

PENINGKATAN MUTU DAN MASA SIMPAN BASO DI UKM BASO CIPLUK, KELURAHAN SETIAMANAH, KECAMATAN CIMAH TENGAH, KOTA CIMAH

Tita Rialita, Debby M.Sumanti dan Tri Yuliani

Universitas Padjadjaran

E-mail: tita.rialita@unpad.ac.id

ABSTRACT. Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Bakso Cipluk merupakan suatu unit usaha mikro yang bergerak dalam produksi bakso sapi. Walaupun masih skala UKM, pemasarannya sudah luas bahkan hingga keluar daerah Cimahi. Permasalahan yang ditemui adalah ketika bakso harus dikirim ke tempat yang cukup jauh, sehingga berpotensi terjadi kerusakan pada bakso. Tujuan kegiatan ini adalah melakukan sosialisasi penggunaan Sodium Tripolyphosphate (STPP) *food-grade* sebagai solusi perbaikan karakteristik produk sekaligus sebagai pengawet bakso. Metode kegiatan dilakukan dengan melakukan survey awal, kunjungan penjajagan kegiatan PPM, penggalan permasalahan dari UKM, pelaksanaan penyuluhan keamanan pangan dan sosialisasi menggunakan bahan pengawet bakso, penyuluhan penggunaan STPP *food-grade* sebagai bahan tambahan pangan untuk perbaikan karakteristik produk baso sekaligus pengawet. Kegiatan PPM ini terintegrasi dengan program KKN Unpad tahun 2018, yang melibatkan 6 orang mahasiswa dari berbagai fakultas di lingkungan UNPAD. Hasil kegiatan PPM lebih difokuskan pada perbaikan karakteristik dan masa simpan produk baso, sedangkan kegiatan KKN lebih difokuskan untuk membantu UKM dari sisi promosi produk baik melalui media sosial (seperti Facebook, Instagram, dan Tweeter), pembuatan leaflet/brosur usaha, stiker, dan juga *banner*. Penggunaan STPP *food-grade* dapat menstabilkan warna dan tekstur, meningkatkan kekenyalan, dan menekan pertumbuhan bakteri pembusuk yang diharapkan mampu menjadi solusi dalam mengatasi permasalahan umur simpan bakso. Kesimpulan dari kegiatan PPM ini dapat memberikan dampak positif pada UKM Bakso Cipluk, yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi bakso, memecahkan masalah memperpanjang umur simpan bakso, dan meningkatkan pemasaran bakso melalui perbaikan promosi produk di media sosial dan media cetak.

Kata Kunci: *UKM; Baso Cipluk; pengawet; STPP food-grade*

ABSTRACT. Small and Medium Enterprises (UKM) Cipluk Meatballs is a micro business unit engaged in the production of beef meatballs. Even though it is still an SME scale, the marketing is wide even out of the Cimahi area. The problem encountered when meatballs have to be sent to a place far enough, so that potential damage to meatballs can occur. The purpose of this activity was to socialize the use of food-grade Sodium Tripolyphosphate (STPP) as a solution to improve product characteristics as well as meatball preservatives. The method of the activity was carried out by conducting a preliminary survey, a visit to explore PPM activities, extracting problems from SMEs, implementing food safety counseling and socializing the use of meatball preservatives, counseling the use of food-grade STPP as food additives to improve the characteristics of meatballs and preservatives. This PPM activity was integrated with the Unpad Community Service Program in 2018, which involves 6 students from various faculties in Unpad. The results of PPM activities are more focused on improving the characteristics and shelf life of meatballs products, while KKN activities are more focused on helping SMEs in terms of product promotion through social media (such as Facebook, Instagram and Tweeter), making leaflets / business brochures, stickers, and also banner. The use of food-grade STPP proved can stabilize colors and textures, increase elasticity, and inhibit the growth of decomposing bacteria that were expected to be a solution to overcome the problem of shelf life of meatballs. The conclusion of the PPM activity was have a positive impact on Cipluk Meatball SMEs, which can increase knowledge and skills in the meatball production process, solve the problem of extending the shelf life of meatballs, and improve meatball marketing through improved promotions products on social media and print media.

