To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat
Juni 2022, Vol.5, No.2, hal, 216-222
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga

Kiki Kristiandi [1*], Diah Mahmuda [2], Nurul Fatimah Yunita [3], Maryono [3]
[1] Agroindustri Pangan, Jurusan Agrobisnis , Politeknik Negeri Sambas
[2] Teknik Mesin, Teknik Mesin, Politeknik Negeri Sambas
[3] Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Jurusan Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas
**Correspondent Email: kikikristiandi2020@gmail.com*

Article History:
Received: 19-01-2022; Received in Revised: 12-02-2022; Accepted: 24-02-2022
DOI: http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1037

Abstrak

Frozen food atau olahan pangan beku merupakan pangan praktis dan digemari oleh semua kalangan masyarakat. Keunggulan dari frozen food yaitu memiliki umur simpan yang lama, proses pembuatannya yang mudah dan juga proses untuk memasaknya cukup singkat. Frozen food merupakan salah satu pergeseran pola konsumsi akibat gaya hidup. Tujuan dilakukannya pendampingan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman ibu rumah tangga dalam pengolahan pangan dan dapat pula menjadi sebuah solusi pemberian makanan pada rumah tangganya, selain itu pula dapat menjadi sebuah peluang usaha untuk dapat dikembangkan. Peserta dalam pendampingan ini merupakan ibu rumah tangga yang berjumlah 16 peserta. Teknik pengambilan peserta ini adalah dengan melakukan penyebaran brosur pelatihan pada masyarakat dan selanjutnya mendaftar melalui online kemudian dibentuk group whatsup agar memudahkan dalam berkomunikasi dan berbagi informasi satu dengan yang lain. Kegiatan lain yang dilakukan diberikan pula teknik pengemasan dengan menggunakan sealer. Jenis kemasan yang diguanakan dalam pendampingan ini adalah plastik Polipropilena (PP), untuk memudahkan proses dibuatkan pula buku panduan dalam pengolahan frozen food. Berdasarkan hasil yang didapatkan selama pendampingan dengan menggunakan metode wawancara langsung bahwa ibu rumah tangga tertarik dan antusias dalam pembuatan frozen food. Untuk pemahaman frozen food pada ibu rumah tangga dikategorikan baik (87%), sedangkan sisanya (13%) tidak baik. Namun peserta tidak pernah melakukan olahan frozen food. Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman ibu rumah tangga untuk membuat pangan sehat dan mudah dalam pembuatannya, selain itu pula dapat membuka peluang usaha rumah tangga agar memberikan pendapatan lebih.

***Kata Kunci**: Pendampingan, Frozen Food, Ibu rumah tangga*

Abstract

Frozen food or processed frozen food is a practical food and is favored by all circles of society. The advantages of frozen food are that it has a long shelf life, the manufacturing process is easy and the process for cooking it is quite short. Frozen food is one of the shifts in consumption patterns due to lifestyle. The purpose of this assistance is to increase the understanding of housewives in food processing and can also be a solution for providing food to their households, besides that it can also be a business opportunity to be developed. Participants in this assistance are housewives, totaling 16 participants.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

The technique for taking these participants is by distributing training brochures to the community and then registering via online and then forming a WhatsApp group to make it easier to communicate and share information with one another. Other activities carried out were also given packaging techniques using a sealer. The type of packaging used in this assistance is Polypropylene (PP) plastic, to facilitate the process, a guidebook for processing frozen food is also made. Based on the results obtained during mentoring using the direct interview method that housewives are interested and enthusiastic in making frozen food. For the understanding of frozen food, housewives are categorized as good (87%), while the rest (13%) are not good. However, participants have never processed frozen food. . This assistance is expected to contribute to the understanding of housewives to make healthy and easy food to make, besides that it can also open up opportunities for household businesses to provide more income.

Keywords: *Mentoring, Frozen Food, Housewife*.

1.Pendahuluan

Frozen food atau yang biasa dikenal sebagai makanan dingin merupakan makanan yang menjadi salah satu gaya hidup di masyarakat saat ini (Rahardjo, 2016; Yunitasari et al., 2014). Kelebihan dari *frozen food* ini adalah makanan yang dapat bertahan lama untuk disimpan, selain itu pula makanan *frozen food* menjadi cadangan makanan yang dapat bertahan pada kondisi dingin (Putri et al., 2021). Jenis dari *frozen food* pun sudah banyak ditemukan dipasaran. Kondisi *frozen food* biasanya mengalami pembekuan, hal ini disebabkan karena seluruh kandungan air dalam produk yang telah dikemas maupun tidak dikemas menjadi beku (Atik, 2021). Sehingga untuk aktivitas mikrobiologi dan enzim pada makanan pun menjadi terhambat dan mengakibatkan umur dari produk pun menjadi lebih panjang (Narkotika, 1987; Rika & Purba, 2019).

