

## Pendampingan Life Skill Santri Sunan Drajat Lamongan Melalui Pembuatan Bakso Santri

Miftachul Ulum<sup>1</sup>, Abdul Mun'im<sup>2</sup>, Fariha Kustina<sup>3</sup>

Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan Indonesia<sup>1,2,3</sup>

Email ; drajatulum@insud.ac.id<sup>1</sup>, munimkediri@gmail.com<sup>2</sup>, kustinadrajat@gmail.com<sup>3</sup>

Received : 13/07/2023 Accepted : 12/08/2023 Publication : 17/08/2023

**Abstrak:** Kegiatan pendampingan masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pentingnya mempunyai kecakapan diri (*life skill* bagi diri seseorang., serta memberikan ketrampilan dalam membuat bakso bagi santri Sunan Drajat Lamongan. Pendampingan ini diikuti oleh 20 orang santri yang telah lulus sekolah tingkat SMK atau Madrasah Aliyah. Metode pelaksanaan kegiatan dengan pelatihan pembuatan bakso dan pemberian materi tentang pentingnya mempunyai kecakapan diri. Kegiatan pendampingan dilaksanakan mulai tanggal 2-4 Juni 2023. Hasil kegiatan pendampingan, santri mempunyai pemahaman tentang manfaat dari pendidikan kecakapan diri, mempunyai keterampilan dalam membuat bakso, mampu bekerja dalam tim kerja dan membuka wawasan diri lebih maju dalam menciptakan peluang usaha.

**.Kata Kunci :** Pendidikan Kecakapan Hidup, Pendampingan, Wirausaha

**Abstract:** This community assistance activity aims to provide the importance of having personal skills (*life skills* for one's self, as well as providing skills in making meatballs for Sanan Drajat Lamongan students. This assistance was attended by 20 students who had graduated from SMK or Madrasah Aliyah level. Methods of implementation activities with training on making meatballs and providing material on the importance of having personal skills. Assistance activities are carried out from 2-4 June 2023. As a result of mentoring activities, students have an understanding of the benefits of self-skill education, have skills in making meatballs, are able to work in team work and open up more advanced self-knowledge in creating business opportunities.

**Keywords :** Life Skills Education, Assistance, Entrepreneurship

### PENDAHULUAN

Dalam era modern ini, pengetahuan dan ketrampilan *life skill* atau keterampilan kehidupan menjadi semakin penting bagi setiap individu (Nur Shaumi, 2015, p. 241). Keterampilan seperti komunikasi efektif, kepemimpinan, penyelesaian masalah, dan kerja tim tidak hanya diperlukan dalam dunia pekerjaan, tetapi juga dalam kehidupan sehari-hari (Nur, 2015, p. 3). Untuk itu, penting bagi setiap individu, termasuk para santri, untuk mengembangkan keterampilan ini guna menghadapi tantangan masa depan (Abidin, 2014, p. 163).

Salah satu lembaga pendidikan yang berperan penting dalam membentuk karakter dan keterampilan santri adalah Pondok Pesantren Sunan Drajat. Pondok pesantren ini terkenal dengan pendekatan pendidikan holistik yang mencakup aspek agama, akademik, dan sosial (Yogiswari, 2018, p. 35). Selain itu, Pondok Pesantren Sunan Drajat juga memberikan perhatian khusus pada pengembangan ketrampilan *life skill* bagi para santri. Pendampingan santri Pondok Pesantren Sunan Drajat dalam ketrampilan *life skill* khususnya dalam pembuatan Bakso santri.

Bakso adalah makanan dengan bahan dasar daging ikan baik ikan tawar maupun ikan laut (Fahrur Rozi, 2023). Bakso makanan produk olahan dari daging , tepung , rempah-rempah dan bahan lainnya (Ryketeng et al., 2023, p. 42). Bakso juga dapat di buat dengan ekstrak buah naga (Suharyanto et al., 2021, p. 36). Faridah Amalia mengatakan bakso dengan bahan dasar daging ikan cakalang yang dapat memenuhi kecukupan gizi meliputi kadar protein sebesar 22 gram, lemak sebesar 1,010 gram, dan karbohidrat sebesar 1,300 gram (Wally & Abdollah, 2022, p. 76)

Bakso santri merupakan makanan khas yang terbuat dari daging sapi yang diolah dengan bumbu-bumbu khusus dan umumnya disajikan sebagai makanan pelengkap. Proses pembuatan Bakso santri melibatkan berbagai keterampilan seperti keterampilan memasak, kerja tim, dan pemecahan masalah. Pondok Pesantren Sunan Drajat menyadari pentingnya mengembangkan keterampilan *life skill* bagi para santri. Penggabungan pembelajaran agama, akademik dengan pembelajaran praktis seperti pembuatan bakso santri diharapkan dapat memberikan memiliki banyak manfaat dan nilai positif.

