

MEMAJUKAN POTENSI EKONOMI MASYARAKAT DESA RANTAU MAKMUR MELALUI PROGRAM PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO

Muhammad Dwipa Yumna Syaqif¹, Ahmad Ghazali², Salma³, Nur Aini Buti⁴, Juniati⁵, Ulil Ardaniah⁶, Riqfa Aulia Rhamadani⁷, Miftakhul Rizal M⁸, Iswanto⁹

STAI Sangatta Kutai Timur

syaqifdipa@gmail.com¹, ahmadghazali411@gmail.com², salmamakmur18@gmail.com³,
ainibuty@gmail.com⁴, juniatisalama@gmail.com⁵, ulilardania@gmail.com⁶, riqfaauliagani@gmail.com⁷,
miftahmubaidilla@gmail.com⁸, Iswanto.pps@gmail.com⁹

Article Info

Received	Accepted	Published

Keywords:

Household economic business, training, making meatballs, local economy, prosperous Rantau village

ABSTRACT

This study aims to strengthen household scale economic businesses in Rantau Makmur Village through training in making meatballs. In the context of village life, household scale businesses have great potential to empower communities and improve the local economy. The method used is step by step training regarding making meatballs. This training includes an introduction to raw materials, processing techniques, production processes, packaging and hygiene management. Training participants include housewives and village community members who have an interest in culinary business. The study results showed that the meatball making training was successful in increasing participants' knowledge and skills in processing and packaging products with good hygiene standards. Apart from that, they are also trained in simple financial management and product marketing. The impact of this training is the creation of various household scale micro businesses that produce quality meatballs as a result of the training.

Kata Kunci:

Usaha ekonomiskala rumah tangga, pelatihan, pembuatan bakso perekonomian lokal, Desa rantau makmur

ABSTRAK

Studi ini bertujuan untuk memperkuat usaha ekonomi skala rumah tangga di Desa Rantau Makmur melalui pelatihan pembuatan bakso. Dalam konteks kehidupan desa, usaha skala rumah tangga memiliki potensi besar untuk memberdayakan masyarakat dan meningkatkan perekonomian lokal. Metode yang digunakan adalah pelatihan Langkah demi Langkah mengenai pembuatan bakso. Pelatihan ini meliputi pengenalan bahan baku, Teknik pengelohan, proses produksi, pengemasan, dan manajemen kebersihan. Partisipan pelatihan meliputi ibu-ibu rumah tangga dan anggota komunitas desa yang memiliki minat dalam usaha kuliner. Hasil studi menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan bakso berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan partisipan dalam mengolah dan mengemas produk dengan standar kebersihan yang baik. Selain itu, mereka juga dilatih dalam hal manajemen keuangan sederhana dan pemasaran produk. Dampak dari pelatihan ini adalah terciptanya berbagai usaha mikro skala rumah tangga yang menghasilkan bakso berkualitas dari hasil pelatihan.

Copyright and License:

Authors retain copyright and grant the journal right of first publication with the work simultaneously licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) that allows others to share the work with an acknowledgment of the work's authorship and initial publication in this journal.



1. PENDAHULUAN

Pelatihan pembuatan bakso adalah untuk memajukan potensi ekonomi masyarakat desa, masyarakat desa Sebagian besar bekerja sebagai petani atau buruh tani, namun pada saat musim panen atau ketika ketersediaan pekerja membaik mereka bisa menghasilkan uang lebih banyak dengan cara menjual produk atau layanan yang mereka buat di rumah mereka.

Namun banyak masyarakat desa yang tidak memilih keterampilan atau pengetahuan untuk memulai usaha rumahan yang sukses dan berkelanjutan. Mereka kurang mengerti tentang konsep dasar bisnis dan tidak memiliki keterampilan khusus yang diperlukan untuk membuat produk berkualitas tinggi.

Oleh karena itu, penguatan ekonomi skala rumah tangga dapat menjadi alternatif yang baik untuk membantu masyarakat desa untuk meningkatkan penghasilan mereka, salah satu peluang bisnis yang menjanjikan adalah pembuatan bakso. Bakso adalah makanan populer di Indonesia dan memiliki permintaan yang stabil sepanjang tahun.

