

Received: April 2024

Accepted: Juni 2024

Published: Juli 2024

Article DOI: <http://dx.doi.org/10.24903/jam.v8i02.2830>

## **Dapur Kampus: Pelatihan Pembuatan Bakso Krispi dan Kuah Pedas Berbahan Dasar Ikan Tuna untuk Membangkitkan Semangat Wirausaha Mahasiswa**

*Desire Atna Sridanty Rumondor*  
*Universitas Negeri Manado*  
[desirerumondor@unima.ac.id](mailto:desirerumondor@unima.ac.id)

*Jakub Saddam Akbar*  
*Universitas Negeri Manado*  
[jakubakbar@unima.ac.id](mailto:jakubakbar@unima.ac.id)

*Stefan Marco Rumengan*  
*Universitas Negeri Manado*  
[stefanrumengan@unima.ac.id](mailto:stefanrumengan@unima.ac.id)

*Chaleb Paul Maanari*  
*Universitas Negeri Manado*  
[chalebmaanari@unima.ac.id](mailto:chalebmaanari@unima.ac.id)

*Djakariah*  
*Universitas Negeri Cendana*  
[djakariah@staf.undana.ac.id](mailto:djakariah@staf.undana.ac.id)

### **Abstrak**

Pelatihan pembuatan bakso ikan bagi mahasiswa sangat penting karena dapat memberikan keterampilan praktis, mendorong kewirausahaan, memanfaatkan sumber daya lokal, meningkatkan kesehatan dan gizi, serta mempersiapkan mahasiswa untuk dunia kerja. Dengan mendukung pelatihan ini, institusi pendidikan tidak hanya meningkatkan kualitas lulusannya tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat. Pelatihan ini bertujuan memberikan wawasan mendalam kepada mahasiswa mengenai inovasi dalam pengembangan produk kuliner dengan fokus pada pembuatan bakso krispi dan kuah pedas berbahan dasar ikan tuna. Pelatihan berlangsung selama satu hari pada tanggal 21 Februari 2024 di Jurusan Kimia yang diikuti oleh mahasiswa Jurusan Kimia Universitas Negeri Manado. Dengan pendekatan praktis, peserta dibimbing untuk memahami secara detail proses produksi bakso krispi dan kuah pedas, serta melibatkan kreativitas dalam pengembangan varian rasa yang menarik. Fokus utama pelatihan ini adalah memotivasi semangat wirausaha mahasiswa dengan memberikan pemahaman yang komprehensif tentang aspek produksi, pemasaran, dan potensi bisnis dari produk inovatif ini. Melalui kombinasi sesi teori dan praktik langsung, diharapkan peserta dapat mengasah keterampilan kulinernya sambil memahami

strategi pemasaran yang efektif untuk memperkenalkan produk ini ke pasar. Hasil dari pelatihan ini diharapkan dapat menciptakan mahasiswa yang tidak hanya memiliki keterampilan praktis dalam pembuatan bakso berbahan dasar ikan tuna, tetapi juga memupuk semangat kewirausahaan yang diperlukan untuk memasuki dunia bisnis kuliner. Kesuksesan produk ini diharapkan dapat menjadi dorongan bagi para peserta untuk mengembangkan ide-ide kreatif mereka sendiri dan meraih peluang di pasar kuliner yang terus berkembang.

**Kata Kunci:** *ikan tuna, bakso krispi, kuah pedas, wirausaha.*

## **Pendahuluan**

Pendidikan membentuk serangkaian kegiatan kompleks dengan tujuan mendukung perkembangan siswa di berbagai aspek kehidupan (Pongpalilu et al., 2023). Sebagai pilar utama suatu negara, pendidikan memiliki peran krusial dalam membangun dan mengokohkan struktur dasar suatu bangsa (Akbar et al., 2023). Keberadaan pendidikan tak dapat dipungkiri memiliki signifikansi besar dalam menjaga kelangsungan hidup manusia. Pendidikan memainkan peran sentral dalam menyiapkan individu untuk terlibat dalam dunia kewirausahaan. Melalui pendidikan, individu memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang esensial dalam memulai serta mengelola usaha. Berbagai aspek pendidikan, seperti pemahaman konsep bisnis, keterampilan manajemen, dan inovasi, menjadi pondasi bagi calon wirausahawan. Kewirausahaan bukan hanya sebagai penggerak ekonomi, melainkan juga panggung bagi ide-ide inovatif untuk berkembang. Khususnya di sektor makanan, kewirausahaan memiliki peran kunci sebagai dasar untuk memunculkan inovasi yang mendorong perubahan dan menciptakan nilai tambah. Kewirausahaan berfungsi sebagai katalisator bagi inovasi di sektor makanan.

