Vol 4 No.4 (2025) - November, pp 1428-1436 https://doi.org/10.59025/qdatds51

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Peningkatan Kapasitas Kelompok PKK Melalui Inovasi Diversifikasi Olahan Daging Sapi Sebagai Produk Unggulan Desa Tounwawan Kecamatan Moa

Asmirani Alam[1], Arnold Kewilaa[1], Albertus Sairudy[1]

[1]*Program Studi Peternakan PSDKU Kabupaten Maluku Barat Daya, Universitas Pattimura*

INFO ARTIKEL

Diserahkan:
11/10/2025
Direvisi:
28/10/2025
Diterima
07/11/2025

***Keywords*:**

Kelompok PKK,
Diversifikasi,
Daging Sapi,
Bakso,
Abon

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan di Desa Tounwawan pada 4 Oktober 2025 berfokus pada diversifikasi olahan daging sapi dengan sasaran kelompok PKK desa yang berjumlah 25 orang anggota yang terlibat aktif. Program ini bertujuan meningkatkan keterampilan dan kapasitas mitra dalam mengolah daging sapi menjadi produk bernilai ekonomis seperti bakso dan abon. Tahap awal kegiatan dimulai dengan sosialisasi kepada kelompok PKK Desa Tounwawan. Selanjutnya, dilaksanakan pelatihan teknis pembuatan bakso dan abon dengan menekankan aspek higienitas, cita rasa dan potensi pasar. Selain itu, peserta juga dibekali dengan keterampilan manajemen usaha, teknik pengemasan sederhana dan strategi pemasaran produk. Seluruh teknologi yang digunakan bersifat mudah diperoleh, hemat biaya dan sesuai dengan kondisi Desa Tounwawan. Hasil demonstrasi menunjukkan kelompok PKK mampu menghasilkan ±3 kg bakso dan ±2 kg abon dalam satu kali proses, dengan kualitas yang memenuhi standar higienitas pangan. Potensi omzet Rp 1.120.000,- per sesi produksi atau Rp 4.480.000,- per bulan (4 kali produksi/bulan). Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun pemahaman mitra tentang pentingnya efisiensi produksi, pencatatan biaya dan branding produk. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini menunjukkan hasil positif dalam meningkatkan keterampilan, motivasi dan peluang usaha masyarakat Desa Tounwawan. Keberhasilan ini diharapkan dapat memperkuat ekonomi keluarga sekaligus mendorong kemandirian kelompok PKK dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal secara berkelanjutan.

Corresponding author email: ptrmbd4@gmail.com

Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license
Copyright@ Author (2025).

1. PENDAHULUAN

Daging sapi dapat diolah dalam berbagai jenis produk yang menarik dengan aneka bentuk dan rasa untuk tujuan memperpanjang masa simpan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi dari daging yang diolah. Ada beberapa macam produk olahan daging sapi antara lain adalah bakso, sosis, dendeng, abon dan daging panggang [1]. Salah satu bentuk olahan yang dapat dikembangkan dan mudah diterima oleh masyarakat adalah bakso dan abon daging sapi. Bakso merupakan produk olahan daging yang sudah dikenal luas dan disukai oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan yang dianggap murah dan disukai oleh semua lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja maupun orang tua. Pengolahan daging menjadi bakso menghasilkan bentuk dan rasa yang mengalami modifikasi lebih menarik dengan cita rasa yang lebih disukai. Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi [2].

Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Tounwawan Kecamatan Moa

merupakan komunitas perempuan desa yang memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan rumah tangga. Sebagian besar anggotanya adalah ibu rumah tangga dengan tingkat pendidikan menengah dan pengalaman dasar dalam kegiatan memasak, namun potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal sebagai kegiatan ekonomi produktif. Permasalahan utama yang dihadapi kelompok mitra adalah rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi olahan daging sapi yang higienis, menarik dan memiliki daya simpan lebih lama. Selain itu, keterbatasan pada aspek manajemen usaha, pengemasan, pemasaran dan perhitungan harga pokok produksi menjadi hambatan tambahan yang membuat kegiatan produksi rumahan sulit berkembang ke arah usaha kecil.

