

Pengenalan Cara Pembuatan dan Pemasaran Bakso Bakar Kepada Siswa Kelas VIII SMP Negeri 1 Cikarang Barat

Dedi Rianto Rahadi

Universitas Presiden

dedi1968@president.ac.id

Dedi Kurniawan

Universitas Presiden

dedi.kurniawan@president.ac.id

Abstrak

Bakso merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat, dikarenakan makanan yang berasal dari olahan daging sapi ini, mempunyai rasa yang enak untuk dikonsumsi, bahan dasar daging sapi yang harganya mahal akhir-akhir ini menjadikan penjual bakso menggunakan daging alternative lainnya seperti daging ayam atau campuran daging sapi hanya sedikit, bahkan isu pembuatan bakso yang tidak higienis tengah beredar di masyarakat, maka dari itu kami ingin membuat bakso dengan jaminan bahan baku yang berkualitas dan proses produksi yang higienis. Produk bakso bakar sejauh ini belum banyak penjualnya sehingga hal ini membuat kami yakin terhadap produk yang dipasarkan akan menarik minat masyarakat. Dalam menjelaskan mengenai usaha ini kami sudah mengajarkan proses pembuatan dan pemasaran bakso bakar kepada siswa sekolah, kami menekankan bahwa dengan modal dan harga jual yang terjangkau bisa mendapatkan keuntungan yang lumayan, hal ini diharapkan dapat memotivasi siswa siswi untuk belajar berwirausaha karena dengan diajarkan berwirausaha sejak dini diharapkan nantinya dapat menciptakan lapangan pekerjaan, dengan proses pembuatan bakso bakar yang kami presentasikan diharapkan dapat menumbuhkan jiwa berbisnis sehingga dapat menjual produknya dilingkungan sekolah.

Kata kunci: Bahan Baku Berkualitas dan Proses Produksi yang Higienis.

Abstract

Meatball is a food that is liked by all people, because the food that comes from processed beef, has a good taste for consumption, the basic ingredients of beef which are expensive lately have made meatball sellers use other alternative meats such as chicken or a mixture. There is very little beef, even the issue of making unhygienic meatballs is circulating in the community, therefore we want to make meatballs with the assurance of quality raw materials and a hygienic production process. So far, there are not many sellers of grilled meatball products, so this makes us believe that the products being marketed will attract public interest. In explaining this business we have taught the process of making and marketing grilled meatballs to school students, we emphasize that with affordable capital and selling prices you can get a decent profit, this is expected to motivate students to learn entrepreneurship because they are taught entrepreneurship from an early age. It is hoped that later it can create jobs, with the process of making grilled meatballs that we present it is hoped that it can foster a business spirit so that it can sell its products in the school environment.

Keywords: *Quality Raw Materials and Hygienic Production Process.*

PENDAHULUAN

Latar belakang

Perkembangan usaha bakso di Cikarang, tepatnya sekitar universitas Presiden dan SMP N 1 Cikarang Barat membuat target konsumen di sekitaran universitas Presiden dan SMP N 1 Cikarang Barat atau target konsumen lebih kearah mahasiswa dan anak sekolah. Permasalahan yang di hadapi adalah di harga jual, karena kami ingin mempertahankan cita rasa daging sapi, sehingga kami membuat daging sapi yang takarannya lebih banyak di bandingkan tepung/ berbeda dari penjual bakso yang lain membuat kami harus menjual baso dengan harga yang lumayan tinggi di kalangan mahasiswa dan anak sekolah, sehingga kami membuat solusi yaitu, menambahkan tepung sedikit beberapa ons dan membuat ukuran bakso yang lebih kecil dari biasanya agar mendapat bakso yang lebih banyak saat membuat bakso.

Potensi atau Peluang Usaha

Walaupun banyak pesaing yang harganya lebih murah, tetapi kami berani menjual bakso ini, karena kami memiliki peluang karena di sekitaran universitas president dan SMPN 1 Cikarang Barat masih belum ada bakso bakar, mahasiswa dan anak sekolah juga akan memikirkan kesehatan, kebersihan, dan kami juga memiliki packaging yang menarik, sehingga akan muda di lihat oleh mereka.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi untuk Menyelesaikan Permasalahan

Mengenai harga jual kami akan memperhitungkan kembali, dikarenakan pencampuran daging sapi giling terlalu banyak sehingga membuat bakso lembek dan harga jual yang terlalu mahal, maka untuk komposisi daging dan tepung yang sebelumnya 70% daging sapi dan 30 % tepung sagu, kami mengubah komposisinya menjadi 50 % daging sapi dan 50% tepung sagu, tetapi kami tetap mengedepankan kualitas bahan baku yaitu daging sapi segar. Dengan merubah komposisi bahan baku maka akan berpengaruh kepada jumlah bakso dan harga jual yaitu menghasilkan jumlah bakso yang lebih banyak dan harga jual yang terjangkau untuk kalangan siswa.

