

MEMPERKENALKAN FROZEN FOOD TECHNOLOGY PADA KELOMPOK USAHA BERSAMA

Hadiyati¹, Fatkhurahman², Arizal.N³

^{1,2,3} Universitas Lancang Kuning

*Corresponding author

E-mail: fatkhurahman@unilak.ac.id *

Article History:

Received: 10-1-2022

Revised: 12-3-2022

Accepted: 20-5-2022

Abstract: Masalah daya tahan produk makanan menjadi sebuah kendala tersendiri yang dialami oleh anggota KUB Graha Permai. Tujuan diadakan pengabdian bagi masyarakat ini dimaksudkan agar anggota KUB Graha Permai mendapatkan pengetahuan dan pemahaman dan mampu menghasilkan produk yang tahan lama melalui frozen food technology. Target yang dicapai dalam pengabdian ini adalah merubah daya tahan produk yang dihasilkan dan meningkatkan penghasilan usaha produk makanan yang tergabung dalam KUBE Graha Permai dan mampu memahami dengan baik tata cara menghasilkan produk yang tahan lama melalui frozen food technology sehingga mampu mengurangi kerugian di masa pandemi ini. Metode yang digunakan adalah memberikan sosialisasi pengenalan tentang apa itu frozen food technology, bagaimana cara kerja frozen food technology dan merekayasa produk yang ada agar lebih tahan lama. Metode ceramah dan praktek menggunakan frozen food technology menggunakan pre test dan pos test akan memberikan penilaian yang lebih nyata kepada mitra akan keberhasilan kegiatan ini. Diharapkan mitra akan mengikuti sosialisasi pengenalan dengan sungguh-sungguh dan ditargetkan menghasilkan pengetahuan dan ketrampilan dalam menghasilkan produk yang tahan lama. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa adanya perubahan pengetahuan, pemahaman dan pengalaman anggota KUBE Graha Permai dalam memahami persoalan menjaga produk makanan agar tetap awet melalui teknologi frozen food.

Keywords:

Frozen Food Technology, Produk Makanan, KUBE Graha Permai.

Pendahuluan

Kelompok usaha bersama Graha Permai merupakan kumpulan para ibu-ibu rumah tangga sebagai tulang punggung keluarga yang menghasilkan produk makanan. Produk-produk yang dihasilkan bervariasi yang berasal dari olahan bahan baku seperti olahan ayam dan daging, kemudian kue-kue jajan dan juga produk makanan yang sebagian besar olahan tangan. Jenis produk tersebut secara terperinci seperti nuget, bakso, resoles dan pastel.

Pada masa pandemi covid 19 ini penjualan produk makanan yang dihasilkan anggota KUD Graha Permai menurun hampir 30% akibat tidak lakunya produk dipasaran. Produk makanan yang dihasilkan yang tidak laku terjual cepat rusak (basi) sehingga menyebabkan kerugian bagi anggota. Belum pernah mendapatkan sosialisasi berkenaan dengan frozen food technology dalam rangka mengawetkan produk makanan sehingga dapat mengurangi kerugian yang dialami selama pandemi covid 19

Permasalahan utama produk olahan pangan basah adalah umur simpan yang pendek sehingga tidak mampu menjangkau pasar yang jauh. Akibatnya pendapatan yang dihasilkan terbatas karena terbatasnya pemasaran Hartanto, R., & Prabawa, S. (2020). Teknologi pembekuan makanan (*Frozen Food Technology*) merupakan salah satu teknologi untuk memperpanjang umur simpan atau mengawetkan produk makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga mencapai titik beku air (0°C) (Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017)).

Makanan beku olahan atau yang dikenal dengan frozen food merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. Frozen food pada awalnya diciptakan dan ditujukan untuk seseorang yang terlalu sibuk, tidak mau atau tidak mampu untuk menyiapkan makanan untuk dirinya sendiri (Lovell dalam Rahardjo, C. R. (2016)). Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara-negara maju, salah satunya dengan mengkonsumsi produk frozen food.

