



PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO UNTUK PENGGERAK PEREKONOMIAN USAHA RUMAHAN PADA DASAWISMA KEMUNING KELURAHAN KORUMBA KOTA KENDARI

Norma Arif^{1*}, Bahari², Doddy Ismunandar Bahari³, Astrid Indalifiany⁴, Husnaeni⁵

¹Program Studi Agroteknologi, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

³Program Studi Agribisnis, Universitas Sembilanbelas November, Kolaka, Indonesia

⁴Program Studi Farmasi, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

⁵Program Studi Peternakan, Universitas Sembilanbelas November, Kolaka, Indonesia

Article Information

Article history:

Received April 22, 2024

Approved Mei 03, 2024

Keywords:

Community Service, Fish Balls, Household Scale

ABSTRACT

Fish-balls Processing businesses in Korumba Subdistrict, Kendari City, are generally home industry that are conducted to fill leisure time and in form household scale. This product can be enriched with Moringa leaves and chopped carrots, which are the source of vegetable protein and fiber. The target of community service is Dasawisma Kemuning which has 10 members. The objective of these community service efforts is to enhance the knowledge and abilities of Dasawisma Kemuning members in terms of (1) the production process of fish balls in healthy way and nutritious; (2) principles of making hygienic functional fish balls (3) business implementation of processed functional fish ball products that enriched with Moringa leaves and chopped carrots on a household scale; (4) the benefits of processed fish ball products as functional food that is cheap, healthy and nutritious. Derived from the entirety of training activities, not only in discussions, but also in demonstrations of making functional fish balls. The findings indicated that participants' understanding of the training content improved significantly, rising from an average score of 27.55% before the training to 98.25% in the final evaluation. Based on field implementation from the functional fish ball business shows that a raw material requirement of 2 kg/day, 295 fish balls were obtained. Based price per item of IDR 1100,- a profit/month of IDR is obtained. 3,135.00,-. Calculations of the financial aspects of functional fish balls have been resulting in a BEP value (product units sold) of 746. If in one month you can sell 746 fish balls, all costs incurred in a month are covered.

ABSTRAK

Usaha pengolahan ikan di Kelurahan Korumba Kota kendari, umumnya usaha rumahan yang hanya dilakukan untuk mengisi waktu luang dan berskala usaha kecil/mikro yang dikembangkan dalam bentuk bakso ikan. Bakso ikan dapat diperkaya dengan daun kelor dan cacahan wortel yang

dikenal dengan bakso ikan fungsional sebagai sumber protein dan serat. Kelompok kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah Dasawisma Kemuning, yang berlokasi di Kelurahan Korumba, Kota Kendari, dengan anggota sebanyak 10 orang. Tujuan dari kegiatan pengabdian adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan anggota Dasawisma Kemuning dalam beberapa hal yakni: (1) proses produksi bakso ikan fungsional yang sehat dan bergizi; (2) prinsip pembuatan bakso ikan fungsional yang higienis (3) analisis usaha produk olahan bakso ikan fungsional yang diperkaya daun kelor dan cacahan wortel skala rumahan; (4) aplikasi manfaat produk olahan ikan dalam bentuk bakso-fungsional sebagai bahan pangan bergizi, sehat, dan ekonomis. Berdasarkan seluruh kegiatan pelatihan, termasuk ceramah, diskusi, dan peningkatan pembuatan bakso ikan fungsional dengan tambahan daun kelor dan cacahan wortel, disimpulkan bahwa pemahaman peserta terhadap materi pelatihan mengalami peningkatan yang signifikan. Sebelum pelatihan, rata-rata pengetahuan peserta adalah 27,55%, namun meningkat menjadi 98,25% setelah dilakukan evaluasi akhir. Berdasarkan analisis usaha pembuatan bakso-ikan fungsional yang membutuhkan bahan baku 2 kg per harinya, diperoleh hasil produksi sebanyak 295 butir bakso-ikan. Dengan tiap butir seharga Rp 1100, laba bulanan yang didapat adalah Rp 3.135.000. Analisis finansial untuk bakso ikan fungsional telah dilakukan untuk mengidentifikasi titik impas (BEP) dan periode pengembalian modal, dan ditemukan bahwa titik impas (jumlah produk yang terjual) adalah sebanyak 746 unit. Apabila berhasil menjual 746 butir bakso ikan dalam satu bulan, maka semua pengeluaran dalam rentang waktu tersebut telah terpenuhi, sehingga tidak menimbulkan kerugian.

