

Peningkatan Keterampilan Pembuatan Frozen Food Bagi Anggota Dharma Wanita Persatuan Pemerintahan Kabupaten Jember

Rindiani*, Galih Purnasari

Politeknik Negeri Jember

rindiani@polije.ac.id, galih_purnasari@polije.ac.id

Abstrak

Udang dan labu kuning merupakan pangan lokal di Kabupaten Jember yang dapat diolah menjadi produk pangan seperti siomay dan donat. Kedua produk pangan ini berpotensi dijadikan *frozen food*. *Frozen food* merupakan makanan yang dibekukan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan suatu produk makanan hingga makanan siap untuk dikonsumsi. *Frozen food* berpeluang dijadikan bisnis untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Wanita turut berperan meningkatkan kesejahteraan keluarganya. Pelatihan dan demonstrasi pembuatan *frozen food* produk siomay dari udang dan donat dari labu kuning dilakukan pada ibu-ibu anggota Dharma Wanita Persatuan Kabupaten Jember. Pengukuran keberhasilan kegiatan ini dengan pengamatan langsung. Pada akhir kegiatan, terlihat seluruh peserta dapat membuat siomay udang dan donat labu kuning dengan baik. Rencana pelatihan selanjutnya adalah pelatihan teknik pengemasan produk dengan menggunakan vakum sealer, sehingga peserta dapat mengemas produk buaatannya dengan kemasan yang baik, tidak bocor dan memiliki daya awet yang tinggi saat dipasarkan. Peserta juga memerlukan pelatihan tentang cara pemasaran produk sehingga produk-produk yang dihasilkan dapat diserap oleh pasar dengan baik.

Kata Kunci: *frozen food*, udang, labu kuning

Abstract

Shrimp and pumpkin are local foods in Jember Regency which can be processed into food products such as dumplings and donuts. These products can be processed into frozen food. Frozen food has the opportunity to be a business to improve family welfare. Women also play a role in improving the welfare of their families. Training and demonstrations in making frozen food dumplings from shrimp and donuts from pumpkin were conducted to women who are members of Dharma Wanita Persatuan Jember Regency. All participants were able to make shrimp dumplings and pumpkin donuts well. The next training plan is packaging techniques training using a vacuum sealer, so that participants can pack their homemade products in good packaging, do not leak and have high durability when marketed. Participants also need training on how to market products so that the rproducts can be well absorbed by the market.

Keywords: *frozen food, shrimp, pumpkin*

DOI:

<https://doi.org/10.47134/comdev.v3i2.69>

*Correspondensi: Rindiani

Email: rindiani@polije.ac.id

Received: 05-02-2022

Accepted: 19-05-2022

Published: 10-06-2022



Journal of Community Development is licensed under a [Creative Commons Attribution-4.0 International Public License \(CC-BY 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Copyright: © 2022 Rindiani, Galih Purnasari

I. PENDAHULUAN

Frozen food merupakan makanan yang dibekukan yang sehingga memiliki masa simpan lebih panjang sampai makanan siap untuk dikonsumsi. Proses pembekuan makanan dapat memperlambat pembusukan

dengan mengubah kadar air menjadi es sehingga akan menghambat pertumbuhan bakteri. Makanan beku awalnya merupakan bahan mentah yang sengaja diawetkan agar bisa diolah di lain waktu dengan tidak membusuk serta tahan lama. (Susanti, Rahman and Handoyo, 2020). Dengan semakin majunya zaman sekarang makanan beku tak hanya berisi bahan yang mentah akan tetapi juga terdapat bahan setengah jadi atau sudah jadi yg memiliki rasa dan varian yang bermacam-macam. Sebagian besar makanan beku hanya butuh sedikit olahan agar siap santap. Jenis *frozen food* yang banyak digemari sang masyarakat diantaranya yaitu olahan daging seperti *nugget*, siomay, bakso, sosis dan donat.

Pada kondisi pandemi Covid-19 permintaan akan produk pangan olahan beku mengalami peningkatan. Produk *frozen food* ini menawarkan kemudahan bagi masyarakat dalam penyiapannya serta dapat memperpanjang umur simpan sehingga bisa dijadikan alternatif stok makanan yang praktis dan awet bagi masyarakat. Produk makanan beku mencatat kenaikan permintaan sebesar 17 persen pada tahun 2020 (UNS, 2021).