Program pembuatan bakso akan membantu masyarakat desa untuk mempelajari keterampilan baru dan meningkatkan kualitas produk yang mereka buat di rumah mereka. Dalam pelatihan, peserta akan belajar tentang Teknik pembuatan bakso, bahan-bahan yang digunakan, peserta juga akan mempelajari konsep dasar bisnis, pengemasan dan manajemen keuangan dan pengembangan produk.

Diharapkan program pengatusaha ekonomi skala rumah tangga dalam pelatihan pembuatan bakso akan membantumasyarakat desa untuk meningkatkan keterampilan dan penguatan mereka. Meningkatkan penghasilan mereka, dan menyediakan lapangan kerja baru di wilayah tersebut. Hal ini dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan membantu mengurangi kemiskinan di desa-desa.

2. METODE

Lokasi dan Waktu Pengabdian

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso sehat dengan Pengawet alami berbahan daun seledri ini dilaksanakan pada 23 Desember 2023. Lokasi pelaksanaan kegiatan bertempat di Balai Desa Rantau Makmur.

Metode Pelaksanaan

Pengabdian ini akan diselenggarakan melalui berbagai metode, termasuk ceramah atau penyampaian materi, sesi tanya jawab, diskusi, dan dilanjutkan dengan demonstrasi praktis pembuatan bakso melalui metode demo masak. Proses pembuatan bakso yang sehat, dengan penekanan pada penggunaan daun seledri sebagai pengawet alami, didasarkan pada hasil penelitian. Berikut adalah tahapan-tahapan dalam pembuatan bakso dengan penambahan daun seledri sebagai pengawet alami:

a. Penyiapan daun seledri dan Bumbu Bakso

Sebanyak 10-15 gram daun seledri yang diperoleh dari pasar digunakan sebagai bahan pengawet alami untuk bakso ikan. Sebelum digunakan, daun seledri harus dicuci bersih, dirajang, dan dihaluskan menggunakan blender. Hasilnya kemudian dicampurkan ke dalam adonan bahan. Komposisi bahan untuk 1 kilogram daging ikan melibatkan penggunaan garam kasar sekitar 4-5 sendok makan. Bumbu lainnya termasuk 4 gram merica bubuk, 3 sendok makan bawang putih goreng, 10 sendok makan bawang merah goreng, 1 sendok teh baking powder, 2 butir telur, 1 sendok teh miwon, 3-4 sendok makan Royco (kaldu sapi), 5 siung bawang merah halus, dan 10-

15 siung bawang putih halus. Semua bahan tersebut kemudian diblender dan dipisahkan dalam satu wadah.

b. Pembuatan bakso ikan dengan Penambahan Daun Seledri

Ikan perlu dibersihkan terlebih dahulu, dengan mengeluarkan kepala dan isi perut serta menguliti hingga hanya tersisa daging (filet). Daging ikan yang telah dipisahkan dari tulangnya dihancurkan dengan sendok hingga membentuk surimi, sementara tulang ikan dipotong kecil-kecil. Selanjutnya, daging dan tulang tersebut digiling kembali menggunakan blender hingga mencapai konsistensi halus. Proses penggilingan melibatkan penambahan pecahan es batu sebagai pengganti air, sekitar 15-20% dari berat bahan, untuk menjaga suhu rendah selama penggilingan. Air es juga ditambahkan ke dalam adonan bakso untuk mempertahankan suhu rendah selama penggilingan dan meningkatkan stabilitas emulsi.

Setelah daging ikan mencapai kehalusan yang diinginkan, adonan dituangkan ke dalam wadah bumbu yang telah disiapkan. Kemudian, 200 gram tepung tapioka (rose brand), satu bungkus agar swallow (7 gram), dan 3-4 sendok makan tepung maizena ditambahkan ke dalam adonan dan diaduk hingga merata, membentuk adonan yang konsisten. Adonan yang telah terbentuk diberi perasa seperti cengkeh, pala, dan kayu manis. Setelah itu, adonan diaduk hingga merata, lalu dibentuk menjadi bakso sesuai dengan selera. Pembentukan bulatan bakso dapat dilakukan dengan menggunakan sendok makan dan tangan yang bersih. Penggunaan air es saat pembulatan membantu mencegah lengketnya adonan pada sendok.

Bulatan bakso kemudian dimasukkan ke dalam air yang telah dipanaskan hingga mencapai suhu 60°C, dan dibiarkan mengapung dengan sendirinya. Peningkatan volume bulatan bakso menandakan bahwa bakso tersebut telah matang dan siap diangkat serta ditiriskan menggunakan saring atau tapisan. Dengan demikian, pada tahap akhir, bakso sudah siap disajikan dan dikonsumsi..

