



## **Pendampingan Kemasan Pembuatan Bakso Berbahan Baku Sagu, Ikan Gastor, dan Rusa di Kampung Kaliki Merauke**

**Abdul Rizal<sup>1\*</sup>, Adrianus<sup>2</sup>, Yus Witdarko<sup>3</sup>, Mani Yusuf<sup>4</sup>, Anwar<sup>5</sup>**

Universitas Musamus

Email: [abdulrizal@unmus.ac.id](mailto:abdulrizal@unmus.ac.id)<sup>1</sup>, [adrianus@unmus.ac.id](mailto:adrianus@unmus.ac.id)<sup>2</sup>, [widarko@unmus.ac.id](mailto:widarko@unmus.ac.id)<sup>3</sup>, ,  
[maniyusuf03@unmus.ac.id](mailto:maniyusuf03@unmus.ac.id)<sup>4</sup>, [anwar92@unmus.ac.id](mailto:anwar92@unmus.ac.id)<sup>5</sup>

### **Abstrak**

Kampung Kaliki yang terletak di Merauke, Papua, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal dalam kegiatan ekonomi masyarakat setempat. Salah satu produk yang dapat dikembangkan adalah bakso berbahan baku sagu, ikan Gastor, dan rusa, yang merupakan sumber daya lokal yang melimpah di daerah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada masyarakat Kampung Kaliki dalam pembuatan bakso berbahan baku sagu, ikan Gastor, dan rusa, serta dalam teknik pengemasan yang sesuai dengan standar kualitas dan daya tarik pasar. Pendampingan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk dan memperkenalkan produk lokal kepada konsumen lebih luas. Metode yang digunakan adalah pelatihan, bimbingan teknis, serta pengawasan langsung terhadap proses produksi dan pengemasan produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat Kampung Kaliki dapat mengembangkan produk bakso dengan bahan baku lokal yang memiliki potensi untuk dijadikan produk unggulan dengan peningkatan kualitas pengemasan dan pemasaran yang lebih baik.

**Kata Kunci:** *Bakso Sagu, Ikan Gastor, Rusa, Pendampingan, Pengemasan, Kampung Kaliki*

### **Abstract**

Kaliki Village, located in Merauke, Papua, has abundant natural resource potential but has not been utilized optimally in the economic activities of the local community. One of the products that can be developed is meatballs made from sago, Gastor fish and deer, which are abundant local resources in the area. This research aims to provide assistance to the people of Kaliki Village in making meatballs made from sago, Gastor fish and deer, as well as in packaging techniques that comply with quality standards and market appeal. It is hoped that this assistance can increase the added value of products and introduce local products to a wider range of consumers. The methods used are training, technical guidance, and direct supervision of the production and product packaging processes. The results of this activity show that the people of Kaliki Village can develop meatball products using local raw materials which have the potential to become superior products with improved packaging quality and better marketing.

**Keywords:** *Sago Meatballs, Gastor Fish, Deer, Assistance, Packaging, Kaliki Village*

### **PENDAHULUAN**

Kampung Kaliki, yang terletak di Kabupaten Merauke, merupakan daerah dengan potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya dalam hal bahan baku pangan lokal. Keberagaman flora dan fauna di sekitar wilayah ini menyediakan berbagai pilihan bahan baku yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan produk olahan yang bernilai tambah. Salah satu produk yang memiliki potensi besar adalah bakso. Pada umumnya, bakso menggunakan daging sapi sebagai bahan utama (Aulawi & Ninsix, 2009). Namun, mengingat keberagaman bahan baku lokal yang tersedia, ada peluang untuk mengembangkan bakso dengan bahan baku yang lebih khas dan inovatif, seperti sagu, ikan gastor, dan daging rusa. Ketiga bahan baku ini masih kurang dimanfaatkan secara maksimal, padahal masyarakat memiliki kualitas dan potensi untuk menjadi produk unggulan dari daerah tersebut.

