

Bakso Rambak Sebagai Upaya Penguatan Kampung Tematik “Kampung Rambak”

Eny Hartadiyati

Universitas PGRI Semarang

Hartadiyati@gmail.com

Abstract

Kampung Rambak is a thematic village was formed based on a production of cowhide rambak. However, the activities of Kampung Rambak are deemed not optimal have not been maximally characterized by the village of Rambak. The objectives to be achieved in this Community Partnership Program activity are to generally strengthen the characteristics of the Kampung Rambak by diversifying products made from rambak, with specific objectives that the training participants have (1) an understanding of the characteristics and nutritional value of rambak; (2) skill in making rambak meatballs. The methods used were (1) counseling on the characteristics and nutritional content of rambak (2) training on skills in making rambak meatballs. The work procedures carried out were as follows: (1) counseling on the characteristics and nutritional content of rambak, (2) socialization regarding processed rambak products, namely rambak meatballs, (3) training on making healthy rambak meatballs, (4) assistance in making rambak meatballs healthy. The results obtained were (1) the counseling activity was successful, it was shown that 89.5% of the participants understood the characteristics and nutritional content of the rambak, (2) the training activities were successfully carried out, it was seen that 90.9% of the participants succeeded in making rambak meatballs. The results obtained can be used to strengthen the existence of Kampung Rambak, Pandean Lamper Village, Semarang City.

Key word:

Rambak
meatballs;
product
diversification;
Kampung
Rambak

Kata Kunci

bakso rambak;
diversifikasi
produk;
kampung
rambak;

Abstrak

Kampung Rambak merupakan kampung tematik yang dibentuk berdasarkan adanya produksi rambak kulit sapi. Namun kegiatan Kampung Rambak dirasa belum maksimal karena aspek sosial ekonomi belum maksimal mencirikan Kampung Rambak. Tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini yaitu secara umum memperkuat ciri Kampung Rambak dengan diversifikasi produk berbahan rambak, dengan tujuan khusus yaitu peserta pelatihan memiliki (1) pemahaman tentang karakteristik dan nilai gizi rambak kulit; (2) keterampilan membuat bakso rambak. Metode yang digunakan adalah (1) penyuluhan tentang karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit (2) pelatihan keterampilan membuat bakso rambak. Prosedur kerja yang dilakukan sebagai berikut: (1) penyuluhan mengenai karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit, (2) sosialisasi mengenai produk olahan rambak kulit yaitu bakso rambak, (3) pelatihan membuat bakso rambak yang sehat, (4) pendampingan membuat bakso rambak yang sehat. Hasil yang didapatkan yaitu (1) kegiatan penyuluhan berhasil dengan baik ditunjukkan sebanyak 89,5% peserta memahami karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit, (2) kegiatan

pelatihan berhasil dilaksanakan terlihat sebanyak 90,9% peserta berhasil membuat bakso rambak.

Hasil yang didapatkan tersebut dapat digunakan untuk menguatkan keberadaan Kampung Rambak kelurahan Pandean Lamper kota Semarang.

PENDAHULUAN

Kampung Tematik merupakan suatu inovasi sosial (Kloczko-Gajewska, 2014), dibentuk untuk meningkatkan kekuatan dan kesejahteraan masyarakat setempat (Atkočiūnienė dan Kaminaitė, 2017). Pemerintah Kota Semarang mencanangkan Kampung tematik sebagai salah satu inovasi program. Dalam pelaksanaannya melibatkan partisipasi masyarakat beserta 65ebagia – 65ebagia yang ada bertujuan untuk membangun trademark / karakteristik lingkungan melalui peningkatan / pengembangan potensi – potensi 65ebag yang dimiliki di wilayah tersebut. Potensi – potensi tersebut dapat berupa :usaha masyarakat yang dominan dan menjadi mata pencaharian pokok 65ebagian besar warga di wilayah tersebut, karakter masyarakat yang mendidik (budaya, tradisi, kearifan 65ebag), masyarakat dan lingkungan yang sehat, home 65ebagian ramah lingkungan, kerajinan masyarakat, ciri khas setempat yang lebih kuat / tidak dimiliki kampung lain dan bisa menjadi ikon wilayah. Kampung Tematik merupakan titik sasaran dari 65ebagian wilayah Kelurahan yang dilakukan perbaikan dengan memperhatikan beberapa hal sebagai

berikut : mengubah lokasi kumuh menjadi tidak kumuh (peningkatan/ perbaikan kondisi lingkungan, peningkatan penghijauan wilayah yang intensif), pelibatan partisipasi masyarakat secara aktif, mengangkat potensi sosial dan ekonomi masyarakat setempat (pemberdayaan) (Gerbanghebat, 2018) .

