



DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN FROZEN FOOD BERBAHAN PANGAN LOKAL SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KETERAMPILAN PKK DI KAMPUNGEMAS PENGASIH KULON PROGO

Ngabdul Munif¹, Thyara Mahanani², Prihastuti Ekawatiningsih³

¹Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

ngabdulmunif@uny.ac.id

²Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

thyara.mahanani@uny.ac.id

³Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Prihastuti@uny.ac.id

ABSTRAK

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas ibu-ibu PKK Kampung Emas melalui Pendampingan Dan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Frozen Food Berbahan Pangan Lokal. Pelatihan ini diinisiasi sebagai solusi terhadap keterbatasan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam menciptakan produk makanan yang mempunyai nilai ekonomis dan tahan lama saat disimpan dalam suhu dingin. Teknik Frozen dalam produk makanan, merupakan Teknik mengolah produk makanan setengah matang kemudian dimasukkan dalam freezer, sehingga produk makanan tersebut tahan lama dan memiliki kepraktisan saat akan disajikan. Frozen Food menjadi pilihan yang banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, karena produk ini dapat disimpan lebih lama tanpa mengurangi kualitas dan gizi. Di sisi lain, industri makanan beku memberikan peluang bisnis yang luas, baik dalam skala rumahan maupun industri besar. Oleh karena itu, keterampilan dalam pembuatan Frozen Food sangat relevan untuk diberikan kepada masyarakat, terutama kepada kelompok ibu rumah tangga yang tergabung dalam organisasi Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Hasil dari kegiatan PkM diantaranya peserta: 1) Mempunyai pengetahuan dalam mengolah berbagai Produk Olahan Frozen Food, 2) Terampil dalam membuat dan mengemas aneka jenis Produk Olahan Frozen Food dengan baik, 3) Mempunyai pengetahuan jenis kemasan dan label yang digunakan, 4) Terampil menghitung harga jual produk.

Kata Kunci: PkM, Frozen Food, Pengabdian, Pangan Lokal, Pelatihan.

ABSTRACT

This Community Service Program (CSP) aims to improve the skills and creativity of Kampung Emas Family Welfare Movement (CSP) women through mentoring and training in the production of frozen food products using local ingredients. This training was initiated as a solution to the mothers' limited knowledge and skills in creating food products that have economic value and are long-lasting when stored at cold temperatures. The frozen food technique, in food production, involves processing semi-cooked food and then placing it in the freezer, resulting in a longer shelf life and practicality when served. Frozen food is a popular choice among various groups of people because it can be stored for longer periods without compromising quality and nutrition. Furthermore, the frozen food industry offers extensive business opportunities, both on a home-based and large-scale scale. Therefore, skills in frozen food production are highly relevant to provide to the community, especially to housewives who are members of the Family Welfare Empowerment (PKK) organization. The outcomes of the Community Service Program (PKM) activities include: 1) Gaining knowledge in processing various frozen food products, 2) Skills in making and packaging various types of frozen food products effectively, 3) Knowledge of the types of packaging and labels used, and 4) Skills in calculating product selling prices.

Keywords: *Community Service, Frozen Food, Community Service, Local Food, Training*

PENDAHULUAN

Dalam upaya memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu di lingkungan Kampung Emas (dusun Serut dan Terbah) Pengasih, pelatihan keterampilan menjadi salah satu cara yang efektif untuk meningkatkan kualitas hidup dan perekonomian keluarga. Program Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Frozen Food Berbahan Pangan Lokal bagi Ibu-ibu PKK Kamoung Emas Pengasih ini bertujuan untuk memberikan keterampilan baru yang dapat digunakan sebagai alternatif sumber pendapatan keluarga. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas ibu-ibu PKK Kampung Emas melalui Pendampingan Dan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Frozen Food Berbahan Pangan Lokal. Pelatihan ini diinisiasi sebagai solusi terhadap keterbatasan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam menciptakan produk makanan yang mempunyai nilai ekonomis dan tahan lama saat disimpan dalam suhu dingin. Teknik Frozen dalam produk makanan, merupakan Teknik mengolah produk makanan setengah matang kemudian dimasukkan dalam freezer, sehingga produk makanan tersebut tahan lama dan memiliki kepraktisan saat akan disajikan.