Berdasarkan uraian di atas dapat dikatakan bahwa persoalan daya tahan produk menjadi persoalan tersendiri bagi produk olahan makanan yang dihasilkan anggota kelompok usaha bersama graha permai. Persoalan ini perlu mendapatkan solusi karena hal ini dapat merugikan anggota kelompok dalam menjalankan usahanya. Solusi dengan memberikan pengenalan teknologi frozen food kepada anggota kelompok dapat menambah pengetahuan dan pemahaman anggota dalam bagaimana menerapkan teknologi ini dalam mengurangi resiko daya tahan produk sehingga produk bisa tahan lebih lama.

Metode

Dalam rangka pelaksanaan pengabdian pada masyarakat maka lokasi pengabdian kepada masyarakat yakni di KUBE Graha Permai Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Pekanbaru. Pengabdian ini ditujukan kepada anggota KUBE Graha Permai yang memiliki Produk Makanan.

Tahap persiapan yang dilakukan meliputi: Survei lokasi; Pemantapan dan penentuan lokasi dan sasaran; Penyusunan bahan/materi pengabdian, yang meliputi: teknologi frozen food, pentingnya teknologi frozen food dan teknis penerapan teknologi frozen food dalam mengatasi masalah daya tahan produk olahan makanan. Tahapan dalam pelaksanaan pengabdian dilakukan mempersiapkan antara lain: Penjelasan tentang teknologi frozen food; Penjelasan tentang pentingnya teknologi frozen food dalam mengatasi masalah daya tahan produk; Penjelasan teknis penerapan teknologi frozen food dalam mengatasi masalah daya tahan produk olahan makanan..

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut digunakan beberapa metode pelatihan yaitu: Metode ceramah: hal ini dipilih untuk memberikan penjelasan tentang arti pentingnya teknologi frozen food dalam mengatasi masalah daya tahan produk olahan makanan; Tanya jawab: metode ini digunakan untuk meningkatkan pemahaman anggota kelompok mengenai teknologi frozen food; Praktek: yakni dengan mempraktekkan secara teknis penerapan teknologi frozen food dalam mengatasi masalah daya tahan produk olahan makanan.

Indikator keberhasilan pertama dari kehadiran, dari 7 anggota kelompok yang hadir atau lebih dari 60% yang hadir pada kegiatan ini. Hal ini menandakan antusiasnya mitra dalam menghadiri kegiatan pengabdian ini demi mendapatkan pencerahan mengenai teknologi frozen food yang memiliki daya saing. Kemudian perubahan pengetahuan dan pemahaman peserta, sebelum dilakukan kegiatan ini disebarkan kuesioner pre test yang digunakan untuk mengukur pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai arti pentingnya teknologi frozen food. Juga ketrampilan atau kemampuan peserta, anggota mitra kelompok usaha bersama trampil dalam menerapkan teknologi frozen food guna mengatasi masalah daya tahan produk makanan.

Hasil

Berdasarkan hasil pengabdian yang dilaksanakan pada tanggal 20 Juni 2021 lalu pada kelompok usaha bersama (KUBE) Graha Permai tentang “PKM Kelompok Usaha Bersama Graha Permai Dalam Memperkenalkan Frozen Food Technology Di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan”, maka mengukur tingkat keberhasilan kegiatan yang telah dilaksanakan dengan cara melakukan evaluasi 2 (dua) tahapan yaitu sebelum (pretes) dan sesudah (pos tes).

Namun sebelumnya evaluasi terhadap kehadiran peserta dimana dimasa pandemic saat ini peserta sebagian enggan berkumpul dan tim juga hanya mengundang 7 orang anggota KUBE Graha Permai, dari 10 undangan tersebut ternyata kehadiran mencapai 70% atau 7 orang yang hadir. Ini menunjukkan bahwa antusias peserta dalam mengikuti pengabdian masyarakat ini cukup baik dan mendapatkan respon yang positif dengan adanya diskusi atau Tanya Jawab dari peserta mengenai materi yang diberikan.