Kelurahan Pandean Lamper merupakan salah satu kelurahan di kota Semarang tepatnya di Kecamatan Gayamsari. Kelurahan Pandean Lamper berdasarkan potensi sosial ekonomi sangat produktif dan dinamis terbukti adanya sentra-sentra produksi yang melibatkan warga sekitar untuk meningkatkan perekonomian dan sosialnya seperti sentra daging dan penggilingan daging, home industri tempe, bakso daging sapi dan sentra rambak kulit sapi. Pada bulan Februari tahun 2017 kelurahan Pandean Lamper telah melaksanakan program walikota membentuk kampung tematik Kampung Rambak berdasarkan potensi sosial ekonomi kelurahan Pandean Lamper yaitu home industri rambak kulit sapi tepatnya di RW 9. Hal ini sesuai dengan pendapat Kloczko-Gajewska (2014) bahwa kampung tematik adalah kampung tempat para penduduk memutuskan untuk mengembangkan lingkungan mereka

berdasarkan ide yang membuat mereka dikenali.

Dalam pelaksanaannya terlihat beberapa kegiatan yang dilakukan untuk menciptakan Kampung Tematik “Kampung Rambak” sesuai dengan aturan Walikota Semarang yaitu mengubah lokasi kumuh menjadi tidak kumuh / peningkatan / perbaikan kondisi lingkungan, peningkatan penghijauan wilayah yang intensif, dan pelibatan partisipasi masyarakat secara aktif, telah dilakukan oleh masyarakat setempat. Tampaknya aspek kegiatan mengangkat potensi sosial dan ekonomi masyarakat setempat (pemberdayaan) dirasa belum maksimal, menurut Monograf kelurahan Pandean Lamper , 2017 terlihat hanya ada dua *home* industri rambak kulit sapi dan kerbau di RW 3.

Rambak adalah salah satu makanan tradisional di Indonesia yang dibuat dari berbagai jenis kulit binatang seperti kerbau, sapi, atau babi yang dibuat dengan proses secara tradisional (Erwanto et al., 2016) . Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa dalam kegiatan produksi rambak kulit sapi dan kerbau ini belum ada produk-produk lain berbasis rambak kulit, serta belum banyak partisipasi masyarakat untuk dapat menguatkan keberadaan Kampung Rambak. Dapat dikatakan bahwa perlu penguatan Kampung Rambak

sehingga lebih dikenal masyarakat luas dan lebih meningkatkan sosial- ekonomi masyarakat Kampung Rambak, kelurahan Pandean Lamper. Kampung Rambak perlu didukung dengan produk-produk berbahan rambak kulit sapi dan kerbau sebagai peluang usaha bagi masyarakat Kampung Rambak, untuk penguatan atau mengoptimalkan keberadaan Kampung Rambak.

Melihat potensi yang ada di Kampung Rambak dan kelurahan Pandean Lamper maka dipilih pemberdayaan pada bidang potensi sosial ekonomi, bukan pada potensi budaya maupun lingkungan. Hal ini disebabkan berdasarkan hasil observasi diketahui kelurahan Pandean Lamper selain mempunyai sentra rambak kulit sapi juga mempunyai sentra-sentra usaha kecil yaitu sentra daging sapi dan penggilingan daging, serta sentra lapak kuliner. Berdasarkan hal tersebut maka adalah perlu melakukan diversifikasi produk berbahan rambak kulit sebagai produk kuliner yang melibatkan partisipasi masyarakat dengan memberdayakan sentra- sentra usaha kecil yang sudah ada, yaitu melatih masyarakat membuat bakso rambak sebagai peluang usaha bagi masyarakat. Untuk membuat bakso rambak yang berkualitas, enak dan sehat diperlukan pemahaman tentang karakteristik dan nilai gizi rambak kulit sebagai bahan pembuatan bakso rambak.

Hal ini disebabkan ternyata masih banyak masyarakat belum memahami dengan baik nilai gizi rambak kulit, bahkan ada anggapan rambak mempunyai nilai gizi yang rendah dan kurang baik.