Berdasarkan jenisnya *frozen food* terbagi kedalam dua proses, diantaranya yaitu pembekuan secara mekanik dan secara kriogenik. Pembekuan yang memiliki peran dalam menentukan kualitas makanan yang dibekukan disebut dengan istilah kinetika (Adinda et al., 2021; Shintarani, 2018). Proses ini menjadi bagian dalam penentuan pembekuan cepat yang menyebabkan partikel air dalam makanan menjadi partikel berukuran kecil karena kandungan air yang ada dalam pangan tersebut diubah menjadi es (Yunitasari et al., 2014).

Jenis-jenis pangan yang masuk dalam kategori *frozen food* adalah sosis, bakso, tempura, otak-otak ikan, dimsum, nugget dan masih banyak lagi. Dan yang menjadi pangan yang digemari dikalangan masyarakat dewasa ini salah satunya adalah nugget (Mulyaningsih & Ramadhani, 2019). Nugget memiliki banyak variasi, mulai dari nugget daging, nugget sayur, nugget ikan dan masih jenis nugget lain. Pengolahan dalam pembuatan nugget pun dapat dikategorikan sebagai salah satu pangan yang mudah untuk dibuat dan kayak akan zat gizi, hal ini dikarenakan nugget tidak membutuhkan banyak waktu yang terbuang bahkan prosesnya tidak terlalu rumit. Olahan pangan nugget digemari oleh semua kalangan, mulai dari masyarakat menengah atas hingga masyarakat menengah bawah (BPOM, 2021). Bahan baku yang biasa digunakan dalam pembuatan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

nugget diantaranya adalah bumbu penyedap, tepung maizena, tepung terigu, tepung panir sedangkan untuk bahan lain dapat dimodifikasi berdasarkan keinginan.

Perkembangan pangan olahan beku ini memiliki perkembangan yang cukup signifikan dari tahun ke tahun. Hal ini disebabkan karena gaya hidup masyarakat yang sudah semakin dinamis akibat dari tuntutan pekerjaan yang semakin tinggi. Dengan permasalahan ini banyak masyarakat yang mengupayakan untuk menutupi kebutuhannya tersebut. Hal ini tergambarkan dengan ibu rumah tangg yang ikut mencari pekerjaan guna menopang kebutuhan rumah tangga. Permasalahan lain yang muncul banyak ibu rumah tangga memiliki sedikit keterampilan dalam membantu perekonomian keluarga dan tidak banyak juga memiliki keahlian dalam olahan pangan. Berangkat dari permasalahan ini maka pemberian pendampingan *frozen food* pada ibu rumah tangga diharapkan menjadi solusi yang dapat memberikan kontribusi untuk pemenuhan pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi

2. Metode

Kegiatan ini dimulai pada bulan Desember 2021 dengan pelaksanaan pelatihan pada bulan Januari 2022. Adapun tempat pelaksanaan kegiatan ini di Laboratorium Pangan Politeknik Negeri Sambas dengan jumlah peserta sebanyak 16 orang. Peserta tersebut dipilih berdasarkan *accidental sampling.* Peserta yang masuk dalam pendampingan ini merupakan ibu rumah tangga dan tergolong masyarakat umum. Teknik pendampingan yang diberikan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan menggunakan metode interaktrif dan demonstrasi sekaligus konsultasi mengenai *frozen food*. Pendampingan yang diberikan pada ibu-ibu rumah tangga ini adalah dengan membuat *frozen food*. Jenis frozen food yang dibuat oleh peserta adalah nugget sayur, nugget cireng, dan nugget daging wortel serta teknik pengemasan pada olahan yang telah jadi. Permasalahan pada Peserta adalah ketidatahuan pembuatan dan jenis dari *frozen food* itu sendiri, hal ini dikarenakan peserta dalam pendampingan ini tidak terbiasa memasak untuk produk *frozen food* melainkan terbiasa dengan olahan pada umumnya serta pemahaman tentang pengemasan pun masih dalam konteks umum. Solusi yang diberikan pada kegiatan ini adalah memberikan pendampingan pada ibu rumah tangga dalam waktu kurang lebih 1 minggu sampai ibu-ibu rumah tangga dapat mengaplikasikan pada keluargannya.

