



Pelatihan “Pembuatan Bakso Ikan Tuna” untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha pada Mahasiswa

Jakub Saddam Akbar¹, Kartyka Nababan², Mustapa³, Stefan Marco Rumengan⁴, Djakariah⁵

^{1,2}Pendidikan Kimia, Universitas Negeri Manado, Tondano, Indonesia

^{3,4}Ilmu Kimia, Universitas Negeri Manado, Tondano, Indonesia

⁵Pendidikan Sejarah, Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia

Email: ¹jakubakbar@unima.ac.id, ²kartykanababan@unima.ac.id, ³mustapa@unima.ac.id,

⁴stefanrumengan@unima.ac.id, ⁵djakariah@staf.undana.ac.id

Abstract

The "Tuna Fish Ball Making" training aims to foster entrepreneurial spirit among students. Through this training, students not only gain technical knowledge in producing tuna fish balls but also acquire practical skills that can be applied to independent ventures. Tuna is chosen as the main ingredient because it is rich in nutrients and has significant market potential. This training covers the entire production process, from selecting raw materials and processing techniques to product packaging. Additionally, it includes material on marketing strategies, business management, and market analysis to strengthen students' understanding of the business world. This training is expected to enhance student's skills and knowledge in entrepreneurship and motivate them to create new business opportunities. Consequently, it is hoped that young, creative, and innovative entrepreneurs will emerge, contributing to reducing unemployment and boosting the economy. The results of this training show a significant increase in students' interest and readiness to enter the entrepreneurial world, as well as a better understanding of the importance of innovation and sustainability in business. Overall, this training has a positive impact on shaping the entrepreneurial mentality among students, making them more prepared to face future challenges.

Keywords: Training, Entrepreneurial Spirit, Tuna Fish Meatball.

Abstrak

Pelatihan “Pembuatan Bakso Ikan Tuna” ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha di kalangan mahasiswa. Melalui pelatihan ini, mahasiswa tidak hanya mendapatkan pengetahuan teknis dalam memproduksi bakso ikan tuna, tetapi juga memperoleh keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan dalam usaha mandiri. Ikan tuna dipilih sebagai bahan utama karena kaya akan nutrisi dan memiliki potensi pasar yang besar. Pelatihan ini mencakup seluruh proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk. Selain itu, diberikan pula materi mengenai strategi pemasaran, manajemen usaha, dan analisis pasar untuk memperkuat pemahaman mahasiswa mengenai dunia bisnis. Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang kewirausahaan serta memotivasi mereka untuk menciptakan peluang usaha baru. Dengan demikian, diharapkan muncul wirausahawan-wirausahawan muda yang kreatif dan inovatif, yang dapat berkontribusi dalam mengurangi angka pengangguran dan meningkatkan perekonomian. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam minat dan kesiapan mahasiswa untuk terjun ke dunia wirausaha, serta pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya inovasi dan keberlanjutan dalam bisnis. Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif dalam membentuk mentalitas wirausaha di kalangan mahasiswa, menjadikan mereka lebih siap menghadapi tantangan di masa depan.

Kata Kunci: Pelatihan, Jiwa wirausaha, Bakso Ikan Tuna.

A. PENDAHULUAN

Kewirausahaan bukan hanya tentang menggerakkan ekonomi, tetapi juga merupakan panggung bagi ide-ide inovatif untuk berkembang. Di sektor makanan, kewirausahaan memiliki peran kunci dalam memunculkan inovasi yang

mendorong perubahan dan penciptaan nilai tambah. Sebagai katalisator bagi inovasi di sektor makanan, kewirausahaan membuka peluang bagi pengembangan produk baru, metode produksi yang lebih efisien, dan penyebaran praktik berkelanjutan. Para wirausahawan makanan tidak hanya menciptakan produk baru, tetapi juga mengubah

