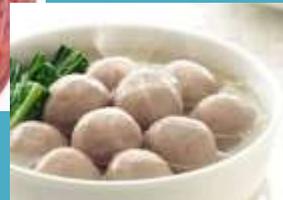


**BAHAN AJAR**  
**DIKLAT PENGOLAHAN HASIL TERNAK**  
**BAGI PENYULUH PERTANIAN LAPANGAN**

**Judul**  
**Membuat Bakso Sapi**



**KEMENTERIAN PERTANIAN**  
**BADAN PENYULUHAN & PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN**  
**BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN-KUPANG**

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1. DESKRIPSI SINGKAT:**

Mata diklat Mata diklat ini berisikan unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan tahapan-tahapan dalam proses pembuatan Bakso Sapi serta memuat informasi tentang prinsip-prinsip dalam pembuatan Bakso Sapi yang berkualitas yang harus dimiliki oleh para pelaku agribisnis baik itu penyuluh maupun petani yang berisikan tentang bagaimana mempersiapkan daging Sapi yang baik, Menggiling daging Sapi, mengukur dosis tepung ketan, membuat bulatan bola bakso, merebus bola bakso sampai pada pengemasan produk yang dihasilkan . Selain mempelajari hal-hal yang bersifat teoritis, peserta juga diberikan praktek tentang cara-cara pembuatan bakso dari Sapi. Setiap materi atau sub materi Diklat selalu diikuti dengan evaluasi dan Rencana Tindak lanjutnya.

### **2. KOMPETENSI DASAR :**

Setelah selesai berlatih, peserta diharapkan dapat membuat bakso Sapi yang berkualitas

### **INDIKATOR KOMPETENSI :**

Setelah selesai mempelajari paket pembelajaran ini peserta dapat:

- ❖ Menggiling daging sapi
- ❖ Mengukur dosis tepung tapioka
- ❖ Membuat bulatan bola bakso
- ❖ Mencampur dengan bumbu dan tepung
- ❖ Merebus bola bakso
- ❖ Mengemas bakso

### **3. POKOK BAHASAN DAN SUB POKOK BAHASAN**

#### **a. Pokok Bahasan :**

- Membuat Bakso Sapi

**b. Sub Pokok Bahasan:**

- ❖ Menggiling daging sapi
- ❖ Mengukur dosis tepung tapioka
- ❖ Membuat bulatan bola bakso
- ❖ Mencampur dengan bumbu dan tepung
- ❖ Merebus bola bakso
- ❖ Mengemas bola bakso

**4. ALAT DAN BAHAN**

❖ ALAT :

- Timbangan
- Pisau stainless
- Cobek
- Gilingan daging
- Sendok makan
- Panci rebusan
- Mangkuk
- Serok
- Wadah bakso(panci dll)
- Kompor
- Ember
- Sendok kuah

❖ BAHAN :

- Daging ayam yg sehat
- Tepung tapioka
- Garam
- Sereh
- Bawang putih
- Masako
- Merica
- Es batu
- Minyak tanah

**5. WAKTU**

Waktu yang digunakan : 8 x 45 menit

**6. MANFAAT BAGI PESERTA DIKLAT**

- ❖ Sebagai pegangan bagi peserta diklat untuk dijadikan acuan dalam proses pembelajaran khususnya mata diklat membuat Bakso Sapi
- ❖ Sebagai sumber informasi untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang pembuatan Bakso Sapi
- ❖ Sebagai bahan acuan bagi peserta diklat dalam menerapkan materi diklat kepada kelompok tani atau gabungan kelompok tani binaan di wilayah kerjanya
- ❖ Sebagai bahan pertimbangan untuk membangun industri pengolahan hasil ternak dalam bentuk Home Industri di wilayah kerjanya
- ❖ Sebagai bahan referensi dalam pengembangan profesionalisme khususnya pembuatan karya tulis ilmiah bagi aparatur

