

Pengolahan dan Pemasaran Frozen Food sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Meunasah Mesjid Puentuet Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe

Wahdaniah¹, Gustina Fitri², Agustina Br Surbakti³, Ummi Habibah⁴

¹Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Lhokseumawe

²Jurusan Teknik Sipil Politeknik Negeri Lhokseumawe

³Jurusan Tata Niaga Politeknik Negeri Lhokseumawe

⁴Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe

Jln. B.Aceh Medan Km.280 Buketrata 24301 INDONESIA

¹wahdaniah@pnl.ac.id

¹wahdaniah@pnl.ac.id(penulis korespondensi)

Abstrak—Berdasarkan analisis situasi yang telah dipaparkan, permasalahan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut: a) masih banyak rumah tangga yang berpenghasilan belum memadai dan yang berperan sebagai pencari nafkah hanya sang ayah, sedangkan ibu dan anak-anak hanya mengharap pendapatan yang diperoleh ayah; b) masih banyak para ibu rumah tangga yang ingin melakukan usaha untuk membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga, tetapi mengalami kesulitan karena tidak memiliki keahlian dan keterampilan di bidang tertentu. Adapun solusi yang ditawarkan dalam pengabdian ini adalah: memberikan pengetahuan meliputi: motivasi usaha, relasi kerja sama, dan pemasaran; meningkatkan performa kinerja dengan cara menyusun target penjualan dan menentukan harga pokok penjualan; melakukan monitoring usaha untuk mencapai strategi pemasaran yang efektif; memberikan alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga; memberikan keterampilan baru sebagai bekal berwirausaha. Khalayak sasaran/target dalam penerapan Ipteks ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang ada di Gampong Meunasah Mesjid Puentuet yang berjumlah 20 orang. Luaran yang ingin dicapai melalui pelatihan pengolahan dan pemasaran ini adalah: menghasilkan modul/materi yang dapat digunakan sebagai panduan dalam pembuatan aneka *frozen food*; mitra terampil membuat aneka *frozen food* yang dapat dipasarkan; meningkatkan pendapatan keluarga dengan berwirausaha menghasilkan *frozen food* yang beraneka; memasarkan hasil karya masyarakat melalui media *online*. Adapun tahapan dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah tahap pendekatan, tahapan pembinaan, dan tahapan evaluasi. Metode pelaksanaan yaitu demonstrasi dan ceramah. Sebelumnya peserta diberikan pre tes dan di akhir kegiatan diberikan post test dalam bentuk teori dan praktik. Dengan ada kegiatan ini, IRT Gampong Meunasah Mesjid Puentuet diharapkan: dapat memanfaatkan waktu untuk melakukan hal-hal yang dapat meringankan pengeluaran rumah tangga; dengan modal pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki, IRT Gampong Meunasah Mesjid Puentuet memungkinkan untuk membuka usaha kecil-kecilan yang merupakan sebuah usaha yang baru bagi mereka; peserta mendapat pengetahuan dalam pengolahan *frozen food* karena sangat cocok diberikan untuk anak-anak apalagi bagi yang tidak mau makan nasi atau makan sayur-sayuran sehingga produk pangan ini menjadi alternative proses dalam pemberian sayur pada anak-anak.