Frozen Food atau makanan beku adalah jenis makanan yang diawetkan melalui proses pembekuan untuk mempertahankan kesegarannya, memperpanjang masa simpan, dan

memudahkan penyimpanannya. Proses pembekuan ini dilakukan dengan cara menurunkan suhu makanan hingga mencapai titik beku (biasanya di bawah -18°C), sehingga pertumbuhan mikroorganisme yang dapat merusak kualitas makanan dapat dihentikan sementara. Selain itu, pembekuan juga mengurangi kehilangan air dan mempertahankan kandungan gizi dalam makanan. Indah Sarwuni (2021) Menganggap frozen food sebagai proses pengawetan dengan mengubah air dalam makanan menjadi es, yang menghambat aktivitas mikroorganisme dan enzim sehingga memperpanjang masa simpan produk. Alat dan bahan: (Thespruce, 2017):

a. Peralatan memasak

Peralatan masak mulai dari kompor, panci, wajan, pisau dan sebagainya merupakan .
Sesuaikan alat dengan kebutuhan produksi Frozen Food.

b. Timbangan.

Di pasaran, ada dua jenis timbangan yang beredar. Yaitu timbangan digital dan timbangan manual. Dalam pembuatan adonan frozen, timbangan digital merupakan timbangan yang paling akurat.

c. Kemasan

Kemasan yang digunakan dalam pembuatan Frozen Food adalah Polyethylene (PE): Salah satu jenis plastik yang paling umum digunakan untuk kemasan makanan beku, terutama dalam bentuk kantong plastik. PE dapat menahan suhu dingin dan memiliki sifat fleksibilitas yang baik dan Polypropylene (PP): Plastik ini tahan terhadap suhu rendah dan memiliki ketahanan terhadap kelembapan, sehingga cocok untuk kemasan makanan beku seperti makanan siap saji atau produk olahan lainnya.

d. Mesin Vakum Kemasan

Untuk membuat kemasan kedap udara, maka diperlukan mesin vakum. Mesin ini berfungsi menyedot udara dalam kemasan dan memastikan tak ada udara yang terdapat di dalam kemasan. Dengan begitu, makanan akan menjadi lebih tahan lama.

Pada era modern ini, perkembangan dunia kuliner semakin pesat, terutama dengan semakin banyaknya produk olahan makanan yang tersedia di pasar. Salah satu tren yang sedang berkembang adalah makanan beku (Frozen Food), yang menawarkan kemudahan dalam penyimpanan dan konsumsi. Makanan beku memungkinkan penyimpanan jangka panjang tanpa mengorbankan kualitas rasa dan gizi, menjadikannya pilihan yang semakin populer, terutama di kalangan masyarakat urban yang memiliki gaya hidup serba cepat.

Namun, tidak semua lapisan masyarakat memiliki pemahaman dan keterampilan dalam mengolah produk makanan beku dengan baik. Ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) sebagai salah satu kelompok masyarakat yang memiliki peran penting dalam keluarga dan lingkungan sekitar, memiliki potensi besar untuk menjadi agen perubahan dalam mengembangkan pola makan sehat dan berbasis kewirausahaan. Dengan keterampilan yang tepat, mereka dapat memanfaatkan produk Frozen Food untuk menciptakan olahan yang bernilai jual tinggi dan sekaligus meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Pelatihan olahan Frozen Food bagi ibu-ibu PKK bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang cara mengolah, memanfaatkan, dan mengembangkan produk makanan beku menjadi sajian yang bergizi, praktis, dan ekonomis. Selain itu, pelatihan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi ibu-ibu PKK, baik di tingkat rumah tangga maupun dalam skala yang lebih luas, melalui pengolahan dan pemasaran produk Frozen Food yang memiliki daya tarik tinggi di pasar. Berdasarkan latar belakang tersebut.

Melalui program dosen berkegiatan di luar kampus menawarkan solusi Pembuatan Produk Olahan Frozen Food Berbahan Pangan Lokal. Pengemasan, foto produk makanan, labelling dan pemasaran produk merupakan bagian penting dalam meningkatkan penjualan sebuah produk terutama produk makanan.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan Kegiatan (PkM) yang bertemakan Diversifikasi Produk Olahan Frozen Food Berbahan Pangan Lokal Sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Ibu Ibu PKK di Kampung Emas Pengasih Kulon Progo dengan target jumlah peserta 20 peserta. Pemilihan Kelompok Ibu- ibu PKK Kampung Emas sebagai subyek pengabdian terdapat ketrampilan baru pengolahan Frozen Food yang bisa dilakukan sebagai upaya penambah penghasilan.

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Kegiatan PkM yang bertemakan Diversifikasi Produk Olahan Frozen Food Berbahan Pangan Lokal Sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Ibu Ibu PKK di Kampung Emas Pengasih Kulon Progo yaitu pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dan pendampingan merupakan kegiatan yang paling umum dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Menurut Marzuki pelatihan diartikan sebagai proses pengajaran atau pemberian pengalaman kepada seseorang untuk memperoleh pengetahuan, skill, dan sikap untuk memperoleh sesuatu yang diinginkan [9]. Sedangkan Kamil berpendapat bahwa tujuan pelatihan adalah guna mengembangkan sikap, pengetahuan dan keterampilan, sehingga mampu meningkatkan kesiapan untuk bekerja dan bekerjasama, serta mampu menjadi masyarakat yang lebih inovatif dan kreatif [10].