Pemberian keterampilan ini memberikan dampak pada peningkatan keterampilan praktis. Pendampingan ketrampilan *life skill* pembuatan bakso santri memberikan kesempatan kepada santri untuk mengembangkan keterampilan praktis dalam memasak. Mereka belajar tentang bahan-bahan yang digunakan, teknik pengolahan makanan, dan proses memasak yang benar. Hal ini akan membantu mereka menjadi lebih mahir dalam memasak dan memperluas repertoar keterampilan mereka di dapur.

Ketrampilan membuat bakso dapat juga meningkatkan keterampilan kerja tim. Melalui pendampingan ini, santri diajak untuk bekerja secara tim dalam pembuatan bakso santri. Mereka belajar untuk berkolaborasi, berkomunikasi, dan mendistribusikan tugas dengan efektif. Keterampilan kerja tim yang diperoleh akan berguna dalam berbagai situasi kehidupan, baik di lingkungan pendidikan maupun profesional di masa depan.. Keterampilan ini juga dapat memberikan pemahaman tentang kebersihan dan keamanan pangan. Selama proses pendampingan, santri diberikan pengetahuan dan pemahaman yang lebih baik tentang kebersihan dan keamanan pangan. Mereka diajarkan tentang pentingnya mencuci tangan, menjaga kebersihan bahan makanan, dan menghindari kontaminasi silang. Hal ini akan membantu mereka menjadi lebih sadar akan kebersihan dan keamanan saat memasak di masa depan.

Keterampilan dalam pembuatan bakso dapat juga dapat peningkatan kreativitas dan inovasi: Pendampingan ketrampilan *life skill* pembuatan bakso santri memberikan ruang bagi santri untuk

mengekspresikan kreativitas mereka. Mereka dapat mengembangkan variasi resep, mencoba kombinasi bahan yang berbeda, atau menciptakan presentasi yang menarik untuk bakso santri mereka. Hal ini dapat mendorong kreativitas dan inovasi yang bermanfaat dalam berbagai aspek kehidupan.

Keterampilan dalam pendidikan kecakapan hidup di pesantren merupakan bagian dari pembelajaran *holistic*. Selain keterampilan memasak, pendampingan ini juga memberikan kesempatan kepada santri untuk belajar tentang nilai-nilai seperti tanggung jawab, kerjasama, ketekunan, dan rasa percaya diri. Mereka belajar tentang pentingnya mempersiapkan diri, mengikuti petunjuk dengan cermat, dan menyelesaikan tugas dengan baik. Semua ini merupakan aspek penting dalam pengembangan pribadi yang *holistic* (Ulum, 2018).

Pendidikan melalui keterampilan hidup juga dapat meningkatkan kepercayaan diri. Melalui pendampingan ini, santri dapat mengembangkan rasa percaya diri mereka dalam menghadapi tantangan baru. Mereka melalui proses belajar dan praktek, merasakan keberhasilan dalam pembuatan bakso santri, dan mendapatkan umpan balik positif (Ulum, Mun'im, & Sholihuddin, 2019).

## METODE

Kegiatan pendampingan diikuti oleh santri putra yang telah lulus sekolah di tingkat SMK /MA dan masih menetap di Pesantren Sunan Drajat Lamongan. Kegiatan ini dilakukan mulai 2-4 Juni 2023. Jumlah peserta dalam kegiatan sebanyak 20 orang santri. Kegiatan pendampingan ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan praktek secara langsung. Adapun langkah-langkah kegiatan pendampingan santri Sunan Drajat dalam ketrampilan *life skill* pembuatan bakso santri sebagai berikut :