Tahapan yang dilaksanakan dalam melaksankan kegiatan ini diantaranya adalah:

a. Pra kegiatan

Pada kegiatan tahap ini dilakukan dengan mengundang para ibu rumah tangga yang tertarik dalam pendampingan pembuatan *frozen food*, dan menyebarkan informasi pada masyarakat melalui media sosial (whatsup, face

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

book) dan jejaring masyarakat lain, sehingga jumlah peserta diberikan kesempatan pada tanggal yang telah ditentukan sebelumnya. Selain itu pula peserta yang telah bersedia dimintakan biodata untuk kelengkapan data pada saat pendampingan dimulai. Tujuan permintaan data ini agar memudahkan dalam pendataan. Selanjutnya adalah persiapan materi dan membuat panduan kegiatan untuk 3 jenis olahan *frozen food*, agar pada saat pelaksanaan kegiatan peserta dimudahkan dalam menangkap dan meracik *frozen food* itu sendiri.

b. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi kedalam beberapa proses, yaitu 1) peserta diwajibkan untuk mengisi daftar hadir dan mengisi kuesioner dan selanjutnya adalah membagi kedalam kelompok. Kelompok yang terbentuk adalah 4 kelompok dengan masing-masing jumlah kelompok adalah 4 orang. 2) memberikan penjelasan mengenai kegiatan yang akan dilakukan dengan memberikan buku panduan praktek pada peserta agar mudah dipahami, selain itu pula dilakukan sesi tanya jawab. Setelah penjelasan selesai dilakukan, berikutnya peserta diberikan bahan-bahan sesuai dengan buku panduan yang diberikan dan mengolahnya dengan tim yang telah terbentuk.

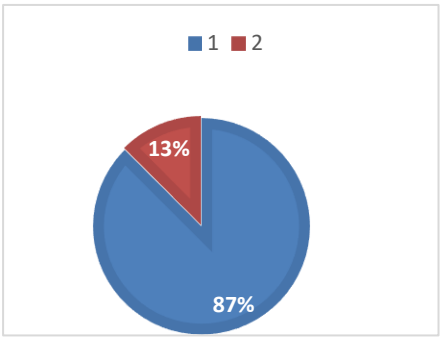
c. Evaluasi pengetahuan dan motivasi

Hasil evaluasi pada kegiatan ini dilakukan dengan sesi pengisian kuesioner yang diberikan pada akhir kegiatan. Kuesioner yang diberikan mencakup pengetahuan dan juga pemahaman serta mengetahui ketertarikan peserta terhadap olahan pangan *frozen food*. Selain itu pula dilakukan wawancara tanya jawab pada setiap kelompok terhadap olahan yang dilakukan. Dengan cara ini diharapkan masyarakat semakin termotivasi dan melanjutkan pengembangan produk untuk dapat dijadikan bahan berwirausaha dikemudian hari.

3. Hasil dan Pembahasan

Makanan beku atau biasa disebut sebagai *frozen food* merupakan salah satu teknik pengawetan makanan yang dilakukan dengan menggunakan suhu tertentu hingga memiliki titik beku yang diinginkan. Biasanya *frozen food* menggunakan kurang lebih titik beku – 10^0C. Pada dasarnya *frozen food* dibuat karena kesibukan masyarakat yang tidak dapat membuat makanan untuk dirinya sendiri, selain itu pula cara pengolahannya dan pematangannya cukup mudah untuk dilakukan.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Gambar 1. Pemahaman peserta dalam *frozen food*

Dewasa ini banyak masyarakat mulai tertarik pada olahan modern dibandingkan konvensional, alasannya adalah karena lebih praktis dan tidak membutuhkan waktu yang lama dalam proses olahan. Hal ini dapat dilihat pada gambar 1 yang menunjukan bahwa peserta fimiliar dengan bahan olahan *frozen food* (87%), namun masih banyak juga tidak mengetahui pembuatan dan bahan *olahan frozen food* itu sendiri. Sedangkan 13% adalah peserta yang tidak mengetahui tentang *frozen food.*

Pemilihan dalam pembuatan *frozen food* terbagi kedalam beberapa bahan, diantaranya adalah *frozen food* nugget stik/ nugget cireng, nugget sayur, nugget wortel daging. Faktor pertimbangan dalam pemilihan *frozen food* ini adalah dikarenakan bahan baku mudah untuk didapatkan dipasaran sehingga peserta yang tergolong ibu-ibu tersebut tidak mengalami kesulitan dalam mencari bahan yang akan dibuat nanti. Setiap tahapan dalam proses pembuatan *frozen food* dirasakan oleh peserta dengan antusias yang tinggi. Hal ini nampak dari gambar 2 yang menunjukan peserta dengan inisiatif sendiri membuat sajian *frozen food* menjadi menarik.