cara kita memandang dan menggunakan bahan pangan yang ada. Dalam era di mana konsumen semakin sadar akan kesehatan dan keberlanjutan, kewirausahaan makanan tidak hanya mencari keuntungan tetapi juga menciptakan solusi yang mengakomodasi kebutuhan pasar yang terus berkembang. Menurut Nielsen global health and Wellness survey (2015) sekitar 88% responden bersedia membayar lebih untuk produk makanan yang lebih sehat dan lebih dari 60% konsumen menghindari zat tambahan buatan, hormon, antibiotik, GMO, dan produk kemasan. Sedangkan menurut Euromonitor international's voice of the consumer: lifestyles survey (2021) lebih dari 60% konsumen global menyatakan bahwa mereka lebih memilih produk dari perusahaan yang secara aktif mengurangi dampak lingkungan dan sekitar 40% konsumen global memilih untuk membeli produk dari merek yang mempromosikan keberlanjutan dan etika.

Kewirausahaan mendorong efisiensi dalam proses produksi makanan, memungkinkan penemuan cara-cara baru yang lebih efisien dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas. Hal ini merupakan landasan kreativitas dan keberanian untuk mengeksplorasi bahan-bahan baru, metode produksi yang inovatif, dan bentuk-bentuk pengemasan yang menarik untuk menarik konsumen. Contoh yang dapat dilihat yaitu teknologi pengeringan beku (*freeze-drying*). Salah satu perusahaan yang menggunakan ini adalah The rotten fruit box yang menggunakan teknologi pengeringan beku untuk mengeringkan buah yang hampir busuk, mengubahnya menjadi snack buah yang tahan lama tanpa merusak nilai gizi dan rasa. Teknologi ini membantu mengurangi limbah makanan dan memperpanjang masa simpan produk.

Kewirausahaan pada bidang makanan seringkali mengidentifikasi masalah yang ada dalam industri makanan dan berusaha mencari solusi yang berbasis inovasi, baik dari segi produk maupun proses bisnis. Melalui kewirausahaan, para pelaku industri makanan tidak hanya menciptakan produk yang menarik dan berbeda, tetapi juga menginspirasi perubahan yang lebih besar dalam cara kita memandang, memproduksi, dan mengonsumsi makanan. Inovasi yang muncul dari kewirausahaan menjadi pendorong utama di balik kemajuan dinamika industri makanan modern.

Menurut Chimucheka (2017) pertumbuhan kewirausahaan dalam suatu negara dapat dipengaruhi oleh peran universitas dalam menyelenggarakan kegiatan program pendidikan kewirausahaan. Pendidikan kewirausahaan adalah upaya sengaja dari seseorang untuk meningkatkan pemahaman terhadap 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. Hasil penelitian Ramadhani & Nurnida (2017) menunjukkan bahwa materi kewirausahaan yang disampaikan dalam perkuliahan memiliki pengaruh langsung dan signifikan terhadap minat berwirausaha mahasiswa.

Hal ini menunjukkan bahwa kualitas dan relevansi materi yang diajarkan sangat penting dalam menumbuhkan minat berwirausaha di kalangan mahasiswa. Pernyataan ini didukung oleh hasil penelitian Susanti (2021) yang menunjukkan bahwa pendidikan kewirausahaan, motivasi untuk berwirausaha, dan lingkungan keluarga secara individu dan bersama-sama memiliki pengaruh yang signifikan terhadap minat mahasiswa untuk berwirausaha. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Maulana (2018) menunjukkan bahwa alasan utama mahasiswa berwirausaha adalah untuk memperoleh penghasilan guna mendukung kebutuhan hidup dan biaya kuliah, memanfaatkan waktu secara optimal, serta mengembangkan diri dan memberdayakan Masyarakat. Lebih lanjut penelitian ini menunjukkan bahwa Karakteristik kewirausahaan yang banyak berkembang di kalangan mahasiswa meliputi kepemimpinan, kemandirian, kerja keras, kerja sama, kreativitas, inovasi, serta keberanian dalam mengambil keputusan dan risiko. Oleh karena itu Anggresta, Maya, & Septariani (2022) dalam penelitiannya menyarankan agar mata kuliah kewirausahaan dan literasi digital di perguruan tinggi dioptimalkan. Dengan langkah ini, diharapkan dapat melahirkan wirausaha yang kompeten dan mampu bersaing, sehingga berkontribusi pada peningkatan pertumbuhan ekonomi nasional dan penurunan angka pengangguran.