Tujuan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah (1) meningkatkan pemahaman tentang karakteristik dan nilai gizi rambak kulit; (2) meningkatkan keterampilan membuat bakso rambak bagi masyarakat Kampung Rambak Kelurahan Pandean Lamper Kota Semarang.

METODE

Masalah yang terjadi di Kampung Rambak secara umum adalah perlu penguatan Kampung Rambak sehingga lebih dikenal masyarakat luas dan lebih meningkatkan sosial- ekonomi masyarakat Kampung Rambak, kelurahan Pandean Lamper. Secara khusus permasalahan mitra adalah Kampung Rambak perlu didukung dengan produk-produk berbahan rambak kulit sapi dan kerbau sebagai peluang usaha bagi masyarakat Kampung Rambak, untuk penguatan atau mengoptimalkan keberadaan Kampung Rambak.

Berdasarkan permasalahan mitra, maka solusi secara umum adalah Kampung Rambak membutuhkan faktor pendorong untuk penguatan atau optimalisasi Tema

Kampung Rambak. Melihat potensi yang ada di Kampung Rambak pada khususnya dan kelurahan Pandean Lamper pada umumnya maka dipilih pemberdayaan pada bidang potensi sosial ekonomi, bukan pada potensi budaya maupun lingkungan. Hal ini disebabkan berdasarkan hasil observasi diketahui kelurahan Pandean Lamper selain mempunyai sentra rambak kulit sapi juga mempunyai sentra-sentra usaha kecil yaitu sentra daging sapi dan penggilingan daging, serta sentra lapak kuliner.

Solusi secara khusus, adalah dirasa perlu melakukan diversifikasi produk berbahan rambak kulit sebagai produk kuliner yang melibatkan partisipasi masyarakat dengan memberdayakan sentra- sentra usaha kecil yang sudah ada, yaitu melatih masyarakat membuat bakso rambak sebagai peluang usaha bagi masyarakat. Untuk membuat bakso rambak yang berkualitas, enak dan sehat diperlukan pemahaman tentang karakteristik dan nilai gizi rambak kulit sebagai bahan pembuatan bakso rambak. Hal ini disebabkan ternyata masih banyak masyarakat belum memahami dengan baik nilai gizi rambak kulit, bahkan ada anggapan rambak mempunyai nilai gizi yang rendah dan kurang baik.

Jadi solusi yang ditawarkan adalah (1) Memberikan pemahaman tentang karakteristik dan kandungan gizi rambak

kulit / krecek kulit. (2) Memberikan keterampilan pembuatan produk berbahan rambak kulit sapi dan kerbau yaitu bakso rambak yang berkualitas, enak dan sehat sebagai peluang usaha.

Realisasi solusi yang ditawarkan dilakukan secara sistematis dan berkesinambungan kepada masyarakat Kampung Rambak meliputi kegiatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan tentang karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit serta keterampilan membuat bakso rambak. Kegiatan dilaksanakan di Aula Kelurahan Pandean Lamper pada bulan Maret 2018 dengan prosedur kerja sebagai berikut: (1) penyuluhan mengenai karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit, (2) pelatihan membuat bakso rambak yang berkualitas, enak dan sehat (3) pendampingan membuat bakso rambak yang kualitas, enak dan sehat.

Evaluasi pelaksanaan kegiatan PKM dilakukan sebanyak 3 kali yaitu (1) pada kegiatan penyuluhan, (2) kegiatan pelatihan (3) kegiatan pendampingan.

Evaluasi pada kegiatan penyuluhan, dikumpulkan data *posttest* untuk mengukur pemahaman tentang karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit sapi dan kerbau sebagai bahan pembuatan bakso rambak. *Posttest* dilakukan menggunakan tes tertulis *objective test* dengan jawaban ya dan tidak. Skor yang diperoleh peserta

kemudian di konversi menjadi nilai, selanjutnya di kelompokkan menjadi kategori paham, dan tidak paham. Dengan ketentuan sebagai berikut: Skor > 5 atau nilai > 75 = paham, dan Skor ≤ 5 atau nilai ≤ 75 = tidak paham. Target luaran dalam kegiatan penyuluhan adalah sebanyak 85% masyarakat memahami karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit sebagai bahan pembuatan bakso rambak.

Evaluasi pada kegiatan pelatihan pembuatan bakso rambak dilakukan dengan tanya jawab secara lisan dilakukan pada saat kegiatan demonstrasi pembuatan bakso rambak.