## BAB II. PELAKSANAAN KEGIATAN

### 1. LANGKAH KERJA

NO	URUTAN	URAIAN
1.	Melakukan persiapan	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Siapkan alat dan bahan yang diperlukan</li><li>❖ Timbang daging Sapi 1 kg</li><li>❖ Tepung tapioka 200-300 g</li><li>❖ Es batu secukupnya</li><li>❖ Siapkan garam 1 sendok teh, merica bubuk 2 sendok teh peres, bawang putih 30 gr ( 4-5 siaung), masako secukupnya dan daun sereh 1 ikat.</li></ul>
2.	Mencuci daging	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Air bersih untuk mencuci</li><li>❖ Gunakan bokor yg bersih sebagai wadah untuk mencuci</li></ul>
3.	Menggiling daging	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Gunakan alat mol daging yg telah dicuci bersih</li><li>❖ Masukkan daging dalam corong dan putar alat tersebut dengan menggunakan tangan (lebih baik jika daging dlm kondisi dingin dr freezer, jika tidak dingin gunakan es batu)</li><li>❖ Letakan wadah di bawah alat utk menadah daging yg telah hancur</li><li>❖ Ulangi lagi sampai daging yg dihasilkan benar2 hancur/halus</li></ul>
4.	Membuat bumbu	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Haluskan bumbu garam, bawang putih, merica, dengan menggunakan cobek/lumpang.</li></ul>

5.	Mencampur bumbu	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Campur semua bumbu yg telah dihaluskan dgn daging yg telah digiling/di mol</li> <li>❖ Masukkan tepung tapioka 300g sedikit demi sedikit ke dalam adonan daging</li> <li>❖ Remas sampai tercampur merata dengan tangan dan menggunakan sarung tangan</li> </ul>
6	Membuat bola bakso	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Gunakan tangan &amp; sendok makan yg bersih</li> <li>❖ Gunakan sarung tangan tangan utk membuat bola bakso.</li> <li>❖ Apabila bulatan bakso kurang bulat, maka diulang lagi sampai menghasilkan bakso yg benar2 bulat &amp; mulus</li> </ul>
7.	Merebus bola bakso	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Rebuslah air secukupnya sampai mendidih</li> <li>❖ Masukkan masako secukupnya</li> <li>❖ Masukkan bola bakso ke dalam air yg sementara mendidih (nyala api diperkecil)</li> <li>❖ Angkat bola bakso yg telah matang dengan menggunakan saringan (bila telah muncul dipermukaan air)</li> </ul>

## 2. KEAMANAN KERJA :

- Hati-hati saat menggiling daging karena tangan bisa terjepit pd alat penggiling
- Hati-hati saat memasukan bola bakso ke dalam air mendidih karena bisa terkena air panas
- Hati2 saat memarut serih karena bisa terkena tangan

## PEMBUATAN BAKSO SAPI DALAM GAMBAR

NO	KEGIATAN	KETERANGAN
1		Menyiapkan daging sapi yg sehat
2		Mencuci daging dengan air bersih dan mengalir
3		Mengupas bumbu
3		Menggiling daging dan bumbu sampai halus
4		Mencampur adonan dengan tepung tapioka

<b>5</b>		Membentuk bola bakso
<b>6</b>		Merebus bola bakso

7		Menyaring bola bakso
8		Mengemas bola bakso
9		Bakso dalam kemasan
10		 <p data-bbox="997 1661 1256 1696">Penyimpanan bakso</p>

### **BAB III.**

#### **TEORI FUNGSIONAL**

##### **1. Prinsip Dasar Pembuatan Bakso Sapi:**

Bakso merupakan daging cacah yang diproses, dapat diklasifikasikan sebagai daging direstrukturisasi dan merupakan produk olahan daging yang sangat populer. Bakso umumnya diproduksi dengan mengemulsikan daging yang sudah dihaluskan dengan pati, garam dan bumbu dan dicetak berbentuk bola, selanjutnya dimasak dalam air panas, uap panas atau digoreng. Pembuatan Bakso ayam merupakan suatu produk pangan hasil pengolahan dari daging ayam yg diolah secara tradisional yg memiliki kandungan protein yang tinggi yg meliputi proses penggilingan, pencampuran bumbu, pembentukan bola bakso dan perebusan bola bakso. Beberapa hal yg perlu diperhatikan utk menghasilkan bakso yg baik adalah :

❖ Proses penggilingan daging:

Proses ini membutuhkan kecakapan/ketrampilan dalam menggunakan alat penggilingan (mol). Tahapan ini sangat menentukan kualitas bola bakso yg dihasilkan karena apabila penggilingan yg dilakukan hanya sekali maka daging yg dihasilkan masih kasar dan berserat sehingga akan mempengaruhi bentuk bola bakso (permukaan bola kasar dan tdk rata). Oleh sebab itu penggilingan harus dilakukan berulang kali (tergantung keadaan daging) sampai daging yg dihasilkan benar-benar halus sehingga bola bakso akan berbentuk bulat dan mulus (permukaan bola rata)

❖ Proses pembentukan bola bakso:

Tahapan inipun membutuhkan ketrampilan dalam membentuk bola, oleh sebab itu harus diulang<sup>2</sup> terus apabila bola bakso yg dihasilkan tidak bulat dan permukaannya rata. Bentuk bulat dari bakso sangat berpengaruh pada penampilan.