Namun, meskipun memiliki bahan baku yang melimpah, masyarakat Kampung Kaliki menghadapi tantangan besar dalam mengembangkan produk yang memiliki daya saing di pasar

yang lebih luas. Salah satu kendala utama adalah aspek kemasan (Mulyawati et al., 2022), yang sangat penting dalam menarik minat konsumen. Kemasan yang menarik dan fungsional tidak hanya berperan dalam melindungi produk, tetapi juga dapat meningkatkan persepsi kualitas dan nilai jual produk di pasar (Wijaya et al., 2024). Oleh karena itu, selain fokus pada pembuatan bakso berbahan baku lokal, perlu adanya pembekalan tentang desain dan pembuatan kemasan yang sesuai dengan selera pasar serta dapat mempresentasikan ciri khas lokal dari Kampung Kaliki.

Pendampingan yang diberikan dalam program ini bertujuan untuk mengatasi tantangan tersebut dengan memberikan pelatihan dan pembelajaran mengenai proses pembuatan bakso yang menggunakan bahan baku sagu, ikan gaster, dan daging rusa. Selain itu, pendampingan juga mencakup aspek penting dalam pengembangan kemasan yang efektif dan menarik. Dengan adanya peningkatan keterampilan dalam hal desain kemasan yang sesuai dengan kebutuhan pasar, produk bakso ini diharapkan tidak hanya memiliki kualitas yang baik, tetapi juga dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Program ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk lokal dan mendorong masyarakat Kampung Kaliki untuk memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada secara optimal.

## **METODE**

Pelaksanaan pengabdian dilakukan pada bulan Mei-November tahun 2024 bertempat di Kampung Kaliki, Distrik Kurik, Kabupaten Merauke. Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dari survei lokasi, serta mencari informasi tentang masalah yang dihadapi oleh masyarakat lokal terhadap pengolahan sagu, pengolahan ikan gaster, dan pengolahan daging rusa. Setelah informasi diperoleh, selanjutnya tim pelaksana kegiatan bersama dengan masyarakat dan aparat kampung menyetujui pelaksanaan kegiatan yang meliputi :

### **1. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Bakso**

Pelatihan dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang cara pembuatan bakso yang baik dan benar dengan menggunakan bahan baku lokal, seperti sagu, ikan Gaster, dan daging rusa. Pelatihan ini mencakup teknik pemilihan bahan baku yang berkualitas, pembuatan adonan, serta proses pemasakan bakso (Widiyanti et al., 2024).

### **2. Pendampingan Pengemasan**

Pengemasan merupakan hal yang sangat penting dalam menarik minat konsumen (Susetyarsi, 2012). Oleh karena itu, pendampingan pengemasan dilakukan dengan memperkenalkan berbagai jenis kemasan yang sesuai untuk produk bakso. Kemasan yang digunakan harus mempertimbangkan aspek kebersihan, keawetan produk, serta daya tarik visual.

### **3. Bimbingan Teknis dalam Pemasaran**

Setelah bakso diproduksi dan dikemas, masyarakat diberikan bimbingan teknis mengenai pemasaran produk. Hal ini meliputi strategi pemasaran, distribusi, serta cara memasarkan produk melalui media sosial dan pasar lokal.

### **4. Monitoring dan Evaluasi**

Pengawasan langsung dilakukan untuk memastikan bahwa setiap tahap produksi, pengemasan, dan pemasaran dilakukan sesuai dengan prosedur yang telah disepakati. Evaluasi dilakukan secara berkala untuk melihat perkembangan yang telah dicapai.

## **HASIL**

### **A. Survei Awal Kegiatan**

Survei awal merupakan tahap pertama yang sangat penting dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian, dengan tujuan untuk memetakan kondisi kampung dan masyarakat setempat, serta menggali informasi terkait berbagai permasalahan yang dihadapi (Afandi, 2022), seperti dalam pengelolaan bahan baku lokal seperti sagu, ikan gaster, dan daging rusa, serta tantangan dalam penerapan teknik pengemasan yang efektif. Survei ini juga bertujuan untuk memahami kebutuhan masyarakat, sehingga dapat dirancang kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang relevan. Dalam proses ini, waktu untuk pelaksanaan kegiatan penyuluhan, demonstrasi pembuatan bakso berbahan baku sagu, ikan gaster, dan daging rusa, serta pelatihan teknik pengemasan untuk pemasaran, telah disepakati bersama dengan kepala kampung dan masyarakat Kampung Kaliki. Respons positif dari kepala kampung dan masyarakat menunjukkan komitmen masyarakat untuk mendukung penuh kegiatan ini, yang diharapkan dapat memberikan solusi praktis dan meningkatkan keterampilan serta potensi ekonomi masyarakat setempat.