Evaluasi pada tahap pendampingan dilakukan dengan menilai keberhasilan peserta pelatihan membuat bakso rambak. Penilaian organoleptik terhadap produk bakso rambak menggunakan *rating scale* 1-4. Skor yang diperoleh peserta kemudian di konversi menjadi nilai, selanjutnya di kelompokkan menjadi berhasil dan tidak berhasil. Dengan ketentuan (1) Skor ≥ 9 atau nilai $\geq 75,00$ = berhasil, (2) Skor < 9 atau nilai $< 75,00$ = tidak berhasil. Target luaran dalam kegiatan ini adalah sebanyak 85% masyarakat terampil membuat bakso rambak berkualitas, enak, dan sehat sebagai peluang usaha.

HASIL

Ada tiga tahap kegiatan dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yaitu:

1. Melakukan kegiatan penyuluhan tentang pemahaman tentang rambak kulit sapi dan kerbau meliputi karakteristik bahan dan zat gizinya, sehingga masyarakat menjadi paham mengapa baik dikonsumsi sehingga

rambak kulit sapi dan kerbau layak untuk diolah menjadi produk makanan yaitu bakso. Berdasarkan hasil *posttes* didapatkan bahwa semua peserta sudah dapat memahami tentang karakteristik dan kandungan zat gizi rambak kulit. Hasil *postes* pemahaman tentang karakteristik dan kandungan zat gizi rambak kulit terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Pemahaman Karakteristik dan Kandungan Zat Gizi Rambak Kulit

Peserta Pelatihan	Skor	Nilai	Kriteria
P-1	7	100	Paham
P-2	6	85,71	Paham
P-3	7	100	Paham
P-4	6	85,71	Paham
P-5	7	100	Paham
P-6	6	85,71	Paham
P-7	6	85,71	Paham
P-8	6	85,71	Paham
P-9	7	100	Paham
P-10	5	71,40	Cukup paham
P-11	6	85,71	Paham
P-12	7	100	Paham
P-13	5	71,40	Cukup paham
P-14	6	85,71	Paham
P-15	7	100	Paham
P-16	7	100	Paham
P-17	7	100	Paham
P-18	6	85,71	Paham
P-19	7	100	Paham

Jumlah peserta pada kategori paham 17 orang (89,5%)

Jumlah peserta pada kategori tidak paham 2 orang (10,53%)

Berdasarkan Tabel 1. Menunjukkan ada 17 peserta atau sebanyak 89,5% yang mendapat nilai minimal 85. Hanya 2 orang pada kategori cukup paham dan tidak ada

peserta yang tidak paham. Adapun pemahaman peserta bila ditinjau dari materi ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Pemahaman Peserta Pelatihan Terhadap Materi Kandungan Gizi Rambak/Krecek Kulit

No.	Pertanyaan	Jawaban Peserta			
		Ya	%	Tidak	%
1	Apakah rambak atau krecek kulit terbuat dari kulit sapi maupun kerbau?	19	100%	0	0
2	Apakah rambak atau krecek kulit terbuat dari kulit kerbau memiliki karakteristik lebih tebal, keras dan tidak mudah hancur?	18	94,74%	1	5,26%
3	Apakah protein yaitu kolagen terdapat dalam rambak atau krecek?	18	94,74%	1	5,26%
4	Apakah lemak terdapat dalam rambak atau krecek?	19	100%	0	0
5	Apakah air dan mineral terdapat dalam rambak atau krecek?	17	89,47%	2	10,53%
6	Apakah karbohidrat tidak terdapat dalam rambak atau krecek?	18	94,74%	1	5,26%
7	Apakah kolesterol tidak terdapat dalam rambak atau krecek?	18	94,74%	1	5,26%

Tabel 2 menunjukkan antusiasme peserta dalam memahami kandungan gizi rambak kulit, karena ingin mengetahui secara pasti benar tidaknya anggapan rambak kulit mempunyai nilai gizi yang kurang baik yaitu banyak mengandung kolesterol. Hal ini tampak soal no. 7 (Apakah kolesterol tidak terdapat dalam rambak atau krecek?), sebesar 94,74% peserta menjawab ya.