Metode Analisis

Mengukur tingkat ketercapaian target, maka dilakukan evaluasi dan monitoring terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Monitoring berfokus pada pemantauan pelaksanaan kegiatan, termasuk kelancaran demonstrasi masak, ketersediaan dan keberlanjutan bahan pelatihan, serta interaksi antara penyelenggara dan peserta. Dengan memantau secara rutin, tim dapat mengidentifikasi tantangan yang muncul selama pelaksanaan dan mengambil langkah-langkah perbaikan yang diperlukan.

Dengan demikian, evaluasi dan monitoring yang cermat menjadi landasan untuk pengambilan keputusan yang informasional, memastikan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat mencapai tujuannya dan memberikan manfaat maksimal kepada masyarakat yang dilayani

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Pemberdayaan Masyarakat Desa Rantau Makmur

Pemberdayaan muncul sebagai sarana yang digunakan untuk memberikan kesempatan kepada masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pembelajaran, seperti penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang dapat meningkatkan kualitas hidup. Ini

mencakup aspek-aspek yang berhubungan dengan peningkatan kesejahteraan baik di tingkat keluarga maupun dalam lingkup masyarakat. Melalui wadah pemberdayaan, individu dapat mengakses informasi yang relevan, belajar keterampilan yang berguna, dan mengembangkan kapasitas mereka untuk berkontribusi pada kemajuan komunitas. Proses ini tidak hanya membantu individu mencapai potensi penuh mereka tetapi juga berperan dalam menciptakan lingkungan sosial yang dinamis dan berdaya. Pemberdayaan, dengan demikian, menjadi landasan penting dalam menciptakan masyarakat yang terampil, berpengetahuan, dan mampu mengelola perubahan demi mencapai kesejahteraan bersama. Dalam tahap ini, pendekatan membantu masyarakat dalam melakukan analisis terhadap masalah yang dihadapi, mendukung mereka dalam menemukan opsi solusi, serta memberikan panduan mengenai cara memanfaatkan beragam keterampilan yang dimiliki.

Pada bulan Desember 2023, telah dilaksanakan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso sehat dengan penambahan daun seledri sebagai bahan pengawet alami. Partisipasi dalam kegiatan ini melibatkan lebih kurang 30 peserta. Kegiatan dimulai dengan penyuluhan atau pemaparan materi, dilanjutkan dengan demonstrasi praktis pembuatan bakso. Seperti yang terlihat dalam Gambar 1, masyarakat terlihat fokus mendengarkan pemaparan materi yang disampaikan. Dari pengamatan selama kegiatan pengabdian di Rantau Makmur, terlihat bahwa pemahaman masyarakat terkait pentingnya konsumsi protein dari daging masih rendah. Kesadaran akan produksi dan konsumsi produk olahan alami yang menyehatkan juga masih belum optimal. Hal ini tercermin dari pertanyaan-pertanyaan yang muncul selama kegiatan, menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat terkait manfaat kesehatan dari konsumsi daging serta penggunaan bahan alami dalam produk olahan.



Gambar 1. Pembukaan acara pelatihan Pembuatan Bakso Sehat

Dari hasil monitoring dan evaluasi pada kegiatan pengabdian, pembuatan bakso sehat dengan penambahan daun seledri sebagai pengawet alami mendapat respons antusias dari masyarakat peserta. Masyarakat menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti kegiatan ini dan memberikan tanggapan positif terhadap produk olahan bakso sehat. Observasi di lapangan menunjukkan bahwa selama pemaparan materi dan sesi

praktek pembuatan bakso dengan menggunakan daun seledri sebagai pengawet alami, masyarakat aktif mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang memerlukan penjelasan rinci.

Partisipan juga terlihat sangat antusias dalam mencoba langsung proses pembuatan bakso sehat. Hal ini tergambar dalam Gambar 2, di mana masyarakat aktif terlibat dalam praktek pembuatan bakso. Keseluruhan pengalaman menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya menerima informasi, tetapi juga bersemangat untuk terlibat langsung dalam mengadopsi praktik pembuatan bakso sehat dengan penambahan daun seledri sebagai pengawet alami. Ini menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan masyarakat dalam pengabdian ini telah mencapai tingkat keterlibatan yang positif.