Gambar 1. Survei Awal Kegiatan

### B. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Bakso

Hasil kegiatan pengabdian yang berfokus pada penyuluhan dan pelatihan pembuatan bakso berbahan baku sagu, ikan gastor, dan daging rusa menunjukkan pencapaian yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan masyarakat Kampung Kaliki. Setelah mengikuti pelatihan, masyarakat tidak hanya memahami cara mengolah ketiga bahan baku lokal tersebut menjadi bakso yang berkualitas, tetapi juga menguasai teknik-teknik yang tepat untuk menghasilkan bakso dengan rasa yang enak dan tekstur yang kenyal. Dengan pemahaman yang mendalam tentang cara pengolahan bahan baku yang optimal, masyarakat kini mampu memaksimalkan potensi sagu, ikan gastor, dan daging rusa sebagai bahan baku yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi.

Selain itu, pelatihan ini juga memberikan wawasan tentang nilai gizi dari setiap bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso (Herawati et al., 2020). Masyarakat diberikan pemahaman bahwa sagu, ikan gastor, dan daging rusa tidak hanya memiliki rasa yang unik, tetapi juga kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti protein, omega-3, dan serat (Aziza et al., 2015). Informasi ini memberi masyarakat keunggulan tersendiri dalam memasarkan produk bakso, karena masyarakat kini dapat menjelaskan manfaat gizi kepada konsumen, yang dapat meningkatkan daya tarik produk. Secara keseluruhan, hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat memperkuat kemampuan masyarakat dalam menghasilkan bakso dengan kualitas yang bersaing, serta memberi dampak positif terhadap perekonomian lokal Kampung Kaliki, karena produk yang dihasilkan kini lebih bernilai dan siap untuk dipasarkan ke pasar yang lebih luas.



Gambar 2. Penyuluhan dan Pembuatan Bakso

### C. Pendampingan Pengemasan

Hasil pendampingan pengemasan dalam program pengabdian ini menunjukkan perkembangan yang signifikan dalam kemampuan masyarakat Kampung Kaliki untuk menghasilkan kemasan produk bakso yang menarik dan sesuai dengan standar pasar. Setelah diberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan yang efektif dan pemilihan bahan kemasan yang tepat, masyarakat mampu membuat kemasan yang lebih rapi, higienis, dan tahan lama, yang berfungsi untuk menjaga kualitas produk bakso berbahan baku sagu, ikan gastor, dan daging rusa. Kemasan yang digunakan, seperti plastik vakum dan plastik berlapis, terbukti dapat menjaga kesegaran bakso lebih lama, sehingga meningkatkan daya tahan produk (Bob et al., 2021).

Selain itu, dalam hal desain visual, masyarakat mulai memanfaatkan elemen-elemen lokal yang khas dari Kampung Kaliki, seperti gambar ikan gastor, rusa, dan motif tradisional, yang tidak hanya memperkenalkan identitas lokal, tetapi juga menambah nilai estetika pada kemasan. Kemasan yang telah didesain dengan baik ini memiliki daya tarik lebih bagi konsumen dan memberikan kesan profesional pada produk. Dengan adanya informasi yang jelas tentang komposisi bahan baku, cara penyajian, serta informasi gizi, kemasan produk menjadi lebih informatif dan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen. Secara keseluruhan, pendampingan pengemasan ini berhasil memberikan masyarakat keterampilan untuk menghasilkan kemasan yang tidak hanya berfungsi dengan baik, tetapi juga memiliki daya tarik visual yang kuat, sehingga produk bakso masyarakat dapat bersaing dengan produk lain di pasar yang lebih luas.



Gambar 3. Pembuatan Kemasan

### D. Bimbingan Teknis dalam Pemasaran

Bimbingan teknis dalam pemasaran merupakan salah satu aspek penting dalam program pengabdian ini untuk mendukung keberhasilan produk bakso berbahan baku sagu, ikan gastor, dan

daging rusa dari Kampung Kaliki. Bimbingan teknis ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat mengenai cara memasarkan produk secara efektif, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan memperluas pasar produk yang dihasilkan. Dalam sesi bimbingan ini, peserta diberikan wawasan mengenai berbagai strategi pemasaran yang dapat diterapkan untuk produk olahan lokal, baik secara langsung maupun melalui platform digital.

