

PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK FROZEN FOOD PADA KELOMPOK USAHA BERSAMA

Novita¹

¹Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Riau

*Corresponding author

E-mail: novitaq8@gmail.com *

Article History:

Received: 21-02-2022

Revised: 11-04-2022

Accepted: 20-05-2022

Abstract: *Dinamika usaha dimasa pandemi covid 19 membutuhkan kreatifitas dari pelaku usahanya, salah satunya adalah dengan menggunakan frozen food. Teknologi ini dapat mengurangi kerugian usaha karena mampu meningkatkan daya tahan produk. Tujuan diadakan pengabdian bagi masyarakat ini dimaksudkan agar anggota KUB Graha Permai mendapatkan pengetahuan dan pemahaman dan mampu membuat produk yang tahan lama melalui frozen food technology. Target yang dicapai dalam pengabdian ini adalah membuat produk pada frozen food 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 membuat produk frozen food. 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 membuat produk makanan agar tetap awet melalui teknologi frozen food.*

Keywords:

Pelatihan, Pembuatan Produk, Frozen Food

Pendahuluan

Istilah *frozen food* mungkin sudah tidak asing lagi bagi penikmat kuliner. Namun, tentu saja masih ada yang bertanya apa itu *frozen food*. Sebenarnya *frozen food* atau makanan beku adalah makanan yang dibekukan dengan tujuan untuk

mengawetkan makanan hingga siap dimakan. Tujuan dari pembekuan ini adalah memperlambat dekomposisi dengan mengubah kadar air menjadi es serta menghambat pertumbuhan sebagian besar spesies bakteri.

Ada dua jenis proses pembekuan makanan, yaitu secara mekanik dan kriogenik. Pembekuan yang cepat bisa menyebabkan partikel dalam makanan membeku dan membentuk partikel es berukuran kecil. Sedangkan pembekuan yang lambat akan membuat partikel es menjadi besar sehingga merusak tekstur bagian dalam makanan.

Berkembangnya teknologi membuat makanan beku semakin mudah didapatkan dan diolah. Tentu dijamin yang serba praktis ini, makanan beku siap olah menjadi solusi untuk kebutuhan konsumsi harian. Kemudahan dalam mengolah makanan beku dan permintaan yang semakin meningkat membuat peluang usaha aneka *frozen food homemade* semakin terlihat geliatnya. Beberapa hal yang membuat peluang usaha makanan beku mulai dilirik adalah:

- Praktis: bagi konsumen dan penjual, makanan beku adalah menu yang praktis karena penyimpanan di *freezer* yang baik bisa membuat makanan beku siap dikonsumsi kapan saja dengan cara yang mudah. Bagi para penjual, *frozen food* sangat mudah disimpan dan cepat laku sehingga perputaran bisnis cukup menjanjikan.
- Tanpa pengawet: meskipun tahan dalam jangka waktu tertentu, tapi makanan beku tidak menggunakan bahan pengawet atau MSG. Justru makanan ini akan rusak jika diberi bahan pengawet dan bahan tambahan lainnya. Hal ini tentu memberikan kepercayaan pada konsumen bahwa produk ini sehat dan higienis tanpa ada tambahan bahan pengawet.

Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Graha Permai adalah kelompok ibu rumah tangga yang menjadi tulang punggung keluarga dengan menjalankan usaha membuat produk makanan ringan serta berjualan dan saat ini terdiri dari 16 orang anggotanya, dimana sekitar 10 orang anggota memiliki produk makanan. Produk makanan yang dihasilkan ini bervariasi mulai dari produk makanan tidak tahan lama seperti serapan pagi, kue basah, nasi goreng, juga bakso dan juga ditambah dengan produk makanan yang memiliki daya tahan lama seperti: jajanan oleh-oleh amplang, kerupuk cabe dan kue kering lainnya. Variasi produk ini didasarkan pada kemampuan setiap produsen dalam menghasilkan produk tersebut.

Persoalan yang dihadapi mitra saat ini 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. Selain itu juga

masih kurangnya pengetahuan anggota kelompok dalam membuat produk prozen food yang benar.