Mahasiswa membawa pemikiran segar dan kreativitas yang diperlukan untuk mengubah lanskap industri makanan. Mahasiswa cenderung memiliki pandangan yang inovatif dan tidak terikat oleh batasan konvensional. Energinya yang tinggi dan semangat untuk menciptakan perubahan membuat mahasiswa menjadi kekuatan yang mampu memperkenalkan ide-ide baru dan solusi kreatif di sektor makanan. Namun, banyak mahasiswa memiliki keahlian dalam memasak tetapi kurang memiliki pengetahuan tentang aspek-aspek bisnis yang diperlukan untuk mengelola dan mempromosikan bisnis kuliner mereka. Tanpa pengetahuan tentang manajemen bisnis, strategi pemasaran, dan analisis pasar, potensi bisnis mahasiswa menjadi tidak teroptimalkan. Selain itu, Banyak mahasiswa yang memiliki pengetahuan teoritis yang cukup tentang kuliner, namun kurang memiliki pengalaman praktis dalam mengolah bahan makanan menjadi produk jadi. Hal ini

menghambat kemampuan mahasiswa untuk memulai bisnis kuliner sendiri di masa depan.

Generasi mahasiswa saat ini menghadirkan dinamika baru dalam dunia makanan dengan kesadaran yang tinggi terhadap kesehatan, keberlanjutan, dan inovasi. Mahasiswa menjadi kekuatan pendorong di balik terciptanya produk makanan yang lebih sehat, ramah lingkungan, dan berkelanjutan. Berikut adalah salah satu contoh produk makanan inovatif yang dikembangkan oleh mahasiswa Institut Pertanian Bogor (IPB) dengan produk bernama Nugget sayuran. Produk ini dibuat dari campuran berbagai sayuran seperti wortel, bayam, dan brokoli. Produk ini dapat memenuhi kebutuhan pasar dengan menyediakan alternatif yang lebih sehat dibandingkan nugget daging konvensional, cocok untuk anak-anak dan dewasa yang ingin meningkatkan asupan sayuran. Sehingga produk ini dapat menjadi alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada daging, membantu mengurangi dampak lingkungan dari produksi daging.

Melalui kecakapan teknologi yang dimiliki, mahasiswa mampu mengadaptasi teknologi terbaru ke dalam inovasi di industri makanan, merangkul perubahan dari produksi hingga pemasaran. Kesadaran akan kesehatan dan keberlanjutan menjadi fokus utama bagi generasi ini. Mahasiswa memahami pentingnya pola makan yang seimbang dan dampaknya terhadap lingkungan. Dengan menggabungkan pengetahuan ilmiah dan kreativitas, mahasiswa dapat menciptakan produk makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga menguntungkan bagi tubuh. Konsep makanan organik, dan berbahan baku lokal menjadi pilihan utama yang diperjuangkan untuk mendukung keberlanjutan lingkungan. Tidak hanya memahami teknologi, mahasiswa juga memiliki kemampuan untuk mengaplikasikan teknologi tersebut ke dalam industri makanan. Berdasarkan teknik produksi yang efisien hingga strategi pemasaran digital, generasi ini memanfaatkan teknologi sebagai alat untuk meningkatkan kualitas dan aksesibilitas produk makanan. Mahasiswa menjadi penghubung antara tradisi kuliner dan inovasi, memadukan kearifan lokal dengan teknologi modern untuk menciptakan produk yang relevan dengan tren dan kebutuhan pasar saat ini. Pada lingkungan akademis, mahasiswa didorong untuk berpikir kritis dan eksperimental. Mahasiswa dihadapkan pada tantangan untuk mengeksplorasi ide-ide baru dan menciptakan solusi inovatif. Dalam hal ini, mahasiswa menjadi sumber ide kreatif yang dapat membawa perubahan dalam industri makanan. Mereka mengambil kebijaksanaan dari tradisi kuliner dan mengembangkannya menjadi konsep-konsep baru yang menarik dan sesuai dengan tuntutan zaman.