Dengan harga yang terjangkau akan memudahkan dalam pemasaran produk, tentunya dengan bahan baku yang berkualitas dan proses produksi yang higienis akan mempengaruhi minat konsumen untuk membeli produk yang dipasarkan.

Luaran Pengabdian Masyarakat

Untuk pengabdian masyarakat target yang kami jelaskan mengenai proses pembuatan dan pemasaran bakso bakar adalah siswa SMP N 1 Cikarang Barat, disana kami menjelaskan bagaimana cara pembuatan bakso dari mulai penyediaan bahan baku, pengolahan, sampai bakso bakar siap untuk dikonsumsi. Kami melibatkan siswa untuk ikut mengikuti setiap proses pembuatannya. Hal ini untuk mengajarkan mereka bagaimana proses pembuatannya.

Selain proses pembuatan bakso, kami juga mengajarkan dan menjelaskan proses pemasaran bakso bakar, diharapkan hal ini dapat menumbuhkan minat siswa untuk berwirausaha dan nantinya dapat menciptakan lapangan pekerjaan.

Proses penjualan bakso bakar ini dapat memberikan keuntungan yang lumayan, dikarenakan biaya produksi yang tidak terlalu mahal namun dapat menghasilkan produk yang diminati oleh semua kalangan masyarakat khususnya siswa siswi yang tinggal di area kampus President University.

METODE PENGABDIAN

Metode Pelaksanaan

Metode yang kami lakukan pada kegiatan ini yaitu dengan mempraktikkan secara langsung cara pembuatan bakso bakar pada siswa SMP Negeri 1 Cikarang Barat. Metode praktik ini dilakukan dihadapan siswa agar mereka dapat mengetahui proses pembuatan bakso bakar mulai dari mempersiapkan bahan dan alat, membuat bakso, hingga membakar bakso.

Alat dan bahan yang kami gunakan yaitu:

Alat:

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1. Kompor | 7.Panci |
| 2. Tabung gas | 8.Spatula |
| 3. Meja | 9.Loyang |
| 4. Pisau | 10.Kuas |
| 5. Tusukan sate | 11.Sendok |
| 6. Panggangan | 12.Saringan |

Bahan :

- ✓ Daging sapi segar (1/2 kg)
- ✓ Tepung sagu (300 gram)
- ✓ 2 buah putih telur
- ✓ 7 buah bawang putih goreng
- ✓ Merica
- ✓ Garam
- ✓ Kecap
- ✓ Margarin
- ✓ Saus tiram
- ✓ Mayonise
- ✓ Royko

Cara pembuatan :

- a) Campurkan daging sapi yang sudah digiling dengan sagu, dan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam wadah yang sudah disediakan, lalu aduk seperti membuat adonan.
- b) Setelah semuanya tercampur dengan rata, masukan putih telur kedalam adonan .
- c) Bentuk adonan menjadi bulat seperti bakso, lalu masukan kedalam panci yang berisi air mendidih.
- d) Rebus bakso hingga matang dan terapung. Jika sudah terapung angkat dan tiriskan bakso.
- e) Tusuk bakso dengan tusukan sate, lalu panggang dan oleskan bakso dengan mentega dan kecap hingga berubah warna menjadi kecoklatan.
- f) Setelah bakso kecoklatan, angkat dan sajikan.

- g) Ditambahkan mayonnaise dan saus diatas bakso bakar.
- h) Bakso bakar sip untuk dinikmati.

Partisipan Mitra Dalam Pelaksanaan Program



Gambar 1. Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Mitra : menyediakan kelas untuk tempat kami melakukan kegiatan implementasi dan ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini. Kegiatan ini juga didampingi oleh seorang Guru dari SMP Negeri 1 Cikarang Barat yang telah memberi kritik dan saran dalam pelaksanaan program yang kami lakukan. Dalam program ini mitra sangat antusias mengikuti semua kegiatan yang ada dari awal hingga akhir.

Kami sebagai tim pelaksana program memfasilitasi dan mengajarkan serta melibatkan mitra dalam proses pembuatan bakso bakar ini mulai dari awal hingga akhir program.