Para wirausahawan makanan tidak hanya menciptakan produk baru, melainkan juga mengubah paradigma dan penggunaan bahan pangan yang telah ada. Di era di mana konsumen semakin peduli akan kesehatan dan keberlanjutan, kewirausahaan makanan tidak hanya fokus pada mencari keuntungan semata, tetapi juga menciptakan solusi yang memenuhi kebutuhan pasar yang terus berkembang. Kewirausahaan mendorong efisiensi dalam proses produksi makanan, memungkinkan penemuan cara-cara baru yang lebih efisien untuk menghasilkan produk makanan berkualitas. Ini menjadi landasan bagi kreativitas dan keberanian untuk mengeksplorasi bahan-bahan baru, metode produksi inovatif, dan desain kemasan yang menarik untuk menarik perhatian konsumen. Wirausahawan makanan seringkali mengidentifikasi masalah dalam industri makanan dan berupaya mencari solusi inovatif, baik dari segi produk maupun proses bisnis. Melalui kewirausahaan, pelaku industri makanan tidak hanya menciptakan produk yang menarik dan unik, tetapi juga menjadi sumber inspirasi perubahan yang lebih besar dalam cara kita memandang, memproduksi, dan mengonsumsi makanan. Inovasi yang berasal dari kewirausahaan menjadi pendorong utama di balik kemajuan dinamika industri makanan modern.

Menurut (Chimucheka, 2013), pertumbuhan kewirausahaan dalam suatu negara dapat dipengaruhi oleh peran universitas dalam menyelenggarakan pendidikan kewirausahaan. Pendidikan kewirausahaan adalah upaya sengaja seseorang untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang kewirausahaan (Gerba, 2012). Oleh karena itu, partisipasi aktif mahasiswa dalam program pendidikan kewirausahaan yang diadakan oleh universitas dapat menjadi salah satu kunci utama dalam mendorong pertumbuhan dan perkembangan kewirausahaan dalam suatu negara. Mahasiswa membawa pemikiran segar dan kreativitas yang sangat diperlukan

untuk mengubah lanskap industri makanan. Mereka cenderung memiliki pandangan yang inovatif dan tidak terikat oleh batasan konvensional. Energi tinggi mereka dan semangat untuk menciptakan perubahan membuat mahasiswa menjadi kekuatan yang mampu memperkenalkan ide-ide baru dan solusi kreatif di sektor makanan.

Dalam lingkungan akademis yang mendorong pemikiran kritis dan eksperimen, mahasiswa menjadi sumber ide kreatif yang dapat membawa perubahan dalam industri makanan. Mahasiswa juga memiliki kesempatan untuk berkolaborasi lintas disiplin ilmu, menjembatani kerjasama antara ilmu pangan, teknologi, dan kewirausahaan untuk menciptakan inovasi baru dalam dunia makanan. Mahasiswa saat ini menunjukkan kesadaran tinggi terhadap kesehatan dan keberlanjutan dalam industri makanan. Mereka menggabungkan keterampilan teknologi canggih dengan kearifan tradisi kuliner, memotivasi inovasi menuju produk yang lebih sehat, ramah lingkungan, dan berkelanjutan. Dalam atmosfer akademis yang mendorong pemikiran kritis, mahasiswa menjadi sumber inspirasi kreatif yang berpotensi membawa perubahan positif dalam industri makanan. Dengan kemampuan berkolaborasi lintas disiplin ilmu, mereka memfasilitasi kerjasama antara ilmu pangan, teknologi, dan kewirausahaan untuk menciptakan masa depan kuliner yang lebih berkelanjutan dan responsif terhadap kebutuhan konsumen.

