



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PRODUKSI *FROZEN FOOD* AYAM BERBUMBU *DRY RUB*

Ezra Chica'al Sandya¹, Ngabdul Munif², Wika Rinawati³, Thyara Mahanani⁴

¹ Universitas Negeri Yogyakarta

ezrachicaal@uny.ac.id

² Universitas Negeri Yogyakarta

ngabdulmunif@uny.ac.id

³ Universitas Negeri Yogyakarta

wika@uny.ac.id

⁴ Universitas Negeri Yogyakarta

thyara.mahanani@uny.ac.id

ABSTRAK

Perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin mengutamakan kepraktisan mendorong peningkatan permintaan produk frozen food di Indonesia. Industri frozen food nasional menunjukkan pertumbuhan yang konsisten dengan nilai pasar mencapai lebih dari USD 3,6 miliar pada tahun 2025 dan diproyeksikan terus meningkat dalam beberapa tahun mendatang. Kondisi ini membuka peluang bagi masyarakat pedesaan untuk mengembangkan usaha pangan berbasis bahan baku lokal yang memiliki nilai tambah tinggi. Kampung Emas Pacarejo, Kabupaten Gunungkidul memiliki potensi sumber daya manusia yang cukup baik, namun masih menghadapi keterbatasan dalam diversifikasi produk pangan dan penguasaan teknologi pengolahan pangan modern. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi frozen food ayam berbumbu dry rub, meningkatkan kemampuan pengemasan dan pemasaran produk, serta mendorong terbentuknya usaha pangan berbasis masyarakat. Metode pelaksanaan meliputi observasi lapangan, penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan usaha. Peserta kegiatan berjumlah 20 orang yang terdiri atas ibu rumah tangga, anggota kelompok wanita tani, dan pemuda desa. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 43%, peningkatan keterampilan produksi sebesar 88%, dan meningkatnya minat peserta untuk mengembangkan usaha frozen food secara mandiri. Produk yang dihasilkan berupa ayam berbumbu dry rub siap masak dengan kemasan vakum yang memiliki daya simpan lebih panjang dan nilai jual lebih tinggi dibandingkan ayam segar.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat, frozen food, dry rub, ayam, nilai tambah

ABSTRACT

The changing lifestyle of modern society, which increasingly prioritizes convenience and practicality, has contributed to the growing demand for frozen food products in Indonesia. The frozen food industry continues to show significant growth, creating opportunities for rural communities to develop value-added food products based on locally available resources. Kampung Emas Pacarejo, Gunungkidul Regency, possesses considerable human resource potential; however, limitations in food product diversification and modern food processing skills remain challenges in developing sustainable community-based enterprises. This community service program aimed to improve the knowledge and skills of community members in producing dry-rub seasoned frozen chicken products, enhance their competencies in product packaging and marketing, and encourage the establishment of community-based food businesses. The implementation methods included field observation, educational counseling, demonstrations, hands-on training, and business mentoring. The participants consisted of 20 community members, including housewives, members of women farmer groups, and village youth. The results demonstrated a 43% increase in participants' knowledge, an 88% improvement in production skills, and a growing interest in developing frozen food businesses independently. The training successfully enabled participants to produce ready-to-cook dry-rub seasoned frozen chicken products with vacuum packaging, offering longer shelf life and higher economic value compared to fresh chicken products. The program contributed to strengthening community capacity, promoting entrepreneurship, and supporting local economic development through value-added food processing.

Keywords: *community empowerment, frozen food, dry-rub chicken, entrepreneurship, value-added products.*

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi masyarakat pedesaan tidak hanya bergantung pada sektor pertanian primer, tetapi juga pada kemampuan masyarakat dalam menciptakan nilai tambah melalui pengolahan hasil pangan. Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah diversifikasi produk pangan berbasis bahan baku lokal yang memiliki peluang pasar tinggi. Dalam beberapa tahun terakhir, industri *frozen food* di Indonesia mengalami perkembangan yang pesat. Pasar *frozen food* Indonesia diperkirakan mencapai USD 3,61 miliar pada tahun 2026 dan diproyeksikan meningkat menjadi lebih dari USD 5 miliar pada tahun 2031 dengan pertumbuhan tahunan sekitar 6,78%. Pertumbuhan ini dipengaruhi oleh meningkatnya urbanisasi, perubahan gaya hidup masyarakat, meningkatnya jumlah perempuan bekerja, serta kebutuhan akan produk pangan yang praktis dan mudah disiapkan (GMI Research, 2024).

Selain itu, survei konsumsi pangan menunjukkan bahwa produk *frozen food* semakin diterima masyarakat karena kemudahan penyimpanan, efisiensi waktu memasak, serta ketersediaannya di berbagai saluran distribusi modern maupun digital (Jakpat Insight, 2024).