Hasil observasi dan diskusi dengan perangkat desa menunjukkan bahwa anggota PKK memiliki minat tinggi untuk belajar mengolah daging sapi menjadi produk bernilai ekonomi seperti bakso dan abon. Namun, tidak adanya pelatihan teknis, pendampingan kewirausahaan serta keterbatasan alat pengolahan dan pengemasan sederhana menjadi faktor penghambat utama. Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan nyata akan intervensi melalui kegiatan pelatihan, transfer teknologi tepat guna dan pendampingan usaha mikro. Kegiatan pengabdian ini dirancang untuk menjawab permasalahan tersebut dengan tujuan meningkatkan keterampilan, kemandirian ekonomi dan peran strategis kelompok PKK dalam pengelolaan sumber daya lokal secara produktif dan berkelanjutan.

Kegiatan ini disusun secara lebih terperinci dan terstruktur untuk mendukung peningkatan kesadaran dan pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan bakso dan abon 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. Program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat menjawab kebutuhan tersebut melalui pendekatan berbasis partisipatif yang menggabungkan edukasi, praktik langsung dan monitoring pasca kegiatan. 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.

2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Desa Tounwawan Kecamatan Moa Kabupaten Maluku Barat Daya, pada hari Sabtu, tanggal 4 Oktober 2025. Kegiatan PkM ditujukan kepada ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) di Desa Tounwawan Kecamatan Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. Peserta kegiatan terdiri atas 26 orang anggota kelompok PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) yang aktif di desa tersebut. Kelompok ini dipilih sebagai mitra karena memiliki peran strategis dalam pengelolaan pangan keluarga sekaligus menjadi agen perubahan sosial di tingkat desa. Sebagian besar peserta merupakan ibu rumah tangga dengan pengalaman dasar dalam kegiatan memasak dan pengolahan pangan, namun belum pernah mendapatkan pelatihan khusus mengenai teknik pengolahan daging sapi secara higienis dan bernilai ekonomis. Adapun metode pelaksanaan kegiatan PkM ini meliputi beberapa tahapan strategis, antara lain sebagai berikut:

2.1 Sosialisasi

Kegiatan di awali dengan sosialisasi kepada kelompok PKK dan perangkat desa untuk menjelaskan tujuan, manfaat dan tahapan program secara partisipatif. Tahap ini bertujuan membangun komitmen dan kesiapan mitra dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Melalui proses sosialisasi ini, tim PkM menjelaskan pentingnya diversifikasi olahan daging sapi sebagai strategi peningkatan nilai tambah produk peternakan yang tersedia di lingkungan masyarakat. Mitra juga diberikan gambaran mengenai potensi pengembangan usaha kecil berbasis pangan lokal yang mampu memberikan kontribusi terhadap ekonomi keluarga, khususnya dalam

konteks pemberdayaan perempuan. Sosialisasi dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan komunikatif yang memberi ruang bagi mitra untuk menyampaikan pandangan, harapan serta potensi kendala yang mungkin dihadapi selama kegiatan berlangsung.

2.2 Pelatihan

Dilaksanakan pelatihan teknis pembuatan berbagai produk olahan daging sapi yaitu bakso dan abon daging sapi yang mengutamakan aspek higienitas, cita rasa dan potensi pasar. Selain itu, diberikan juga pelatihan manajemen usaha, pengemasan dan strategi pemasaran. Pelatihan teknis difokuskan pada dua jenis olahan daging sapi yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan potensi pasar yang luas, yaitu bakso sapi dan abon daging sapi. Kedua produk ini dipilih karena bahan bakunya tersedia di tingkat lokal, mudah diterima oleh berbagai segmen konsumen serta relatif mudah dalam proses pembuatannya dengan alat sederhana. Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara langsung (praktek lapangan) dengan pendekatan *learning by doing*, di mana peserta dilibatkan secara aktif mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan.

