

PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO KELINCI KEPADA IBU – IBU PETERNAK DI KECAMATAN WONOSARI KABUPATEN MALANG

Dimas Pratidina Puriastuti Hadiani¹, Henny Leondro², Fahmi Arif Zakaria³, Aju Tjatur
Nugroho Krisnaningsih⁴, Muchammad Fachturohman⁵, Nur Khoiriyah⁶

¹ Universitas PGRI Kanjuruhan Malang. Email: puriastuti@unikama.ac.id

² Universitas PGRI Kanjuruhan Malang. Email: henny@unikama.ac.id

³ Universitas PGRI Kanjuruhan Malang. Email: fahmiaz@unikama.ac.id

⁴ Universitas PGRI Kanjuruhan Malang. Email: ajutjatur@unikama.ac.id

⁵ Universitas PGRI Kanjuruhan Malang. Email: mfrohman13@gmail.com

⁶ Universitas PGRI Kanjuruhan Malang. Email: khnury91c@gmail.com

ABSTRACT

Rabbit meat has a good nutritional content for the body. Rabbit meat can be processed into various food products such as rabbit satay, rabbit meatballs, rabbit nuggets, etc. The use of rabbit meat as the main ingredient for making Rabbit Meatballs is one of the innovations in processing processed livestock products. Processing rabbit meat into rabbit meatballs will add to the selling value of rabbit meat. This service aims to provide training in making rabbit meatballs to farmers as a forum to increase entrepreneurial spirit. The method used was to provide material to farmers and discussions, then continued with the practice of training in making meatballs using rabbit meat. The results of this service were responded to very well and enthusiastically by farmers. Based on this service activity, it can be concluded that the farmers accept well the knowledge given, and are able to practice the theory given to make meatballs to.

Keywords: rabbit meatballs, entrepreneurs, woman of farmers

ABSTRAK

Daging kelinci memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh. Daging kelinci bisa diolah menjadi aneka produk makanan seperti sate kelinci, bakso kelinci, nugget kelinci, dll. Pemanfaatan daging kelinci sebagai bahan utama pembuatan Bakso Kelinci merupakan salah satu inovasi pengolahan produk olahan hasil ternak. Pengolahan daging kelinci menjadi bakso kelinci akan menambah nilai jual daging kelinci. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan bakso kelinci kepada ibu – ibu peternak sebagai wadah untuk meningkatkan semangat berwirausaha. Metode yang digunakan adalah pemberian materi kepada ibu – ibu peternak dan diskusi, kemudian dilanjutkan praktik pelatihan pembuatan bakso menggunakan daging kelinci. Hasil pengabdian ini direspon sangat baik dan antusias oleh ibu – ibu peternak. Berdasarkan kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa ibu – ibu peternak menerima dengan baik ilmu yang diberikan, dan mampu mempraktikan teori yang diberikan untuk membuat bakso kelinci.

Kata Kunci: bakso kelinci, wirausaha, ibu – ibu peternak

PENDAHULUAN

Salah satu cara untuk memberdayakan ibu – ibu peternak di Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang untuk aktif dan produktif melakukan kegiatan berwirausaha adalah dengan membekali ilmu dan cara untuk merealisasikan ilmu yang telah diberikan. Di Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang beberapa peternak memelihara berbagai jenis ternak diantaranya sapi potong, kambing, domba dan kelinci. Ternak kelinci merupakan salah satu penyedia jenis sumber protein hewani yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Daging kelinci bisa dijadikan alternatif protein hewani yang memiliki kandungan nutrisi tinggi. Hal ini dikarenakan masa pertumubuhan dan reproduksinya cepat. Kelinci merupakan ternak prolifrik yang mampu menghasilkan 8-12 ekor anak dalam satu kali siklus reproduksi. Selain itu, potensi kelinci adalah daging kelinci merupakan daging sehat, kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Kandungan protein dan lemak daging kelinci yaitu 20,8% dan 10,2% lebih baik dibandingkan daging ternak lain (Haryati et al., 2017). Potensi kelinci sebagai sumber penghasil daging dan kaya manfaat bagi kesehatan belum banyak diketahui oleh masyarakat (Yanis et al., 2016). Unsur lain yang dikandung daging kelinci adalah niasin (8,43 mg/100 gr bahan, setara dengan 42% dari total kebutuhan harian), vitamin B12 (8,3 µg/100 gr bahan), dan selenium (Se) dengan kadar 38,5 µg/100 gr bahan, suatu jumlah yang dapat menutupi sekitar 55% kebutuhan harian tubuh akan unsur ini (Rinanto, et al., 2018).

Kandungan protein yang terdapat pada daging kelinci lebih baik dibanding ayam yang hanya sebesar 20-21% (Al Iqwal et al., 2018). Tekstur daging kelinci lembut dan halus (Widyanto et al., 2018). Potensi daging kelinci untuk pemenuhan gizi belum banyak disadari oleh Masyarakat. Masyarakat menganggap kelinci adalah hewan yang dipelihara atau hewan hias dan tidak layak untuk dikonsumsi (Yanis et al., 2016).