Feedback Kegiatan dan tabel rekapan hasil *feedback*

Setelah kegiatan ini selesai, kami membagikan form penilaian kepada siswa sebagai bahan Evaluasi bagi kami dalam pelaksanaan program ini, agar kami mengetahui kepuasan siswa selama program ini berlangsung.

| Penilaian terhadap kegiatan | Jumlah masing-masing Faktor yang Dipentingkan | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------|--------------------------|--------------------------|
| | Sangat tdk | Tidak | setuju | Sangat |
| | setuju | setuju | | setuju |
| Kegiatan ini sudah sesuai dengan tujuan kegiatan itu sendiri | | | <input type="checkbox"/> | |
| Kegiatan ini sudah sesuai dengan kebutuhan masyarakat sasarannya | | | <input type="checkbox"/> | |
| Waktu pelaksanaan kegiatan ini relatif telah mencukupi sesuai kebutuhan | | | | <input type="checkbox"/> |
| Dosen dan siswa SMP Negeri 1 Cikarang Barat bersikap ramah, cepat, dan tanggap membantu selama kegiatan | | | | <input type="checkbox"/> |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---|-----|--------------------------|
| Masyarakat setempat menerima dan mengharapkan kegiatan ini akan berlangsung kembali | | | | <input type="checkbox"/> |
| | 0 | 0 | 8 | 12 |
| %(Jumlah maing-masing) | | | 40% | 60% |
| Jumlah % setuju + sangat | range skor adalah 5 = sangat baik | | | |



Gambar2. Foto Bersama Guru SMP N 1 Cikarang Barat



Gambar 3. Foto Bersama Siswa-Siswi SMP N I Cikarang Barat

HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Pengabdian

Pada Penelitian ini kami sebagai mahasiswa Universitas Presiden memberikan ilustrasi atau pembelajaran kepada siswa SMP Negeri 1 Cikarang Barat bagaimana cara menumbuhkan jiwa berbisnis kepada mereka dari hal kecil, memberikan cara bagaimana membuat suatu produk dari cara produksi, membuat iklan (*marketing*), melakukan branding atau packaging yang menarik sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk yang kita produksi sendiri.

Penelitian ini memberikan contoh jenis usaha yaitu BakSo *What* Gitu Loh, merupakan produk makanan berbahan bakso sapi yang di bakar dan di bentuk seperti sate bakso bakar.

Pada penelitian yang kami lakukan, kami melakukan penelitian terhadap siswa siswi kelas VIII SMP dan ditemani beberapa guru pedamping, penelitian yang kami lakukan berdurasi 2 jam dari pengenalan bahan dan alatalat yang digunakan, cara membuat adonan bakso dari daging sapi yang telah digiling, cara memasak bakso hingga setengah matang sampai proses pembakaran bakso. Selain itu penelitian ini juga menjelaskan bagaimana cara memasarkan ke masyarakat umum dan membuat brand atau packaging yang menarik sehingga masyarakat tertarik dengan produk hanya dari segi *packaging* saja, walaupun tetap harus menomorsatukan kualitas dari bahanbahan yang digunakan.

Dari penelitian ini pun kami juga mengikutsertakan siswa-siswi untuk terlibat dari seluruh proses pembuatan bakso ini, kami melakukan ini untuk memberikan perasaan yang berbeda terhadap siswa sehingga mereka tidak dijadikan sebagai penonton yang hanya bisa melihat dan mendengar dalam penelitian ini tapi mereka ikut terlibat sehingga mereka mampu mempraktekkan langsung bagaimana cara membuat bakso itu sendiri.

Pembahasan

Dari penelitian ini kami juga memberikan waktu untuk diadakan sesi tanya jawab terhadap siswa sehingga adanya interaksi timbal balik di antara penyelenggara dan koresponden. Hal ini dilakukan agar para siswa ini benar-benar memahami isi dari penelitian kami ini sehingga tujuan dari penelitian yang kami lakukan ini benar terwujud yaitu untuk menumbuhkan jiwa berbisnis mereka sejak kecil dan memberikan pengetahuan tentang bagaimana cara berwirausaha dari membuat suatu produk yang mungkin tidak mereka dapatkan di kurikulum sekolah mereka.

Selain para siswa kami juga memberikan interaksi terhadap guru pedamping berupa membuat adonan bakso sehingga para guru mampu memberikan contoh baik juga terhadap siswa bagaimana cara membuat adonan bakso yang baik, selain itu juga kami menerima beberapa masukan berupa kritik dan saran dari para guru terhadap produk yang telah kami buat. Tidak sedikit pula kritik dan saran yang diberikan oleh guru terhadap kami.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Simpulan yang diperoleh dari hasil implementasi tentang cara pembuatan dan pemasaran bakso bakar kepada siswa siswi SMP Negeri 1 Cikarang Barat. Kami mengajarkan bahwa dengan modal dan harga jual yang terjangkau bisa mendapatkan keuntungan yang lumayan, dan memberikan cara bagaimana membuat suatu produk dari cara produksi, membuat iklan (marketing), melakukan branding atau packaging yang menarik sehingga konsumen tertarik untuk membeli produk yang kita produksi sendiri. Hal ini diharapkan dapat memotivasi siswa siswi untuk belajar berwirausaha, serta menumbuhkan jiwa berbisnis sejak dini.