Keywords: *UKM; Baso Cipluk; preservative; STPP food-grade*

PENDAHULUAN

Usaha Kecil Menengah Bakso Cipluk merupakan salah satu UKM olahan daging yang berlokasi di daerah Cimahi. Usaha bakso ini telah berdiri sejak tahun 2015 yang dipimpin oleh Ibu Ida Ariningsih. Dengan bekal pengetahuan yang dimiliki dalam pengolahan bakso, Ibu Ida dibantu ibu-ibu rumah tangga di sekitar tempat tinggalnya untuk memulai usaha bakso ini. Varian bakso yang dihasilkan oleh UKM ini, yaitu bakso sapi, bakso ayam jamur, bakso damn hot, dan bakso cipluk. Adapun *brand* produk bakso yang dihasilkan yaitu

UKM Bakso Cipluk. Saat ini Bakso Cipluk masih dijual dengan cara memasarkannya melalui sosial media dengan wilayah cakupan Cimahi, Bandung, Jabodetabek, Cilegon, Cirebon serta Yogyakarta dan Surabaya. Untuk luar wilayah Cimahi dan Bandung seperti Jabodetabek, Yogyakarta, Cilegon, Cirebon, dan lain-lain proses distribusi masih mengandalkan jasa kurir kurang dari 24 jam seperti JNE untuk menghindari terjadinya kerusakan produk dalam proses pengiriman. Penjualan secara online dilakukan melalui <http://www.facebook.com/baksocipluk> dan marketplace <http://www.depasaraya.com>. Bakso yang dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet

sehingga hanya mampu bertahan kurang dari 12 sampai 24 jam pada penyimpanan suhu ruang.

UKM Cipluk melakukan pembuatan bakso setiap 1 minggu sekali, atau beberapa kali dalam seminggu berdasarkan permintaan konsumen karena pelaku UKM membuka pemesanan melalui media sosial (facebook, twitter, dll). Permasalahan timbul ketika UKM tersebut menerima pesanan dari masyarakat di luar Cimahi, karena bahan baku pembuatan bakso tidak menggunakan bahan pengawet. Selama ini pemasaran dilakukan dengan mengirimkan produk bakso dalam bentuk paket menggunakan kurir kirim seperti JNE. Bakso dikemas menggunakan plastik HDPE, dan dikemas sekunder menggunakan kotak karton/dus karton. Untuk tempat yang jauh dengan masa kirim lebih dari 1 hari maka ada resiko bakso menjadi rusak.

Pada tahun 2017 UKM mendapatkan hibah alat dari program PPM Unpad berupa *cool-storage* untuk menyimpan bakso yang sudah jadi dalam kemasan plastik, dan alat *vacuum sealer* untuk mem-vakumkan kemasan bakso sekaligus dapat memperpanjang umur simpannya. Hanya sayang alat vakum yang digunakan sudah rusak. Permasalahan lain yang timbul adalah terjadi perubahan karakteristik bakso ketika disimpan dalam *cool-storage* yaitu kurang kenyal dan agak keras.

Berangkat dari pendeknya umur simpan bakso tersebut, Tim PPM tertarik untuk mengaplikasikan *Sodium Tripolyphosphate (Sodium Triphosphate)*, yang selanjutnya disingkat STPP. STPP adalah senyawa anorganik dengan rumus kimia $\text{Na}_3\text{P}_3\text{O}_{10}$, berwujud serbuk kristal putih, tidak berbau dan larut dalam air, digunakan sebagai pelunak air, pengawet makanan dan texturizer, yang termasuk dalam klasifikasi Pos Tarif/HS ex. 2835.31.90.00 (Anonim, 2018). STPP untuk bakso merupakan bahan kimia *food-grade* (FG), yang artinya aman jika digunakan untuk bahan tambahan pangan asal penggunaannya sesuai takaran. Jika digunakan secara berlebihan akan menimbulkan rasa pahit pada bakso, dan dapat mengganggu kesehatan saluran pencernaan (Dinkes, 2017). Sodium Tripolyphosphat atau STPP FG diproduksi di berbagai negara seperti Indonesia, China dan Thailand. Di pasaran, bahan pengental bakso berupa bubuk putih ini dijual dengan kisaran harga sekitar 200 ribu/kemasan 25 kg. STPP FG ini telah mematuhi standard BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) sehingga aman untuk BTP (Bahan Tambahan Pangan). Takaran yang aman dan optimal untuk hasil bakso yang kenyal adalah 0.2 hingga 0.4 % dari berat total adonan kering. STPP FG mampu mempertahankan kadar air dalam daging agar tidak berlebihan dan takarannya pas, memperbaiki tekstur daging dan meningkatkan kekenyalan bakso serta menstabilkan aroma dan warna daging. STPP untuk

