kedalam dan digiling lagi selama 1 menit. Adonan dikeluarkan dari alat penggilingan dan didiamkan dalam lemari pendingin selama 30-60 menit. Kemudian rebus air sampai mendidih, selanjutnya adonan dicetak bulat menggunakan tangan dengan bantuan sendok, kemudian dimasukan dalam panci berisi air mendidih, bila sudah mengapung tandanya bakso sudah masak kemudian ditiriskan. Telur asin adalah produk olahan dari hasil ternak unggas yang dihasilkan melalui tahapan proses pengawetan dengan cara pengasinan menggunakan garam. Proses ini bertujuan untuk memperpanjang masa simpan telur sekaligus meningkatkan cita rasa dan nilai jualnya. Cara pembuatan telur asin yang pertama, memilih telur itik segar, bersih dan tidak retak, kemudian telur di Cuci dan keringkan selanjutnya Membuat adonan pengasin dari campuran abu gosok dengan garam dengan perbandingan 2:1 ditambahkan sedikit air hingga lembek. Adonan yang sudah jadi dibalurkan ke seluruh permukaan telur hingga rata, kemudian Simpan telur dalam wadah tertutup selama 10-14 hari di tempat sejuk, selanjutnya cuci bersih dan rebus telur selama 60-90 menit hingga matang, setelah itu Dinginkan dan siap untuk dikonsumsi.

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ayam dan telur asin telah berhasil dilaksanakan berjalan dengan baik serta memperoleh tanggapan positif dari masyarakat. Kegiatan ini diikuti oleh 15 orang peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga, dan pelaku UMKM mengikuti pelatihan secara aktif. Peserta telah mampu mengikuti seluruh tahapan proses, mulai dari pemilihan dan

pembersihan bahan baku, pencampuran adonan, pencetakan bakso, hingga perebusan. Hasil akhir berupa bakso ayam dan telur asin yang kenyal, berwarna cerah, dan memiliki cita rasa gurih yang disukai oleh peserta. Beberapa peserta bahkan membawa pulang produk hasil pelatihan untuk dicicipkan oleh keluarga mereka. Selama proses berlangsung, peserta juga mendapatkan penjelasan tentang cara menjaga kebersihan, pentingnya suhu dalam pengolahan, serta cara penyimpanan dan pengemasan produk agar tetap aman dan layak konsumsi.



Gambar 1. a) Penyampaian materi mengenai teknis pembuatan bakso ayam, dan b) Penyampaian materi mengenai teknis pembuatan telur asin



Gambar 2. a) Praktek langsung pembuatan bakso ayam dan b) Praktek langsung pembuatan elur asin oleh ibu-ibu rumah tangga

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal dapat menjadi sarana efektif dalam meningkatkan nilai ekonomi bahan pangan daerah. Berdasarkan literatur, pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan kemampuan wirausaha masyarakat secara signifikan (Sari et al., 2021). Produk bakso dan telur asin yang dihasilkan juga memperlihatkan penerapan konsep diversifikasi pangan, yaitu mengolah bahan pangan lokal menjadi produk siap konsumsi dengan nilai gizi dan nilai jual lebih tinggi. Hal ini sejalan dengan pendapat Wulandari (2020) bahwa diversifikasi pangan merupakan strategi penting untuk mendorong kemandirian pangan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Kegiatan pelatihan ini memperlihatkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan serta potensi yang tinggi untuk mengembangkan usaha berbasis olahan peternakan. Dengan modal keterampilan dan bahan baku lokal yang melimpah, pembuatan bakso ayam dan telur asin menjadi alternatif usaha yang realistis dan aplikatif. Beberapa kendala yang sempat muncul selama pelatihan, seperti kesulitan dalam membentuk adonan yang kenyal atau perbedaan tekstur hasil akhir, dapat diatasi dengan diskusi langsung dan demonstrasi ulang oleh tim pelaksana. Selain aspek teknis, pembahasan juga mencakup kemungkinan pengembangan usaha lanjutan, termasuk pentingnya pengemasan yang menarik dan aman, pemasaran melalui media sosial, serta peluang pengurusan izin PIRT sebagai langkah legalitas usaha. Kegiatan ini telah memberikan dampak awal berupa peningkatan wawasan peserta tentang diversifikasi produk peternakan (daging ayam dan telur itik) dan mendorong sebagian dari mereka untuk memulai produksi secara mandiri dalam skala kecil. Dengan adanya pendampingan lanjutan, keterampilan ini berpotensi dikembangkan menjadi usaha mikro berbasis rumah tangga (home industry), sebagaimana disarankan oleh Rahman & Fitriani (2022), bahwa pelatihan dan pendampingan berkelanjutan akan meningkatkan keberlanjutan usaha kecil dan menengah di sektor pangan.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Mokoau, Kecamatan Kambu berhasil meningkatkan wawasan dan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi produk dengan nilai tambah, yaitu bakso dan telur asin. Melalui pelatihan berbasis praktik, peserta memperoleh pemahaman tentang teknik pengolahan, higienitas, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa

masyarakat mampu mengoptimalkan penggunaan bahan baku lokal seperti daging sapi serta telur itik atau ayam untuk diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Di samping itu, kegiatan ini mendorong munculnya inisiatif wirausaha kecil di bidang pengolahan pangan lokal serta meningkatkan kesadaran terhadap pentingnya keamanan pangan dan mutu produk. Dengan pendampingan berkelanjutan, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha bakso ayam dan telur asin secara mandiri dan berkelanjutan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Program pengabdian kepada masyarakat yang terintegrasi melalui kegiatan KKN-Tematik tidak akan dapat terlaksana dengan baik tanpa dukungan dari pihak perguruan tinggi, dalam hal ini Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Halu Oleo sebagai pihak penyedia dana hibah kegiatan pengabdian. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pemerintah serta masyarakat Kelurahan Mokoau, Kecamatan Kambu, Kota Kendari atas dukungan dan fasilitasi yang telah diberikan selama pelaksanaan program pengabdian terintegrasi KKN-Tematik Universitas Halu Oleo.

Diharapkan kegiatan ini mampu memberikan dampak positif bagi masyarakat serta menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha produktif yang memanfaatkan potensi sumber daya lokal.

DAFTAR REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Kota Kendari. (2024). *Statistik Pertanian dan Peternakan Kota Kendari 2024*. Kendari: BPS Kota Kendari.
- Hapsari, D., & Setyawan, B. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Bernilai Tambah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 98–107.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). *Pedoman Diversifikasi Pangan Lokal untuk Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). *Statistik Ketahanan Pangan dan Industri Pangan Lokal 2023*. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.

- Putri, A., & Handayani, R. (2023). Peningkatan Keterampilan Wirausaha Rumah Tangga Melalui Pelatihan Produk Olahan Pangan Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 8(1), 45–54.
- Rahmadani, S., & Ningsih, L. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Telur Asin dan Bakso Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Daerah Perkotaan. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 5(3), 233–241.
- Rahman, A., & Fitriani, D. (2022). Pendampingan Usaha Mikro Berbasis Produk Pangan Lokal sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Agroinovasi*, 4(1), 45–52. <https://doi.org/10.25077/jpma.4.1.45-52.2022>
- Sari, N., Pratiwi, L., & Kurniawan, R. (2021). *Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Desa*. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 3(2), 112–119. <https://doi.org/10.21009/jak.3.2.112>
- Susanti, R., Prasetyo, A., & Lestari, N. (2020). Pelatihan Pembuatan Bakso dan Telur Asin untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Jurnal Inovasi Pengabdian*, 2(1), 15–22.
- Wulandari, R. (2020). Diversifikasi Pangan Lokal Sebagai Strategi Penguatan Ketahanan Pangan Masyarakat. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(1), 67–75. <https://doi.org/10.25182/jpg.15.1.67>