1. Penjelasan dan Pengenalan (Ulum, Mun'im, Juliyani, et al., 2019)
  - a. Pengenalan tentang tujuan dan pentingnya keterampilan life skill dalam pembuatan bakso santri.
  - b. Langkah-langkah yang akan dilakukan dalam kegiatan pendampingan.
2. Pemahaman Bahan dan Alat:
  - a. Pengetahuan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso santri, seperti daging, rempah-rempah, tepung, dan bahan pelengkap lainnya.
  - b. Pengetahuan alat-alat yang digunakan, seperti pisau, penggiling daging, wajan, dan spatula.
3. Demonstrasi Pembuatan Bakso santri:
  - a. Mendemonstrasikan langkah-langkah pembuatan bakso santri secara menyeluruh.
  - b. Menjelaskan teknik-teknik khusus yang perlu diperhatikan, seperti penggilingan daging, penambahan rempah-rempah, dan penggorengan.
4. Praktik Mandiri

- a. Memberikan kesempatan kepada santri untuk mencoba melakukan praktik mandiri dalam pembuatan bakso santri.
  - b. Dorongan dalam menerapkan langkah-langkah dan teknik melakukan praktik mandiri dalam pembuatan bakso santri.
5. Evaluasi dan Umpan Balik:
- a. Melakukan evaluasi terhadap hasil praktik mandiri pembuatan bakso
  - b. Memberikan umpan balik positif mengenai aspek-aspek yang telah dilakukan dengan baik, dan berikan saran atau koreksi untuk perbaikan jika diperlukan dalam pembuatan bakso.
- Dengan mengikuti langkah-langkah kegiatan tersebut, santri Sunan Drajat akan mendapatkan pendampingan yang efektif dalam mengembangkan ketrampilan *life skill* pembuatan bakso santri.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pendampingan melalui pendidikan *life skill* dalam pembuatan bakso bagi santri dapat memberikan kesempatan untuk belajar dan mengembangkan keterampilan memasak, kerja tim, kreativitas, tanggung jawab, dan kebersihan. Pada pendampingan ini santri diberi pemahaman dan keterampilan praktis kepada individu agar mereka dapat mengelola diri sendiri, berinteraksi dengan orang lain, membuat keputusan yang baik, menyelesaikan masalah, dan menghadapi perubahan dengan percaya diri.

Kegiatan pendampingan pembuatan bakso santri dimulai dengan menyiapkan bahan dan langkah-langkah yang dibutuhkan. Berikut ini adalah komposisi bahan umum yang dapat digunakan untuk membuat bakso:

1. Daging sapi giling: 500 gram
2. Tepung sagu: 100 gram
3. Air es: 100 ml
4. Bawang putih, haluskan: 2 siung
5. Bawang merah, haluskan: 2 siung
6. Garam: 1 sendok teh
7. Merica bubuk: ½ sendok teh
8. Kaldu bubuk: ½ sendok teh (opsional)
9. Telur ayam, kocok lepas: 1 butir (opsional)



Gambar 1 Proses Kegiatan Pendampingan life Skill

Komposisi bahan dapat disesuaikan dengan preferensi dan selera masing-masing. Selain bahan-bahan di atas, dapat juga menambahkan bahan tambahan seperti tepung terigu, daun bawang cincang, atau bahan pelengkap lain sesuai selera untuk variasi rasa dan tekstur bakso yang diinginkan. Memastikan untuk memilih daging sapi segar yang berkualitas dan menggunakan bahan-bahan yang bersih dan higienis dalam proses pembuatan bakso. Perlengkapan yang dibutuhkan meliputi; kompor gas, baskom, pisau, talenan, blender, wajan, saringan / talang, sendok makan, timbangan dan lain-lain. (Effendi et al., 2020, p. 65). Berikut ini petunjuk pengolahan, prosedur dan langkah-langkah untuk membuat bakso:

1. Persiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan dan pastikan semuanya sudah siap.
2. Dalam wadah, campurkan daging sapi giling, tepung sagu, bawang putih, bawang merah, garam, merica bubuk, dan kaldu bubuk (jika digunakan). Aduk rata menggunakan tangan atau sendok hingga bahan tercampur dengan baik.
3. Tuangkan air es sedikit-sedikit ke dalam adonan daging sambil terus diaduk hingga adonan terasa kenyal dan dapat dipulung. Jika diperlukan, tambahkan air es sedikit demi sedikit hingga konsistensi adonan tepat.
4. Diamkan adonan selama beberapa menit untuk mengistirahatkannya agar lebih mudah diolah.
5. Ambil sejumput adonan bakso menggunakan sendok atau tangan yang basah. Bentuk adonan menjadi bulatan kecil-kecil. Lakukan langkah ini secara berulang hingga semua adonan habis.
6. Rebus air dalam panci besar. Setelah air mendidih, masukkan bakso ke dalam air mendidih secara perlahan.
7. Rebus bakso dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Ini memakan waktu sekitar 5-7 menit tergantung ukuran bakso yang dibuat.