Kata kunci— Frozen Food, pengolahan, pemasaran, Ibu Rumah Tangga

Abstract—Based on the situation analysis that has been presented, the problems faced by partners are as follows: a) there are still many households whose income is inadequate and whose role as breadwinner is only the father, while the mother and children only hope for the income earned by the father; b) there are still many housewives who want to do something to help increase household income, but experience difficulties because they do not have expertise and skills in certain fields. The solutions offered in this service are: providing knowledge including: business motivation, cooperative relations and marketing; improving performance by setting sales targets and determining the cost of goods sold; carry out business monitoring to achieve effective marketing strategies; provide alternative businesses to increase family income; provide new skills as preparation for entrepreneurship. The target audience for implementing this science and technology is housewives in Gampong Meunasah Mesjid Puentuet, totaling 20 people. The outcomes to be achieved through this processing and marketing training are: producing modules/materials that can be used as a guide in making various frozen foods; skilled partners in making various frozen foods that can be marketed; increasing family income by entrepreneurship producing a variety of frozen food; marketing the community's work through online media. The stages in implementing this service are the approach stage, coaching stage, and evaluation stage. Implementation methods are demonstrations and lectures. Previously, participants were given a pre-test and at the end of the activity they were given a post-test in the form of theory and practice. With this activity, the IRT Gampong Meunasah Mesjid Puentuet is expected to: be able to use their time to do things that can reduce household expenses; with the knowledge and skills they have, the IRT Gampong Meunasah Mesjid Puentuet is able to open a small business which is a new business for them; Participants gained knowledge in processing frozen food because it is very suitable for children, especially for those who don't want to eat rice or vegetables, so this food product becomes an alternative process for giving vegetables to children.

Keywords—frozen food, processing, marketing, housewife

I. PENDAHULUAN

Mendukung upaya pemerintah dalam menyelesaikan krisis ekonomi adalah dengan berinovasi dan bekerja dari rumah sehingga dapat membantu perekonomian keluarga. Salah satu usaha bagi ibu rumah tangga adalah usaha kuliner. Usaha

kuliner sangatlah digemari oleh ibu-ibu rumah tangga karena dapat menambah pendapatan bagi keluarganya. Usaha ini merupakan salah satu kegiatan pengembangan bagi masyarakat. Kegiatan pemberdayaan bagi masyarakat dapat berupa peningkatan keterampilan melalui pelatihan dan peningkatan kemampuan dalam mengolah sumber daya

alam[2]. Pengembangan masyarakat merupakan kegiatan yang dilakukan bersama komunitas masyarakat dengan cara meningkatkan partisipasi aktif masyarakat dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup dan menyelesaikan persoalan-persoalan [2].

Salah satu usaha kuliner adalah membuka usaha jajanan sehat misal *frozen food*. Secara garis besar selama manusia masih memerlukan asupan makanan maka usaha kuliner akan terus berkembang dan berinovasi. Ibu rumah tangga yang kreatif dan jeli melihat peluang ini menjadikan tambahan pendapatan untuk membantu suami [3].

Frozen food merupakan makanan yang dibekukan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan suatu produk makanan sehingga dapat dikonsumsi. Salah satu inovasi pengolahan makanan adalah bentuk frozen food [4]. Tujuan pembekuan ini adalah untuk mengawetkan makanan hingga siap dimakan[5].

Dapat kita lihat tingkat konsumsi masyarakat terhadap aneka jajanan setiap hari melambung tinggi apalagi di kota Lhokseumawe setiap minggunya selalu ada festival kuliner dan hampir setiap even ada pameran kuliner. Jadi, tidak salahnya ibu rumah tangga mencoba usaha sampingan dengan cara berwirausaha. Kegiatan ahad festival ini digelar pemerintah Koata Lhokseumawe setiap hari libur, Minggu, melalui Disperindagkop. Dalam hal ini melibatkan sekitar 65 pelaku UMKM [6].

Harus diakui bahwa keahlian dan keterampilan merupakan modal awal untuk menjalankan suatu usaha. Keahlian dan keterampilan perlu dipelajari agar dapat diterapkan. Demikian juga halnya dengan pembuatan berbagai aneka frozen food yang menarik dan sehat ini. Agar dapat memproduksinya, mereka perlu diberi pelatihan yang terdiri dari teori dan praktik. Teori yang akan diberikan berupa pengetahuan tentang bahan yang digunakan dari proses pembuatan hingga pemasaran.