Kolaborasi lintas disiplin ilmu menjadi kunci dalam menghadapi kompleksitas tantangan di industri makanan. Mahasiswa memiliki kesempatan untuk berkolaborasi dengan berbagai disiplin ilmu, seperti ilmu pangan, teknologi, dan kewirausahaan. Kolaborasi ini memungkinkan mereka untuk menjembatani divisi dan memperluas cakupan ide inovatif mereka. Dari pengembangan produk baru hingga penciptaan rantai pasok yang berkelanjutan, kerjasama lintas disiplin ilmu membuka pintu bagi inovasi yang revolusioner dalam industri makanan. Dengan kesadaran akan kesehatan, keberlanjutan, dan kemampuan teknologi yang dimilikinya, generasi mahasiswa saat ini menjadi kekuatan yang mengubah paradigma dalam industri makanan. Mahasiswa tidak hanya mengadaptasi diri terhadap perubahan, tetapi juga menjadi agen perubahan yang memimpin transformasi menuju masa depan makanan yang lebih baik untuk semua.

Ikan tuna dikenal sebagai sumber protein yang kaya, mengandung asam lemak omega-3, serta mineral dan vitamin yang esensial bagi kesehatan tubuh manusia. Ikan tuna memiliki siklus reproduksi yang relatif cepat dan tersedia dalam jumlah yang cukup besar di berbagai wilayah, membuatnya menjadi bahan baku yang dapat diandalkan dalam industri pangan. Penggunaan ikan tuna dalam produk makanan memberikan nilai tambah karena kandungan gizinya yang tinggi. Hal ini tidak hanya memperkaya variasi kuliner tetapi juga menyediakan alternatif sehat untuk konsumen. Contoh produk olahan ikan tuna yang inovatif dan memberikan manfaat bagi konsumen adalah Sashimi grade tuna jerky. Produk tuna jerky dibuat dari ikan tuna berkualitas sashimi untuk menjawab kebutuhan pasar dengan menyediakan camilan protein tinggi yang tahan lama dan mudah dibawa, cocok untuk konsumen yang mencari camilan sehat dan bergizi. Sehingga emberikan alternatif camilan yang rendah lemak dan tinggi protein, membantu dalam diet sehat dan peningkatan asupan protein. Penggunaan tuna berkualitas sashimi juga memastikan produk bebas dari bahan pengawet dan aditif berbahaya.

Pemanfaatan ikan tuna dalam industri pangan juga mendukung perekonomian di 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 menggali lebih dalam potensi ini dalam mengembangkan berbagai produk pangan yang inovatif dan memberikan manfaat bagi konsumen serta sektor perikanan secara keseluruhan. Banyak produk olahan dari ikan seperti empek-empek, bakso, dan kerupuk ikan yang mendapat minat dari masyarakat (Setyawan dkk., 2021). Mengubah ikan tuna menjadi produk olahan seperti bakso menunjukkan kreativitas dalam penggunaan bahan baku yang berbeda, menyediakan alternatif makanan

yang berbeda dari yang sudah ada sebelumnya (Lubis dkk., (2022).