a. Pembuatan Bakso Daging Sapi

Pelatihan pembuatan bakso diawali dengan pengenalan bahan baku utama, yakni daging sapi segar tanpa lemak berlebih serta bahan tambahan seperti tepung tapioka, es batu, putih telur, bawang putih, garam dan bumbu penyedap. Proses pengolahan dilakukan melalui beberapa tahapan teknis, diantaranya sebagai berikut:

- Penggilingan daging menggunakan blender hingga teksturnya halus.
- Pencampuran bahan menggunakan mixer atau diaduk manual dengan tambahan es batu untuk menjaga suhu tetap rendah agar adonan tidak rusak.
- Pembentukan bakso secara manual atau menggunakan cetakan, lalu direbus dalam air panas bersuhu ±90°-100°C hingga bakso mengapung dan matang sempurna.
- Pendinginan dan pengemasan, setelah matang, bakso didinginkan lalu dikemas dalam plastik bersegel atau vacuum pack untuk memperpanjang masa simpan.

b. Pembuatan Abon Daging Sapi

Pelatihan pembuatan abon dilakukan untuk memberikan alternatif produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama dan cocok untuk distribusi ke luar daerah. Abon daging sapi dibuat melalui proses pemasakan dan pengeringan serat daging dengan bumbu khas. Adapun tahapan teknisnya antara lain sebagai berikut:

- Perebusan daging sapi dalam air hingga empuk, kemudian daging disuwir hingga berbentuk serat halus.
- Penumisan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun salam, gula merah, garam dan santan kelapa.
- Pencampuran serat daging dengan bumbu, lalu dimasak secara perlahan sambil terus diaduk hingga kering dan berwarna kecoklatan.
- Penyaringan minyak dan pendinginan, lalu abon dikemas dalam plastik kemasan kecil berlabel.

Selain keterampilan teknis, peserta kegiatan PkM diberikan materi pendukung antara lain perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk menentukan harga jual yang kompetitif, desain kemasan dan label produk sesuai standar penjualan ritel dan strategi pemasaran sederhana, seperti promosi dari mulut ke mulut, pemanfaatan media sosial (*WhatsApp/Facebook*) dan penjualan melalui warung lokal atau koperasi desa.

3. HASIL & PEMBAHASAN

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 [3]. Pendapat ini diperkuat dengan pendapat Tjiptono 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 [4]. Diversifikasi produk bakso dan abon ini diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen dengan memberikan pilihan sesuai selera dan preferensi masyarakat Desa Tounwawan.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan di Desa Tounwawan dengan fokus pada diversifikasi olahan daging sapi telah menghasilkan sejumlah luaran yang dapat diukur baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Melalui pendekatan partisipatif, kelompok PKK sebagai mitra utama berhasil memperoleh keterampilan baru dalam mengolah daging sapi menjadi dua produk unggulan, yaitu bakso dan abon sapi. 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 [5]. Proses pengolahan daging menjadi bakso menghasilkan bentuk dan rasa yang dimodifikasi sehingga lebih menarik dan sesuai dengan selera [6]. Umumnya, pencetakan bakso dilakukan dengan membentuk adonan menjadi bulatan seukuran kelereng atau lebih besar, menggunakan alat pencetak bakso atau tangan [7].

Sedangkan abon adalah makanan berbahan dasar daging yang disuwir-suwir atau dipisahkan seratnya, setelah itu ditambahkan bumbu-bumbu lalu digoreng. Pada umumnya abon mempunyai komposisi gizi yang baik. Hal ini dikarenakan pada umumnya abon terbuat dari olahan daging seperti daging sapi, ayam, dan ikan, abon diolah mempunyai tujuan untuk menambah keanekaragaman pangan, dapat memperoleh pangan yang berkualitas tinggi serta memiliki masa penyimpanan yang panjang dan meningkatkan daya guna tahan mentahnya, abon merupakan salah satu bentuk olahan kering yang sudah banyak dikenal masyarakat karena rasanya yang gurih dan harganya cukup terjangkau [8]. Umumnya dalam pembuatan abon menggunakan beberapa bumbu tambahan seperti santan kelapa, rempah-rempah, gula merah, cabe dan garam. Rempah yang digunakan dalam pembuatan abon ini adalah bawang merah, bawang putih dan sereh. Tujuan pemberian rempah pada pembuatan abon ini adalah untuk memberikan rasa dan aroma yang dapat membangkitkan selera makan [9].