© 2024 EJOIN

*Corresponding author email: arifnorma817@gmail.com

PENDAHULUAN

Wabah COVID-19 yang terjadi di Indonesia tidak hanya mempengaruhi kondisi kesehatan masyarakat, tetapi justru membuka peluang peningkatan perekonomian skala usaha rumahtangga untuk berkembang. Masalah utama dalam pandemi adalah pembatasan dalam pergerakan setiap orang sehingga pemerintah setempat menerapkan kebijakan Pembatasan Sosial Berskala-Besar (PSBB) yang malah berdampak pada kegiatan terkait pekerjaan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (Aeni, 2021). Minimalisasi kontak antar individu menyebabkan peningkatan kebutuhan produk olahan yang mampu disimpan dalam waktu lama. Kondisi tersebut mendorong berbagai elemen masyarakat untuk mengambil peluang ini untuk menghasilkan produk olahan yang mampu disimpan dalam waktu lama.

Dalam setahun terakhir berbagai jenis *frozen food* rumahan mulai bermunculan yang beredar baik secara *online* maupun *offline*. Oleh karena sifatnya yang praktis, potensi bisnis ini dipilih oleh masyarakat sebagai penopang pendapatan keluarga dan memberikan keuntungan bagi mereka yang bergerak dalam industri rumahan. Dukungan lingkungan bisnis eksternal untuk industri rumahan di Kota Kendari sangat besar karena didukung oleh hasil produksi perikanan di Kota Kendari yang begitu besar. Pemanfaatan hasil perikanan untuk industri rumahan semakin penting bagi sektor perikanan, karena hasil tangkapan ikan memiliki sifat mudah rusak (*perishable*), tidak bertahan-lama, bersifat-musiman, terbatas dalam jumlah, dan mengalami gesekan harga. Keterbatasan-keterbatasan ini secara signifikan menghalangi upaya pemasaran produk perikanan dan sering kali menyebabkan kerugian besar, terutama pada saat terjadi pelimpahan pasokan ikan (Riyanto & Mardiansjah, 2018). Dengan demikian, upaya

untuk meningkatkan masa simpan dan ketahanan produk perikanan setelah panen melalui proses pengolahan dan penyimpanan memiliki dampak yang signifikan untuk keberlanjutan bisnis dalam bidang-perikanan.

Proses usaha olahan ikan di kota Kendari umumnya dilakukan dalam skala industri rumahan yang berskala mikro dalam bentuk bakso ikan yang banyak diminati. Bahan mentah ikan untuk produksi bakso ikan dapat diperoleh langsung dari lokasi penangkapan ikan, Pusat Penjualan Ikan (PPI), serta para nelayan di Kota Kendari.

Produk ikan memiliki kandungan gizi yang kaya, termasuk sebagai sumber protein dengan kandungan protein rata-rata sebesar 20%, mineral sebesar 1,5%, dan lemak bervariasi tergantung pada jenis dan kadar ikan tersebut, berkisar antara 2 hingga 25%. Selain bergizi tinggi, kandungan protein pada ikan mudah digunakan dalam fungsi tubuh. Ikan merupakan pangan bersumber dari laut yang memiliki persentase kandungan DHA (asam lemak rantai panjang omega-3) serta omega-6 yang tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh (Dewi et al., 2018). Dalam hal ini, protein nabati maupun hewani sumber lainnya tidak memiliki kandungan DHA sebanyak yang dimiliki ikan. Menurut National Institutes of Health, omega-3 dari ikan dapat menurunkan komplikasi peradangan, berperan sebagai pelindung jantung, dan pencegah penyakit kronis. Selain itu, tambahan kandungan vitamin D yang tinggi dari ikan dapat menjadi salah satu sumber pangan untuk nutrisi lengkap bagi tubuh.

Bakso adalah salah satu variasi dalam pengolahan ikan yang sederhana dan dikenal oleh semua kalangan masyarakat. Oleh karena itu, produk bakso dapat dijadikan sebagai pilihan makanan yang kaya nutrisi yang dapat dinikmati oleh berbagai masyarakat (Wijayanti et al., 2023). Inovasi perlu dilakukan untuk meningkatkan komposisi bakso ikan sehingga lebih memiliki tingkat gizi yang lengkap dan menarik bagi konsumen. Inovasi bakso berumbar dari bahan-baku ikan yang ditambahkan bahan lainnya dapat menjadikan bakso ikan semakin fungsional. Daun kelor dan parutan wortel dapat menjadi pangan tambahan dalam bakso Ikan fungsional yang diharapkan dapat meningkatkan profitabilitas usaha bakso ikan rumahan, sekaligus menjadikan bakso ikan fungsional sebagai favorit yang memenuhi kebutuhan konsumen.