❖ Pencampuran bumbu:

Proses pencampuran bumbu sangat penting karena akan berpengaruh terhadap rasa bakso dan juga bentuk bola bakso. Tujuan penambahan tepung kanji dan tepung ketan adalah untuk merekatkan adonan sehingga akan memudahkan dalam pembentukan bola bakso. Manfaat penambahan tepung adalah untuk membentuk

tekstur yg kenyal pada bakso. Khususnya penambahan tepung ketan dan kanji dengan perbandingan yg tepat, akan menghasilkan adonan yg baik sehingga akan membentuk bola bakso sesuai dengan yg diharapkan. Perbandingan tepung kanji dan tepung ketan 1:1 dengan dosis 20-30%. Apabila tepung yg ditambahkan terlalu sedikit maka bola bakso akan pecah dan tdk berbentuk saat direbus begitupun sebaliknya apabila tepung yg ditambahkan terlalu banyak maka bola tidak akan mengembang dan tdk muncul dipermukaan air saat perebusan (tenggelam).

❖ Perebusan bola bakso:

Proses perebusan dilakukan sambil pembentukan bola bakso. Bola bakso dimasukan ke dalam air yg sementara mendidih. Bola bakso yg telah matang ditandai dengan munculnya bola ke permukaan air yg mendidih, apabila belum muncul maka bola bakso tersebut belum matang atau campuran tepung terlalu berlebihan.

## 2. Sejarah Produk Bakso

Bakso atau baso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia.<sup>[2]</sup> Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, atau udang bahkan daging kerbau. Dalam penyajiannya, bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening, dicampur mi, bihun, taoge, tahu, terkadang telur dan ditaburi bawang goreng dan seledri. Bakso sangat populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia; dari gerobak pedagang kaki lima hingga restoran besar. Berbagai jenis bakso sekarang banyak ditawarkan dalam bentuk makanan beku yang dijual di pasar swalayan ataupun mal-mal. Irisan bakso dapat juga dijadikan pelengkap jenis makanan lain seperti mi goreng, nasi goreng, atau cap cai.

Bakso memiliki akar dari seni kuliner Tionghoa-Indonesia. Hal ini ditunjukkan dari istilah 'bakso' berasal dari kata *Bak-So*, dalam Bahasa Hokkien yang secara harfiah berarti 'daging giling'. Karena kebanyakan penduduk Indonesia adalah muslim, maka bakso lebih umum terbuat dari daging halal seperti daging sapi, ikan, atau ayam. Kini, kebanyakan penjual bakso adalah orang Jawa dari Wonogiridan Malang. Tempat yang terkenal sebagai pusat bakso adalah Solo dan Malang yang disebut Bakso Malang. Bakso Malang dan bakso Solo adalah masakan bakso dan disajikan dengan khas Jawa. Bakso berasal dari Tiongkok tetapi berbeda dengan bakso Malang dan Solo. Bakso

Tiongkok biasanya terbuat dari babi atau makanan laut dan warnanya agak kecoklatan serta bentuknya tidak bulat sekali. Sedangkan bakso Malang dan Solo terbuat dari daging sapi, berwarna abu-abu dan bentuknya bulat sekali. Bakso Tiongkok biasanya tidak disajikan dengan kuah melimpah berbeda dengan bakso Malang dan Solo yang disajikan dengan kuah melimpah.

Bakso Solo merupakan usaha turun temurun dari Bakso Wonogiri, karena banyak anak cucu yang menetap dan membuka usaha bakso di Kota Solo dan sekitarnya, terutama daerah perkotaan yang letaknya begitu strategis di pinggir jalan raya.

### 3. Manfaat Bakso

Bakso adalah sebuah makanan yang terbuat dari daging. Sebagian besar bakso terbuat dari daging sapi yang digiling terlebih dahulu dan dicetak menjadi bulatan bola bola daging. Daging mengandung berbagai aneka gizi penting yang berfungsi sebagai pertumbuhan tubuh dan otak. Beberapa dokter pun menganjurkan untuk mengkonsumsi daging tiga sampai empat kali dalam seminggu. Karena daging mengandung banyak sekali gizi, protein vitamin dan zat besi. Untuk itu pengganti daging yang cocok dalam kebutuhan sehari hari adalah dengan makan bakso. Sebuah solusi yang instan dalam mengkonsumsi daging sehari hari. Bakso yang diolah secara benar dengan mesin pembuat bakso akan menghasilkan daging yang berkualitas pula. Makanan ini sudah tidak asing lagi dari kuliner di indonesia.