Ikan tuna merupakan jenis ikan laut yang tergolong dalam beberapa spesies dari keluarga Scombridae, khususnya dalam genus *Thunnus*. Ikan tuna yang diperoleh melalui perikanan laut khususnya memiliki kandungan nutrisi yang dapat berperan dalam mengatur kadar gula darah, mencegah anemia, mendukung kesehatan jantung, dan mengurangi risiko demensia. Produksi ikan melimpah, dan ikan merupakan sumber pangan hewani dengan kandungan gizi tinggi (Sukiman et al., 2022). Siklus reproduksi ikan tuna yang relatif cepat dan ketersediaannya yang cukup melimpah di berbagai wilayah menjadikannya bahan baku yang dapat diandalkan dalam industri pangan. Penggunaan ikan tuna dalam produk makanan tidak hanya memberikan nilai tambah karena kandungan gizinya yang tinggi, tetapi juga memperkaya variasi kuliner dan menyediakan alternatif sehat bagi konsumen. (Rais & Patang, 2019) mengungkapkan bahwa ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi, merupakan sumber protein hewani yang baik, dan rendah kolesterol. Hal ini menjadikan ikan sebagai bahan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Pemanfaatan ikan tuna dalam industri pangan juga memberikan dukungan ekonomi bagi sektor perikanan, memberikan insentif bagi nelayan dan produsen untuk memperluas pemanfaatan ikan tuna secara berkelanjutan. Dengan memahami potensi nutrisi dan nilai ekonomi yang dimiliki oleh ikan tuna, kita dapat lebih mendalam menggali potensi ini dalam mengembangkan berbagai produk pangan inovatif yang memberikan manfaat bagi konsumen dan sektor perikanan secara keseluruhan. Banyak produk olahan dari ikan tuna, seperti empek-empek, bakso, dan kerupuk ikan, mendapat minat tinggi dari masyarakat (Setyawan et al., 2021). Transformasi ikan tuna menjadi produk olahan seperti bakso mencerminkan kreativitas dalam penggunaan bahan baku yang berbeda, menyediakan alternatif makanan yang berbeda dari yang telah ada sebelumnya (Lubis et al., 2022). Bakso ikan tuna yang bermutu umumnya diminati oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Meskipun demikian, perlu memperhatikan proses pengolahan karena metode yang tidak tepat dapat mengakibatkan tekstur bakso yang kurang optimal dan aroma amis yang mengganggu.

Bakso adalah makanan yang sangat diminati oleh berbagai golongan usia dan dapat dianggap sebagai varian makanan cepat saji. Bakso yang populer di seluruh Indonesia, kini tersedia dalam berbagai jenis makanan beku di pasar swalayan. Selain itu, bakso juga sering dijadikan

pelengkap untuk hidangan seperti mie goreng, nasi goreng, atau capcai (Abdullah et al., 2021). Bakso yang terbuat dari ikan tuna menjadi pilihan yang menarik, tidak hanya untuk lidah, tetapi juga untuk kesehatan. Dibandingkan dengan bakso tradisional yang umumnya menggunakan daging sapi atau ayam, bakso ikan tuna menawarkan sumber protein tinggi yang lebih sehat, memberikan alternatif sehat bagi konsumen. Dalam era peningkatan kesadaran akan kesehatan, produk seperti bakso ikan tuna dapat menjadi pilihan yang lebih sesuai bagi individu yang peduli akan asupan nutrisi, mencari makanan rendah lemak tetapi tinggi protein.