Adapun solusi yang ditawarkan dalam pengabdian ini adalah: memberikan pengetahuan meliputi: motivasi usaha, relasi kerja sama, dan pemasaran, meningkatkan performa kinerja dengan cara menyusun target penjualan dan menentukan harga pokok penjualan, melakukan monitoring usaha untuk mencapai strategi pemasaran yang efektif, memberikan alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga, memberikan keterampilan baru sebagai bekal berwirausaha. Selain itu, pemberian modul pengolahan aneka *frozen food* yang disertai dengan proses pengolahan dan proses pemasaran.

II. METODOLOGI PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Meunasah Mesjid Puentuet Kecamatan Blang Mangat, Lhokseumawe. Sebagai khalayak sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang berjumlah 20 orang. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu tahapan pendekatan, pelaksanaan, dan evaluasi. Adapun kriteria penilaian dalam pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Kriteria Penilaian Pengolahan *Frozen Food*

Nama kelompok	Takaran	Kesesuaian proses Pencampuran Bahan	Kesesuaian Rasa	Ket

Secara singkat alur kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Selasa 11 Juli 2023 sampai dengan 13 Juli 2023 di Meunasah Mesjid Puentuet Kota Lhokseumawe. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama, diselesaikan proses administrasi. Dalam hal ini pelaksana menyelesaikan surat-menyurat yang berkaitan dengan kegiatan yang akan dilaksanakan. Proses ini dilaksanakan minggu kedua bulan Juli 2023. Setelah mendapat informasi secara resmi dari pihak P3M Politeknik Negeri Lhokseumawe, tim mendatangi mitra yaitu masyarakat Meunasah Mesjid Puentuet Kota Lhokseumawe yang merupakan salah satu desa target dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 11 s.d. 13 Juli 2023. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, tim pelaksana mempersiapkan modul yang dibagikan kepada peserta sebagai modal pengetahuan yang dapat mereka pelajari selama pelatihan dan sesudahnya jika diperlukan. Dalam modul yang dipersiapkan, dipaparkan secara rinci berbagai hal yang berhubungan dengan pembuatan aneka *frozen food*, mulai dari pengenalan bahan, proses pembuatan, takaran, dan penjualan. Kegiatan ini dipandu oleh tim yang terdiri dari satu orang ketua, 3 orang anggota, dan 3 mahasiswa. Kegiatan hari pertama adalah memberikan *pre test* kepada peserta sebagai penyegaran awal supaya tim dapat mengetahui sekilas

pengetahuan peserta mengenai aneka *frozen food*. Selanjutnya, tim berdiskusi disertai tanya jawab dengan peserta sekaligus penyampaian materi pelatihan. Sesi selanjutnya adalah



pemberian *post test* kepada peserta setelah kegiatan tanya jawab dan bertukar pikiran selesai. Kegiatan pengabdian ini dapat dilihat pada beberapa Gambar 2.

Gambar 2. Antusiasme Peserta terhadap *Pengolahan Frozen Food*

Dari Gambar 2. terlihat peserta sangat antusias dalam bertanya dan tim memberikan penjelasan. Salah satu pertanyaan peserta mengenai jenis produk apa saja yang bisa dijadikan *frozen food*. Hal ini dijawab oleh tim pengabdian bahwa produk makanan yang bisa dijadikan *frozen food* adalah makanan yang basah misal nugget, tahu, risol, psicok, bakso, kebab, dan lainnya.

Hari kedua, demosntrasi aneka *frozen food*. Setelah ketua tim menyampaikan arahan, salah satu anggota tim yang dibantu oleh anggota lainnya memperkenalkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan aneka *frozen food* kepada para peserta. Setelah peserta mengenal bahan dan takarannya masing-masing, tahap berikutnya dilanjutkan dengan proses pembuatan. Pada tahap ini peserta diminta untuk memperhatikan dengan seksama proses pembuatan yang dilakukan oleh tim dan mahasiswa. Tahap terakhir, para peserta diberikan bahan tiap kelompok satu paket dan diminta untuk mempraktikkan pembuatan aneka *frozen food* tersebut sehingga menjadi cemilan yang bisa dimakan yang terlihat pada Gambar 3. dan Gambar 4.