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 [10]. Pada tahap awal, bahan baku berupa daging sapi segar dipilih dan disiapkan. Daging sapi yang digunakan memiliki kualitas baik, bebas dari kontaminasi dan berasal dari hasil ternak lokal. Selanjutnya dilakukan proses penggilingan daging menggunakan blender rumah tangga berkapasitas 1 kg per sekali giling. Spesifikasi alat ini sederhana, berukuran kecil (±30 cm), dengan tenaga listrik rumah tangga sehingga efisien dan mudah digunakan. Hasil gilingan kemudian masuk ke tahap pencampuran bumbu dengan tambahan tepung tapioka, bawang putih, garam dan penyedap rasa. Proses ini dilakukan menggunakan wadah stainless steel berkapasitas 5 liter. Penggunaan bahan tahan karat menjadi penting untuk menjaga higienitas produk. Tahap berikutnya adalah pembentukan produk. Untuk bakso, adonan dibentuk bulat menggunakan sendok atau alat pencetak sederhana dengan ukuran standar 15–20 gram per butir. Selanjutnya adalah proses pemasakan yang dilakukan dengan cara merebus bakso pada suhu ±100°C hingga matang sempurna. Sedangkan untuk abon, daging direbus, disuwir, kemudian digoreng kering dengan bumbu khas. Kedua produk ini memperlihatkan fleksibilitas IPTEKS, di mana satu bahan baku dapat menghasilkan dua produk berbeda. Dengan demikian, keberadaan dua produk olahan dari bahan baku yang sama ini memungkinkan kelompok PKK Desa Tounwawan menjangkau dua pasar sekaligus, yaitu pasar konsumsi cepat (fast moving consumer goods) melalui bakso dan pasar premium serta pasar oleh-oleh melalui abon. Kedua produk ini saling melengkapi, sehingga apabila permintaan terhadap salah satu produk menurun, kelompok tetap memiliki alternatif produk lain untuk dipasarkan. Strategi ini dapat mengurangi risiko usaha sekaligus meningkatkan keberlanjutan ekonomi kelompok.

Abon daging sapi dimasak dengan teknik penggorengan kering untuk menghasilkan tekstur renyah. Selanjutnya dilakukan pendinginan sebelum produk dikemas agar kualitas tetap terjaga dan mencegah pertumbuhan mikroba. Produk kemudian masuk ke tahap pengemasan menggunakan plastik food grade ukuran 500 gram. Pengemasan merupakan salah satu strategi produk yang digunakan untuk menjadikan bentuk dan warna produk menjadi lebih menarik guna menjaga kualitas produk. Pengemasan dapat diartikan sebagai suatu kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus bagi sebuah produk. Kemasan merupakan bagian pertama produk yang akan dilihat oleh konsumen, sehingga kemasan yang baik akan menarik konsumen dan mendorong pilihan produk [11]. Kemasan atau packaging secara umum memiliki fungsi dasar sebagai wadah dan melindungi produk dari kerusakan atau dikenal dengan fungsi proteksi. Selain sebagai wadah kemasan juga memelihara kualitas produk, mengawetkan produk, meningkatkan masa simpan produk, mempermudah distribusi produk hingga meningkatkan nilai estetik produk [12]. Untuk daya simpan lebih lama, digunakan metode vacuum sealing dan plastik klip kedap udara. Label sederhana dicetak dengan desain yang informatif, mencantumkan nama produk, komposisi, berat bersih serta tanggal produksi dan kedaluwarsa.