Kronologi pelaksanaan pengabdian yakni dengan sebelumnya memberikan penjelasan kepada anggota kelompok tentang arti pentingnya pengenalan Frozen Food Technology dalam rangka pengawetan produk yang dihasilkan anggota KUB lebih tahan lama, bagaimana cara kerja Frozen Food Technology dan semangat anggota setelah mengikuti pengenalan untuk mencoba. Hal ini dijelaskan dan ditanggapi oleh peserta dalam rangka pengenalan Frozen Food Technology.

Diskusi

Penjelasan yang diberikan berkenaan dengan upaya mengatasi masalah produk tahan lama dalam bentuk frozen dan dijelaskan juga bagaimana dan jenis makanan seperti apa saja yang dapat di masukkan dalam Frozen Food dan lebih menarik lagi pada saat mereka diberikan penjelasan mengenai cara memproses makanan dalam Frozen Food agar tahan lama. Dari hasil pengabdian yang dilakukan dengan menilai keberhasilan sebelum dan sesudah anggota kelompok mendapatkan materi tentang pengenalan Frozen Food Technology ini antara lain:

- a. Pengetahuan anggota kelompok dalam proses pembuatan Produk Makanan Frozen Food.

Pengetahuan mengenai dalam proses pembuatan Produk Makanan Frozen Food yang diperoleh anggota kelompok akan menjadi motivasi bagi mereka dalam mendapatkannya dan mereka berpikir bagaimana produk yang mereka hasilkan dapat dimasukkan dalam dalam Frozen Food tersebut, semakin tinggi pengetahuan mereka akan arti pentingnya mengetahui dalam proses pembuatan Produk Makanan Frozen Food ini maka akan semakin bersemangat mereka dalam mengikutinya. Bahwa skor sebelum mendapatkan pengetahuan tentang dalam proses pembuatan Produk Makanan Frozen Food dari yang sudah ada sebesar 2,3 yang artinya masih sedang, sedangkan setelah mendapatkan pengetahuan menjadi 3,0 yang artinya sudah baik. Ini menunjukkan bahwa sebelum mereka dikenalkan terhadap produk frozen ini sesungguhnya dari mereka ada yang sudah mengenalnya namun kebanyakan mereka ragu-ragu, namun setelah dijelaskan mereka semakin mengetahui bagaimana frozen food itu sendiri.

- b. Pemahaman anggota kelompok tentang manfaat atau kegunaan dari membuat produk makanan teknologi frozeen dalam menjaga daya tahan produk

Manfaat atau kegunaan dari membuat produk makanan teknologi frozeen dalam menjaga daya tahan produk ini lebih kepada bagaimana dijelaskan mengenai manfaat teknologi dalam mengawetkan produk makanan yang dihasilkan dan hal ini kaitannya dengan kerugian yang diderita selama ini, jadi melalui pengenalan ini diharapkan kerugian akibat dari produk tidak laku dan cepat basi dapat ditekan. Sejauhmana anggota kelompok memahami manfaat atau kegunaan dari membuat produk makanan teknologi frozeen dalam menjaga daya tahan produk, dapat diketahui bahwa skor sebelum mendapatkan materi mengenai manfaat atau kegunaan dari membuat produk makanan teknologi frozeen dalam menjaga daya tahan produk sebesar 1,4 dan setelah mendapatkan materi mencapai 3,0 dan hal ini menunjukkan peserta sudah jelas bagi peserta bahwa dengan memahami bahwa teknologi ini adalah salah satu cara bagaimana mengatasi masalah usaha yang mereka lakukan dan ini dapat diterapkan dalam rangka menekan kerugian selama ini.

- c. Kemampuan anggota kelompok tentang membuat produk teknologi frozeen selama ini

Untuk menghasilkan produk dengan teknologi frozeen selama ini dan selama ini mereka dari anggota kelompok usaha sudah mengetahui namun masih belum mampu untuk memproses agar produk dapat diawetkan dengan frozen food ini. Untuk bagaimana kemampuan peserta dalam membuat produk teknologi frozeen maka dapat diketahui bahwa skor sebelum mendapatkan penjelasan mengenai kemampuan membuat produk teknologi frozeen selama ini sebesar 1,1 dan setelah mendapatkan penjelasan mencapai 2,1. Ini menunjukkan bahwa terjadi perubahan kemampuan dari peserta setelah mendapatkan penjelasan mengenai membuat produk teknologi frozeen.