Antusiasme juga tampak pada jawaban soal no. 1 dan no. 2, 95% peserta menjawab ya. Artinya keingintahuan apakah rambak kulit sapi dan kerbau dapat dibuat bakso yang enak dan berkualitas sudah dipahami

oleh peserta pada saat penyuluhan, karena sudah dijelaskan oleh tim PKM bahwa rambak kulit sapi atau kerbau mempunyai rasa yang gurih namun rambak kulit kerbau memiliki karakteristik lebih tebal, keras dan tidak mudah hancur dibanding kulit sapi.

Adapun jawaban peserta yang paling rendah persentasenya adalah kandungan air dan mineral dalam rambak atau krecek, yaitu sebesar 89,47%. Hal ini disebabkan pemahaman mineral tidak seperti pemahaman lemak yang mudah diingat oleh peserta ditandai dengan proses menggoreng.

2. Melakukan pelatihan membuat bakso rambak

Peserta diberikan pengetahuan tentang bakso rambak karena rambak dibuat bakso masih terasa asing bagi masyarakat Kampung rambak. Peserta mengaku belum pernah melihat, merasakan dan membuat bakso rambak. Biasanya rambak kulit diolah menjadi sambal goreng, bahan tambahan dalam sayur dan dibuat makanan ringan.

Peserta diberikan pemahaman bahwa menurut SNI-1996, rambak kulit adalah produk makanan ringan yang dibuat dari kulit sapi atau kerbau melalui tahapan proses pembuangan bulu, pembersihan kulit, perebusan, pengeringan, perendaman dengan bumbu untuk rambak kulit mentah dan dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk rambak siap saji. Adapun Menurut SNI No. 01-3818 tahun 2014, bakso diklasifikasikan : bakso daging (bakso dengan kandungan daging minimal 45%), bakso daging kombinasi (bakso dengan kandungan daging minimal 20%). Jadi bakso rambak menurut Tim PKM adalah produk olahan rambak yang dibuat dari rambak kulit sapi atau kerbau yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan penambahan daging sapi, dan bahan tambahan pangan yang diizinkan yaitu

telur bebek, tepung tapioka, yang berbentuk bulat yang dimatangkan.

Dalam penjelasan tentang bakso rambak dan standard kualitasnya berbarengan juga dengan demonstrasi pembuatan bakso rambak yang melibatkan secara langsung peserta, seperti tampak pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Peserta Terlibat Secara Langsung Demonstrasi Pembuatan Bakso Rambak



Gambar 2. Peserta Berupaya Memahami Bakso Rambak Tentang Cara Pembuatan, Bentuk, Tekstur dan Rasa.

3. Melakukan pendampingan

Pada kegiatan pendampingan, peserta menindaklanjuti pemahaman dan ketrampilan yang didapat dengan

melakukan praktik membuat bakso rambak dengan menggunakan bahan-bahan yang sudah tersedia di Kampung Rambak seperti rambak kulit, daging sapi dan penggilingan daging sapi. Pada kegiatan pendampingan, masyarakat dipersilahkan secara berkelompok, satu kelompok ada 2 orang anggota untuk mencoba secara mandiri membuat bakso rambak dengan kreatifitas mereka sendiri melalui bimbingan tim PKM. Seluruh kegiatan didampingi oleh tim PKM, seperti tampak pada Gambar 3.



Gambar 3. Peserta Secara Berkelompok Mempraktikkan Membuat Bakso Rambak dengan Pendampingan Tim PKM

Tim PKM melakukan penilaian organoleptik terhadap bakso rambak

yang telah dibuat oleh peserta meliputi bentuk, tekstur dan rasa. Bakso rambak hasil karya peserta pelatihan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Bakso Rambak Buatan Peserta Pelatihan

Hasil penilaian organoleptik bakso rambak yang dibuat oleh peserta terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Produk Bakso Rambak

Peserta pelatihan	Organoleptik			Skor	Nilai	Kriteria
	Bentuk	Tekstur	Rasa			
K-1	3	4	4	11	91,67	Berhasil
K-2	2	1	3	6	50,00	TidakBerhasil
K-3	3	4	4	11	91,67	Berhasil
K-4	3	2	4	9	75,00	Berhasil
K-5	4	3	4	11	91,67	Berhasil
K-6	3	3	4	10	83,33	Berhasil
K-7	4	4	4	12	100	Berhasil
K-8	3	4	3	10	83,33	Berhasil
K-9	4	3	4	11	91,67	Berhasil
Tingkat Keberhasilan			90,9%			

Berdasarkan Tabel 3 sebanyak 90,9% peserta berhasil membuat bakso rambak . Hal ini dikatakan pelatihan pembuatan bakso rambak sudah sesuai dengan target luaran yaitu sebanyak 85% peserta sudah terampil membuat bakso rambak . Hanya satu kelompok atau 9,1% kelompok belum berhasil membuat bakso rambak dengan baik terlihat bentuk belum bulat dan teksturnya masih lunak. Terdapat kesalahan pada perbandingan bahan yang dipakai bahkan ada yang sengaja menggunakan tambahan pengental kimia. Namun, rasanya sudah gurih rasa bakso.