Gambar 1. Proses Merebus Bakso (Kiri) dan Proses Memasak Abon Daging Sapi (Kanan)

Kapasitas pemanfaatan teknologi ini dapat menghasilkan ±3 kg bakso dan ±2 kg abon per sesi produksi. Estimasi harga jual Rp 100.000,- per 500 gr bakso dan Rp 130.000,- per 500 gr abon, potensi omzet kelompok PKK mencapai Rp 1.120.000,- per sesi produksi. Apabila kelompok PKK Desa Tounwawan mampu melakukan produksi secara rutin sebanyak 4 kali dalam sebulan (dengan asumsi 1 kali produksi per minggu), maka potensi ekonomi yang dihasilkan akan semakin nyata. Potensi omzet bulanan yang dapat diperoleh kelompok PKK Desa Tounwawan sebesar Rp 4.480.000,- per bulan. Nilai omzet ini menunjukkan adanya peluang peningkatan pendapatan yang signifikan bagi kelompok PKK, mengingat bahan baku yang diolah tidak hanya menghasilkan satu jenis produk, melainkan dua jenis produk dengan segmen pasar yang berbeda. Bakso dapat dipasarkan kepada konsumen lokal sebagai produk siap masak yang populer di berbagai kalangan, sedangkan abon dapat menjangkau konsumen yang membutuhkan produk awet, praktis dan bernilai jual lebih tinggi. Diversifikasi produk ini secara langsung memperluas jangkauan pasar dan mengurangi risiko kerugian apabila salah satu produk mengalami penurunan permintaan.

Teknologi kini seakan jadi satu bagian yang sangat penting pada kehidupan sosial manusia dan memberi perubahan multidimensi, sehingga manusia sulit hidup tanpa menggunakan teknologi [13]. Teknologi merupakan suatu hasil pemikiran manusia yang terwujud dalam bentuk kreasi yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas kehidupan [14]. Penerapan produk teknologi dan inovasi ke masyarakat dalam program pengabdian ini berfokus pada pemanfaatan teknologi sederhana namun tepat guna untuk meningkatkan nilai tambah daging sapi sebagai bahan pangan lokal. Inovasi dilakukan melalui penerapan teknologi pengolahan pangan, pengemasan serta strategi pemasaran yang seluruhnya dapat diadaptasi oleh kelompok PKK Desa Tounwawan sesuai dengan kondisi sumber daya dan keterbatasan yang ada. Dari aspek pengolahan, teknologi

yang digunakan adalah blender rumah tangga untuk menggiling daging, wadah *stainless steel* untuk pencampuran adonan serta peralatan sederhana seperti sendok cetak, panci rebus dan wajan besar. Inovasi ini tidak menuntut investasi besar, tetapi tetap mampu menghasilkan produk dengan kualitas baik dan higienis. Penerapan teknologi sederhana ini sejalan dengan prinsip *appropriate technology*, yaitu teknologi yang sesuai dengan kemampuan masyarakat, mudah diperoleh serta dapat dioperasikan tanpa memerlukan keterampilan khusus.

Kebermanfaatan IPTEKS ini tidak hanya pada peningkatan ekonomi rumah tangga, tetapi juga mendorong kemandirian kelompok PKK Desa Tounwawan dalam mengelola usaha bersama. Teknologi sederhana yang diterapkan mudah direplikasi, dapat meningkatkan keterampilan anggota, sekaligus membuka peluang kerja dan pemasaran produk baik secara offline maupun online. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, pendekatan IPTEKS diarahkan pada pemanfaatan teknologi sederhana yang mudah diperoleh dan dioperasikan oleh masyarakat, khususnya oleh ibu-ibu PKK di pedesaan. Teknologi ini disesuaikan dengan sumber daya yang tersedia di lingkungan lokal, biaya yang terjangkau serta keterampilan dasar yang telah dimiliki oleh mitra.