Menurut Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017) bahwa dalam proses transfer ilmu pengetahuan dan teknologi dilakukan dengan pola pelatihan serta pendampingan dengan tujuan mengolah hasil produksi makanan beku setengah jadi, perbaikan mutu makanan, serta pengembangan kemasan produk serta pengembangan sistem manajemen penjualan. Produk beku kelompok mitra telah berhasil diproduksi menggantikan produk lama mereka. Produk tersebut selain dijual siap makan juga telah ditawarkan dalam kemasan plastik yang *foodgrade* dilengkapi dengan label yang baru dan menarik. Efisiensi produksi juga tercapai dilihat dari makin berkurangnya jumlah produk yang rusak dan dibuang karena tidak laku, walaupun belum menunjukkan hasil yang signifikan terhadap peningkatan pendapatan para anggota kelompok.

Menurut Firmansyah, K., Fadhli, K., Noviandy, I. A., & Rini, S. (2020) bahwa makanan basah bisa dengan menggunakan metode pengemasan frozen food. Metode frozen food atau pembekuan makanan bisa dijadikan solusi untuk memperpanjang umur simpan dan daya tahan suatu produk. Metode frozen food merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air. Metode ini akan menjadikan makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah cepat busuk. Keunggulan dari metode frozen food ini yaitu tidak mengurangi kadar nutrisi serta kualitas makanan.

Dja'wa, A., Madi, R. A., Ariani, W. O. R., & Surianti, A. P. (2021) menjelaskan bahwa metode pelaksanaan membuat produk frozen food dari kegiatan pelatihan sebagai berikut: (1) Ceramah singkat, yaitu memberikan penjelasan singkat tentang maksud dari kegiatan dilaksanakan, pentingnya produk; (2) Proses tanya jawab, tujuannya agar terjadi komunikasi dua arah antara narasumber/pelatih; (3) Demonstrasi dan latihan, memperlihatkan pembuatan produk. Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017) menjelaskan bahwa Efisiensi produksi juga tercapai dilihat dari makin berkurangnya jumlah produk yang rusak dan dibuang karena tidak laku, walaupun belum menunjukkan hasil yang signifikan terhadap peningkatan pendapatan para anggota kelompok.

Dengan melihat berbagai pendapat para ahli berkenaan dengan permasalahan mitra dalam mengatasi masalah pengawetan dan pembuatan produk olahan makanan solusi yang diberikan yakni mengenalkan teknologi frozen food kepada mitra

Metode

Dalam rangka pelaksanaan pengabdian pada masyarakat maka lokasi berada di Kota Pekanbaru yakni tepatnya di Perumahan Graha Bangun pada KUBE Graha

Permai. Sasaran dalam kegiatan ini adalah anggota KUBE Graha Permai yang memiliki produk olahan makanan. Metode Pelaksanaan Kegiatan, tahap persiapan yang dilakukan meliputi: Survey lokasi, Pemantapan dan penentuan lokasi dan sasaran, Penyusunan bahan/materi pengabdian, yang meliputi: arti pentingnya teknologi frozen food dan bagaimana cara membuat produk melalui teknologi frozen food. Tahap Pelaksanaan Pengabdian, tahapan dalam pelaksanaan pengabdian dilakukan mempersiapkan antara lain: Penjelasan tentang bahan baku yang digunakan, Sesi demonstrasi, Melakukan evaluasi kemampuan mitra dalam membuat produk.

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut digunakan beberapa metode pelatihan yaitu: Metode ceramah: hal ini dipilih untuk memberikan penjelasan tentang tata cara membuat teknologi frozen food. Demonstrasi: dilakukan dengan mempraktekkan cara membuat produk dengan menggunakan teknologi frozen food. Tanya jawab: metode ini digunakan untuk memahami berbagai persoalan yang dihadapi anggota KUBE Graha Permai dan memberikan solusi dan alternative solusi dari masalah yang dihadapi.

Indikator Keberhasilan. Kehadiran, dari 10 anggota KUBE Graha Permai yang memiliki produk makanan diundang sebanyak 6 warga yang hadir atau lebih dari 60% yang hadir pada kegiatan ini. Hal ini menandakan antusiasnya anggota dalam menghadiri kegiatan pengabdian ini demi mendapatkan pencerahan mengenai pencerahan mengenai teknologi frozen food yang memiliki daya saing. Pemahaman Peserta, sebelum dilakukan kegiatan ini disebarakan kuesioner yang menjelaskan mengenai teknologi frozen food untuk UMKM mulai dari konsep pengetahuannya, pemahamannya dan konsep praktek menghadapi masalah di lapangan.