Gambar 3. Bahan baku pengolahan Aneka *Frozen Food 1*



Gambar 4. bahan baku pengolahan Aneka *Frozen Food*



Gambar 5. Demonstrasi pengolahan Aneka *Frozen Food*



Gambar 6. *Frozen Food* (Dimsum, Pisang Lumer, dan Nugget) yang sudah dikemas



Gambar 7. Peserta dan Tim Pengabdian PNL



Gambar 8. Tim Pengabdian PNL

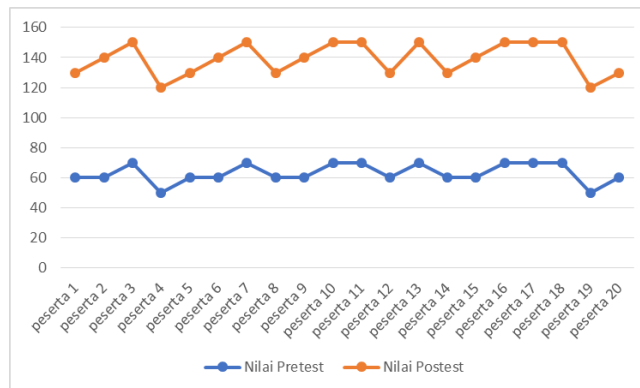
Tidak banyak masalah yang ditemukan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Awalnya terlihat ada keraguan di antara peserta karena mereka masih mengira cemilan ini tidak dibeli oleh masyarakat karena mahal, tetapi setelah mendapat arahan bahwa cemilan ini dapat dijual dengan harga murah dengan porsi kecil akhirnya para peserta antusias kembali untuk lebih serius mengikuti pembinaan ini. Semua anggota tiap kelompok terlihat sangat termotivasi dan serius dalam melaksanakan proses pembuatan aneka frozen food. Karena ketekunan dan keseriusan mereka, akhirnya semua kelompok berhasil membuat aneka cemilan dengan sempurna sesuai dengan arahan tim. Hal ini sangat tampak secara nyata bahwa peserta terlihat memiliki rasa ingin tahu yang lebih terhadap kegiatan ini.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendapat gambaran tentang dua hal pokok. Pertama, evaluasi tentang penguasaan materi dan daya serap peserta. Kedua, evaluasi tentang keterampilan peserta dalam mempraktikkan proses pembuatan aneka *frozen food*.

Evaluasi tentang penguasaan dilakukan untuk mendapat gambaran tentang pengetahuan peserta yang berkaitan dengan teori mengenai bahan, fungsi, manfaat, proses pembuatan, cara penggunaan, dan efek yang ditimbulkan. Untuk mendapat gambaran tentang hal yang dimaksud, tim mengadakan pre tes dan post tes. Pre tes dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan yang berhubungan dengan materi yang akan disampaikan. Setelah pre test berlangsung tim mulai menjelaskan secara rinci dan sistematis menyangkut semua hal yang berhubungan dengan pembuatan aneka frozen food. Penyajian materi disertai dengan diskusi atau tanya jawab untuk memperkuat pemahaman para peserta. Selanjutnya, diikuti dengan post test yang bertujuan mengetahui daya serap para peserta terhadap materi yang telah disajikan. Berdasarkan analisis terhadap nilai pre test dan post test, ternyata peningkatan penguasaan materi yang berkaitan

dengan pembuatan aneka frozen food mencapai 80%. Nilai penyerapan materi dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Nilai Penyerapan Materi Pelatihan

Selain menguji daya serap peserta terhadap materi pelatihan, dalam kegiatan ini juga dilakukan evaluasi untuk mengetahui keterampilan peserta dalam proses pembuatan aneka frozen food. Penilaian ini dilakukan untuk mengetahui keberhasilan para peserta dalam mencampur dan mengaduk bahan-bahan menjadi cemilan yang sempurna. Penilaian dilakukan dengan cara tim memberikan bahan untuk setiap kelompok untuk membuat 3 aneka frozen food yang diarahkan. Hasilnya menunjukkan semua kelompok berhasil memproduksi 3 jenis cemilan dengan 100%. Adapun hasil evaluasi keterampilan peserta dapat dilihat pada Tabel IV.2.