Inovasi berikutnya adalah pada aspek pengemasan dan labeling. Produk olahan seperti bakso dan abon dikemas menggunakan plastik *food grade* yang aman dan mampu menjaga mutu produk. Pada tahap ini diperkenalkan konsep branding melalui pemberian label sederhana yang mencantumkan identitas produk, komposisi, berat bersih dan tanggal produksi. Inovasi ini memberikan nilai tambah karena produk tidak hanya dipasarkan secara tradisional, tetapi juga dapat bersaing di pasar yang lebih luas dengan tampilan yang lebih menarik. Selain itu, inovasi juga diterapkan pada aspek pemasaran. Masyarakat mitra didorong untuk memanfaatkan strategi pemasaran ganda, yaitu *offline* (melalui warung, kios desa dan jaringan konsumen lokal) serta *online* (melalui media sosial atau aplikasi pesan singkat). Penerapan inovasi pemasaran digital ini penting untuk memperluas jangkauan pasar dan mengikuti tren konsumsi masyarakat modern yang lebih banyak berbelanja secara *online*. Penggunaan media sosial dan platform e-commerce ini memungkinkan UMKM untuk mengakses pasar yang lebih luas dan meningkatkan daya saing mereka secara signifikan [15]

Teknologi internet berkembang sangat pesat saat ini, karena dapat menjangkau lebih luas dengan waktu yang tidak terbatas. Menurut Strauss dan Frost menyatakan bahwa pemasaran menggunakan teknologi internet (internet marketing) memiliki manfaat sebagai berikut [16]:

1. Mampu menjangkau calon konsumen dengan biaya yang lebih murah.
2. Mampu melacak dan mengukur data respon konsumen terhadap aktivitas marketing yang dilakukan perusahaan.
3. Mampu menjangkau pasar global sebagai pangsa pasar baru.
4. Menyajikan promosi yang lebih menarik.
5. Mempermudah proses pembelian dibandingkan dengan sistem offline.
6. Personalisasi pemasaran untuk tiap calon konsumen.

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Desa Tounwawan tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan teknis dalam pengolahan produk pangan, tetapi juga memberikan dampak sosial yang signifikan, khususnya dalam aspek pemberdayaan perempuan desa. Keterlibatan aktif ibu-ibu anggota PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) menunjukkan bahwa kelompok perempuan memiliki potensi besar sebagai penggerak ekonomi keluarga dan komunitas. Melalui kegiatan ini, para peserta memperoleh pengetahuan baru tentang diversifikasi olahan daging sapi menjadi produk bernilai jual seperti bakso dan abon. Kegiatan ini mendorong perubahan pola pikir masyarakat, dari sekadar aktivitas memasak untuk kebutuhan rumah tangga menjadi kegiatan produktif yang bernilai ekonomi dan berorientasi pada peningkatan kesejahteraan keluarga. Hal ini berdampak langsung pada peningkatan rasa percaya diri, motivasi dan kemampuan perempuan desa dalam berperan sebagai pelaku usaha kecil. Dampak sosial juga terlihat dari

terbentuknya solidaritas dan kerja sama antaranggota PKK. Pelatihan ini menjadi wadah interaksi yang memperkuat hubungan sosial dan membangun semangat gotong royong. Melalui praktik bersama, peserta saling berbagi pengalaman, mendukung satu sama lain dan berinisiatif membentuk kelompok produksi kecil yang berpotensi berkembang menjadi unit usaha bersama.

Selain itu, kegiatan ini memperkuat peran strategis perempuan dalam ketahanan pangan rumah tangga. Dengan kemampuan mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai tambah, ibu-ibu PKK kini tidak hanya berkontribusi pada pemenuhan kebutuhan keluarga, tetapi juga berperan sebagai agen ekonomi yang mendukung kesejahteraan rumah tangga. Pemberdayaan ini turut menumbuhkan kesadaran bahwa perempuan memiliki kapasitas untuk berinovasi dan memimpin perubahan sosial di tingkat komunitas. Secara lebih luas, kegiatan PkM ini memberikan dampak sosial antara lain adalah meningkatnya partisipasi perempuan dalam kegiatan produktif desa, bertambahnya potensi sumber pendapatan keluarga serta munculnya semangat kewirausahaan berbasis potensi lokal. Dengan keterampilan yang dimiliki, para anggota PKK kini dapat mengembangkan usaha kuliner kecil, memasarkan produk di lingkungan sekitar, hingga berpotensi memperluas pasar ke tingkat kecamatan. Pemberdayaan ini diharapkan berlanjut setelah kegiatan berakhir, melalui pendampingan lanjutan dan kolaborasi dengan pemerintah desa. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk olahan baru, tetapi juga membangun kemandirian perempuan desa yang berdaya secara ekonomi, sosial dan berkontribusi pada pembangunan komunitas yang berkelanjutan.