Hasil

Berdasarkan hasil pengabdian yang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2021 lalu pada kelompok usaha bersama (KUBE) Graha Permai tentang “Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food Pada Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Graha Permai Di Kelurahan Tuah Karya Kota Pekanbaru”, 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 6 orang anggota KUBE Graha Permai, dari 10 undangan tersebut ternyata kehadiran mencapai 60% atau 6 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 Frozen Food Technology dan tata cara membuat produk dengan teknologi tersebut. Pelatihan yang diberikan dilaksanakan dengan demonstrasi dari tim pengabdian dengan membuat produk empek-empek Palembang.

Diskusi

Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan kepada anggota KUBE Graha Permai, dapat diketahui beberapa hal yang menjadi fokus utama pengabdian yakni memberikan penjelasan mengenai cara membuat produk melalui teknologi frozen food agar kualitas produk makanan yang dihasilkan tidak berkurang, kemudian hal ini juga dijelaskan mengenai pentingnya atau manfaatnya dari penerapan teknologi frozen food tersebut dalam mengurangi kerugian akibat pandemi covid 19 seperti sekarang ini, serta yang terakhir adalah mendemonstrasikan cara membuat produk melalui teknologi frozen food agar anggota atau peserta pelatihan dapat langsung melihat proses pembuatan produknya, untuk lebih jelasnya dapat dilihat dari uraian berikut ini.

a. Pengetahuan cara membuat Produk melalui Frozen Food.

Pengetahuan mengenai dalam cara 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, dapat diketahui bahwa skor sebelum mendapatkan pengetahuan tentang dalam proses pembuatan Produk Makanan Frozen Food dari yang sudah ada sebesar 2,1 yang artinya masih sedang, sedangkan setelah mendapatkan pengetahuan menjadi 3,1 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 dan proses pembuatannya yang dilakukan. Berikut ini gambar penjelasan yang dilakukan arti pentingnya produk yang dibuat melalui teknologi frozen food.



Gambar 1 : Antusiasme Peserta terhadap Pembuatan Teknologi Frozen Food

Dari penjelasan yang dilakukan mengenai arti pentingnya teknologi frozen food dalam membuat produk dan proses yang sebaiknya dilakukan dalam membuat produk menjadi perhatian tersendiri bagi peserta, peserta antusias dalam bertanya dan dari tim memberikan penjelasan. Salah satu pertanyaan peserta mengenai jenis produk seperti apa saja yang bisa diterapkan melalui teknologi frozen food. Hal ini dijawab dari tim pengabdian, dijelaskan bahwa produk-produk makanan yang basah, bukan produk kering seperti kue kering memang tidak bisa dipakai teknologi frozen food ini. Produk seperti kue resoles, tahu bacem, sate, bakso, nuget, empek-empek dan sejenisnya itu bisa diterapkan.

- b. Pemahaman anggota cara mempersiapkan bahan baku membuat produk melalui teknologi frozen food

Bahan baku sebelum produk dibuat melalui teknologi frozen food memang harus dipersiapkan terlebih dahulu, tidak hanya bahan baku untuk membuat produk saja, namun pembungkus produk agar produk tahan lama juga perlu dipersiapkan, jenis material yang digunakan juga perlu diketahui oleh peserta sebelum melakukan langkah membuat produk. Sejauhmana anggota kelompok memahami manfaat atau kegunaan dari bahan baku dan kelengkapan peralatan lainnya dalam membuat produk makanan teknologi frozen dalam menjaga daya tahan produk. Dari data, dapat diketahui bahwa skor sebelum mendapatkan materi mengenai manfaat atau kegunaan dari persiapan bahan baku dalam membuat produk makanan teknologi frozen dalam menjaga daya tahan produk sebesar 1,6 dan setelah mendapatkan materi mencapai 2,9 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. Juga perlu mempersiapkan bahan tambahan agar dalam membuat produk dapat

berhasil dicapainya. Berikut penjelasan bahan baku dan juga peralatan yang digunakan dalam membuat produk.