Moringa oleifera, yang dikenal sebagai kelor, merupakan tumbuhan yang sering ditemui di sekitar masyarakat Kota Kendari. Tumbuhan ini memiliki kandungan nutrisi yang sangat tinggi, termasuk protein (28,25%), beta karoten (provitamin A) sebesar 11,93 mg, kalsium (2241,19 mg), zat besi (36,91 mg), dan magnesium (28,03 mg). Nutrisi yang terkandung dalam daun kelor memiliki nilai lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis sayuran lainnya, berkisar sekitar 17,2 mg per 100 gram (Irwan, 2020). Selain itu, daun kelor mengandung beragam asam amino, termasuk asam aspartat, asam glutamat hingga metionin (Marhaeni, 2021). Bahan pangan lain yang dapat meningkatkan estetika dan nilai gizi adalah cacahan-wortel. Setiap 100 gram wortel mengandung 3.600 mg vitamin A dan 6 mg vitamin C. Vitamin A terbentuk dari provitamin A yang sangat penting bagi kesehatan tubuh, terutama mata (Rahmayani et al., 2017). Senyawa bioaktif dalam wortel seperti karotenoid dan serta dapat berperan sebagai peningkat sistem imunitas, pelindung stroke dan hipertensi (Pamungkas et al., 2021).

Usaha rumahan bakso ikan Kelurahan Korumba terdiri dari satu kelompok dasawisma beranggotakan 10 orang yang telah merintis usaha produk bakso ikan. Sejauh ini, dasawisma tersebut belum pernah mendapatkan pelatihan untuk mengubah bakso ikan konvensional menjadi bakso ikan fungsional yang diperkaya daun kelor dan wortel. Selain itu, dasawisma belum pernah memperoleh edukasi terkait produksi pangan bakso halan, bergizi, dan aman, beserta analisis usaha secara lengkap. Kondisi ini merupakan hal umum yang terjadi di Indonesia karena kegiatan pemberdayaan masyarakat secara nasional tidak menyentuh semua kalangan dan masih jauh dari harapan.

Salah satu penyebab yang harus segera diatasi adalah ketidaktahuan masyarakat terhadap potensi yang ada di sekitar lingkungan kelompok dasawisma. Oleh karena itu perlu peningkatan kemampuan dan kemandirian warga sehingga timbul perubahan efektif dan efisien dalam mengatasi masalah pangan. Secara umum, solusi atas permasalahan yang dihadapi oleh Usaha rumahan pengolahan Ikan pada dasawisma kemuning di di Kelurahan Korumba Kota Kendari dapat berupa penyuluhan dan pelatihan yang dapat dirunut sebagai berikut :

- 1) Sosialisasi kegiatan PPM dan koordinasi Tim-Dosen dengan Ketua Kelompok Dasawisma Kemuning dan anggota Perangkat Kelurahan,
- 2) Prinsip-prinsip pembuatan bakso ikan fungsional dengan mempraktekkan cara pengolahan ikan yang higienis,
- 3) Analisis usaha skala-mikro dari produk bakso ikan fungsional yang mengandung tambahan pangan daun kelor dan wortel,
- 4) Pemantauan dan evaluasi produk bakso ikan fungsional hasil kegiatan.

Upaya-upaya yang dilakukan Tim Pengabdian Masyarakat adalah memberikan sosialisasi pemberdayaan masyarakat agar mampu berperan meningkatkan kualitas gizi hidupnya, khususnya dalam perubahan perilaku, kesadaran, dan pola pikir anggota sasaran untuk mencapai taraf gizi hidup yang lebih baik terutama dimasa Pandemi Covid- 19 dan setelah masa pandemi.

METODE PELAKSANAAN

Penyelenggaraan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dijalankan berdasarkan instruksi pengabdian masyarakat dalam bentuk Surat Keputusan yang diberikan oleh ketua tim pengusul kepada ketua LPPM UHO. Menurut instruksi tersebut, PKM ini akan berlangsung selama satu bulan. Khalayak sasaran adalah anggota Dasawisma Kemuning. Seluruh kegiatan pengabdian dilakukan di rumah Salah satu anggota Dasawisma di Kelurahan Korumba, Kota Kendari.

