

PEMANFAATAN UBI JALAR DALAM PEMBUATAN BAKSO PELANGI

Imelda Siska

Universitas Islam Kuantan Singingi
Correspondent author email: imeldassk66@gmail.com

Yoshi Lia Anggrayni

Universitas Islam Kuantan Singingi
Email: liyoshi.yla@gmail.com

Dihan Kurnia

Universitas Islam Kuantan Singingi
Email: dihankurnia@gmail.com

Pajri Anwar

Universitas Islam Kuantan Singingi
Email: pajri_anwar@yahoo.co.id

Jiyanto

Universitas Islam Kuantan Singingi
Email: aji_jiyanto16@yahoo.com

Abstract

This event is aimed to provide knowledge to community members of Tanjung Medang village about the technology of processing livestock products and to provide knowledge about one of livestock product management thoroughly to the quality of being kind. This event has been in the Tanjung Medang village hall, Kuantan Singingi district, Riau. The result of this event is increase in knowledge and skill the community, and intertwining cooperation state of the lecturers, students and citizens in developing technology especially a field of agriculture and livestock in particular. Expected the event will be the establishment of cooperation are continuing between universities and community.

Keywords: *Sweet Potato, Meatball the Rainbow.*

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat Desa Tanjung Medang tentang teknologi pengolahan hasil produk ternak dan memberikan pengetahuan tentang salah satu hasil pengolahan hasil peternakan secara menyeluruh sehingga diperoleh kualitas yang baik. Kegiatan ini telah dilaksanakan di Balai desa Tanjung Medang, Kabupaten Kuantan Singingi, Riau. Hasil dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat, serta terjalinnya kerjasama antara dosen, mahasiswa dan masyarakat dalam mengembangkan teknologi terutama bidang pertanian dan peternakan pada khususnya. Diharapkan dari kegiatan ini akan terbentuknya kerjasama yang berkelanjutan antara universitas dan masyarakat

Kata Kunci : Ubi Jalar, Bakso Pelangi.

PENDAHULUAN

Kuantan Singingi adalah salah satu kabupaten di provinsi Riau hasil pemekaran dan berusia muda, sebagai kabupaten yang masih berusia tergolong muda, kabupaten ini masih dalam tahap penggalan potensi daerah. Kuantan Singingi termasuk daerah yang memiliki potensi untuk pengembangan dibidang pertanian dan peternakan.

Salah satu yang menjadi tujuan dari kabupaten ini adalah mewujudkan masyarakat yang sehat dan produktif. Dalam proses untuk mewujudkan masyarakat yang sehat dan produktif serta mampu menghadapi persaingan global diperlukan sumber daya yang berkualitas, berkemampuan dan berdaya guna, sejalan dengan hal tersebut bidang peternakan adalah salah satu bidang yang dapat diharapkan menjadi pendukung. Melalui peternakan yang tangguh dan berbasis sumber daya lokal, maka usaha peningkatan produktifitas ternak demi mencukupi kebutuhan gizi masyarakat adalah suatu keharusan.

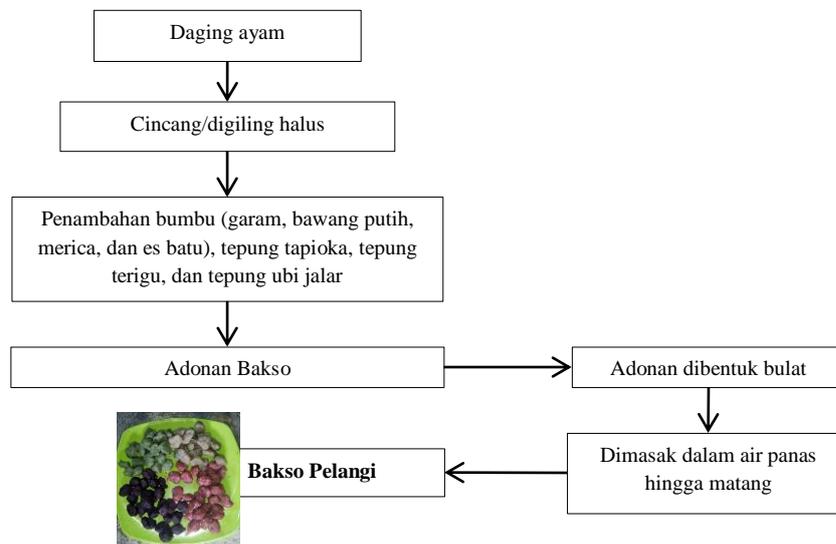
Salah satu misi pembangunan peternakan adalah membangun sumber daya manusia (SDM) berkualitas, melalui penyediaan pangan asal hewan (PAH) berupa ikan, daging, telur dan susu yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein yang semakin lama semakin meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk Indonesia setiap tahunnya. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dicari alternatif pemecahan yaitu dengan meningkatkan mutu produk yang dihasilkan.