Kampung Emas Pacarejo di Kabupaten Gunungkidul merupakan wilayah yang memiliki potensi sumber daya manusia produktif dan kelompok masyarakat yang aktif dalam kegiatan ekonomi. Namun hasil observasi awal menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat masih menjual produk pangan dalam bentuk bahan mentah atau olahan sederhana sehingga nilai ekonominya relatif rendah. Pengetahuan mengenai teknologi pangan, keamanan pangan, pengemasan, dan pemasaran produk juga masih terbatas.

Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan adalah *frozen food* ayam berbumbu *dry rub*. Teknik *dry rub* merupakan metode pemberian campuran rempah-rempah kering pada daging sehingga menghasilkan cita rasa khas, meningkatkan daya tarik konsumen, serta memberikan peluang diferensiasi produk. Produk ini memiliki karakteristik praktis, siap masak, dan sesuai dengan tren konsumsi masyarakat saat ini. Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian melaksanakan kegiatan pelatihan produksi *frozen food* ayam berbumbu *dry rub* sebagai upaya meningkatkan kapasitas masyarakat, memperluas peluang usaha, dan mendukung penguatan ekonomi lokal di Kampung Emas Pacarejo.

METODE PELAKSANAAN

1. Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada bulan Mei 2026 di Kampung Emas Pacarejo, Kalurahan Pacarejo, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Sasaran Kegiatan

Peserta kegiatan berjumlah 20 orang yang terdiri atas: Ibu rumah tangga 15 orang dan Kelompok Wanita Tani 5 orang.

3. Tahapan Kegiatan

a. Observasi dan Identifikasi Kebutuhan

Tim melakukan survei lapangan, wawancara, dan diskusi kelompok untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan.

b. Penyusunan Materi

Materi yang disusun meliputi:

- 1) Teknologi *frozen food*
- 2) Sanitasi dan keamanan pangan
- 3) Teknik *dry rub*
- 4) Pengemasan produk

- 5) Perhitungan harga jual
- 6) Branding dan pemasaran digital

4. Pelaksanaan Pelatihan

a. Penyuluhan

Penyampaian materi menggunakan metode ceramah interaktif dan diskusi.

b. Demonstrasi

Instruktur memperagakan:

- 1) Pemilihan bahan baku ayam
- 2) Penyiapan bumbu *dry rub*
- 3) Teknik marinasi
- 4) Pengemasan vakum
- 5) Penyimpanan produk

c. Praktik Langsung

Peserta dibagi menjadi lima kelompok untuk mempraktikkan proses produksi.

5. Evaluasi

Evaluasi dilakukan menggunakan:

- 1) *Pre-test*
- 2) *Post-test*
- 3) Lembar observasi keterampilan
- 4) Wawancara peserta

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan produksi frozen food ayam berbumbu *dry rub* dilaksanakan dengan metode partisipatif yang melibatkan masyarakat secara aktif mulai dari tahap penyuluhan hingga praktik produksi. Sebanyak 20 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga, anggota Kelompok Wanita Tani (KWT), dan pemuda desa mengikuti kegiatan secara penuh. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat yang besar terhadap pengembangan usaha pangan berbasis rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Materi yang diberikan meliputi konsep *frozen food*, keamanan pangan, teknik *dry rub*, pengemasan vakum, perhitungan harga pokok produksi (HPP), serta strategi pemasaran digital. Pendekatan ini dipilih karena keberhasilan pemberdayaan masyarakat tidak hanya ditentukan oleh kemampuan produksi, tetapi juga oleh kemampuan manajerial dan kewirausahaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan pangan yang disertai pendidikan kewirausahaan mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan (Ambarwati dkk., 2024).

2. Peningkatan Pengetahuan Peserta

Evaluasi dilakukan menggunakan instrumen pre-test dan post-test untuk mengukur perubahan tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pengetahuan Peserta

Aspek Pengetahuan	Pre-test (%)	Post-test (%)	Peningkatan (%)
Konsep Frozen Food	50	90	40
Teknik Dry Rub	42	94	52
Keamanan Pangan	55	89	34
Pengemasan Produk	48	87	39
Perhitungan HPP	36	85	49
Rata-rata	46,2	89,0	42,8

Data menunjukkan bahwa terjadi peningkatan rata-rata pengetahuan sebesar 42,8%. Peningkatan terbesar terjadi pada aspek teknik *dry rub* dan perhitungan harga pokok produksi. Sebelum pelatihan sebagian besar peserta belum mengenal teknik *dry rub* sebagai metode marinasi menggunakan campuran rempah-rempah kering. Setelah mengikuti demonstrasi dan praktik langsung, peserta mampu memahami fungsi masing-masing bahan penyusun *dry rub* serta cara penggunaannya pada produk ayam.