Tabel 2. Kriteria Penilaian Pembuatan Aneka Frozen Food

KLP	Pencampuran Bahan	Takaran	Ket
I	100%	100%	sangat tuntas
II	100%	100%	sangat tuntas
III	100%	100%	sangat tuntas
IV	100%	100%	sangat tuntas
V	100%	100%	sangat tuntas

IV. KESIMPULAN

Secara umum pelaksanaan pelatihan pengolahan dan pemasaran aneka frozen food bagi IRT Gampong Meunasah Mesjid Puentuet telah dilaksanakan dengan baik. Para peserta telah dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan pembuatan aneka frozen food yang memadai.

Dengan ada kegiatan ini, IRT Gampong Meunasah Mesjid Puentuet dapat memanfaatkan waktu untuk melakukan hal-hal yang dapat meringankan pengeluaran rumah tangga; dengan modal pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki, IRT Gampong Meunasah Mesjid Puentuet memungkinkan untuk membuka usaha kecil-kecilan yang merupakan sebuah usaha yang baru bagi mereka; peserta mendapat pengetahuan dalam pengolahan frozen food karena sangat cocok diberikan untuk anak-anak apalagi bagi yang tidak mau makan nasi atau makan sayur-sayuran sehingga produk pangan ini menjadi alternatif proses dalam pemberian sayur pada anak-anak.

REFERENSI

- [1] U. Nurngafipah, "Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Wanita Menjadi Entrepreneur Di Kabupaten Tulungagung," 2019.
- [2] P. Godang et al., "Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Membuat Olahan Makanan Frozen di Kelurahan Tobek Godang Pekanbaru," *Diklat Rev. J. Manaj. Pendidik. dan Pelatih.*, vol. 6, no. 1, pp. 46–52, 2022, [Online]. Available: <https://www.ejournal.kompetif.com/index.php/diklatreview/article/view/848>
- [3] E. Herlita, "Kuliner Sebagai Jenis Usaha Sampingan Ibu Rumah Tangga," 2020. <https://www.pojokbisnis.com/ide-bisnis/inspirasi-kreasi-kuliner-sebagai-jenis-usaha-sampingan-ibu-rumah-tangga> (accessed Mar. 03, 2023).
- [4] S. Susanti, A. Z. Rahman, and G. Handoyo, "Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama di Era Pandemi Covid-19 di Kecamatan Banyumanik , Semarang," *Semin. Nas. Pengabd. Kpd. Masy. UNDIP 2020*, pp. 83–86, 2020.
- [5] S. Tinggi Ilmu Ekonomi Riau, "JPK: Jurnal Pengabdian Kompetitif PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK FROZEN FOOD PADA KELOMPOK USAHA BERSAMA," vol. 1, no. 1, pp. 9–17, 2022.
- [6] Zulfikri, "Warga dan Pedagang Harapkan Ahad Festival Berlanjut," 2022. <https://www.rii.co.id/lhokseumawe/kuliner/97975/warga-dan-pedagang-harapkan-ahad-festival-berlanjut> (accessed Mar. 03, 2023).
- [7] B. Alma, *Kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum*. Bandung: Alfabeta, 2014.
- [8] L. Moriansyah, "Pemasaran Melalui Media Sosial: Antecedents Dan Consequences," *J. Penelit. Komun. dan Opini Publik*, vol. 19, no. 3, pp. 187–196, 2015.
- [9] S. Solekhan and R. Winarso, "Pemanfaatan media sosial sebagai media pemasaran sangkar burung di Kabupaten Kudus," *Pros. SNATIF*, pp. 445–448, 2016.
- [10] P3M, "Renstra Penelitian Politeknik Negeri Lhokseumawe Periode 2021-2025," Lhokseumawe, 2021.