Tanpa melihat manfaat dari kesehatannya makanan ini sudah banyak konsumennya. Dikarenakan rasanya yang lezat. Bakso ini sangat populer sekali di kalangan masyarakat. Prospek dari usaha kuliner ini juga sangat menguntungkan. Karena dari segi kosumen semua

orang menyukainya sehingga usaha ini tidak akan berhenti dan selalu ada peminatnya. Pada proses pengolahannya saat ini berbagai pengusaha telah menggunakan **mesin pencetak bakso**. **Mesin bakso** sangat efisien dalam mencetak bakso secara besar. Sehingga pelaku usaha tidak perlu repot repot lagi mencetak adonan bakso secara manual. Berikut berbagai manfaat bakso bagi kesehatan :

- Pertumbuhan tubuh. Protein dari bakso adalah protein hewani yang mempunyai struktur mirip dengan tubuh manusia, Daya cerna protein hewani lebih baik dibanding dengan protein nabati. Pada tubuh makhluk hidup seperti manusia, protein merupakan penyusun bagian besar pertumbuhan badan seperti otot, kulit, jantung, dan paru-paru.
- Kecerdasan otak. Orang yang sering memakan bakso akan mempunyai kecerdasan yang baik, dibanding dengan yang jarang makan bakso. Karena daging pada bakso mengandung berbagai vitamin yang baik bagi kecerdasan otak.
- Penambah tenaga. Bakso mengandung lemak yang bermanfaat sebagai penyimpan energi dan tenaga. Lemak yang terdapat dalam daging bakso berfungsi sebagai sumber energi yang padat bagi tubuh manusia, Selain itu lemak juga berfungsi bagi tubuh manusia untuk membuat rasa kenyang yang lebih lama.

Dengan Beberapa informasi diatas kita mengetahui bahwa bakso sangat begizi pada tubuh kita. Manfaat dan rasa yang lezat dari bakso juga bisa kita manfaatkan sebagai peluang usaha. Untuk memulai usaha bakso jangan lupa untuk selalu menyajikan bakso yang higienis dari **mesin pembuat bakso** yang berkualitas. Karena kesehatan makanan ada adalah kepuasan dari konsumen. sekian dan terima kasih ☐

#### 4. Peluang Usaha Bakso.

Bakso menjadi kuliner makanan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Bahkan banyak para penjual bakso keliling di daerah tempat tinggal Anda yang sering Anda ketahui. Bakso pada umumnya dibuat dengan menggunakan daging sapi. Tingginya harga daging



sapi di pasaran membuat penjual atau pembisnis bakso daging sapi banyak yang memilih untuk menjalankan bisnis lain dengan modal atau biaya yang tidak terlalu besar. Para penjual bakso biasanya memilih untuk mengganti bahan baku utama daging sapi dengan daging ayam. Bakso daging ayam juga tidak kalah enakya dengan bakso daging sapi. Harga daging ayam juga lebih terjangkau sehingga akan membuat bisnis bakso yang dijalankan tetap berjalan dengan lancar. Bisnis bakso ayam saat ini memiliki potensi yang sangat menguntungkan untuk dijalani sebagai bisnis makanan. Dengan adanya kesempatan bisnis seperti ini sebaiknya jangan dibiarkan begitu saja. Sebaiknya Anda mengambil kesempatan bisnis dengan mencoba menjalankan bisnis bakso ayam. Menjalankan bisnis bakso ayam tidak perlu membutuhkan modal yang besar. Bagi Anda yang ingin menjalankan bisnis bakso ayam dengan lancar di bawah ini ada beberapa hal penting yang perlu Anda perhatikan.

##### ❖ **Persiapan Alat dan Bahan**

Pembuatan bakso ayam menggunakan beberapa alat memasak seperti panci, baskom, alat giling daging, dll. Bagi Anda yang baru memulai bisnis bakso ayam bisa menggunakan peralatan dapur yang sudah dimiliki. Selain menyiapkan alat yang diperlukan Anda juga perlu menyediakan bahan apa saja yang diperlukan. Pembuatan bakso ayam tidak hanya menggunakan daging ayam saja melainkan ada bahan lain yang perlu disiapkan.

##### ❖ **Pemilihan Daging Sapi**

Daging ayam yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso ayam haruslah ayam yang berkualitas. Daging ayam yang berkualitas adalah daging ayam yang masih segar dan baru dipotong. Untuk mendapatkan daging ayam yang masih segar Anda bisa mencari supplier daging yang terpercaya.