8. Setelah matang, angkat bakso menggunakan saringan atau sendok berlubang dan tiriskan.
9. Bakso siap disajikan sebagai bahan utama dalam sup bakso, mie bakso, atau hidangan lain sesuai selera.

Kebersihan dan keamanan makanan selama proses pembuatan dan memasak bakso harus dipastikan tetap terjaga. Menggunakan bahan-bahan yang segar dan mengikuti petunjuk dengan hati-hati untuk menghasilkan bakso yang lezat dan aman untuk dikonsumsi. Hasil dari pendampingan ketrampilan life skill pembuatan bakso santri bagi santri Sunan Drajat dapat memberikan dampak yang signifikan dalam pengembangan pribadi dan keterampilan mereka. Berikut ini adalah hasil yang dapat dicapai dari pendampingan ini:

1. Peningkatan Keterampilan Memasak: Santri akan mengalami peningkatan dalam keterampilan memasak melalui pendampingan ini. Mereka akan belajar tentang teknik-teknik memasak yang benar, penggunaan bahan-bahan yang tepat, dan cara mengatur waktu dengan baik. Hal ini akan membantu mereka untuk menjadi lebih terampil dan percaya diri dalam memasak, baik untuk keperluan pribadi maupun profesional di masa depan.
2. Penguasaan Teknik-Teknik Khusus: Melalui pendampingan, santri akan menguasai teknik-teknik khusus yang terkait dengan pembuatan bakso santri. Mereka akan belajar tentang penggilingan daging, penggunaan rempah-rempah, penggorengan yang tepat, dan lain sebagainya. Penguasaan teknik ini akan memberikan mereka keahlian yang berguna dalam memasak makanan lainnya dan memperluas pengetahuan mereka dalam bidang kuliner.
3. Pengembangan Keterampilan Kerja Tim: Pendampingan ini memberikan kesempatan kepada santri untuk bekerja dalam tim dalam pembuatan bakso santri. Mereka akan belajar tentang pentingnya kerja sama, komunikasi yang efektif, dan pembagian tugas. Ini akan membantu mereka untuk menjadi lebih adaptif dalam lingkungan kerja yang melibatkan kerja tim di masa depan.
4. Peningkatan Kesadaran Kebersihan dan Keamanan Pangan: Santri akan meningkatkan kesadaran mereka tentang pentingnya kebersihan dan keamanan pangan melalui pendampingan ini. Mereka akan belajar tentang prosedur mencuci tangan, penggunaan alat-alat yang bersih, dan pengelolaan bahan makanan dengan benar. Hal ini akan membantu mereka untuk menerapkan prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan dalam memasak di masa mendatang.
5. Peningkatan Kreativitas dan Inovasi: Melalui pendampingan ini, santri akan mendorong kreativitas dan inovasi dalam pembuatan bakso santri. Mereka dapat mencoba variasi resep, menciptakan kombinasi rasa yang unik, atau mengubah presentasi bakso santri secara kreatif. Ini akan membantu mereka untuk berpikir secara kreatif dan mengembangkan ide-ide baru dalam dunia kuliner.



6. Peningkatan Percaya Diri: Santri akan mengalami peningkatan rasa percaya diri melalui pendampingan ini. Melalui praktik dan pengalaman dalam membuat bakso santri, mereka akan merasakan keberhasilan dalam menguasai keterampilan baru. Ini akan memberi mereka kepercayaan diri untuk mencoba hal-hal baru dan menghadapi tantangan dengan lebih baik.

Dengan hasil-hasil tersebut, pendampingan ketrampilan *life skill* pembuatan bakso santri memberikan kontribusi yang positif dalam pengembangan pribadi dan keterampilan santri Sunan Drajat. Pendampingan ini memberikan mereka pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang bermanfaat dalam menghadapi kehidupan sehari-hari dan masa depan yang lebih baik.