Transformasi ikan tuna menjadi produk makanan seperti bakso tidak hanya membuka ragam kuliner yang menarik, tetapi juga memberikan solusi sehat bagi konsumen. Mengingat potensi kesehatan dan nilai ekonomisnya, pelatihan kewirausahaan di bidang ini menjadi sangat penting. Dapur Kampus menjadi panggung inspirasi bagi mahasiswa yang bersemangat dan ingin mengembangkan jiwa wirausaha melalui kuliner. Pada era di mana kreativitas dan kewirausahaan mendominasi, pelatihan Pembuatan Bakso Krispi dan Kuah Pedas Berbahan Dasar Ikan Tuna dirancang sebagai langkah konkret untuk mengajarkan mahasiswa bagaimana mengubah ide kuliner menjadi peluang bisnis yang nyata. Dalam konteks ini, bakso krispi dan kuah pedas berbahan dasar ikan tuna bukan hanya sebuah kuliner, tetapi juga representasi dari potensi bisnis yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa. Pelatihan ini bukan hanya tentang memasak, melainkan tentang membuka pintu bagi mahasiswa untuk melihat peluang, mengembangkan kreativitas, dan mendalami dunia wirausaha dalam industri kuliner. Dengan fokus pada ikan tuna, pelatihan ini tidak hanya mendukung keberlanjutan sumber daya laut, tetapi juga memberikan wawasan tentang pentingnya pemilihan bahan baku yang berkualitas untuk mendukung bisnis kuliner yang berkelanjutan. Bakso krispi dengan kuah pedas sebagai pilihan menu menarik memberikan nilai tambah, menggugah lidah, dan sekaligus membuka peluang bisnis yang dapat dijalankan oleh mahasiswa secara mandiri.

Pelatihan semacam itu tidak hanya memberikan pemahaman mendalam tentang aspek bisnis, tetapi juga membantu mengidentifikasi pasar yang potensial dan memfasilitasi pengembangan ide-ide kreatif untuk memasarkan produk bakso ikan tuna. Pelatihan ini tidak hanya akan mendorong pertumbuhan industri perikanan tetapi juga memberikan opsi makanan sehat kepada konsumen. Selain itu, pelatihan dapat memperkenalkan mahasiswa pada potensi besar yang dimiliki oleh bakso ikan tuna di pasar makanan, serta mendalami pemahaman akan keberlanjutan bisnis dalam pengolahan ikan tuna menjadi produk makanan yang diminati. Dengan demikian, tujuan dari pelatihan ini adalah memberikan landasan yang kuat bagi mahasiswa agar tidak hanya memahami potensi bisnis dari produk makanan inovatif seperti bakso ikan tuna, tetapi juga untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan yang diperlukan untuk memulai dan mengelola bisnis kuliner secara efektif di pasar yang kompetitif.

### **Metode**

Metode adalah serangkaian langkah-langkah teratur yang digunakan untuk melaksanakan suatu pekerjaan dengan tujuan mencapai sasaran yang diinginkan (Kurniawan et al., 2023). Dalam konteks ini, berikut adalah metode yang diterapkan dalam pelatihan “Pembuatan Bakso Krispi dan Kuah Pedas Berbahan Dasar Ikan Tuna untuk Membangkitkan Semangat Wirausaha Mahasiswa”. Secara rinci, pelaksanaan pengabdian ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Uraian Kegiatan Pelaksanaan Pengabdian

No	Uraian Kegiatan
1	Teori dasar dan pengenalan bahan baku
2	Praktik pembuatan bakso ikan
3	Manajemen usaha dan strategi pemasaran

### *Pelatihan*

Pengabdian kepada masyarakat adalah konsep atau praktik di mana seseorang atau kelompok memberikan kontribusi, layanan, atau upaya untuk meningkatkan kesejahteraan umum (Akbar et al., 2023). Hal ini mencakup berbagai kegiatan yang bertujuan untuk memperbaiki kondisi sosial, ekonomi, atau lingkungan dalam suatu komunitas. Pengabdian kepada masyarakat dapat berupa penyuluhan, program sosial, pemberdayaan masyarakat, pengembangan pendidikan, upaya kesehatan, atau proyek pembangunan untuk meningkatkan kualitas hidup atau memberdayakan masyarakat di tingkat lokal, regional, atau global. Program pengabdian masyarakat ini melibatkan mahasiswa Pendidikan Kimia dari Universitas Negeri Manado. Pengabdian ini bersifat pendampingan kepada para peserta agar mereka memahami pengolahan dan variasi cara mengolah komoditas ikan di sekitar mereka. Selain pendampingan, pengabdian ini memberikan keterampilan kepada para peserta untuk melakukan diversifikasi olahan ikan, seperti pembuatan bakso. Dengan pengabdian ini, diharapkan kondisi peserta, khususnya mahasiswa, akan lebih meningkat baik dalam pengetahuan maupun keterampilan mengolah ikan, serta diharapkan dapat memberikan kontribusi positif pada perekonomian melalui kegiatan kewirausahaan.