Salah satu potensi daerah ini dibidang peternakan adalah ternak ayam. Salah satu daerah yang memiliki populasi ternak ayam yang cukup besar adalah Desa Tanjung medang, kecamatan hulu kuantan. Kehidupan masyarakat di desa ini masih tergolong ekonomi rendah, karena usaha ternak tersebut masih terfokus pada pemeliharaan ayam secara tradisional, namun belum memanfaatkan nilai tambah dan hasilnya masih dimanfaatkan untuk kebutuhan sehari-hari mereka. Upaya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Tanjung Medang ini memerlukan suatu program dalam bentuk pelatihan teknologi pembuatan dan pengolahan hasil peternakan dalam usaha memanfaatkan produk olahan. Selain itu perlu ditunjang dengan analisis nilai gizi sehingga bisa dihasilkan suatu produk dan mudah dipasarkan didalam atau diluar kabupaten. Potensi daerah yang ada dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Disamping itu pemanfaatan potensi daerah lain adalah perkebunan ubi jalar.

METODE PENGABDIAN

Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan pada Ganjil Ta 2018/2019 oleh TIM dosen Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi bertempat di Desa Tanjung Medang Kecamatan Hulu Kuantan Kabupaten Kuantan Singingi. Metode yang digunakan pada kegiatan ini dilakukan dengan mensurvei lokasi, diskusi dengan masyarakat kemudian melakukan koordinasi dengan aparat desa dan PPL dinas terkait dengan sektor peternakan. Kegiatan ini dimulai dari sosialisasi, pelatihan pembuatan bakso pelangi, dan penyuluhan serta sharing dengan masyarakat desa. Adapun strategi yang dilaksanakan tim pengabdian terdiri dari 2 tahap. Tahap pertama melakukan sosialisasi atau pemberian materi mengenai pembuatan bakso pelangi dengan memanfaatkan ubi jalar, dan tahap kedua melakukan

pelatihan dengan membuat bakso pelangi dengan ubi jalar. Skema pembuatan bakso pelangi dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Proses Pembuatan Bakso Pelangi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi dapat menyumbang wawasan ilmu yang ada dikampus untuk diterapkan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini memiliki andil dalam mewujudkan keberhasilan pembangunan dan pengembangan peternakan di sektor peternakan khususnya pengolahan hasil ternak dalam memenuhi kebutuhan protein hewani di masyarakat. Kegiatan yang dilakukan dengan metode sosialisasi dan praktek langsung memberikan dampak yang baik terhadap masyarakat, dimana masyarakat dapat memanfaatkan beberapa jenis ubi untuk diolah menjadi bakso yang beranekaragam warna.

Kegiatan ini merupakan salah satu bentuk pendidikan dengan sasarannya adalah masyarakat. Pelaksanaan kegiatan ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan masyarakat dalam inovasi mengolah hasil ternak yang beranekaragam seperti bakso. Dalam Thohari *et al.* (2017) dan Purnomo (2012), bakso merupakan salah satu penerapan teknologi restrukturisasi pada daging atau dapat digolongkan dalam produk olahan daging cincang. Bakso diproduksi dengan cara mencampurkan bahan dasar berupa daging, garam dapur, merica, telur, bawang putih, dan tepung tapioka hingga menjadi adonan, kemudian dibentuk menjadi bola atau bentuk lainnya sesuai selera.

Bahan utama dalam pembuatan bakso adalah pati. Pati yang ditambahkan kedalam adonan bakso ini berperan sangat penting dalam kualitas tekstur produk akhir. Granula pati yang dalam ada dalam adonan bakso mengisi ruang kosong diantara matrik tiga dimensi aktinmiosin yang kemudian terkena panas selama perebusan bakso akan membantu kegetasan dari bakso dan juga memperkuat gel miofibril (Purnomo, 2012). Selain itu, tepung berpati dapat sebagai bahan pengisi dapat digunakan untuk meningkatkan daya mengikat air karena mempunyai kemampuan menahan air selama proses pengolahan dan pemanasan.

Disamping itu, tepung beerpati dapat mengabsorbsi air dua sampai tiga kali dari berat semula sehingga adonan bakso menjadi lebih berat (Ockerman, 1983 dalam Wulandari, 2015).

Dimana kehidupan masyarakat tidak jauh dari pertanian dan peternakan. Hasil pertanian dan peternakan dan limbahnya kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Kegiatan pengabdian ini dapat menjadikan masyarakat menjadi lebih kreatif, termotivasi dan terinspirasi dalam mengoptimalkan sumber daya yang ada di lingkungan sekitar. Sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan masyarakat.