Secara umum tujuan Kegiatan PKM ini adalah untuk meningkatkan kualitas khalayak sasaran yakni : edukasi, kemampuan/keterampilan, dan peningkatan manfaat produk. Langkah berikut dilakukan untuk tercapainya tujuan tersebut:

- 1) Memberikan edukasi/pengetahuan pada anggota Dasawisma berupa penyuluhan sebagai bentuk peningkatan pengetahuan, wawasan, keterampilan, hingga pemahaman dan serta kesadaran mengenai manfaat produksi Bakso Ikan Fungsional;
- 2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang usaha rumahan mengenai prinsip-prinsip pembuatan bakso ikan fungsional dengan mempraktekkan cara pengolahan ikan fungsional yang higienis dengan sanitasi baik dalam proses produksi;
- 3) Meningkatkan pengetahuan dan pelatihan cara menghitung analisis usaha produksi bakso ikan fungsional;
- 4) Meningkatkan pemahaman pemantauan dan evaluasi produk bakso ikan fungsional hasil kegiatan.

Tahapan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Bakso Fungsional, terlaksana dalam tiga tahapan yaitu (1) Tahap Sosialisasi Kegiatan, (2) Tahap Pelaksanaan Pelatihan serta (3) Tahap Evaluasi dan Monitoring Kegiatan. Pada Tahap Sosialisasi Kegiatan dilaksanakan dengan menjelaskan berbagai tahapan kegiatan dan proses pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan oleh seluruh khalayak sasaran. Dalam proses ini dimulai dengan tahap persiapan alat, bahan, dan tempat kegiatan pelatihan. Tahap Pelaksanaan Pelatihan dilaksanakan dengan memberikan penjelasan singkat mengenai konsep dasar dan pengembangan produk fungsional serta melaksanakan demonstrasi pembuatan Bakso Ikan Fungsional. Tahap Evaluasi dan Monitoring

Kegiatan dilakukan dengan melakukan perhitungan secara kualitatif dengan melihat tingkat pemahaman dan penerimaan teknologi yang diterapkan dalam pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari beberapa rencana kegiatan yang telah disepakati bersama oleh Tim PKM dari Universitas Halu Oleo bersama dengan anggota Dasawisma Kemuning, selama kegiatan penyuluhan dan pelatihan tetap menjaga prosedur kesehatan (PROKES) karena kondisi pembatasan kegiatan di masyarakat terkait pencegah penyebaran Covid-19, meskipun berada pada masa pasca pandemi Covid-19.

Target yang diharapkan dari kegiatan PKM Bakso Ikan Fungsional adalah terciptanya satu inovasi bakso fungsional yang diminati oleh masyarakat Kota Kendari dan sebagai alternatif pangan yang dapat meningkatkan imun serta memiliki nilai jual yang tinggi. Usaha pengolahan ikan menjadi Bakso Ikan Fungsional akan memicu munculnya peluang usaha baru yang bisa dikembangkan oleh masyarakat kota terutama anggota dasawisma kemuning.

A. Pelaksanaan Sosialisasi Kegiatan PKM.

Sosialisasi Tim Dosen dengan Ketua Kelompok-Dasawisma Kemuning di kelurahan Korumba Kota Kendari di lokasi Mitra bertujuan memberikan berkas legalitas kegiatan Tim Dosen PKM UHO sekaligus memastikan jadwal pelaksanaan kegiatan serta menginformasikan dan memotivasi anggota Dasawisma Kemuning untuk bersedia hadir mengikuti sosialisasi program kegiatan ini. Selanjutnya sosialisasi kegiatan direalisasikan dengan melakukan pertemuan antara Tim Dosen PKM UHO dengan Anggota Dasawisma Kemuning untuk memaparkan secara rinci tahapan-tahapan proses kegiatan proses pelaksanaan kegiatan dan menyiapkan berbagai bahan dan alat-alat yang akan diperlukan dalam kegiatan pelatihan, sekaligus menetapkan waktu dan tempat pelatihan.