Gambar 2. Masyarakat Antusias dalam Pembuatan Bakso Sehat

Antusiasme yang tinggi dari masyarakat dalam mengikuti program pengabdian ini membuka peluang besar untuk pengembangan usaha diversifikasi bakso sehat dengan penambahan daun seledri sebagai bahan pengawet alami di Rantau Makmur. Inovasi dalam produk pangan sehat dan bergizi menunjukkan potensi yang baik untuk masa depan, terutama jika didukung oleh kerjasama yang erat antarinstansi dan mendukung rencana ketahanan pangan nasional. Aspek-aspek seperti inovasi, kemauan mengambil risiko, dan proaktif baik dalam konteks bisnis maupun sosial, menjadi faktor kunci yang menentukan keberhasilan hasil dari kewirausahaan yang ada.

Ragam hasil yang mencakup kegiatan bisnis, nilai, dan manfaat dari produk dan jasa dengan dukungan teknologi dapat menghasilkan peningkatan pendapatan, aset, serta peluang pekerjaan. Penerimaan sosial terhadap inovasi baru akan meningkat jika secara ekonomi memberikan keuntungan kepada masyarakat, dapat diimplementasikan secara teknologi lokal, dan dapat meningkatkan keharmonisan budaya lokal.

Pengembangan usaha masyarakat ini perlu didukung oleh panduan teknologi tepat guna untuk mengolah diversifikasi produk ikan, seperti bakso dengan penambahan daun seledri. Selain itu, pembinaan dan pendampingan diperlukan untuk memastikan nilai jual dan gizi tinggi dari produk yang dihasilkan, termasuk pemilihan bahan baku yang baik, pengolahan yang higienis, dan kemasan produk yang menarik. Pengembangan usaha ini dapat dilakukan secara mandiri atau melalui kerjasama berkelompok.

Kajian Bakteriologis Produk Pelatihan Pembuatan Bakso Sehat

Proses pengolahan bakso dari ikan dapat dilakukan secara mandiri, mulai dari pemilihan bahan, pengolahan bahan mentah, hingga tahap perebusan yang tepat untuk

mencegah infeksi penyakit akibat bakteri. Hal ini menjadi penting karena bakso merupakan produk olahan yang sangat diminati, dan keamanan pangan menjadi faktor krusial. Tradisionalnya, pembuatan bakso menggunakan daging sebagai bahan utama, yang dapat berasal dari sapi, ayam, atau jenis daging lainnya. Namun, dalam penelitian ini, fokusnya adalah pada penggunaan daging ikan cakalang sebagai bahan utama. Pemilihan daging ikan sebagai bahan bakso disebabkan oleh tingginya kandungan protein dalam ikan, yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia.

Dengan memilih daging ikan sebagai bahan utama, pengolahan bakso menjadi lebih diversifikasi dan memberikan alternatif yang lebih sehat. Proses ini menunjukkan bahwa penggunaan daging ikan cakalang dapat memberikan nilai tambah pada produk bakso, tidak hanya dari segi rasa tetapi juga dari segi gizi.

Hasil uji kandungan bakteriologis produk pelatihan pembuatan bakso sehat pada ibu-ibu rumah tangga desa Mamala dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Bakteriologis Bakso Sehat

Sampel	Bakteri	Hasil Pengujian	Batas Maks
Bakso Ikan	<i>E. coli</i>	Neg / 25 g	<3/g
	<i>Salmonella sp.</i>	Neg / 25 g	Neg / 25 g
	<i>Aeromonas</i>	Neg / 25 g	Neg / 25 g
	<i>Vibrio sp.</i>	Neg / 25 g	Neg / 25 g

Sumber: Data Hasil Penelitian 2022

Berdasarkan hasil di atas, terungkap bahwa bakteri yang terdapat pada sampel bakso sehat, saat diuji fenotip dengan Vitek-2 Compact, tidak dapat diidentifikasi karena nilainya belum mencapai batas maksimum. Dengan demikian, bakso ikan cakalang yang diproduksi oleh peserta pengabdian di negeri Mamala masih mematuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang batas maksimum cemaran bakteri pada produk olahan daging yang ditetapkan oleh pemerintah. Standar tersebut dirancang untuk melindungi konsumen dan menegaskan bahwa kualitas produk yang beredar layak konsumsi jika nilai cemaran mikroba dalam pangan berada di bawah 3/g.