bakso juga membantu menekan tumbuhnya bakteri dalam daging sehingga memperpanjang masa simpan bakso. Takaran yang pas untuk membuat adonan bakso sapi adalah: daging sapi segar bagian paha 1 kg, tepung tapioka 200 g, es batu 200 g, STPP FG 2,5 g dan bumbu-bumbu berupa merica bubuk, garam, bawang putih dan bawang merah goreng secukupnya (Ulupi dkk., 2005).

Mengingat semakin tingginya kesadaran masyarakat akan keamanan pangan dan kesehatan maka tujuan dari kegiatan ini adalah melakukan sosialisasi penggunaan STPP sebagai bahan pengawet olahan daging *food-grade* yang aman sekaligus untuk meningkatkan mutu produk. Aplikasi STPP pada produk bakso diharapkan dapat memperpanjang umur simpannya.

METODE

Pelaksanaan kegiatan adalah UKM Bakso Cipluk, yang merupakan salah satu UKM olahan daging dengan jumlah produksi dan pemasarannya yang cukup luas di daerah Cimahi. UKM ini dikelola oleh satu orang, dan dibantu 1-2 orang pekerja di bidang produksi dan pemasaran.

Metode pelaksanaan dilakukan melalui lima tahapan:

- 1) Survey awal
Survey awal dilakukan ke dinas perindustrian kota Cimahi untuk mendapatkan informasi tentang UKM olahan daging (bakso), sehingga diperoleh profil UKM yang menjadi objek kegiatan.
- 2) Kunjungan lapangan
Melakukan kunjungan langsung ke UKM Bakso Cipluk untuk mengetahui kondisi yang dihadapi oleh UKM dan mencari solusi untuk mengatasi permasalahan.
- 3) Penyuluhan dan sosialisasi keamanan pangan dan pengawet pangan
Melakukan transfer ilmu pengetahuan mengenai keamanan pangan produk segar seperti bakso, dan metode-metode pengawetan serta bahan pengawet yang aman digunakan untuk memperpanjang masa simpan bakso.
- 4) Sosialisasi aplikasi pengawet alami dan BTP pada produk baso
Melakukan sosialisasi penggunaan STPP pada proses produk bakso, dan pengujian umur simpan
- 5) Evaluasi
Menganalisis efektivitas proses penyuluhan pada peningkatan pengetahuan produsen bakso Cipluk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal PPM adalah melakukan survey ke Dinas Perindustrian Kota Cimahi yang menyediakan

profil dan lokasi UKM. Selanjutnya dilakukan kunjungan lapangan ke lokasi UKM Bakso Cipluk, untuk meninjau lokasi, penjajagan dan memastikan kesediaan UKM yang akan dijadikan tempat untuk kegiatan pengabdian pada masyarakat. Selain itu kegiatan bertujuan untuk menggali permasalahan atau kendala di UKM, terkait proses aspek lingkungan, bahan baku, sumber daya, proses produksi dan promosi/pemasaran produk.

Pada tahap ketiga dilakukan wawancara terkait pengetahuan awal dari pelaku UKM tentang keamanan pangan terkait produk baso dan jenis-jenis bahan pengawet pada produk olahan daging. Hasil wawancara digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan setelah dilakukan sosialisasi. Kegiatan peningkatan pengetahuan pelaku UKM dilakukan melalui penyuluhan mengenai materi keamanan pangan produk bakso, metode pengawetan pangan, dan sosialisasi penggunaan STPP *food grade* (STPP FG) sebagai BTP yang dapat memperbaiki karakteristik bakso selama penyimpanan suhu rendah. STPP bersifat dapat meningkatkan kekenyalan bakso, menstabilkan warna, aroma, dan tekstur bakso, meningkatkan kapasitas pengikat air (*water holding capacity*), serta dapat menekan pertumbuhan bakteri pembusuk. Menurut BPOM, penggunaan STPP FG pada bakso dibatasi maksimal 0,3 g/kg bahan (3% b/b).

Melalui program PPM ini juga UKM dibantu untuk mengetahui umur simpan bakso pada suhu penyimpanan yang berbeda melalui pengujian umur simpan di Laboratorium Jasa Analisis FTIP UNPAD. Hasil analisis menunjukkan umur simpan bakso adalah 6 bulan pada suhu penyimpanan 5°C.