Bakso merupakan salah satu makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat, tak terkecuali dari berbagai golongan usia. Sebagai salah satu makanan cepat saji favorit, bakso memang memiliki daya tarik tersendiri. Namun, dengan semakin meningkatnya kesadaran akan pentingnya kesehatan dan nutrisi, pergeseran menuju opsi makanan yang lebih sehat menjadi tren yang tak terhindarkan. Dalam konteks ini, bakso ikan tuna muncul sebagai alternatif yang menarik dan lebih sehat dibandingkan bakso tradisional yang biasanya terbuat dari daging sapi atau ayam. Ikan tuna dikenal sebagai sumber protein tinggi yang rendah lemak, menjadikannya pilihan yang ideal bagi individu yang memperhatikan asupan nutrisi mereka. Dengan adanya bakso ikan tuna, konsumen dapat menikmati cita rasa bakso yang familiar sambil tetap menjaga kesehatan mereka.

Bakso ikan tuna menghadirkan inovasi baru dalam industri makanan dengan menggabungkan bahan baku yang kaya akan nutrisi dan rasa yang khas. Produk ini berbeda dari bakso daging tradisional karena menggunakan ikan tuna, yang dikenal memiliki kandungan protein tinggi dan lemak rendah. Proses pembuatannya melibatkan teknik pengolahan yang memastikan tekstur yang lembut namun tetap kenyal, mirip dengan bakso daging, namun dengan cita rasa laut yang unik. Contoh konkret dari inovasi ini adalah peluncuran berbagai varian bakso ikan tuna oleh beberapa perusahaan makanan di Indonesia yang menambahkan rempah-rempah lokal untuk memperkaya cita rasa, seperti bakso tuna dengan bumbu Bali atau bakso tuna dengan saus padang. Hal ini tidak hanya memperkenalkan variasi baru dalam produk bakso tetapi juga memberikan pengalaman kuliner yang berbeda bagi konsumen.

Tren menuju opsi makanan yang lebih sehat mendorong munculnya bakso ikan tuna sebagai alternatif yang menarik karena ikan tuna dikenal sebagai sumber protein yang rendah lemak dan kaya akan omega-3. Konsumen saat ini semakin sadar akan pentingnya pola makan sehat dan cenderung mencari produk makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan. Bakso ikan tuna menawarkan solusi dengan memberikan asupan protein yang penting untuk pertumbuhan dan perbaikan sel, serta omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung. Selain itu, produk ini biasanya lebih rendah kalori dibandingkan bakso daging sapi, sehingga cocok untuk mereka yang ingin mengontrol berat badan atau menjalani diet sehat.

Bakso ikan tuna memberikan nilai ekonomi yang signifikan bagi para pengusaha kuliner dan sektor perikanan. Bagi pengusaha kuliner, produk ini

membuka peluang bisnis baru dengan menawarkan menu yang unik dan sehat, yang dapat menarik pelanggan dari berbagai segmen pasar. Inovasi dalam produk bakso ikan tuna juga dapat meningkatkan margin keuntungan karena konsumen bersedia membayar lebih untuk produk makanan yang sehat dan berkualitas. Di sisi lain, sektor perikanan mendapatkan manfaat dengan meningkatnya permintaan akan ikan tuna, yang dapat mendukung nelayan lokal dan industri pengolahan ikan. Dengan adanya permintaan yang stabil, sektor perikanan dapat beroperasi lebih efektif dan berkelanjutan, serta menciptakan lapangan kerja baru. Kombinasi ini menciptakan siklus ekonomi yang positif, dimana peningkatan permintaan konsumen terhadap produk sehat seperti bakso ikan tuna mendorong pertumbuhan ekonomi di berbagai sektor terkait.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Langkah-langkah Pelatihan yang dilakukan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna harus dilakukan dengan langkah-langkah yang terstruktur dan menyeluruh agar mahasiswa dapat menguasai teknik serta pengetahuan yang diperlukan. Berikut adalah langkah-langkah yang dilakukan :