### *Arti Penting Kewirausahaan Bagi Mahasiswa*

Terlebih dahulu, para peserta diberi pemahaman tentang signifikansi kewirausahaan bagi mahasiswa. Kewirausahaan membantu mahasiswa mengembangkan berbagai keterampilan yang sangat dibutuhkan dalam mengelola bisnis, seperti manajemen waktu, kepemimpinan, kreativitas, serta kemampuan untuk mengambil risiko dan mengatasi tantangan. Melalui kewirausahaan, mahasiswa belajar untuk menjadi lebih mandiri dan memahami bagaimana menciptakan peluang di tengah tantangan, membangun solusi, dan mengelola proyek secara efektif. Kewirausahaan memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk menciptakan peluang ekonomi, baik untuk diri mereka sendiri maupun masyarakat sekitar. Ini dapat menginspirasi pertumbuhan ekonomi di tingkat lokal maupun global. Selain itu, kewirausahaan juga memiliki dampak sosial yang signifikan. Era digital telah membuka konektivitas yang lebih besar di antara individu dari berbagai belahan dunia (Akbar et al., 2023). Konektivitas yang diperoleh melalui era digital telah mengubah paradigma kewirausahaan secara dramatis, menciptakan peluang tak terbatas bagi mahasiswa untuk memanfaatkan jaringan global dalam membangun, mengembangkan, serta mempromosikan bisnis mereka. Melalui inovasi dan bisnis yang mereka kembangkan, mahasiswa dapat memberikan kontribusi positif terhadap masyarakat, mulai dari menciptakan lapangan kerja hingga memberikan solusi bagi masalah sosial. Keseluruhan, kewirausahaan tidak hanya membantu mahasiswa mempersiapkan karier di masa depan, tetapi juga membentuk cara berpikir, sikap terhadap tantangan, dan kemampuan untuk menciptakan perubahan positif, baik bagi diri mereka sendiri maupun lingkungan sekitar.

### *Pembuatan Bakso Berbahan Dasar Ikan Tuna*

Pembuatan bakso dengan bahan dasar ikan tuna melibatkan beberapa tahap dalam prosesnya. Berikut ini adalah gambaran umum dari langkah-langkah dalam proses tersebut:

#### *A. Bahan-bahan yang Diperlukan Untuk Membuat Bakso Ikan Tuna Krispi*

Bahan utama yaitu 300-gram fillet ikan tuna dicincang halus, 100-gram tepung tapioka, 1 butir telur, 2 siung bawang putih dihaluskan, 1 sendok teh garam, 1/2 sendok teh merica bubuk, dan minyak untuk menggoreng. Bahan pelapis yaitu 100 gram tepung terigu, 2 butir telur dikocok lepas, dan 150 gram tepung panir. Bahan pendukung yaitu es batu (untuk menjaga suhu ikan selama pengolahan), air dingin, dan minyak untuk merebus bakso.

#### *B. Bahan-bahan yang Diperlukan untuk Membuat Bakso Kuah Pedas*

Bahan utama yaitu 1-liter kaldu ikan (bisa menggunakan kaldu ikan instan atau hasil rebusan tulang ikan), 2 buah cabai merah besar diiris tipis, 3 siung bawang putih dicincang halus, 2 cm jahe dimemarkan, 1 batang serai dimemarkan, 2 lembar daun jeruk, 1 sendok makan minyak sayur, garam dan gula secukupnya, serta bakso ikan tuna.

#### *C. Langkah-langkah Pembuatan*

Pembuatan bakso ikan tuna krispi yaitu campurkan ikan tuna cincang, tepung tapioka, telur, bawang putih, garam, dan merica dalam sebuah mangkuk. Aduk rata hingga adonan tercampur homogen. Ambil sejumput adonan, bulatkan menjadi bakso kecil. Lakukan hingga adonan habis. Gulingkan bakso dalam tepung terigu, celupkan ke dalam telur kocok, dan terakhir gulingkan dalam tepung panir hingga seluruh permukaan bakso tertutup rata. Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang. Goreng bakso hingga kuning keemasan dan krispi. Selanjutnya, angkat dan tiriskan.