Pemahaman ini menunjukkan bahwa sampel bakso ikan memiliki status layak konsumsi. Kemungkinan nilai hasil uji yang sesuai dengan standar disebabkan oleh praktik sanitasi dan higienis yang benar serta kepatuhan pada prosedur saat pembuatan bakso sehat. Selain itu, rendahnya jumlah koloni bakteri dapat disebabkan oleh aktivitas yang minim selama proses pembuatan, adopsi sistem pengolahan higienis yang baik, dan pemeliharaan sanitasi ruangan produksi yang baik.

Pemilihan ikan segar, penyimpanan, penanganan yang baik, serta penggunaan daun seledri sebagai bahan pengawet juga berperan penting dalam menentukan kualitas dan mutu bakso ikan. Semua faktor ini bersama-sama menciptakan produk yang memenuhi standar keamanan pangan dan dapat dianggap layak konsumsi..

Penggunaan daun seledri sebagai bahan pengawet alami dalam proses pembuatan bakso sehat merupakan inovasi terkini yang dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi protein hewani dan memilih produk olahan yang terbuat dari bahan alami. Inovasi ini tidak hanya berpotensi meningkatkan kualitas konsumsi masyarakat tetapi juga dapat berdampak positif pada pendapatan masyarakat, terutama di kalangan rumah tangga dan pedesaan, karena dapat diimplementasikan dalam skala industri rumah tangga. Bakso, yang merupakan makanan yang populer dari berbagai kalangan, memiliki kemudahan dalam pembuatannya dan memiliki nilai gizi yang tinggi.

Bakso sehat yang terbuat dari daging ikan segar tanpa bahan pengawet buatan, dan penambahan bahan alami seperti daun seledri, menjadi pilihan yang lebih sehat. Jika bahan tambahan yang digunakan tidak melebihi 50%, maka kualitas bakso dapat dianggap baik. Pentingnya memastikan bahwa bahan tambahan memenuhi syarat dan tidak menimbulkan efek samping terhadap kesehatan. Dengan memanfaatkan daun seledri dalam pembuatan bakso, dapat meningkatkan nilai tambah produk, terutama dari segi mutu dan keberlanjutan, sekaligus memberikan alternatif makanan yang lebih sehat kepada masyarakat.

Seledri mengandung flavonoid apiin yang bersifat antimikroba. Minyak atsiri yang terdapat dalam seledri memiliki aktivitas sebagai antijamur dan efektif melawan berbagai jenis bakteri, termasuk *staphylococcus aureus*, *staphylococcus albus*, *Shigella dysenteriae*, *Salmonella typhi*, *Streptococcus faecalis*, *Streptococcus pyogenes*, dan *Pseudomonas solanacearum*. Ekstrak daun seledri mengandung zat antibakteri seperti flavonoid, saponin, dan tannin. Flavonoid memiliki tiga mekanisme antibakteri, yaitu pertama, dengan menghambat sintesis asam nukleat. Mekanisme kedua melibatkan penghambatan fungsi membran sitoplasma dengan merusak fluiditas membran pada regio hidrofilik dan hidrofobik, mengakibatkan penurunan fluiditas lapisan luar dan dalam membran. Mekanisme ketiga melibatkan penghambatan metabolisme energi. Selain itu, flavonoid juga memiliki kemampuan sebagai anti glukosiltransferase.

Saponin, sebagai komponen antibakteri lainnya, merupakan glikosida alam dengan berat molekul tinggi. Saponin dapat dibagi menjadi tiga kelompok utama, yaitu triterpenoid, steroid alkaloid, dan glikosilat steroid. Mekanisme kerja saponin sebagai agen antibakteri melibatkan interaksi dengan kolesterol pada membran sel, menyebabkan modifikasi lipid pada membran sel yang mengganggu kemampuan bakteri untuk berinteraksi dengan membran yang telah mengalami modifikasi tersebut. Gangguan interaksi ini berakibat pada kemampuan bakteri untuk merusak atau berinteraksi dengan tuan rumah menjadi terganggu. Ketika membran sel terganggu, zat antibakteri dapat dengan mudah masuk ke dalam sel dan mengganggu metabolisme bakteri, akhirnya menyebabkan kematian bakteri.