Pengabdian ini juga dilanjutkan dengan mengajak peserta pengabdian untuk mengunjungi salah satu usaha frozen food dengan maksud agar kemampuan dan semangat dari peserta dapat meningkat, berbagai informasi dan pengalaman baru dari peserta didapatkan seperti dari pihak pengelola usaha menjelaskan bagaimana membuat produk tahan lama dalam bentuk kemasan dan juga dalam bentuk susunan dalam lemari esnya. Hal ini dapat dilihat dari gambar berikut:



Gambar 1 :

Contoh Produk Frozen Food

Kemudian juga dalam cara mengemas produk juga dijelaskan oleh pihak pengelola usaha dimana kemasan juga membuat konsumen tertarik dari produk yang dijual di sini. Hal ini dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2:

Model Kemasan Produk Frzen Food

Dari produk yang dihasilkan memang dapat diketahui peserta sebagian sudah mulai berubah cara pandangnya berkenaan dengan produk frozen food ini, dimana ada anggapan dari mereka pasti menggunakan modal yang besar, dan listrik yang besar, namun setelah dijelaskan mereka bagi memahaminya.

- d. Semangat mencoba membuat produk teknologi frozen yang berbeda dengan produk yang lain

Berkeinginan dengan semangat mencoba membuat produk teknologi frozen yang berbeda dengan produk yang lain di sini pada sesi tanya jawab dengan peserta mereka lebih bersemangat dan memiliki keinginan untuk menerapkannya pada produk yang mereka hasilkan selama ini, berikut dapat dilihat tanggapan mereka diketahui bahwa skor sebelum mendapatkan penjelasan sebesar 1,3 dan setelah mendapatkan materi mencapai 3,0 dan hal ini menunjukkan peserta bersemangat dalam mencoba membuat produk teknologi frozen yang berbeda dengan produk yang lain.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diketahui dengan jelas bahwa dengan menggunakan empat indikator pengabdian masyarakat pre test dan post test, maka dapat dibuat rekapitulasi hasil pengabdian sebagai berikut:

Tabel 1: Perubahan Wawasan Peserta dalam Mengikuti Pengabdian

No	Teknologi Frozen Food	Sebelum	Sesudah	Perubahan
1	Pengetahuan	2,3	3,0	0,7
2	Pemahaman	1,4	3,0	1,6
3	Kemampuan	1,1	2,1	1,0
4	Keinginan mencoba	1,3	3,0	1,7
	Rerata	1,5	2,8	1,3

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 1 di atas, maka dapat diketahui bahwa setelah mengikuti pengabdian dalam membangun pengenalan produk frozen food peserta mengalami peningkatan wawasan dari 1,5 menjadi 2,8 ini menunjukkan adanya perubahan yang berarti pasca mendapatkan materi yakni sebesar 1,3. Dari empat indikator di atas, dapat diketahui indikator tertinggi adalah pada keinginan untuk mencoba dan menerapkan produk frozen food ini pada produk yang mereka hasilkan sedangkan indikator terendah adalah pada pengetahuan diikuti dengan kemampuan mereka dalam menerapkan produk dalam frozen food.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: Setelah mengikuti pengabdian dalam membangun kreativitas peserta mengalami peningkatan wawasan dari 1,5 menjadi 2,8 ini menunjukkan adanya perubahan yang berarti pasca mendapatkan materi pengenalan produk frozen food. Dari empat indikator di atas, dapat diketahui indikator tertinggi adalah pada keinginan mencoba menerapkan pada produk yang

mereka hasilkan sedangkan indikator terendah adalah pada kemampuan dan juga kemampuan menerapkannya.

Daftar Referensi

- Hartanto, R., & Prabawa, S. (2020). Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 3(2), 38-42.
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Performa: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32-43.
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk Pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17.