PEMBAHASAN

Kegiatan PKM ini telah mencapai target yang direncanakan yaitu sebanyak 85% peserta memahami materi penyuluhan. Hal ini disebabkan sudah

diupayakan penyuluhan dengan cara informatif dengan media power point selama proses berlangsung dengan penuh kekeluargaan. Penyajian materi tersebut dilengkapi dengan penayangan gambar-gambar rambak kulit kerbau dan sapi serta kandungan gizi rambak kulit pada saat penyuluhan menyebabkan peserta memiliki gambaran jelas dan komprehensif tentang nilai gizi dalam rambak kulit sapi dan kerbau sebagai bahan pembuatan bakso yang sehat. Keberhasilan menggunakan power point seperti yang dilaporkan oleh Wijayanti et al. (2016) pada penyuluhan Leptospirosis, Putri (2016) melaporkan bahwa power point dalam ceramah dapat meningkatkan pengetahuan peserta, Ramadhani (2020) menunjukkan power point efektif meningkatkan pengetahuan dalam kegiatan penyuluhan.

Selama proses penyuluhan dilakukan dengan diskusi tanya jawab, para peserta

terlihat sangat antusias dalam mengajukan pertanyaan-pertanyaan mengenai karakteristik dan kandungan gizi dalam rambak. Pada kegiatan diskusi dapat terlihat bahwa mereka memiliki keinginan yang tinggi untuk mengetahui tentang karakteristik dan kandungan gizi dalam rambak kulit.

Hal ini sudah dijelaskan oleh tim PKM bahwa rambak kulit tidak mengandung kolesterol bahkan mengandung protein kolagen yang baik untuk kulit (Li et al., 2004). Demikian pula soal no.3 (Apakah protein yaitu kolagen terdapat dalam rambak atau krecek?), sebesar 94,74% peserta menjawab ya. Persentase jawaban dari peserta yang paling besar adalah kandungan lemak dan kulit sapi sebagai bahan pembuatan rambak/krecek yaitu sebesar 100% karena peserta mengetahui dari home industri rambak yang ada di Kampung Rambak bahwa rambak diolah melalui proses penggorengan menggunakan minyak. Hal ini sesuai dengan Amertaningtyas (2011) dan SNI No. 01-4308 (1996) bahwa proses pembuatan rambak kulit melalui tahapan penggorengan. Huda et al., (2011) menyebutkan kualitas kimia rambak kulit kulit kerbau sebelum digoreng dan sesudah digoreng dianalisa (dari 2 sampel) bahwa kadar lemak meningkat yaitu sebesar 8,14-14,94% dan 10,66-16,22%. Rambak kulit

sapi atau kerbau dapat dijadikan bakso karena mengandung protein kolagen (Silvipriya et al., 2015). Kolagen berperan dalam kekenyalan bakso. Tingkat kekenyalan dipengaruhi oleh kondisi dan daya mengikat air oleh daging maupun rambak kulit.

Pada kegiatan pelatihan tentang cara pembuatan bakso rambak, tim PKM melakukan demonstrasi. Selama demonstrasi pembuatan bakso rambak, peserta difasilitasi untuk dapat memahami bahan dan alat serta cara pembuatan bakso rambak dengan melakukan tanya jawab, dan bergabung langsung dalam pembuatan bakso rambak. Suatu pelatihan dengan melibatkan peserta untuk aktif secara langsung dapat memberikan minat dan pemahaman bagi pesertanya (Sadi, 2011).

Pada kegiatan pendampingan, peserta dengan antusias melakukan praktik pembuatan bakso rambak. Karena kegiatan pembuatan bakso sangat familiar, bahan, alat juga sederhana tersedia di rumah masing-masing maka peserta dengan mudah membuat bakso rambak. Hanya pada pengolahan rambak kulit untuk dibuat bakso supaya tidak cepat hancur masih perlu pendampingan.