Masyarakat dilatih mengenai pentingnya branding produk, yang mencakup penentuan nama produk, logo, dan kemasan yang menarik, serta bagaimana informasi mengenai produk, seperti nilai gizi dan asal-usul bahan baku lokal, dapat dikomunikasikan secara efektif kepada konsumen. Selain itu, masyarakat juga diperkenalkan dengan teknik pemasaran digital, seperti penggunaan media sosial untuk mempromosikan produk bakso secara lebih luas. Dengan pemahaman yang diberikan, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memasarkan produk, menjangkau lebih banyak konsumen, dan menciptakan peluang pemasaran yang lebih besar.

#### D. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi program merupakan langkah penting untuk memastikan keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian di Kampung Kaliki. Proses monitoring dilakukan secara berkala untuk memantau perkembangan setiap tahapan kegiatan, mulai dari penyuluhan dan pelatihan pembuatan bakso hingga pelatihan teknik pengemasan dan pemasaran. Tim pengabdian melakukan kunjungan lapangan untuk mengevaluasi sejauh mana masyarakat telah mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh, serta memberikan dukungan tambahan jika diperlukan. Evaluasi dilakukan di setiap tahap untuk menilai efektivitas program, dengan mengukur peningkatan keterampilan, kualitas produk, dan keberhasilan dalam pemasaran. Hasil dari monitoring dan evaluasi ini digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan, serta untuk melakukan perbaikan atau penyesuaian agar program dapat terus memberikan dampak positif dan berkelanjutan bagi masyarakat Kampung Kaliki, baik dalam meningkatkan keterampilan maupun daya saing produk lokal masyarakat.

### **SIMPULAN**

Pelatihan dan pendampingan yang diberikan kepada masyarakat Kampung Kaliki dalam pembuatan bakso berbahan baku sagu, ikan gastor, dan daging rusa berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang berkualitas. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan kemampuan masyarakat dalam merancang kemasan yang menarik dan fungsional, serta memasarkan produk dengan cara yang efektif, baik melalui pasar lokal maupun platform digital. Program ini diharapkan dapat membuka peluang baru dalam meningkatkan daya saing produk lokal dan memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat Kampung Kaliki.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Kampung Kaliki, Distrik Kurik, Kabupaten Merauke, yang telah memberikan izin dan memfasilitasi tempat untuk kegiatan pengabdian kami di Kampung Kaliki. Terima kasih juga kami ucapkan kepada teman-teman tim yang tidak dapat disebutkan namanya satu per satu, yang telah berkenan melaksanakan kegiatan ini dari awal hingga akhir dengan penuh dedikasi, sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan sukses. Dukungan dan kerjasama yang diberikan sangat berarti bagi kelancaran program ini, dan kami berharap hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat Kampung Kaliki..

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Afandi, A. (2022). Metodologi pengabdian masyarakat. Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam Direktorat Jenderal Pendidikan
- Aulawi, T., & Ninsix, R. (2009). Sifat fisik bakso daging sapi dengan bahan pengenyal dan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Peternakan*, 6(2).
- Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. (2015). Bakso ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan filler tepung gembili sebagai fortifikan inulin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 77–83.
- Bob, F., Susan, P., & Fitriani, R. (2021). Modul Desain Kemasan yang Baik untuk Produk Hasil Olahan Ikan. UNIBI PRESS.
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan komoditi unggulan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati*, 2(4).
- Mulyawati, S., Danasari, I. F., Nabilah, S., Setiawan, R. N. S., & Febrilia, B. R. A. (2022). Peningkatan Peran Kelompok Wanita Tani dalam Pengemasan dan Pemasaran Online Produk Keripik di Desa Lantan Kecamatan Batukliang Utara Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Aplikasi Dan*

Inovasi Iptek, 4(1), 22-27.

- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4, 132997.
- Widiyanti, S., Gunawan, H., Paulina, Y., & Malianti, L. (2024). Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Unggas Berupa Daging Ayam Menjadi Olahan Bakso. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(5), 1609-1617.
- Wijaya, A. P., Prihandono, D., Sutrasnawati, R. R. E., Istanti, F., & Febriatmoko, B. (2024). Penguatan pemasaran melalui desain kemasan untuk meningkatkan penjualan abon bonggol pisang. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(3), 2796-2803.