Olahan daging kelinci belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat karena masih terkesan awam dan tidak mengetahui kandungan gizi yang baik dari daging kelinci. Kelinci memiliki kandungan protein yang tinggi dan kandungan lemak yang rendah, hal ini membuat daging kelinci sebagai alternatif untuk penderita darah tinggi, jantung, dan kolestrol (Zoltan et al., 2017). Beberapa manfaat kesehatan daging kelinci diantaranya dapat meredakan penyakit asama, mencegah penyakit jantung, mencegah kanker, menghambat penuaan, memperkuat tulang dan gigi serta aman dikonsumsi oleh ibu hamil dan anak-anak (Susanti et al., 2021). Masyarakat hanya mengetahui daging kelinci bisa diolah menjadi sate kelinci, namun ada produk olahan lain yang bisa dibuat dari daging kelinci diantaranya bakso, nugget, burger dan olahan daging kelinci lainnya (Wulandari et al, 2021). Bakso merupakan makanan yang paling banyak disukai mulai dari anak – anak, remaja, ataupun orang tua. Hal ini bisa dijadikan peluang untuk membuka usaha bagi ibu – ibu peternak dengan memanfaatkan ternak kelinci yang dipelihara.

Desa Bangelan Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang merupakan salah satu desa yang asri dan cocok untuk beternak. Masyarakat desa sebagian bermata pencaharian sebagai petani peternak. Ibu – ibu peternak disana bekerja sebagai ibu rumah tangga dan sebagian ada yang membuka warung di tempat wisata. Ibu – ibu peternak aktif dan antusias melakukan kegiatan yang produktif dan semangat untuk melakukan praktik pembuatan bakso. Hal ini menjadikan peluang untuk ibu – ibu peternak berwirausaha untuk menambah pemasukan dan memanfaatkan ilmu yang diberikan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di salah satu rumah warga Desa Bangelan Kecamatan Wonosari Kabupaten dengan diikuti 15 orang ibu-ibu peternak. Tim pengabdian terdiri dari ketua, dua anggota dan tiga orang mahasiswa. Mahasiswa dilibatkan agar mereka mendapatkan pengalaman dalam menerapkan ilmu-ilmu yang diperoleh di kampus serta mereka belajar berkomunikasi dan berdiskusi dengan ibu-ibu peternak secara langsung. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi kegiatan kepada peternak terkait permasalahan yang dihadapi mitra.

Pada kegiatan ini pengabdian melibatkan dengan mahasiswa dengan harapan mahasiswa dapat membantu melakukan proses pembuatan fermentor dan silase. Selain itu mahasiswa juga dapat tambahan ilmu bersosialisasi dengan peternak dalam transfer ilmu yang telah diperoleh pada saat kuliah.

2. Penyuluhan terkait produk-produk pangan yang berasal dari daging kelinci.
3. Pelatihan pembuatan bakso dari daging kelinci.
4. Evaluasi. Hasil pembuatan bakso daging kelinci yang dilakukan oleh mitra dilakukan evaluasi untuk mengukur ketercapaian transfer IPTEK.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelinci merupakan salah satu jenis hewan ternak penghasil daging sumber protein hewani. Daging kelinci bisa diolah menjadi berbagai produk olahan makanan. Masyarakat umumnya mengenal daging kelinci diolah menjadi sate kelinci, namun daging kelinci bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi berbagai produk seperti bakso kelinci, abon kelinci, dll. Daging kelinci mengandung protein 20,8%, kadar air 67,9%, kadar lemak 10,2%, dan energi 7,3 MJ/kg (Yanis et al., 2016).

Pengolahan daging kelinci menjadi bakso kelinci belum banyak diketahui oleh Masyarakat. Padahal rasa dari bakso kelinci enak, dan kenyal tidak kalah dengan bakso sapi. Bakso Kelinci merupakan salah satu inovasi pengolahan produk hasil peternakan. Ibu – ibu peternak di Desa Wonosari sebagian besar merupakan ibu rumah tangga, namun mereka aktif dan antusias dalam melakukan suatu kegiatan. Pelatihan pembuatan bakso kelinci di Desa Wonosari bertujuan agar ibu- ibu peternak bisa berwirausaha dan ilmu

yang didapatkan bisa menjadi peluang untuk memulai berwirausaha.

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyampaian materi dan disuksi tanya jawab terkait dengan proses pembuatan bakso kelinci serta bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya. Setelah dilakukan disuksi tanya jawab, dilaukan praktik pembuatan bakso kelinci. Pelatihan pembuatan bakso bertujuan agar ibu – ibu peternak aktif dan bisa memanfaatkan untuk ide bisnis dan mulai berwirausaha. Kelinci biasanya dijual hidup atau hanya dijual daging fillet saja, tentunya membuat nilai jual kelinci kurang tinggi.