#### *Pembuatan Bakso Kuah Pedas*

Langkah-langkah pembuatan bakso kuah pedas yaitu panaskan minyak sayur di dalam panci. Tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan cabai merah, jahe, serai, dan daun jeruk. Tumis hingga cabai layu dan aromanya keluar. Tuangkan kaldu ikan ke dalam panci dan biarkan mendidih. Koreksi rasa dengan garam dan gula sesuai selera. Masukkan bakso ikan tuna yang telah dimasak ke dalam kuah pedas. Rebus sebentar hingga bakso hangat.

## **Hasil dan Pembahasan**

### *Persiapan Sebelum Pelaksanaan Pengabdian*

Persiapan sebelum pelaksanaan pengabdian dengan judul “Dapur Kampus: Pelatihan Pembuatan Bakso Krispi dan Kuah Pedas Berbahan Dasar Ikan Tuna untuk Membangkitkan Semangat Wirausaha Mahasiswa” melibatkan beberapa langkah, yaitu menentukan tujuan pengabdian dengan jelas. Menyusun rencana detail mengenai materi pelatihan, durasi kegiatan, dan metode yang akan digunakan. Memastikan ketersediaan bahan-bahan utama, termasuk ikan tuna berkualitas tinggi. Menyusun daftar peralatan dan kebutuhan dapur yang diperlukan untuk setiap tahap pelatihan. Berkoordinasi dengan pihak terkait, seperti fakultas atau institusi terkait yang mendukung program pengabdian. Mengidentifikasi kemungkinan kerjasama dengan industri atau produsen ikan tuna setempat. Mengembangkan materi pelatihan yang komprehensif, mencakup langkah-langkah pembuatan bakso krispi dan kuah pedas. Menyusun panduan praktis dan ringkas yang dapat diakses peserta setelah pelatihan. Memastikan ketersediaan ruang pelatihan yang nyaman dan memadai. Memeriksa kelengkapan fasilitas dapur dan alat-alat pengajaran yang diperlukan.

Dengan persiapan yang matang, pelaksanaan pengabdian dapat berjalan dengan lancar dan memberikan dampak positif yang signifikan pada semangat wirausaha mahasiswa. Segala persiapan, terutama penggunaan bahan utama yang tidak dapat diabaikan, memiliki dampak signifikan terhadap kelezatan dan cita rasa bakso.

### *Keterlaksanaan Kegiatan Pengabdian*

Setelah menyelesaikan pelatihan, mahasiswa berhasil mempraktikkan secara langsung proses pembuatan bakso krispi dan bakso kuah pedas berbahan dasar ikan tuna. Mereka mampu menguasai langkah-langkah memilih ikan tuna berkualitas, mengolah ikan menjadi adonan bakso, dan memasaknya dengan tepat. Tak hanya itu, mahasiswa juga terlatih dalam perencanaan bisnis, strategi pemasaran, dan analisis pasar terkait bakso ikan tuna. Melalui pelatihan ini, mahasiswa berhasil memahami setiap tahap dalam produksi bakso ikan tuna, termasuk aspek kualitas bahan baku, teknik pengolahan, hingga teknik memasak yang sesuai. Mereka mendalami peran bahan pengikat dan bumbu dalam menciptakan tekstur, rasa, dan aroma yang optimal pada bakso ikan tuna. Dengan demikian, mahasiswa memiliki pemahaman menyeluruh tentang seluruh proses produksi dan aspek bisnis terkait bakso ikan tuna (Gambar 1).