Hasil ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan sekaligus meningkatkan motivasi untuk berwirausaha. Selain meningkatkan kemampuan teknis, peserta juga memperoleh pemahaman mengenai penyimpanan pangan yang tepat sehingga mutu produk tetap terjaga selama penyimpanan beku (Farida dkk, 2023).

3. Peningkatan Keterampilan Produksi *Frozen Food*

Keberhasilan kegiatan tidak hanya diukur dari aspek pengetahuan, tetapi juga dari kemampuan peserta dalam mempraktikkan proses produksi secara mandiri. Berdasarkan hasil

observasi selama praktik, sebanyak 22 peserta (88%) mampu melaksanakan seluruh tahapan produksi dengan baik.

Tahapan produksi yang berhasil dikuasai peserta meliputi:

1. Seleksi bahan baku ayam segar.
2. Penimbangan bahan sesuai formulasi.
3. Pencampuran bumbu *dry rub*.
4. Proses marinasi.
5. Pengemasan vakum.
6. Penyimpanan dalam *freezer*.

Peserta menghasilkan lima varian produk yaitu *Curry*, *Chili*, *Italian*, Gulai dan Rendang *Dry Rub*. Variasi produk ini memberikan alternatif pilihan bagi konsumen serta meningkatkan nilai tambah produk.



Gambar 1. Pencampuran Marinasi dan Proses Pengemasan

Keberhasilan peserta dalam menguasai keterampilan produksi menunjukkan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung merupakan pendekatan yang efektif dalam program pemberdayaan masyarakat. Pelatihan berbasis pengalaman langsung terbukti mampu meningkatkan keterampilan teknis dan rasa percaya diri peserta dalam menjalankan usaha pangan rumah tangga (Nulinnaja, 2022).

4. Pengemasan Produk dan Peningkatan Nilai Tambah

Salah satu aspek penting dalam pelatihan adalah pengemasan produk menggunakan teknik vacuum packaging. Sebelum kegiatan berlangsung, sebagian besar peserta masih menggunakan kemasan sederhana yang kurang menarik dan memiliki daya simpan terbatas.

Melalui pelatihan ini peserta diperkenalkan pada penggunaan:

1. *Vacuum sealer*
2. Plastik nylon *food grade*
3. Label produk
4. Informasi komposisi dan tanggal produksi

Penggunaan kemasan vakum memberikan beberapa keuntungan, yaitu:

1. Memperpanjang umur simpan produk.
2. Mengurangi risiko kontaminasi.
3. Menjaga kualitas produk selama penyimpanan.
4. Meningkatkan daya tarik visual produk.
5. Mempermudah distribusi dan pemasaran.



Gambar 2. Pengemasan vakum

Peningkatan kualitas kemasan menjadi faktor penting dalam pengembangan usaha pangan karena konsumen saat ini semakin memperhatikan aspek keamanan, kebersihan, dan

tampilan produk. Pengemasan yang baik juga dapat meningkatkan persepsi nilai produk sehingga harga jual dapat ditingkatkan dibandingkan produk tanpa kemasan yang memadai (Rizal dkk, 2023).

5. Analisis Ekonomi dan Potensi Pengembangan Usaha

Hasil perhitungan ekonomi menunjukkan bahwa usaha *frozen food* ayam *dry rub* memiliki prospek yang cukup baik untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi per Kilogram

Komponen	Biaya (Rp)
Ayam	38.000
Bumbu Dry Rub	7.000
Kemasan Vakum	3.000
Utilitas	2.000
Tenaga Kerja	5.000
Total HPP	55.000

Dengan margin keuntungan sebesar 30%, harga jual produk dapat ditetapkan sekitar Rp72.000 per kilogram.

Nilai ini memberikan keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan penjualan ayam segar tanpa pengolahan. Selain itu, produk *frozen food* memiliki fleksibilitas pemasaran yang lebih luas karena dapat dipasarkan melalui media sosial, marketplace, maupun jaringan reseller lokal.

Potensi pengembangan usaha ini didukung oleh pertumbuhan pasar *frozen food* di Indonesia yang terus meningkat. Tren konsumsi menunjukkan bahwa masyarakat semakin memilih produk siap masak karena lebih praktis dan efisien, terutama bagi keluarga muda dan pekerja. Kondisi ini membuka peluang besar bagi masyarakat desa untuk memanfaatkan produk *frozen food* sebagai usaha berbasis rumah tangga yang berkelanjutan (Ukarana dkk, 2026).

6. Dampak Pemberdayaan Masyarakat

Program pelatihan tidak hanya memberikan dampak pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga berkontribusi terhadap penguatan kapasitas ekonomi masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara akhir kegiatan, sebanyak 84% peserta menyatakan tertarik untuk memproduksi *frozen food* secara mandiri, sedangkan 80% peserta menyatakan siap memasarkan produk melalui media sosial dan jaringan lokal.