Gambar 2 : Penjelasan Bahan Baku dan Bahan Tambahan lainnya kepada peserta pelatihan

- c. Mendemonstrasikan cara membuat produk melalui teknologi frozen food Langkah-langkah diikuti dengan cermat oleh peserta dalam membuat produk. Contoh produk yang dibuat adalah produk empek-empek Palembang dengan bahan baku ikan. Persiapan bahan baku sudah dicampur dengan bahan yang lain dan cara mengadon bahan juga dijelaskan dengan langsung didemonstrasikan kepada peserta pelatihan. Cara menguli dan juga cara membentuk cetakan produk serta cara membungkus produk untuk dimasukkan ke dalam freezer juga dijelaskana dengan seksama. Berikut dapat dilihat tanggapan mereka, dapat diketahui bahwa skor sebelum melihat demonstrasi sebesar 1,0 dan setelah mendapatkan materi demonstrasi mencapai 3,1 dan hal ini menunjukkan peserta melihat langsung cara membuat produk dan mereka bersemangat dalam mencoba membuat produk teknologi frozen food dan meminta resep contoh produk untuk mereka praktekkan di rumah. Berikut ini penjelasan dan demonstrasi yang dilakukan oleh tim pengabdian secara langsung.



Gambar 3 : Demonstrasi membuat Produk dengan Teknologi Frozen Food

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

Tabel 1 Rekapitulasi Perubahan Wawasan Peserta dalam Mengikuti Pengabdian

No	Teknologi Frozen Food	Sebelum	Sesudah	Perubahan
1	Pengetahuan cara membuat produk	2,1	3,1	1,0
2	Pemahaman persiapan bahan baku produk	1,6	2,9	1,3
3	Demonstrasi dalam membuat produk	1,0	3,1	2,1
	Rerata	1,5	3,0	1,5

Sumber: Data Olahan, 2021

Dari tabel 1 di atas, maka dapat diketahui bahwa setelah mengikuti pengabdian para peserta mengalami peningkatan wawasannya dari sebelumnya 1,5 menjadi 3,0 setelah mengikuti pengabdian. Dengan rentang jawaban terendah 1 dan tertinggi 4 ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan mendapatkan perubahan wawasan yang berarti, dimana dari tiga indikator yang digunakan yakni indikator pengetahuan tata cara membuat produk, kemudian pemahaman bahan baku yang digunakan dalam membuat produk dan ketiga demonstrasi membuat produk diketahui bahwa yang tertinggi perubahan wawasan dari peserta adalah pada saat demonstrasi dilakukan, dimana peserta dengan melihat langsung cara membuat produk lebih mendapatkan kejelasan dan termotivasi untuk mencoba produk yang mereka miliki sendiri. Sedangkan jawaban terendah adalah pada indikator

pengetahuan cara membuat produk, hal ini karena penjelasan yang diberikan memang terkadang terdapat jenis-jenis bahasa yang peserta kurang mengerti dan mereka sebagian ada yang malu bertanya.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: Setelah mengikuti pengabdian dalam membuat produk melalui teknologi frozen food peserta mengalami peningkatan wawasan dari 1,5 menjadi 3,0 ini menunjukkan adanya perubahan yang berarti pasca mendapatkan materi demonstrasi membuat produk frozen food. Dari tiga indikator yang digunakan untuk mengukur perubahan wawasan peserta, dapat diketahui indikator tertinggi adalah pada saat demonstrasi dilakukan sedangkan yang terendah adalah pada saat penjelasan mengenai teknologi. Ini berarti bahwa peserta lebih menyukai dan membuat mereka cepat mengerti dan termotivasi dengan demonstrasi dibandingkan dengan teori.

Daftar Referensi

- Dja'wa, A., Madi, R. A., Ariani, W. O. R., & Surlanti, A. P. (2021). PKM PEMBUATAN FROZEN FOOD UNTUK MENOPANG EKONOMI KELUARGA DALAM ADAPTASI KEHIDUPAN BARU. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 5(1), 189-196.
- Firmansyah, K., Fadhlil, K., Novian, I. A., & Rini, S. (2020). Pengenalan Media Sosial dan E-Commerce sebagai Media Pemasaran serta Pengemasan Frozen Food. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 43-48.
- 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.