Ditinjau dari sisi keberlanjutan, penerapan teknologi dan inovasi ini memberikan dampak ganda, yaitu dapat meningkatkan keterampilan dan kapasitas kelompok PKK Desa Tounwawan dalam memproduksi olahan pangan bernilai jual tinggi. Selain itu, dapat mendorong terbentuknya unit usaha kecil berbasis komunitas yang berpotensi berkembang menjadi koperasi pangan atau usaha mikro, memperkuat kemandirian ekonomi rumah tangga dengan menciptakan peluang usaha baru yang dapat diwariskan dan direplikasi. Dengan demikian, penerapan produk teknologi dan inovasi dalam kegiatan PkM ini bukan hanya menghasilkan produk berupa bakso dan abon sapi, tetapi juga menghadirkan model pengembangan usaha berbasis masyarakat yang sederhana, aplikatif dan berkelanjutan. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi tidak selalu harus berteknologi tinggi, melainkan harus relevan dengan kebutuhan, kemampuan dan kondisi sosial ekonomi masyarakat sasaran.



. Kegiatan Sosialisai (Kiri) dan Demonstrasi Pembuatan Bakso dan Abon (Kanan)

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan di Desa Tounwawan dengan melibatkan kelompok PKK berhasil memberikan dampak positif dalam peningkatan pengetahuan, keterampilan dan ekonomi masyarakat. Melalui program ini, mitra telah mampu memanfaatkan daging sapi sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan dua produk olahan bernilai tambah, yaitu bakso dan abon sapi. Penerapan teknologi

sederhana seperti blender, alat pencetak bakso serta teknik pengemasan praktis menjadi solusi tepat guna yang sesuai dengan kondisi dan keterbatasan sumber daya mitra.

Selain keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan bekal manajemen usaha, pengemasan dan strategi pemasaran, sehingga kelompok PKK memiliki pemahaman yang lebih komprehensif dalam mengelola usaha mikro. Hasil demonstrasi menunjukkan kelompok PKK mampu menghasilkan ±3 kg bakso dan ±2 kg abon dalam satu kali proses, dengan kualitas yang memenuhi standar higienitas pangan. Potensi omzet Rp 1.120.000,- per sesi produksi atau Rp 4.480.000,- per bulan (4 kali produksi/bulan). Hal ini menunjukkan adanya peluang nyata peningkatan pendapatan rumah tangga. Partisipasi anggota PKK Desa Tounwawan dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelatihan, hingga produksi, menunjukkan adanya keterlibatan nyata yang menjadi kunci keberhasilan program. Kehadiran dan dukungan perangkat desa turut memperkuat legitimasi serta memfasilitasi keberlangsungan kegiatan, sehingga tercipta sinergi antara masyarakat, pemerintah desa dan tim pelaksana. Sinergi ini tidak hanya menghasilkan keterampilan baru dan peningkatan kapasitas ekonomi bagi mitra, tetapi juga membuka ruang bagi terbentuknya model pemberdayaan masyarakat yang dapat direplikasi di desa lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Pattimura atas dukungan dan pendanaan yang diberikan sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Tounwawan Kecamatan Moa dan kelompok PKK Desa Tounwawan atas partisipasi aktif, kerjasama dan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung. Apresiasi yang sebesar-besarnya juga ditujukan kepada tim pelaksana dan mahasiswa yang telah membantu dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga penyusunan laporan. Dukungan dan keterlibatan semua pihak telah menjadi faktor penting dalam keberhasilan kegiatan PkM ini, terutama dalam mewujudkan penerapan inovasi diversifikasi olahan daging sapi sebagai upaya peningkatan nilai ekonomi masyarakat desa Tounwawan.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, disarankan agar kelompok PKK Desa Tounwawan dapat mempertahankan rutinitas produksi secara berkala agar keterampilan yang telah diperoleh terus berkembang dan produk olahan tetap tersedia di pasar lokal. Pemerintah desa diharapkan memberikan dukungan lanjutan, baik dalam bentuk penyediaan alat produksi sederhana maupun fasilitasi pemasaran produk. Selain itu, kelompok PKK perlu mengurus izin legalitas dan sertifikat halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperbaiki desain kemasan agar lebih menarik. Kegiatan ini juga direkomendasikan untuk direplikasi di desa lain dengan menyesuaikan potensi bahan lokal guna memperluas dampak pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Siregar, R. S., Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi (Studi Kasus: Di Pasar Petisah Kecamatan Medan Petisah Kota Medan), JASc (Journal of Agribusiness Sciences). 1(2), 135-141. 2028, https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/JASc/article/view/1965