Gambar 1. Tahap Sosialisasi Kegiatan pada Anggota Dasawisma Kemuning

Penyuluhan dan Pelatihan tentang prinsip-prinsip pembuatan Bakso-Ikan Fungsional dengan daun kelor dan cacahan wortel dilaksanakan dengan mempraktekkan cara pengolahan ikan fungsional yang higienis. Adapun pelaksanaan kegiatan pelatihan ini diikuti oleh 10 orang peserta. Pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari 4 bagian yaitu (1) Pemaparan konsep Bakso Ikan Fungsional, (2) Proses demonstrasi pembuatan Bakso Ikan Fungsional, (3) Analisis usaha empiris dalam implementasi produksi bakso ikan fungsional, dan (4) Pemantauan dan evaluasi pelatihan Bakso Ikan Fungsional

B. Pemaparan Konsep Bakso Ikan Fungsional

Dalam kegiatan ini dijelaskan tentang alasan utama inovasi usaha dan hal-hal yang berkaitan dengan pembuatan bakso ikan fungsional yang dilakukan oleh Tim Dosen PKM. Penjelasan alasan utama inovasi yang dikemukakan yang dikemukakan oleh Tim Dosen PKM

mengutarakan mengenai kemudahan dan kemanfaatan inovasi terhadap produk Bakso Ikan Fungsional tersebut. Adapun materi yang disajikan diantaranya sebagai berikut.

1. Kemudahan Produksi Bakso Ikan Fungsional

Tim Dosen PKM menjelaskan bahwa salah satu keunggulan produk Bakso Ikan adalah peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan Bakso Ikan mudah diperoleh dan sudah tersedia di dalam kegiatan sehingga produk ini sangat potensial untuk dikembangkan meskipun hanya pada skala usaha rumahan. Selain itu, sebagian besar tahapan dan proses produksinya telah diketahui oleh sebagian besar khalayak sasaran. Kemudahan selanjutnya adalah bahan-bahan yang dibutuhkan mudah untuk didapatkan di sekitar Kota Kendari. Tim Dosen PKM juga menjabarkan kemudahan dalam perencanaan pengelolaan *storage* bahan baku ikan untuk disimpan ketika harga jual di pasaran menjadi murah.

2. Kemanfaatan Inovasi Produksi Bakso Ikan Fungsional

Untuk mengintroduksi inovasi maka Tim PKM Dosen memulai rangkaian kegiatannya dengan menjelaskan konsep kemanfaatan bahan rempah dalam Bakso Ikan Fungsional tersebut. Selain penambah cita-rasa, Tim Dosen PKM mengemukakan bahwa penggunaan rempah pada Bakso-Ikan Fungsional dapat menambah nilai gizi pada olahan pangan tersebut. Metabolit sekunder dalam bawang putih sangat berguna bagi tubuh dengan sifat antibakteri, antijamur, antioksidan, dan antivirus (Suryandari et al., 2022). Demikian pula metabolit sekunder bawang merah seperti adenosin, prostaglandin, dialil-sulfida, floroglusinol, hingga difenil-amina berpotensi menurunkan kolesterol, hipertensi, asma, hingga berperan dalam imunitas (Aryanta, 2019).

Hal yang sama juga terdapat bahan aktif dalam daun kelor dan wortel. Senyawa dalam daun kelor seperti alkaloid, flavonoid, hingga tanin berpotensi sebagai anti-kanker dan anti-bakteri (Saputra et al., 2020). Sedangkan pada wortel dengan betakaroten yang dimiliki berpotensi dalam perlindungan mata dan pencegah radikal-bebas dengan adanya antioksidannya yang tinggi (Sri Kumalaningsih., 2007).

C. Pemaparan Singkat Metode Pembuatan Bakso Ikan Fungsional

Metode pembuatan bakso ikan fungsional yang dipaparkan sebagai berikut:

- a) Sediakan Bahan-bahan yang telah ditentukan sebelumnya. Sebagaimana yang divisualisasikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Bahan-bahan dan Pembuatan Bakso Ikan Fungsional

- b) Pisahkan daun kelor dari ranting dan membuat cacahan wortel yang telah dicuci bersih sebanyak masing-masing 0,03% (3g/100g daging ikan).
- c) Cara pembuatan: Penggilingan daging ikan (1000 g) beserta bumbu (1 sdt lada-bubuk, 2 sdt garam, 2 sdm bawang-putih goreng, 4 sdm bawang-merah goreng) dan 100 g es batu *meat processor* hingga homogen. Sebanyak 200 g tepung kanji ditambahkan perlahan. Jika konsistensi kental dapat ditambahkan es batu, namun jika konsistensi adonan kurang kental dapat ditambahkan tepung sagu. Daun kelor dan cacahan wortel dimasukkan 0,03%

(3g/100g daging ikan) secara merata. Adonan bakso dapat dicetak bulat pada tangan kiri diikuti pembulatan menggunakan sendok di tangan kanan. Bakso yang terbentuk dimasukkan dalam air-mendidih. Sebanyak 1.000 gram adonan dapat dihasilkan 100-150 bakso.