Mahasiswa mendalami teknik memasak bakso ikan tuna agar matang secara merata tanpa mengorbankan tekstur dan kualitasnya. Mereka juga mengidentifikasi tanda-tanda kematangan yang tepat pada bakso. Mahasiswa memahami kepentingan pengendalian kualitas dari awal hingga akhir proses produksi, dan mampu melakukan evaluasi terhadap hasil produksi guna memastikan kualitas yang konsisten. Penguasaan ini tidak hanya mencakup aspek teknis dalam produksi bakso ikan tuna, tetapi juga pemahaman akan pentingnya kualitas bahan baku, pemilihan teknik yang sesuai, dan pengendalian mutu produk. Ini membentuk dasar yang solid bagi mahasiswa untuk menjalankan proses produksi dengan efisiensi dan konsistensi, sehingga dapat menciptakan produk berkualitas tinggi secara berkelanjutan.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan bakso krispi dan kuah pedas berbahan dasar ikan tuna kepada mahasiswa

Pelatihan ini tidak hanya difokuskan pada aspek teknis pembuatan bakso, melainkan juga memberikan wawasan tentang perencanaan bisnis, analisis pasar, dan strategi pemasaran yang relevan untuk produk bakso ikan tuna. Mahasiswa diberi kesempatan untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan, termasuk kemampuan berinovasi, mengelola risiko, dan

memahami dinamika pasar. Keterampilan ini dapat diaplikasikan dalam memulai bisnis sendiri atau berkontribusi pada industri makanan. Pelatihan ini juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk berkolaborasi, berbagi ide, dan memperluas jaringan dalam dunia kewirausahaan, baik dengan sesama mahasiswa maupun praktisi bisnis. Hasil dari pelatihan ini bukan hanya penguasaan teknis dalam pembuatan bakso ikan tuna, melainkan juga pengembangan keterampilan kewirausahaan yang dapat mendorong potensi mahasiswa untuk berkontribusi dalam industri makanan dan menciptakan peluang bisnis yang inovatif (Gambar 2).



Gambar 2. Produk akhir hasil pelatihan

#### *Monitoring, Evaluasi dan Refleksi Kegiatan Pengabdian*

Secara keseluruhan, peserta aktif berpartisipasi dan menunjukkan minat tinggi selama sesi pelatihan. Materi disampaikan dengan baik, dan peserta dapat memahami serta mengaplikasikannya dalam praktik. Sebagian besar peserta mampu memahami konsep pembuatan bakso krispi dan kuah pedas dengan baik. Sejumlah peserta menunjukkan kemampuan baik dalam mengaplikasikan teknik pembuatan bakso krispi dan kuah pedas. Umpan balik dari peserta menunjukkan kepuasan terhadap materi dan pelatihan secara keseluruhan. Kegiatan berhasil mencapai tujuan awal, yaitu meningkatkan semangat wirausaha mahasiswa dalam bidang kuliner. Kegiatan ini berhasil memberikan kontribusi positif terhadap semangat kewirausahaan mahasiswa. Evaluasi dan refleksi ini akan menjadi dasar perbaikan dan pengembangan untuk kegiatan serupa di masa mendatang. Terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam kelancaran acara ini.

#### **Simpulan dan rekomendasi**

Dengan berhasilnya mahasiswa menguasai seluruh tahapan produksi bakso ikan tuna melalui pelatihan, dapat disimpulkan bahwa mereka telah mengembangkan pemahaman yang komprehensif mengenai proses produksi ini, mulai dari pemilihan bahan baku hingga teknik memasak yang tepat. Kesimpulan utama dari penguasaan ini adalah mahasiswa berhasil menguasai teknik pengolahan ikan tuna dengan tepat untuk menciptakan tekstur yang diinginkan pada bakso. Memiliki pengetahuan tentang peran bahan pengikat dan bumbu dalam memberikan cita rasa yang optimal pada bakso ikan tuna. Mengerti teknik memasak yang tepat untuk menjaga kualitas dan tekstur bakso. Memiliki kemampuan dalam pengendalian kualitas produk dari awal hingga akhir proses produksi. Hasil ini menegaskan bahwa mahasiswa tidak hanya menguasai aspek teknis dalam pembuatan bakso ikan tuna, tetapi juga memiliki

pemahaman mendalam tentang pentingnya kualitas bahan baku, penggunaan teknik yang sesuai, serta pengendalian mutu produk. Hal ini mencerminkan kesiapan mereka dalam menjalankan produksi secara efisien dan konsisten, menjadikan mereka calon wirausahawan makanan yang siap bersaing dalam industri dengan produk berkualitas tinggi.