### **KESIMPULAN**

Pendampingan keterampilan *life skill* dalam pembuatan bakso bagi santri Sunan Drajat merupakan upaya yang efektif dalam mengembangkan keterampilan praktis dan pengetahuan yang berguna dalam kehidupan sehari-hari. Melalui pendampingan ini, santri diberikan kesempatan untuk belajar tentang keterampilan memasak, kerja tim, kreativitas, tanggung jawab, dan kebersihan. Pendampingan ketrampilan *life skill* juga membantu dalam membangun rasa percaya diri santri. Melalui praktik dan pengalaman dalam membuat bakso, mereka merasakan keberhasilan dalam menguasai keterampilan baru. Hal tersebut berdampak pada kepercayaan diri untuk mencoba hal-hal baru dan menghadapi tantangan dengan lebih baik

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Alhamdulillah pendampingan *life skill* pembuatan bakso santri telah dilaksanakan. Kami dari pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada unit perekonomian dan unit pengembangan sumber daya manusia yayasan Pondok Pesantren Sunan Drajat Lamongan yang telah menyediakan sarana dan prasarana sehingga kegiatan ini berjalan dengan lancar

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abidin, Z. (2014). Implementasi Pendidikan Life Skill Di Pondok Pesantren Darussalam Blok Agung Banyuwangi. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 5(2), 40–51.
- Effendi, I., Batubara, U. M., Wijaya, R., & Wibowo, M. A. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso dan Nugget Ikan Bersama Lazismu Pekanbaru. *Journal of Rural and ...*, 2(1), 63–68.
- Fahrur Rozi, S. Y. L. (2023). Upaya Peningkatan Kapasitas Usaha Masyarakat Desa Embung Raja Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan. *Jurnal Wicara Desa*, 1(1), 78–87.

- Nur, A. H. (2015). Pendidikan Kecakapan Hidup (Life Skill) di Pondok Pesantren dalam Meningkatkan Kemandirian Santri. *Empowerment*, 3(2252), 1–31.
- Nur Shaumi, A. (2015). Pendidikan Kecakapan Hidup (LifeSkill) dalam Pembelajaran Sains di SD/MI. *Terampil: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Dasar*, 2(2), 240–252.
- Ryketeng, M., Isma, A., Baharuddin, A., & Putra, N. A. (2023). Momprenneur Empowerment: Pelatihan Pembuatan Bakso Sayur Sebagai Produk Bisnis Sehat. *Malaqbiq : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 41–50.
- Suharyanto, S., Soetrisno, E., & Yurike, Y. (2021). Pembuatan Bakso Sehat Dengan Penambahan Buah Naga Merah Bagi Masyarakat Di Desa Srikaton, Kecamatan Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah. *Indonesian Journal of Community Empowerment and Service (ICOMES)*, 1(1), 35–40. <https://doi.org/10.33369/icom.es.v1i1.19322>
- Ulum, M. (2018). Pendampingan Pemahaman Kitab Kuning Durratun Nashihin dalam Pembentukan Karakter Santri Pondok Pesantren Sunan Drajat Lamongan. *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*, 617–626.
- Ulum, M., Mun'im, A., Juliyani, E., & Nisa, K. (2019). Penguatan Perekonomian Masyarakat dalam Pemanfaatan “Tunteng” Limbah Tambak Air Tawar melalui Wirausaha Produksi Aneka Makanan Camilan. *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*, 19(1), 1–14. <https://doi.org/10.21580/dms.2019.191.4138>
- Ulum, M., Mun'im, A., & Sholihuddin, S. (2019). Pendampingan Komunitas Pengemis dalam Melestarikan Piwulang Kanjeng Sunan Drajat Lamongan. *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan*, 18(2), 279. <https://doi.org/10.21580/dms.2018.182.2989>
- Wally, P., & Abdollah, A. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Cakalang Bagi Masyarakat Negeri Mamala Kabupaten Maluku Tengah. *BAKTI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 75–84. <https://doi.org/10.51135/baktivol2iss1pp75-84>
- Yogiswari, K. S. (2018). Pendidikan Holistik Jiddu Krishnamurti. *Guna Widya: Jurnal Pendidikan Hindu*, 5(1), 33–42. <https://doi.org/10.25078/gw.v5i1.610>