Ibu – ibu peternak yang rata – rata adalah ibu rumah tangga diberikan ilmu dan praktik pembuatan bakso kelinci yang kemudian harapannya bisa di kembangkan dengan baik untuk berwirausaha. Ibu – ibu peternak dapat menerima pelatihan dengan baik dan antusias berdiskusi melakukan tanya – jawab saat proses penyampaian materi. Saat praktik ibu – ibu peternak antusias melakukan praktik memasak bakso mulai dari awal proses sampai bakso kelinci jadi. Ibu – ibu peternak berharap dengan ilmu yang mereka dapatkan bisa membantu ekonomi peternak kelinci dengan adanya pengolahan daging kelinci yang bisa dimanfaatkan untuk menambah nilai jual kelinci. Ibu – ibu peternak berinisiatif untuk menjual produk bakso kelinci sebagai usaha sampingan yang bisa dikerjakan dari rumah.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pembuatan Bakso Kelinci



Gambar 2. Proses Pencetakan Bakso



Gambar 3. Bakso Kelinci

SIMPULAN

Kegiatan “Pelatihan Pembuatan Bakso Kelinci Kepada Ibu-ibu Peternak di Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang” berjalan sesuai dengan yang diharapkan, lancar, baik, dan disambut dengan antusias oleh ibu – ibu peternak. Respon ibu – ibu peternak pada kegiatan ini sangat baik dan positif karena penilaian mereka terhadap kegiatan ini sangat bermanfaat ilmu dan praktiknya untuk membuat inovasi bakso kelinci. Ibu – ibu peternak dapat memahami materi dan aktif berdiskusi dengan pemateri, dalam proses pembuatan bakso kelinci mereka mengikuti dengan baik dan aktif serta senang karena rasa bakso kelinci enak dan berhasil membuatnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah mendukung pengabdian ini melalui pendanaan Tahun Anggaran 2024, DP3M Universitas PGRI Kanjuruhan Malang yang telah mengkoordinir pengabdian masyarakat. Selain itu,

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih atas partisipasi aktif Ibu – Ibu Peternak di Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang.

DAFTAR RUJUKAN

- Al Iqwal, Y., Harris, A., Ferasyi, R., Al Azhar, & Akmal, M. (2018). The Effect of Indigofera sp. Leaf on the Protein Level of Rabbit Meat (*Oryctolagus sp.*). *Jurnal Medika Veterinaria*. 12 (2):97 – 102. <https://doi.org/10.21157/j.med.vet.v12i2.4272>
- Bizkova, Z.E & Tumova. (2010). Physical Characteristic of Rabbit Meat. *A Review Scientia Agriculturae Bohemica*. 4: 236-241.
- Haryati T, Soewandi BDP, Nasmi J & Raharjo YC. (2017). Performa Produksi Dan Respon Fisiologi Kelinci Pada Lama Pencahayaan Berbeda Dengan Pemberian Pakan Berprotein Moderat. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan V: Teknologi dan Agribisnis Peternakan untuk Mendukung Ketahanan Pangan, Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman 18 November 2017.
- Rinanto. (2018). The Effect of Using Sweet Star Fruits (*Averrhoa carambola* L.) Flour As Rabbit Substitution Feed of Hyla Hycle Rabbit Performance. *The Effect of Using Sweet Star Fruits (Averrhoa Carambola L.) Flour As Rabbit Substitution Feed of Hyla Hycle Rabbit Performance*, 12(1), 1907–1914. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1132>.
- Susanti, S., Al-Baari, A. N., Rizqiati, H., & Aimmati. PA. (2021). Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). *Undip Press*, 2–132.
- Widyanto, R.M., Kusuma, T.S., Hasinofa, A.L., Paradya, Z., Silalahi, F.I.V., & Safitri, R.W. (2018). Analisa Zat Gizi, Kadar Asam Lemak, serta Komponen Asam Amino Nugget Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 4 (3) : 141-148. <http://dx.doi.org/10.36722/sst.v4i3.284>
- Wulandaria E, WS Putranto, A Pratama, H Yurmiati, & BK Mutaqin. (2021). Pelatihan Penanganan dan Pengolahan Daging Kelinci sebagai Upaya Alternatif Sumber Protein Hewani di Masa Pandemi COVID-19. *Media Kontak Tani Ternak*. <https://doi.org/10.24198/mktt.v3i4.36747>
- Yanis, M., Aminah, Syarifah, A., Handayani, Y., & Ramdhan, T. (2016). Karakteristik Produk Olahan Berbasis Daging Kelinci. *Buletin Pertanian Perkotaan* (2): 11 – 24. <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/11494>
- Zoltan, J., Karoly, B., Marta, P., Istvan, P. Z., & Laszlo, M. (2017). Global Rabbit Meat Production With a Special Focus on the Role of China. *Agricultural Management / Lucrari Stiintifice Seria I, Management Agricol*, 19(3), 31–36.