Antusias masyarakat dalam pembuatan bakso pelangi, dapat menjadi salah satu peluang usaha yang cukup diminati dengan memanfaatkan ubi jalar dengan varian warna yang berbeda-beda sebagai pewarna alami pada makanan. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung ubi jalar dapat meningkatkan kualitas organoleptik pada bakso. Dalam Wulandari (2015) dan Yunita (2015), substitusi tepung ubi jalar ungu dan ubi jalar kuning hingga 80 gr dapat meningkatkan kualitas organoleptik dari segi rasa memiliki rasa daging ada, ada rasa ubi, segi aroma agak amis, segi warna menunjukkan warna ungu, segi tekstur agak kenyal, dan tingkat kesukaan menunjukkan suka. Kemudian penelitian Fitriani (2016), penambahan larutan daun pandan wangi hingga 2% pada bakso ayam dapat mempertahankan kualitas organoleptik dari segi rasa menunjukkan ada rasa daging, tidak ada rasa pandan, segi aroma agak amis dan sedikit aroma pandan, segi warna agak hijau, segi tekstur agak kenyal, dan segi tingkat kesukaan menunjukkan suka.



Gambar 2. Tepung Ubi Jalar dan Bakso

Penambahan ubi jalar pada bakso juga dapat mempertahankan sifat fisiko-kimia pada bakso. Hasil penelitian Montolalu *et al.* 2013, penggunaan tepung ubi jalar pada bakso broiler hingga 20% sebagai filler menghasilkan sifat fisiko-kimia yang baik dan mutu organoleptik yang baik dan dapat diterima oleh konsumen. Nilai fisiko-kimia bakso broiler yaitu pH 6.40 – 6.48, kadar air 57.34% - 64.72%, daya mengikat air 34.35% - 48.82%. Sedangkan mutu organoleptik yang terbaik pada level 20% yaitu warna 5.32, tekstur 5.47, kekenyalan 5.34, dan citarasa 5.50. Selain itu, dalam Maghfirah (2020), substitusi tepung ubi jalar ungu hingga 40% dapat meningkatkan kadar air 65.30%, kadar protein 12.19%, kadar lemak 5.15%, dan aktivitas antioksidan 12.27%.

Pembuatan bakso dapat menggunakan berbagai jenis daging seperti daging sapi, daging ayam, dan daging kelinci. Pembuatan bakso dengan daging kelinci yang ditambahkan ubi jalar dapat meningkatkan nilai nutrisi dan mutu hedonik pada bakso tersebut. Hasil penelitian Ariyani *et al.* (2019), formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu sebesar 70: 30 dapat mempertahankan sifat kimia dan organoleptik bakso. Sifat kimia yang didapatkan yaitu kadar protein 17.42%, kadar air 61.68%, kadar abu 1.83%, kadar lemak 10.17%, kadar karbohidrat

6.90% dan total antosianin 2.40 mg/100 gr, sedangkan hasil organoleptik dari segi warna menunjukkan berwarna agak ungu, segi aroma beraroma daging, segi tekstur kenyal, dan segi citarasa berasa daging.



Gambar 3. Antusias masyarakat dalam kegiatan sosialisasi

Kegiatan pengabdian dengan cara sosialisasi dan pelatihan dapat memberikan semangat berkreasi dalam menciptakan olahan hasil ternak dengan menggunakan ubi jalar sebagai diversifikasi pangan. Pemanfaatan ubi jalar tidak hanya terpaku pada pembuatan bakso saja, akan tetapi dapat digunakan untuk beberapa jenis olahan hasil ternak lainnya dan dapat juga digunakan untuk mengolah hasil pangan umumnya.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan Pengabdian ini adalah

- a. Terciptanya keakraban antara masyarakat dan pihak universitas
- b. Penambahan tepung ubi jalar dan bahan alami dalam pembuatan bakso sangat diminati oleh masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat dari Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian mengucapkan terima kasih kepada pihak LPPM UNIKS, UPTD Desa Tanjung Medang, PPL setempat, perangkat desa, dan masyarakat Desa Tanjung Medang. Semoga dengan kegiatan yang dilakukan ini dapat memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tambahan bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, Munna., Hudaida Syahrumsyah, Sukmiyati Agustin. 2019. Pengaruh Formulasi Daging Kelinci dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bakso. *Journal of Tropical Agrifood*. Vol. 1 (1): 1 – 8.
- Fitriani, Melia. 2016. Pengaruh Penambahan Larutan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) dan Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi. Riau.
- Maghfirah, Lailiyyul. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, dan Aktivitas Antioksidan Bakso Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Montolalu, Siska., N. Lontaan, S. Sakul, A. Dp. Mirah. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Zooteek*. Vol. 32 (5): 1 – 13.
- Purnomo, Hari. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. UB Press. Malang.
- Thohari, Imam., Mustakin, Masdiana Ch Padaga, Premy Puspitawati Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak (Buku Ajar)*. UB Press. Malang.
- Wulandari, Cahya. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi. Riau.
- Yunita, Desvi. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea trifida*) Terhadap Nilai Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi. Riau.