- 1 **Persiapan Awal**
Pada tahap ini dilakukan penentuan jumlah peserta dan latar belakang mereka untuk menyesuaikan materi pelatihan. dan menyediakan semua bahan baku (ikan tuna segar, bumbu-bumbu, bahan pengikat seperti tepung tapioka) dan peralatan yang diperlukan.
- 2 **Pengantar dan Teori**
Pada tahap ini dilakukan pengenalan terhadap manfaat gizi, dan potensi pasar bakso ikan tuna. Menguraikan langkah-langkah dasar pembuatan bakso, termasuk pemilihan ikan tuna berkualitas, teknik pengolahan, dan kombinasi bumbu yang tepat. Serta memberikan pelatihan tentang praktik kebersihan dan keamanan pangan yang harus diterapkan selama proses pembuatan.
- 3 **Praktik Pembuatan**
Pada tahap ini ditunjukkan langkah-langkah pembuatan bakso ikan tuna secara langsung, dari pembersihan ikan, penggilingan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, hingga perebusan bakso. Setelah itu diajarkan teknik pengemasan yang higienis dan menarik ke dalam pelatihan, peserta akan siap untuk mengemas bakso ikan tuna dengan cara yang tidak hanya menjaga kualitas produk tetapi juga menarik konsumen dan memperpanjang masa simpannya. Kemudian mahasiswa dibagi dalam kelompok kecil untuk mempraktikkan sendiri langkah-

langkah yang telah didemonstrasikan, dengan pengawasan dan bimbingan instruktur.

4 Penutupan dan Evaluasi

Pada tahap ini dilakukan sesi tanya jawab dengan membuka sesi diskusi untuk menjawab pertanyaan peserta dan mengatasi masalah yang mungkin dihadapi. Kemudian melakukan evaluasi pelatihan dengan mengumpulkan umpan balik dari peserta mengenai pelatihan yang telah dijalani untuk perbaikan di masa depan.

Pelatihan kewirausahaan di bidang bakso ikan tuna menjadi sebuah langkah yang berarti dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa. Dengan pelatihan ini, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengetahuan praktis tentang cara memulai dan mengelola bisnis, tetapi juga dapat melihat potensi dalam industri makanan, seperti bakso ikan tuna, yang belum sepenuhnya dieksplorasi. Dengan memperkenalkan mereka pada peluang bisnis yang inovatif dan berkelanjutan, pelatihan ini mendorong mahasiswa untuk mengembangkan kreativitas, keberanian, dan keterampilan bisnis yang diperlukan untuk menjadi wirausahawan yang sukses di masa depan.

Pembuatan Bakso Berbahan Dasar Ikan Tuna

Pembuatan bakso berbahan dasar ikan tuna merupakan proses yang melibatkan beberapa langkah. Tahap pertama pelatihan berfokus pada pengenalan bahan baku ikan tuna, dimulai dengan menjelaskan jenis-jenis ikan tuna yang cocok untuk bakso, seperti tuna sirip kuning (*yellowfin*) atau tuna cakalang, dan cara memilih ikan tuna yang segar dan berkualitas berdasarkan warna daging, bau, dan kekencangan tekstur. Peserta juga akan diajarkan tentang penanganan ikan yang higienis untuk memastikan produk yang aman dan berkualitas. Selanjutnya, pelatihan beralih ke teknik pengolahan ikan tuna, mencakup langkah-langkah membersihkan dan memotong ikan dengan benar untuk menghilangkan bagian yang tidak diperlukan, teknik penggilingan ikan untuk mencapai tekstur yang halus dan konsisten, serta pencampuran bahan-bahan lain seperti tepung tapioka, bumbu-bumbu, dan air untuk menghasilkan adonan bakso yang sempurna.