Usaha bakso sangat mudah di jumpai di berbagai tempat mulai dari pusat wisata, pasar, dan berbagai tempat lainnya. Perkembangan usaha bakso yang menetap dan keliling, sudah mulai mengembangkan bermacam-macam bentuk bakso untuk menarik minat konsumen, oleh karena itu kami membuat bakso bakar yang baksonya di buat sendiri sehingga cita rasa dari daging sapi akan lebih terasa di banding yang lain.

Permasalahan yang di hadapi adalah di harga jual, karena kami ingin mempertahankan cita rasa daging sapi, sehingga kami membuat daging sapi yang takarannya lebih banyak di

bandingkan tepung atau berbeda dari penjual bakso yang lain membuat kami harus menjual bakso dengan harga yang lumayan tinggi di kalangan mahasiswa dan anak sekolahan, walaupun banyak pesaing yang harganya lebih murah, tetapi kami berani menjual bakso ini, karena kami memiliki peluang karena di sekitaran President University dan SMP Negeri 1 Cikarang Barat masih belum ada bakso bakar, mahasiswa dan anak sekolah juga akan memikirkan kesehatan, kebersihan, dan kami juga memiliki packaging yang menarik, sehingga akan muda di lihat oleh mereka.

Saran

Berdasarkan hasil Implementasi tentang cara pembuatan dan pemasaran bakso bakar kepada siswa siswi SMP Negeri 1 Cikarang Barat, dengan diajarkannya cara berwirausaha yang baik dan benar sejak dini kami berharap siswa siswi tumbuh menjadi pribadi yang kreatif, dengan kreativitas siswa siswi bisa menciptakan dari yang tidak ada menjadi ada.

Entrepreneur di Indonesia masih tergolong sedikit, dengan diajarkannya berwirausaha siswa siswi dapat melatih kemandirian, nantinya dapat percaya diri untuk menjadi seorang entrepreneur dan bisa menciptakan lapangan pekerjaan. Dari proses pembuatan bakso bakar yang kami presentasikan diharapkan dapat menumbuhkan jiwa berbisnis sehingga dapat menjual produknya dilingkungan sekolah.

Salah satu cara mengenai harga jual kami akan memperhitungkan kembali, dikarenakan pencampuran daging sapi giling terlalu banyak sehingga membuat bakso lembek dan harga jual terlalu mahal, maka untuk komposisi daging dan tepung yang sebelumnya 70% daging sapi dan 30% tepung sagu, kami mengubah komposisi menjadi 50% daging sapi dan 50% tepung sagu.

Dengan mengubah komposisi bahan baku maka akan menambah jumlah bakso yang dihasilkan, tetapi kami tetap mengedepankan kualitas bahan baku yaitu dengan daging sapi segar dan tetap mempertahankan cita rasa agar daging sapi tetap terasa dibanding yang lain. Kami akan mengutamakan kualitas tetapi dengan harga yang terjangkau. Proses penjualan bakso bakar ini dapat memberikan keuntungan yang lumayan, dikarenakan biaya produksi yang tidak terlalu mahal namun dapat menghasilkan produk yang diminati oleh semua kalangan masyarakat khususnya siswa siswi yang tinggal di area kampus *President University*.

DAFTAR PUSTAKA

Buku pedoman SMPN 1 Cikarang
Buku pedoman penelitian Universitas Cikarang
Resep makanan

Biodata Penulis

Penulis 1: Dosen Universitas Presiden.
Penulis 2: Dosen Universitas Presiden.

Lampiran Kegiatan



PEMERINTAH KABUPATEN BEKASI
DINAS PENDIDIKAN
SMP NEGERI 1 CIKARANG BARAT

Jl. Imam Bonjol II Ds. Telaga Asih Kec. Cikarang Barat, Kab. Bekasi Tlp. (021) 88382521

SURAT KETERANGAN

Nomor : 421-3/253/SMPH.01/Disdik

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama : Mumpuni, M.Pd.
Jabatan : Wakil Kepala Sekolah
Alamat : Jl. Raya Cikedokan No. 120 RT 07/13 Sukadanau Kec. Cikarang
Barat Kab. Bekasi

Dengan ini menyatakan bahwa nama-nama dibawah ini memang benar melakukan pengenalan kewirausahaan dengan kegiatan memperkenalkan kepada siswa SMP N 1 Cikarang Barat cara pembuatan bakso dan pemasarannya.

Nama Koordinator Kegiatan : Eddy Grace
Anggota : Pieter Steven
Anggota : Erliana Agustin
Anggota : Vrida
Anggota : Risna Wiandini
Nama Dosen Pembimbing : Dedi Rianto Rahadi
: Dedi Kurniawan

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bekasi, 28 November 2019

Yang menyatakan,



Mumpuni, M.Pd.
Wakil Kepala Sekolah