##### ❖ **Cara Penjualan**

Penjualan bakso ayam dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti berjualan keliling ataupun membukan warung di lokasi yang strategis. Dari dua cara penjualan tersebut yang lebih menjanjikan yaitu berjualan keliling. Berjualan keliling lebih

menjangkau masyarakat secara luas dan membuat konsumen lebih praktis jika ingin menikmati bakso tanpa harus pergi jauh.

## 5. Analisa Usaha Bakso Asumsi

<b>a. Peralatan</b>					<b>Harga</b>
Etalase		Rp.			3,500,000
Kompor dan gas		Rp.			450,000
Dandang		Rp.			150,000
Panci		Rp.			100,000
Mesin cetak bakso		Rp.			5,000,000
Mesin giling daging		Rp.			650,000
Pisau		Rp.			25,000
Mangkuk		Rp.			65,000
Sendok		Rp.			20,000
Peralatan tambahan lain		Rp.			150,000
<b>Jumlah Investasi</b>		Rp.			<b>10,110,000</b>
<b>b. Biaya Operasional per Bulan</b>					
<b>Biaya Tetap</b>					<b>Nilai</b>
Penyusutan etalase	$1/48 \times \text{Rp. } 3.500.000$	Rp.			72,917
Penyusutan kompor dan gas	$1/54 \times \text{Rp. } 450.000$	Rp.			8,333
Penyusutan dandang	$1/36 \times \text{Rp. } 150.000$	Rp.			4,167
Penyusutan panci	$1/42 \times \text{Rp. } 100.000$	Rp.			2,381
Penyusutan mesin cetak bakso	$1/24 \times \text{Rp. } 5.000.000$	Rp.			208,333
Penyusutan mesin giling daging	$1/36 \times \text{Rp. } 650.000$	Rp.			18,056
Penyusutan pisau	$1/48 \times \text{Rp. } 25.000$	Rp.			521
Penyusutan mangkuk	$1/36 \times \text{Rp. } 65.000$	Rp.			1,806
Penyusutan sendok	$1/30 \times \text{Rp. } 20.000$	Rp.			667
Penyusutan peralatan tambahan lain	$1/36 \times \text{Rp. } 150.000$	Rp.			4,167
<b>Total Biaya Tetap</b>		Rp.			<b>321,346</b>
<b>c. Biaya Variabel</b>					
Daging sapi	Rp. 300,000	x	30	=	Rp. 9,000,000
Tepung kanji	Rp. 100,000	x	30	=	Rp. 3,000,000
Tahu	Rp. 50,000	x	30	=	Rp. 1,500,000
Mie	Rp. 25,000	x	30	=	Rp. 750,000
Bumbu bakso	Rp. 85,000	x	30	=	Rp. 2,550,000
Bumbu sambal	Rp. 50,000	x	30	=	Rp. 1,500,000
Gas Lpg	Rp. 25,000	x	4	=	Rp. 100,000

Biaya listrik	Rp. 50,000	x	1	=	Rp. 50,000
Biaya air	Rp. 65,000	x	1	=	Rp. 65,000
Biaya tambahan lain	Rp. 100,000	x	30	=	Rp. 3,000,000
<b>Total Biaya Variabel</b>					<b>Rp. 21,515,000</b>
<b>Total Biaya Operasional</b>					

Biaya tetap + biaya variabel = Rp. 21,836,346

### Pendapatan per Bulan

Penjualan rata – rata =

100 porsi x Rp. 8,500 = Rp. 850,000

Rp. 850,000 x 30 hr = Rp. 25,500,000

### Keuntungan per Bulan

Laba = Total Pendapatan – Total Biaya Operasional

25,500,000 – 21,836,346 = **Rp. 3,663,654**

Lama Balik Modal

Total Investasi / Keuntungan = 10,110,000 : 3,663,654 = 3 bln



Kegiatan usaha seperti bakso ini dalam memproduksinya membutuhkan banyak waktu, sebab mengolah bakso perlu terlebih dahulu menggiling daging, mencetak bakso, memasak bakso dan sebagainya. Untuk memudahkan para pengusaha bakso maka telah ada mesin giling daging skala industry. Dengan mesin giling daging skala besar ini akan membuat kegiatan menjalankan usaha bakso semakin mudah dan sederhana. jangan sampai melewati mesin giling daging skala besar ini dari Maksindo.

. Toko Mesin Maksindo merekomendasikan mesin giling daging ini karena mesin bisa menggiling dengan cepat, hasil gilingan halus selain itu mesin multifungsi dapat digunakan menggiling berbagai jenis daging. Cocok untuk menjalankan usaha jadi Demikian tadi pembahasan