Tahap selanjutnya adalah pembentukan bakso, di mana peserta akan mempelajari teknik membentuk bakso dengan tangan atau menggunakan alat cetak untuk memastikan bentuk dan ukuran yang seragam. Setelah itu, peserta akan diajarkan teknik perebusan bakso yang tepat, seperti menjaga suhu air dan durasi perebusan, untuk menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa yang lezat. Terakhir, pelatihan akan membahas teknik pengemasan yang higienis dan menarik, termasuk penggunaan

kemasan vakum atau plastik food grade, untuk menjaga kualitas bakso dan memperpanjang masa simpannya, memastikan produk tetap segar dan aman untuk dikonsumsi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah mengikuti pelatihan tersebut, para mahasiswa berhasil mempelajari secara praktis proses pembuatan bakso berbahan dasar ikan tuna. Mahasiswa mampu menguasai langkah-langkah dalam memilih ikan tuna yang berkualitas tinggi, mengolahnya menjadi adonan bakso, dan memasaknya dengan tepat. Selain itu, para mahasiswa juga dilatih dalam perencanaan bisnis, strategi pemasaran, dan analisis pasar yang terkait dengan bakso ikan tuna. Melalui pelatihan ini, para mahasiswa memahami setiap tahap dalam proses produksi bakso ikan tuna, termasuk aspek kualitas bahan baku, teknik pengolahan, dan metode memasak yang sesuai. Mahasiswa memahami peran bahan pengikat dan bumbu dalam mencapai tekstur, rasa, dan aroma yang optimal pada bakso ikan tuna. Pelatihan tersebut memberi mereka keterampilan yang tidak hanya bersifat kuliner tetapi juga kewirausahaan yang diperlukan untuk mendirikan usaha yang sukses di industri makanan.

Dengan memahami dinamika pasar dan preferensi konsumen, mahasiswa mampu mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan bakso ikan tuna. Selain itu, pengalaman langsung yang diperoleh selama pelatihan memungkinkan mahasiswa untuk mengatasi tantangan potensial yang mungkin timbul dalam produksi dan pemasaran. Secara keseluruhan, pelatihan tersebut memberikan pemahaman holistik tentang proses produksi bakso ikan tuna, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengiriman produk akhir. Hal itu memberdayakan para mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk berinovasi dan berhasil dalam lanskap bisnis kuliner, khususnya di pasar produk berbasis tuna. Dengan keahlian baru yang mereka peroleh, mereka siap untuk berkontribusi dalam industri kuliner sambil mempromosikan konsumsi seafood yang berkelanjutan.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Tuna Kepada Mahasiswa

Mahasiswa memahami teknik memasak bakso ikan tuna agar matang secara merata tanpa kehilangan tekstur dan kualitasnya. Mereka juga mengenali tanda-tanda kematangan bakso yang tepat. Mahasiswa memahami pentingnya pengendalian kualitas dari awal hingga akhir proses produksi. Mereka mampu melakukan evaluasi terhadap hasil produksi untuk 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 menjadi dasar yang kokoh bagi mahasiswa untuk menjalankan proses produksi dengan efisien dan konsisten dalam menciptakan produk berkualitas tinggi.



Gambar 2. Produk Akhir Hasil Pelatihan

Mahasiswa diberi kesempatan unik untuk menumbuhkan keterampilan kewirausahaan yang krusial, seperti kemampuan berinovasi, mengelola risiko, dan memahami dinamika pasar. Dalam pelatihan ini, mahasiswa tidak hanya menjadi ahli dalam pembuatan bakso ikan tuna, tetapi juga memperoleh pengetahuan yang mendalam mengenai bagaimana menerapkan keterampilan kewirausahaan dalam konteks industri makanan. Mereka diberdayakan untuk menjadi pengusaha mandiri yang mampu menciptakan peluang bisnis baru atau memberikan kontribusi berarti dalam industri makanan.