Program PPM ini terintegrasi dengan penelitian Hibah Internal Unpad (HIU) 2018, dan juga terintegrasi dengan kegiatan Kuliah Kerja Nyata Mahasiswa (KKNM) semester ganjil 2018-2019. Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan PPM-KKNM ada 6 orang dari 6 fakultas. Sasaran dari kegiatan PPM adalah membantu UKM Bakso Cipluk untuk memperbaiki proses dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, dengan tujuan akhir meningkatkan masa simpan produk bakso sebelum dan saat dipasarkan sehingga sampai di tangan konsumen dalam keadaan baik. Sasaran dari kegiatan KKNM terintegrasi PPM adalah membantu UKM Bakso Cipluk untuk meningkatkan pemasarannya melalui perbaikan tampilan iklan di media sosial seperti Facebook dan Instagram, pembuatan *leaflet*/brosur dan *banner* untuk promosi produk jika UKM Bakso Cipluk mengikuti bazaar makanan atau event di Kota Cimahi, dan juga mendisain ulang label pada kemasan serta mencetaknya dalam bentuk stiker yang lebih menarik dan informatif. Kegiatan pendampingan mahasiswa KKNM ke UKM dapat

dilihat pada dokumentasi pada gambar 2 berikut.

Setelah mengetahui keinginan dari UKM untuk meningkatkan penjualan produknya, mahasiswa KKNM membuat format promosi dalam bentuk disain label, stiker, leaflet, banner, dan perbaikan foto di akun facebook dan Instagram milik UKM Bakso Cipluk. Disain kemasan dan lain-lain dapat dilihat pada Gambar berikut.



Gambar 1. Foto Produk Baso untuk Ditampilkan di Instagram dan Facebook, Disain Leaflet, Stiker, dan Label di Kemasan

Pada tahap selanjutnya kegiatan PPM memberikan bantuan alat berupa *cool-box* untuk membantu UKM ketika akan membawa produk mengikuti kegiatan bazaar dll., dan juga *vacuum sealer* baru untuk menggantikan alat serupa yang sudah rusak.

Berdasarkan uraian kegiatan di atas, output program kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat tercapai yaitu : (1) peningkatan pengetahuan UKM Bakso Cipluk mengenai keamanan pangan dan bahan pengawet alami pada bakso; (2) peningkatan pengetahuan mengenai penggunaan BTP untuk meningkatkan kualitas bakso dan memperpanjang masa simpan bakso; (3) peningkatan pemasaran produk bakso melalui perbaikan promosi di media sosial, dan media cetak lainnya; (4) menambah peralatan yang dapat membantu dalam pemasaran dan pengemasan bakso.

SIMPULAN

Simpulan dari Program Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) integratif HIU 2018 dan KKNM 2018 ini adalah dapat memberikan dampak positif pada UKM Bakso Cipluk sebagai objek kegiatan, yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam proses produksi bakso, memecahkan masalah memperpanjang umur simpan bakso, dan meningkatkan pemasaran bakso melalui perbaikan promosi produk di media sosial dan media cetak. Saran yang dapat diberikan adalah UKM Bakso Cipluk adalah perlu mendapatkan bantuan finansial modal

agar usahanya menjadi lebih luas, dan membuka kerjasama *franchise* produksi bakso sehingga bisa dipasarkan hingga ke daerah lain di luar Jawa Barat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Padjadjaran yang telah membiayai kegiatan melalui program Hibah Internal Unpad terintegrasi PKM dan KKNM tahun 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2018. Permendag no. 41/m-dag/per/12/2011, II kemendag, 6 hlm. (<http://www.kemendag.go.id/files/regulasi/2011/12/abstraksi%20bhs.%20indo%20permendag%20no.%2041%20thn%202011.pdf> - diunduh 3 desember 2018).
- Ulupi, N., Komariah, S. Utami. 2005. Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripolifosfat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi. *J.Indon. Trop.Anim.Agric.*30(2).
- Dinkes, 2017. Amankan Pangan dan Bebaskan Produk Dari Bahan Berbahaya (<https://dinkes.bulelengkab.go.id/artikel/amankan-pangan-dan-bebaskan-produk-dari-bahan-berbahaya>).