**Daftar Pustaka**

- Abdullah, S., Bunyamin, Buana, T., Isiyana, W. N., Suriana, Wunawarsih, I. A., & Nasser, G. A. (2021). Alternatif peningkatan pendapatan masyarakat nelayan melalui olahan bakso ikan rumput laut sebagai inovasi makanan sehat dan rendah lemak di Desa Torokeku Kecamatan Tinanggea Kabupaten Konawe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: ANOA*, 2(1), 246–256.
- Akbar, J. S., Ramli, A., Putri, R., Trimadona, E., Abadi, A., Saputra, A. M. A., Pirmani, P., Nurhasanah, Nirwana, I., & Mahmudah, K. (2023). *Landasan pendidikan (Teori dan konsep dasar landasan pendidikan era industri 4.0 dan society 5.0 di Indonesia)* (Efitra (ed.); Edisi 1). Sonpedia Publishing Indonesia.
- Akbar, J. S., Rumengan, S. M., Maanari, C. P., & Djakariah. (2023). Sosialisasi pembelajaran yang kreatif dan menyenangkan melalui sulap kimia kepada anak-anak SMA se-kota Manado. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: JUPADAI*, 2(2), 102–107.
- Akbar, J. Saddam, Ariani, M., Zulhawati, Haryani, Zani, B. N., Husnita, L., Firmansyah, M. B., Sa'dianoor, Karuru, P., & Hamsiah, A. (2023). *Penerapan media pembelajaran era digital* (Efitra (ed.); Edisi 1). Sonpedia Publishing Indonesia.
- Chimucheka, T. (2013). The Impact of entrepreneurship education on the establishment and survival of small, micro and medium enterprises (SMMEs). *Journal of Economics*, 4(2), 157–168. <https://doi.org/10.1080/09765239.2013.11884975>
- Gerba, D. T. (2012). Impact of entrepreneurship education on entrepreneurial intentions of business and engineering students in Ethiopia. *African Journal of Economic and Management Studies*, 3(2), 258–277. <https://doi.org/10.1108/20400701211265036>
- Kurniawan, H., Hakim, L., Sanulita, H., Maiza, M., Arisanti, I., Rismawan, M., Sudipa, I. G. I., Daryaswanti, P. I., Kharisma, L. P. I., Akbar, J. S., Haryani, & Amalia, M. M. (2023). *Teknik penulisan karya ilmiah: Cara membuat karya ilmiah yang baik dan benar*. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Lubis, A. R., Yusfiani, M., Diana, A., & Harahap, M. (2022). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan bakso daging ikan kepada ibu rumah tangga Kota Tanjungbalai. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 386–391. <https://doi.org/10.46576/rjpk.v3i2.1848>
- Pongpalilu, F., Hamsiah, A., Raharjo, Sabur, F., Nurlela, L., Akbar, J. S., Hakim, L., Waliulu, H., Hasana, N., Maruddani, R. T. J., Suroso, Winata, E. Y., & Tresnawati, S. (2023). *Perkembangan peserta didik: Teori dan konsep perkembangan peserta didik era society 5.0* (Efitra (ed.); Edisi 1). Sonpedia Publishing Indonesia.
- Rais, M., & Patang, P. (2019). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan Pembuatan nuget dan bakso ikan bandeng bagi masyarakat. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 108–113. <https://doi.org/10.31100/matappa.v2i2.472>

- Setyawan, H. A., Wibowo, B. A., & Mudzakir, A. K. (2021). Margin dan tingkat efisiensi pemasaran ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di PPI Tanjungsari Kabupaten Pematang. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 53–62. <https://doi.org/10.24319/jtpk.11.53-62>
- Sukiman, M., Irawan, C., Utami, A., Putri, I. D., Suhartini, S., Ramadhanti, A., & Dewanta, A. (2022). Pelatihan pembuatan frozen food (bakso sapi dan bakso ikan) sebagai usaha rumahan penggerak roda perekonomian keluarga dimasa pandemi di Desa Cibadak Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1), 14–18. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v2i1.81>