Keberhasilan PKM ini didukung pula oleh ketersediaan bahan-bahan di sekitar Kampung Rambak seperti daging sapi, daging ayam dan penggilingan daging.

Warung daging dan penggilingan daging, seperti tampak pada Gambar 5 dan 6 masih dalam satu wilayah kelurahan Pandean Lamper.



Gambar 5. Warung Daging di Sekitar Kampung Rambak Sangat Mendukung Pembuatan Bakso Rambak



Gambar 6. Warung Daging dan Penggilingan Daging di Sekitar Kampung Rambak Sangat Mendukung Pembuatan Bakso Rambak

SIMPULAN DAN SARAN

Program Kemitraan Masyarakat UPGRIIS dilaksanakan untuk memberikan solusi dari permasalahan yang ada di Kampung Tematik: Kampung Rambak, kelurahan Pandean Lamper kecamatan

Gayamsari Kota Semarang yaitu pembuatan bakso rambak dengan model penyuluhan, sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Kegiatan ini dapat memberikan hasil yang baik dan bermanfaat bagi masyarakat Kampung Rambak, ditunjukkan (1) sebanyak 89,50% peserta memahami karakteristik dan kandungan zat gizi rambak kulit, (2) sebanyak 90,9% peserta berhasil membuat bakso rambak. Hasil tersebut di atas sudah sesuai dengan target luaran yang telah direncanakan, yaitu: (1) sebanyak 85% masyarakat memahami karakteristik dan kandungan gizi rambak kulit; (2) sebanyak 85% masyarakat dapat membuat bakso rambak berkualitas, enak, dan sehat sebagai peluang usaha.

Adapun saran dalam kegiatan PKM ini adalah realisasi diversifikasi produk di Kampung Rambak (1) membutuhkan keterlibatan peran masyarakat dibantu pihak kelurahan misalnya berkaitan dengan modal, penyediaan sentra tempat untuk berjualan (2) perlu dilakukan penyebaran informasi Kampung Rambak dengan segala produk yang ada lewat media sosial sehingga akan menambah penguatan Kampung Rambak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan pada:

1. Universitas PGRI Semarang yang telah memberikan kesempatan kepada tim untuk melakukan pengabdian.
2. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas PGRI Semarang yang telah menyetujui, memberi dana serta arahan kepada tim.
3. Fakultas Pendidikan Matematika, Ilmu Pengetahuan Alam dan Teknologi Informasi yang telah memberikan kemudahan tim dalam melaksanakan Program Kemitraan Masyarakat ini.
4. KKN Universitas PGRI Semarang yang membantu pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Kerupuk Kulit. (SNI) No. 01-4308 tahun 1996. Jakarta: BSN: 2006.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Bakso. (SNI) No. 01-3018 tahun 2014. Jakarta: BSN: 2014.

Amertaningtyas, D. (2011). Pengolahan Krupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 21(3), 18-29.

Atkočiūnienė, V. and Kaminaitė, G. (2017). The Drivers of Thematic Village’s Development in

Strengthening Their Vitality. *Scientific Journal: Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*, 39(2), 139-147.

Luqman, C., Bambang, D., dan Kusrahayu, K (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, Dan Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi Dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agricultural Journal*, 2(1), 97-104.

Erwanto, Y., Muttaqien, A. T., Sugiyono, Sismindari, & Rohman, A. (2016). Use of Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy and Chemometrics for Analysis of Lard Adulteration in “Rambak” Crackers. *International Journal of Food Properties*, 19(11), 2718–2725.

Kloczko-Gajewska, A. (2014). Can We Treat Thematic Villages As Social Innovations. *Journal of Central European Green Innovaton*, 2(3) 49-59.

Li, H., Liu, B.L., Gao, L.Z. and. Chen, H.L. (2004). Studies on bullfrog skin collagen. *Food Chem*, 84, 65-69.

Huda, N., Putra, A., Ahmad, R. (2011). Physicochemical and Nutritional Characteristics of Indonesian Buffalo Skin Crackers. *International Journal of Meat Science*, 1, 36-51.

- Sadi, O. and Cakiroglu, J. (2011). Attitudes towards science. *Journal of Baltic Science Education*, 10(2), 87-91.
- Schwarzl, S. and Grabowska, M. (2015). Online marketing strategies: The future is here. *Journal Of International Studies*, 8(2), 187-196.