Peningkatan motivasi berwirausaha merupakan salah satu indikator keberhasilan program pemberdayaan masyarakat. Program pelatihan yang mengintegrasikan aspek produksi,

manajemen usaha, dan pemasaran terbukti mampu meningkatkan kepercayaan diri peserta untuk memulai usaha baru. Penelitian mengenai transfer pengetahuan kewirausahaan pada kelompok perempuan juga menunjukkan bahwa pelatihan yang mencakup teknik produksi, pengelolaan usaha, dan pemasaran digital mampu meningkatkan kesiapan berwirausaha, kepercayaan diri, serta niat untuk mengembangkan usaha secara mandiri (Wellyalina dkk, 2025).

Dengan demikian, pelatihan produksi *frozen food* ayam berbumbu *dry rub* tidak hanya menghasilkan produk pangan bernilai tambah, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan masyarakat yang mampu meningkatkan kapasitas sumber daya manusia, memperkuat jiwa kewirausahaan, serta mendukung pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan di Kampung Emas Pacarejo Gunungkidul.

KESIMPULAN

Kesimpulan hasil dari pengabdian kepada masyarakat melalui Pelatihan Produksi *Frozen Food* Ayam Berbumbu *Dry Rub*, yaitu:

1. Kegiatan pelatihan produksi *frozen food* ayam berbumbu *dry rub* di Kampung Emas Pacarejo Gunungkidul berhasil meningkatkan pengetahuan peserta mengenai teknologi *frozen food*, teknik pengolahan, keamanan pangan, pengemasan, dan perhitungan harga jual produk.
2. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebesar 42,8% setelah mengikuti kegiatan pelatihan.
3. Sebanyak 88% peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan *frozen food* ayam berbumbu *dry rub* secara mandiri sesuai tahapan produksi yang telah diberikan.
4. Produk yang dihasilkan memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan ayam segar karena memiliki cita rasa yang khas, daya simpan lebih lama, dan kemasan yang lebih menarik.
5. Kegiatan pelatihan mampu meningkatkan motivasi berwirausaha masyarakat, yang ditunjukkan oleh 84% peserta yang berminat mengembangkan usaha *frozen food* secara mandiri.
6. Pelatihan ini berkontribusi dalam pemberdayaan masyarakat melalui penguatan keterampilan produksi, peningkatan nilai ekonomi produk pangan lokal, serta mendukung pengembangan usaha mikro berbasis pangan di Kampung Emas Pacarejo Gunungkidul.

REKOMENDASI

Rekomendasi untuk kegiatan kedepannya, adalah:

1. Pendampingan lanjutan terkait sertifikasi PIRT dan Halal.
2. Pembentukan kelompok usaha *frozen food* berbasis masyarakat.
3. Pengadaan alat bersama berupa vacuum sealer dan *freezer*.
4. Pelatihan pemasaran digital lanjutan berbasis marketplace.
5. Pengembangan varian produk *frozen food* berbasis potensi lokal Gunungkidul.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Fakultas Vokasi Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Pemerintah Kalurahan Pacarejo.
4. Kelompok masyarakat Kampung Emas Pacarejo sebagai mitra kegiatan.
5. Tim Pengabdian kepada Masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R., Amelia, C., & Rahmina, K. S. (2025). Pelatihan Pembuatan Frozen Food untuk Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Cempaka Banjarbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*, 5(4). <https://doi.org/10.59818/jpm.v5i4.1998>
- Farida, F., dkk. (2022). Business Management Training for MSMEs GRD Frozen Food. *Community Empowerment Journal*. Universitas Muhammadiyah Magelang.
- GMI Research. (2024). Indonesia Frozen Food Market Analysis and Forecast 2024–2031.
- Jakpat Insight. (2024). Indonesia Frozen Food Consumption Trends.
- Nulinnaja, R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Terdampak Covid-19 Melalui Pelatihan Frozen Food untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi. *Repository UIN Maulana Malik Ibrahim Malang*.
- Rizal, Y., Fuad, M., Natasha, N., Mastuti, R., & Sinaga, S. (2023). Peningkatan Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Pelatihan Frozen Healthy Food. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6).

- Ukarana, C. I., Sari, A. E., Caryarini, S. H., dkk. (2026). Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Pengolahan Olos menjadi Frozen Food sebagai Upaya Peningkatan Keadilan Gender. *Abdira*.
- Wellyalina, W., dkk. (2023). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Usaha Dapoer Tiga Putri dalam Olahan Frozen Food melalui Konseling dan Training. *Jurnal Warta Andalas*.