Gambar 3. Pembuatan Bakso Ikan Fungsional Bersama Anggota Dasawisma Kemuning

Hasil dari kegiatan PKM ini adalah makanan olahan berupa bakso ikan yang memiliki nilai tambah (fungsional). Tekstur bakso ini lembut dengan tampilan estetika cerah dan menarik karena adanya tambahan pangan daun kelor dan cacahan wortel. Secara keseluruhan, bakso yang dihasilkan bertekstur kenyal tanpa adanya penambahan bahan pengenyal. Hal ini dapat diperoleh karena adanya proses penjagaan suhu sehingga ikan, daun kelor dan wortel terhindar dari denaturasi protein. Produk Bakso-Ikan Fungsional yang dihasilkan dalam kegiatan ini terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Bakso Ikan Fungsional yang Dihasilkan

Tim PKM Dosen juga memberikan bantuan untuk perhitungan analisis usaha bakso ikan fungsional diperkaya daun kelor dan cacahan wortel dengan perolehan 295 butir bakso ikan dengan penggunaan bahan baku 2 kg/hari. Bakso ikan fungsional memiliki kisaran harga Rp1100 per butirnya. Dalam periode produksi 30 hari memiliki kisaran Rp9.735.000. Total biaya tetap dan variabel yang diperhitungkan Rp6.600.000/bulan maka akan diperoleh keuntungan/bulan sebesar Rp Rp. 3.135.00,-. Perhitungan aspek keuangan bakso ikan diperkaya daun kelor dan cacahan wortel dilakukan terhadap nilai BEP dan *Payback-Period*, dengan nilai BEP atau satuan produk yang dijual sebanyak 746 buah. Apabila bakso dalam jumlah tersebut dijual, maka tidak akan ada kerugian yang berarti biaya pengeluaran/produksi sudah tertutupi. Hasil bantuan analisis usaha ini dapat dijadikan sebagai pedoman skala produksi minimal untuk setiap periode produksi Bakso Ikan yang dilakukan oleh Dasawisma Kemuning.

KESIMPULAN DAN SARAN

Secara keseluruhan, semua rencana program kegiatan berhasil dilaksanakan dan meningkatkan aktivitas penggerak usaha perekonomian anggota dasawisma Kemuning. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini memberikan manfaat yang besar bagi anggota Dasawisma Kemuning di Kelurahan Korumba, Kota Kendari. Kegiatan PPM ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta sebesar 70,7% .

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa dan anggota masyarakat, khususnya anggota Dasawisma Kemuning, Kelurahan Korumba, Kota kendari, sehingga kegiatan pelatihan pembuatan bakso-ikan fungsional dapat berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, N. (2021). Pandemi COVID-19: Dampak Kesehatan, Ekonomi, dan Sosial. *Jurnal Litbang*, 17(1), 17–34. <http://>
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Widya Kesehatan*, 1(1), 1–7.
- Dewi, P. F. A., Widarti, A., & Sukraniti, D. P. (2018). Pengetahuan Ibu Tentang Ikan dan Pola Konsumsi Ikan pada Balita di Desa Kedonganan Kabupaten Badung. *Journal of Nutrition Science*, 7(1), 16–20.
- Irwan, Z. (2020). Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Berdasarkan Metode Pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(1), 69–77. <http://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m>
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Pamungkas, P., Bahar, A., Nurlaela, L., & Gita, M. (2021). Keunggulan Penambahan Wortel (*Daucus carota L.*) pada Beberapa Kue Tradisional Indonesia. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 511–518.
- Rahmayani, Yaumi, N., & Agustini, F. (2017). Carbed (Carrot Bread) sebagai Sayuran Instan untuk Anak Kekurangan Vitamin A. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 110–116.
- Riyanto, S., & Mardiansjah, F. H. (2018). Pengembangan Industri Pengolahan Perikanan dalam Pengembangan Ekonomi Lokal. *Jurnal Litbang*, XIV(2), 107–118.
- Saputra, A., Arfi, F., & Yulian, M. (2020). Analisis Fitokimia dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Amina*, 2(3), 114–119.
- Sri Kumalaningsih. (2007). *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas. Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan, dan Pengelola*. Trubus Agrisarana.
- Suryandari, M., Kusumo, G. G., & Ferdinan, A. (2022). Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Kulit Bawang Putih (*Allium sativum*). *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 2(2), 388–396.
- Wijayanti, A., Emilyasari, D., Rahmawati, S. H., & Qulubi, H. (2023). Karakteristik dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 5(1), 73–82.