Gambar 2. *Frozen Food* Stik Nugget dan Nugget

Tujuan diadakannya pelatihan ini diharapkan bahwa peserta dapat memiliki pengetahuan dalam olahan pangan, selain itu pula dalam pembuatan *frozen food* sangat cocok untuk diberikan pada anak-anak yang tidak mau memakan sayur-sayuran, sehingga produk pangan ini menjadi alternatif proses dalam pemberian

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

sayur pada anak-anak. Hal lain yang dapat dikembangkan adalah *frozen food* ini dapat menjadi salah satu pembuka pekerjaan baru bagi peserta, dimana peserta yang tergabung dalam pelatihan ini merupakan ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki pekerjaan yang dapat menghasilkan secara berkelanjutan (Fidziah, 2020).



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan Pembuatan Produk *Frozen Food*

4.Kesimpulan

Pendampingan dalam pembuatan produk *frozen food* dengan peserta yang secara keseluruhan adalah ibu rumah tangga diharapkan dapat meningkatkan dalam teknik pengolahan lain dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk panganan sehat dan juga menjadi pendapatan untuk rumah tangga. Peserta diberikan pemahaman mengenai pembuatan produk olahan yang dapat dijangkau dengan mudah dengan bahan yang tersedia pun tidak sulit untuk dicari dipasaran. Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman ibu rumah tangga untuk membuat pangan sehat dan mudah dalam pembuatannya, selain itu pula dapat membuka peluang usaha rumah tangga agar memberikan pendapatan lebih.

5.Daftar Pustaka

Adinda, T., Mukson, M., & Prasetyo, E. (2021). Keputusan Konsumen dalam Pembelian Chicken Nugget di Kota Semarang. *Jurnal Agrisocionomics Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro*.

Atik. (2021). Analisis Bisnis Dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKUNTABILITAS: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, *14*(1), 52–68. https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v14i1.1599

BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik. s. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (Issue April).

Fidziah. (2020). Strategi Pemasaran Frozen Food pada masa Pandemi Covid 19 di Kota Serang. Jurnal Ekonomi dan Publik. Vol. 16 No. 2.

Mulyaningsih, E., & Ramadhani, Y. (2019). Pengaruh Kualitas Produk , Harga Dan Word Of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kibif (Studi

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Kasus Pada Karyawan Pt . Mattel Indonesia). *Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran*, *1*.

Narkotika, D. O. U. (1987). *Jurnal Legal Vol. 3, No. 1, Desember 2020. P-ISSN*. *3*(1), 1–18.

Putri, S. A., Diana, N., & Tamami, B. (2021). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Pembelian Frozen Food di UD Mitra Abadi Kecamatan Maduran Kabupaten Lamongan. *Factors that Influence Consumer Behavior in Purchasing Frozen Food at UD Mitra Abadi Maduran District Lamongan Regency ABSTRACT Permintaan dan Penawaran Frozen Food di UD Mitra Abadi*. *2*, 239–254.

Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Jurnal Manajemendan Start-Up Bisnis*, *1*(1), 32–43.

Rika, D., & Purba, T. (2019). *Konsumen Dalam Pembelian Frozen Food Di Kota Batam*.

Shintarani, E. D. (2018). Pengaruh Promosi Produk Seafoodking terhadap Brand Awareness Produk. *Nyimak (Journal of Communication)*, *1*(2), 209–220. https://doi.org/10.31000/nyimak.v1i2.484

Yunitasari, F. I., Bahruddin, M., & Dewanto, T. H. (2014). Perancangan Media Promosi Diva Snack Frozen Food Sebagai Upaya Meningkatkan Brand. *Jurnal Art Nouveau*, *2*(1), 9–16. https://jurnal.dinamika.ac.id/index.php/ArtNouveau/article/download/371/193.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).