Selain flavonoid dan saponin, tanin juga merupakan komponen lain yang memiliki daya antibakteri. Kemampuan tanin sebagai antibakteri terlihat dari aksinya pada membran. Tanin dapat berikatan dengan asam lipoteikoat, salah satu jenis asam teikoat yang terdapat pada peptidoglikan, sehingga pertumbuhan bakteri dapat lebih mudah dihambat oleh komponen antibakteri tersebut.

Pembuatan bakso sebagai produk pangan bertujuan untuk memperkenalkan penggunaan bahan pengawet alami, seperti daun seledri, kepada masyarakat dan menyoroti manfaat yang terkandung di dalamnya. Kombinasi antara daging dan daun seledri dalam pembuatan bakso dianggap sangat positif. Keberhasilan ini juga dipengaruhi oleh tingkat kesadaran masyarakat akan pentingnya aspek kesehatan. Dalam proses produksi bakso sehat, masyarakat dilatih untuk menggunakan alat-alat dengan standar sanitasi yang sesuai, sehingga inovasi bakso sehat ini dapat menghasilkan produk dengan kualitas tinggi. Produk ini memiliki potensi untuk menjadi bisnis yang sukses baik pada masa sekarang maupun di masa mendatang.

Menurut Djodjoka, pangan yang aman untuk dikonsumsi adalah pangan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan, menyebabkan penyakit, atau menimbulkan keracunan. Bahaya tersebut dapat bersumber dari bahaya biologis, bahaya kimia, dan bahaya fisik. Bahaya biologis melibatkan keberadaan makhluk hidup

seperti mikroba, hama, dan sejenisnya. Mikroba, seperti bakteri, virus, dan kapang, merupakan faktor risiko dalam bahaya biologis.

4. KESIMPULAN

Penggunaan daun seledri sebagai bahan pengawet alami dalam pembuatan bakso sehat merupakan inovasi baru dalam dunia bakso, yang tidak hanya menjaga kebersihan produk dari bakteri tetapi juga menambah nilai gizi yang positif bagi kesehatan. Integrasi daun seledri pada proses pembuatan bakso menciptakan peluang usaha baru yang menjanjikan, memberikan prospek untuk peningkatan penghasilan. Partisipasi aktif dalam kegiatan pengabdian ini terlihat dari keterlibatan ibu rumah tangga dan remaja putri, yang mengikuti kegiatan dengan antusias. Untuk menjaga kelangsungan keberhasilan inisiatif ini, perlu adanya upaya berkelanjutan, terutama melalui pelatihan inovasi atau diversifikasi produk makanan lainnya. Langkah ini penting untuk mengembangkan ekonomi masyarakat di Desa Rantau Makmur dan memberikan tambahan nilai pada produk makanan lokal. Selain itu, keberlanjutan kegiatan pengabdian masyarakat sebaiknya dijaga agar manfaatnya dapat terus dirasakan oleh masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis berterimakasih kepada Kepala Ibu-ibu PKK dan Kepala Desa Rantau Makmur yang telah menyediakan Kesempatan kepada Pemateri sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

REFERENCES

- Djodjoka, J. A., Malonda, N. S. H., Punuh, M. I., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2009). Analisis Kandungan Bakteri pada Jajanan Sekolah Dasar Kota Manado Pendahuluan Makanan penting baik untuk pertumbuhan maupun untuk mempertahankan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI , 2004).
- Poluakan et al. (2015). Mutu Mikrobiologis Bakso Ikan Yang Direndam Asap Cair, Dikemas Vakum, Dipasteurisasi Dan Disimpan Pada Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, Vol 3 No 2(Teknologi Hasil Perikanan), 4.
- Puspitasari, D. C. (2018). Wirausaha Muda Membangun Desa: Dinamika Partisipasi Pembangunan Desa. *Jurnal Studi Pemuda*, 4(2), 330.
<https://doi.org/10.22146/studipemudaugm.36817>
- Suharyanto, S., Soetrisno, E., & Yurike, Y. (2021). Pembuatan Bakso Sehat Dengan Penambahan Buah Naga Merah Bagi Masyarakat Di Desa Srikaton, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah. *Indonesian Journal of Community Empowerment and Service (ICOMES)*, 1(1), 35–40. <https://doi.org/10.33369/icom.es.v1i1.19322>