[2] Hasrin, H., Zuhaimi, Z., & Sumardi, S., Rancang Ulang Mesin Penyayat Daging Sapi untuk Bahan Baku Membuat Abon Menggunakan Motor Listrik 1 HP, Jurnal Polimesin. 16(1), 1-7, 2018.

[3] Gobel, J., Yantu, I., & Juanna, A., 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, 2022, http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JIMB

[4] Tjiptono, F., Pemasaran Jasa (Prinsip, Penerapan, Penelitian), Andi, 2014.

[5] Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M., Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Tapioka, Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 7(3), 253–258, 2019, https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2019.007.03.05

[6] Nasaruddin, M., Utama, S. P., & Andani, A., Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Pada Usaha Al-Hasanah Di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan, Agrisep, 14(1), 85–96, 2015.

[7] Suwarto, Sudirman, Madi, A., & Alamsyah, F., Perencanaan kontruksi dan perhitungan kapasitas pada mesin pencetak bakso, MeKanik, 16(1), 15–21, 2023.

[8] Hadi, N., Rohmah, L., & Isabela., Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Tongkol Dalam Meingkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pulau Mandangin Sampang, Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 47–55, 2020.

[9] Aisyah Sausan, P., Tingkat Kesukaan dan Analisa Serat pada Abon Ikan Patin (Pangasianodon Hypophthalmus) Substitusi Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau), 2023, http://repository.pkr.ac.id/4048/

[10] Rijal, A., Hafid, H. & Zulkarnain, D., Sifat Fisik Bakso dengan Level Penambahan Putih Telur yang Berbeda, Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo, 4(1), pp. 77–81, 2022, https://doi.org/10.56625/jipho.v4i1.23552

[11] Rahardjo, C. R., Faktor yang Menjadi Preferensi Konsumen dalam Membeli Produk Frozen Food, PERFORMA, 1(1), 32–43, 2016, https://doi.org/10.37715/jp.v1i1.106

[12] Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F., Pengaruh teknik pengemasan, jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap sifat fisik dan organoleptik pada buah apel, Jurnal Penelitian UPR, 3(1), 17-23, 2023.

[13] Herlambang, Y. T., & Abidin, Y., Pendidikan Indonesia Dalam Menyongsong Dunia Metaverse: Telaah Filosofis Semesta Digital dalam Perspektif Pedagogik Futuristik, Naturalistic: Jurnal Kajian Penelitian dan Pendidikan dan Pembelajaran. 7(2), 1630-1640, 2023, https://doi.org/10.35568/naturalistic.v7i1.3371

[14] Swaradesy, R. G., Hubungan Manusia dan Teknologi dalam Tinjauan Filsafat Teknologi Don Ihde (Studi Film Say Hello to Yellow karya BW Purba Negara), LAYAR: Jurnal Ilmiah Seni Media Rekam. 8(1), 17-30, 2022, https://doi.org/10.26742/layar.v8i1.1920

[15] Al Farisi, S., Iqbal Fasa, M., & Suharto., Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat, Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah, 9(1), 73–84, 2022, https://doi.org/10.53429/jdes.v9ino.1.307

[16] Marie, A. L., & Widodo, R. E., Pengaruh online reviews terhadap online hotel booking intentions, study kasus pada Traveloka, Jurnal Ilmiah Pariwisata. 24(3), 194-207, 2019, https://doi.org/10.30647/jip.v24i3.1316