Adapun manfaat pelatihan bagi peserta pelatihan menurut Ismail [1] adalah 1) mengembangkan pengetahuan dan keterampilan; 2) menumbuhkan rasa percaya diri; dan 3) meningkatkan kepuasan dalam pengerjaan [2]. Metode Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food ini tepat untuk memberikan penguasaan dan keterampilan ibu-ibu dalam membuat aneka olahan produk Frozen Food. Manfaat dari kegiatan ini adalah terciptanya produk yang berdaya jual. Selama proses pelatihan, kelompok ibu-ibu PKK Kampung Emas diberikan kesempatan untuk membuat aneka olahan produk Frozen Food yang nantinya akan dijadikan produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Adanya pelatihan dan pendampingan ini diharapkan Ibu-ibu mendapatkan Ilmu pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan Pproduk Frozen Food. Untuk mengetahui keberhasilan dalam pelaksanaan program PkM ini diadakan evaluasi baik secara tertulis dan praktik. Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program ini adalah: peserta dapat membuat aneka jenis olahan Frozen Food sehingga dapat layak jual dan peserta mengetahui strategi pemasaran produk. Evaluasi kegiatan dilakukan setelah semua materi pelatihan selesai diberikan oleh Tim PkM.

Evaluasi diadakan secara tertulis dan praktik secara individu. Selain itu evaluasi juga dilakukan untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan kegiatan serta mengukur sikap sasaran terhadap pelaksanaan kegiatan.

1. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan dilihat dari kehadiran dan partisipasi atau keaktifan selama pelatihan. Kegiatan pelatihan dinyatakan berhasil jika jumlah sasaran yang hadir mencapai minimal 90% dengan tingkat keaktifan >80%. Tingkat partisipasi atau keaktifan dalam proses pelatihan dikelompokkan menjadi: > 80% = Tinggi; 60-80% = Sedang; < 60 = Rendah

2. Sikap sasaran terhadap kegiatan pelatihan diukur dengan dengan tujuan mengetahui tanggapan terhadap adanya kegiatan. Kegiatan akan terlihat baik dan memberi keuntungan bagi sasaran jika skor yang diperoleh $>80\%$.
3. Rancangan evaluasi terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan ditentukan oleh tim pengabdian dengan kriteria nilai pengetahuan sebagai berikut:
 $> 80\% = \text{Baik}$; $60-80\% = \text{Sedang}$; $< 60\% = \text{Kurang}$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Target luaran ditahap berikutnya yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh sasaran kelompok maka dalam kegiatan PKM, tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain:

1. Kegiatan Teori

Kegiatan teori dilakukan di hari pertama sebelum peserta PKM melaksanakan kegiatan Praktik di Lab. Tim PKM menyajikan materi dan berdiskusi kepada peserta secara panel, setelah tim PKM menyelesaikan materi kemudian dipersilahkan untuk peserta mengajukan pertanyaan. Materi yang diberikan oleh Tim PKM yaitu meliputi Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja, Konsep produk Frozen Food, Jenis-jenis dan Karakteristik Produk Frozen Food, Jenis-jenis Teknik Olah, Pengemasan dan Perhitungan Harga Jual. Terdapat beberapa peserta yang menanyakan berkaitan dengan peralatan di rumah yang masih terbatas, kegagalan dalam pembuatan Produk Frozen Food serta membuat kemasan yang menarik. Para peserta antusias dalam mengikuti kegiatan PKM di kampus UNY wates.



Gambar 1. Kegiatan teori bagi peserta

Hasil dari kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan berbagai macam jenis produk Frozen Food. Berdasarkan hasil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberi nilai 0. Maka didapatkan data sebagai berikut:

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Nilai Pemahaman Peserta PKM

No	Rentang Skor	n	Kategori	Persen (%)
1	12-15	7	Sangat baik	30
2	8-11	10	Baik	45
3	4-7	3	Sedang	25
4	0-3	0	Kurang	0
Jumlah		20		100

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 7 orang (30%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 10 Orang (45%) dalam kategori baik dan 3 orang (25%) tingkat pengetahuan peserta berada pada kategori sedang, dan tidak ada yang berada pada kategori kurang. Sehingga dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan peserta umumnya dalam memahami materi berada di kategori baik

2. Keterampilan mengolah berbagai macam jenis produk Frozen Food

Kegiatan praktikum merupakan bagian kegiatan setelah pemaparan materi. Peserta hari pertama dan hari kedua masing-masing dibagi dalam 3 kelompok yaitu membuat Bakpia Chicken Katsu, Kroket Singkong dan Nugget Ayam. Kelompok pertama praktik membuat produk Kroket Singkong.