Kolaborasi merupakan salah satu kunci utama dalam pelatihan ini. Mahasiswa memiliki kesempatan untuk berbagi ide, belajar dari sesama, dan memperluas jaringan mereka dalam dunia kewirausahaan. Hal ini tidak hanya memperkaya pengalaman mereka tetapi juga membuka pintu bagi potensi kolaborasi yang lebih luas di masa depan. Hasil dari pelatihan ini tidak hanya terbatas pada penguasaan teknis dalam pembuatan bakso ikan tuna. Lebih dari itu, mahasiswa mengembangkan keterampilan kewirausahaan yang kuat yang dapat mendorong mereka untuk berkontribusi secara positif dalam industri makanan. Dengan demikian, pelatihan ini membuka

peluang bagi mahasiswa untuk merintis usaha mereka sendiri atau terlibat dalam menciptakan solusi bisnis yang inovatif di masa depan.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan penguasaan proses produksi bakso ikan tuna yang berhasil dicapai melalui pelatihan, dapat disimpulkan bahwa mahasiswa telah mengembangkan pemahaman yang komprehensif akan seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga teknik memasak yang tepat. Memiliki pengetahuan akan 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 yang dihasilkan dari awal hingga akhir proses produksi. Hasil tersebut menegaskan bahwa mahasiswa telah menguasai tidak hanya aspek teknis dalam pembuatan bakso ikan tuna, tetapi juga pemahaman mendalam mengenai pentingnya kualitas bahan baku, penggunaan teknik yang sesuai, serta pengendalian mutu produk.

Saran

Untuk memastikan keberlanjutan dari pembelajaran dan semangat wirausaha yang telah ditumbuhkan, disarankan untuk mengadakan sesi tindak lanjut atau pelatihan lanjutan secara berkala. Hal ini dapat membantu mahasiswa untuk terus mengasah keterampilan mereka dan tetap terhubung dengan tren terbaru dalam industri kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggresta, V., Maya, S., & Septariani, D. (2022). Pengaruh Literasi Digital Dan Mata Kuliah Kewirausahaan Terhadap Kesiapan Berwirausaha. *Research and Development Journal of Education*, 8(1), 153-159. <http://dx.doi.org/10.30998/rdje.v8i1.12090>
- Ariani, M., Zulhawati, Z., Haryani, H., Zani, B. N., Husnita, L., Firmansyah, M. B., ... & Hamsiah, A. 2023. *Penerapan Media Pembelajaran Era Digital*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Chimucheka, Tendai. 2017. The Impact of Entrepreneurship Education on the Establishment and Survival of Small, Micro and Medium Enterprises (SMMEs). *Journal Economics*, 4(2): 157-168. <https://doi.org/10.1080/09765239.2013.11884975>

- Euromonitor International (2021). Voice of the consumer: Lifestyles survey. Euromonitor International. *Masyarakat*, 3(2), 386-391. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v3i2.1848>
- Gerba, Dugassa Tessema. (2012). Impact of entrepreneurship education on entrepreneurial intentions of business and engineering students in Ethiopia. *Journal of Economic and Management Studies*, 3(2): 258-277. <https://doi.org/10.1108/20400701211265036>
- Global, N. (2015). Nielsen's global health & wellness survey: We are what we eat. Healthy eating trends around the world.
- Kurniawan, H., Hakim, L., Sanulita, H., Maiza, M., Arisanti, I., Rismawan, M., Sudipa, I. G. I., Daryaswanti, P. I., Kharisma, L. P. I., & Haryani, H. (2023). *Teknik Penulisan Karya Ilmiah: Cara Membuat Karya Ilmiah Yang Baik Dan Benar*. Jambi: PT. 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/rjpkm.v3i2.1848>
- Maulana, H. (2018). Pengembangan jiwa kewirausahaan: studi kasus terhadap mahasiswa yang berwirausaha di Yogyakarta. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 2(1), 21-29.
- Ramadhani, N. T., & Nurnida, I. (2017). Pengaruh mata kuliah kewirausahaan terhadap minat berwirausaha mahasiswa. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 1(1), 89-97. <https://doi.org/10.31294/jeco.v1i1.1515>
- 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>
- Susanti, A. (2021). Pengaruh pendidikan kewirausahaan, motivasi berwirausaha dan lingkungan keluarga terhadap minat berwirausaha mahasiswa (pada akademi kesejahteraan sosial ibu kartini). *E-Bisnis: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 14(2), 80-88. <https://doi.org/10.51903/e-bisnis.v14i2.465>