Gambar 2. Peserta Membuat Kroket

Peserta selain melaksanakan kegiatan praktik Produk Olahan Frozen Food, juga praktik mengemas produk. Produk-produk dikemas secara menarik dan aman dengan tujuan untuk meningkatkan harga jual dan menarik konsumen untuk membeli produk tersebut.



Gambar 3. Proses Pengemasan dan Hasil Produk Pelatihan

Peserta setelah membuat produk kemudian terdapat tahap evaluasi. Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis diskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 10 orang (60%) berada pada kategori baik, 8 orang (25%) berada pada kategori sedang dan sisanya 2 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang.

Menentukan harga jual dan mengemas produk Frozen Food yang dihasilkan. Pelatihan yang diberikan memberikan pengetahuan kepada peserta tentang elemen- elemen yang diperlukan dalam menentukan harga jual akhir, seperti macam-macam biaya beban, harga pokok, harga jual dan presentase keuangan. Selain itu peserta juga dapat memahami tahapan- tahapan dalam emntentukan harga jual dan memprediksi kapan mereka akan mengalami titik impas penjualan atau yang sering disebut dengan BEP (Break event Point). Peserta yang bisa bisa menentukan BEP menandakan bahwa peserta dapat memprediksi sebanyak apa dan selama apa peserta akan menjual produknya.

Peserta juga diberikan contoh tentang kemasan terutama dalam mengemas produk- produk Frozen Food dan membuat design sticker supaya menarik dan memberikan informasi kepada pelanggan berkaitan produk tersebut. Peserta sangat antusias dengan kegiatan PKM dalam membuat produk Frozen food karena biasanya peserta hanya belajar melalui youtube dan terkadang mengalami berbagai kendala atau kegagalan saat mempraktikkannya. Berdasarkan kesan dan saran- saran yang diperoleh, peserta mengharapkan kegiatan PKM ini dilaksanakan secara rutin supaya bisa mengembangkan ketrampilan yang sudah didapat. Peserta menilai pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan produk olahan frozen food.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim PKM dengan berbagai pihak yaitu ketua pengelola kampus Wates, Koordinator Laboratorium, perangkat pemerintah dan Badan KB kapanewon Pengasih, adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di Laboratorium Pastry Tata Boga UNY Fakultas Vokasi, ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan frozen food.

Namun, dari beberapa factor pendukung tersebut terdapat beberapa factor penghambat diantaranya masih sedikitnya peserta yang mengetahui tentang membuat aneka jenis produk frozen food serta peralatan yang terbatas saat di rumah sehingga peserta harus memulai

dengan menggunakan modal pribadi terutama dalam membeli peralatan seperti mesin pres.

KESIMPULAN

Simpulan Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki hasil:

1. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka olahan produk Frozen Food yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen
2. Peserta mendapatkan pengetahuan tentang usaha boga yaitu meliputi perhitungan harga jual, strategi pemasaran, dan sanitasi higiene makanan.
3. Peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan untuk bisa mengembangkan home industry yaitu membuat olahan produk Frozen Food sebagai bagian dari meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
4. Program kegiatan PkM memberikan informasi terutama bagi peserta tentang program studi Tata Boga di kampus UNY Wates. Program kegiatan PkM membangun sinergitas positif antara masyarakat kapanewon Pengasih, pemerintahan dan civitas akademika UNY

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Kepada BKKBN Kapanewon Pengasih., 2) Kepada seluruh peserta warga kalurahan Sendangsari Pengasih., 3) Kepada Fakultas Vokasi yang sudah memberikan tempat laboratorium untuk pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Irfan Ramadhani Asikin (2022). Kontribusi Sustainability Performance Terhadap Sustainable Development Goals Pada Laporan Keberlanjutan Pt Pupuk Kalimantan Timur . Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB Universitas Brawijaya. Vol 8, No 1
- Janusz, R. (2016). Determinants of the EU sustainable development policy effectiveness. *Economic and Environmental Studies*, 16(4), 551–576.
- Kurniawati, A. (2018). Pengaruh jiwa kewirausahaan dan kreativitas Terhadap Kinerja Keuangan. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 4(1), 38–46.

- Sarwuni, I. (2021). Menganggap frozen food sebagai proses pengawetan dengan mengubah air dalam makanan menjadi es, yang menghambat aktivitas mikroorganisme dan enzim sehingga memperpanjang masa simpan produk.
- Vidyastuti, H. A., Henny U. dan Annisa N. 2017. Pembuatan Kerajinan “Decoupage” Pelatihan E-marketing dan Pembuatan laporan Keuangan Sederhana di Kelurahan Cisaranten Endah Kecamatan Arcamanik. STIE Ekuitas Repository.