Kabupaten Jember memiliki luas wilayah 3.293,34 kilometer persegi yang terbagi menjadi 31 kecamatan dan lima di antaranya memiliki wilayah pesisir yakni Kecamatan Ambulu, Puger, Gumukmas, Kencong, dan Tempurejo. Potensi produk lestari sebanyak 40.000 ton per tahun yang terdiri dari ikan pelagis sebanyak 36.230 ton per tahun dan ikan demersal 3.770 ton per tahun (Antara, 2016)

Potensi perikanan di Kabupaten Jember cukup prospek. Luas perikanan Jember termasuk ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) kurang lebih 83.385 km², dengan potensi lestari sebesar 40.000 ton per tahun. Potensi tangkap lestari sumberdaya hayati ikan yang mempunyai nilai ekonomis penting sebesar 954.130 ton/tahun (DPK, 2011)

Selain memiliki potensi perikanan, penyebaran labu kuning (*Cucurbita Moschata*) cukup merata di Kabupaten Jember. Labu kuning merupakan salah satu komoditas potensial di Jember (Amilia, 2013). Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Yaitu karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi serta vitamin B dan C, serta serat. Kadar beta karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100 g (Gardjito, 2006). Labu kuning berpotensi dimanfaatkan menjadi produk berekonomi tinggi mengingat banyaknya ketersediaan labu kuning di Jember yang dan kandungan gizinya yang baik (Handayani *et al.*, 2020)

Partisipasi wanita dalam dunia kerja, telah memberikan kontribusi yang besar khususnya bidang ekonomi. Peningkatan partisipasi kerja wanita mempengaruhi kesejahteraan keluarganya. Keberhasilan suatu keluarga dalam membentuk sebuah rumah tangga yang sejahtera tidak lepas dari peran wanita yang begitu besar. Baik dalam membimbing dan mendidik anak mendampingi suami, membantu pekerjaan suami dan menopang kehidupan keluarganya.

Dharma Wanita Persatuan sebagai sebuah organisasi yang beranggotakan istri Aparatur Sipil Negara (ASN) mempunyai peran penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya anggota keluarga ASN untuk mencapai kesejahteraannya. Salah satu upaya adalah meningkatkan keterampilan anggotanya melalui pembuatan *frozen food* berbasis hasil laut dan labu kuning, sehingga diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu peluang bisnis untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

II. METODE

2.1 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

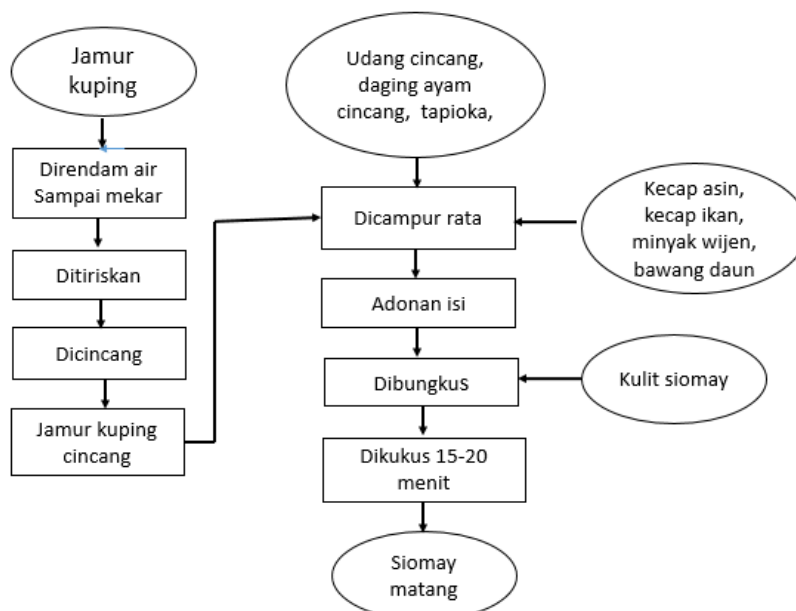
Kegiatan pegabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Desember 2021 di Gedung Diklat Kaliwates Kabupaten Jember. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan pada mitra. Adapun Langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Studi literatur untuk memperoleh data sekunder mengenai potensi potensi hasil laut dan labu kuning di Kabupaten Jember.
2. Identifikasi masalah yang ada di Dharma Wanita Pemerintah Kabupaten Jember.
3. Peningkatan pengetahuan mengenai potensi hasil laut dan labu kuning sebagai produk pangan yang bernilai gizi tinggi, pemanfaatan hasil laut dan labu kuning dalam pembuatan siomay dan kue donat.
4. Penerapan IPTEKS frozen food pada produk siomay dan kue donat.
5. Praktik dan demonstrasi pembuatan frozen food produk siomay yang berasal dari hasil laut yaitu udang dan frozen food kue donat yang berasal dari labu kuning.
6. Evaluasi sebagai indicator keberhasilan terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat, melihat ibu-ibu anggota Dharma Wanita Pemkab Jember mampu membuat produk frozen food.

2.2 Tahapan Pembuatan Produk *Frozen Food*

2.2.1 Pembuatan Siomay

Pembuatan siomay diawali dengan menyiapkan bahan-bahan yang terdiri dari udang, daging ayam, tepung tapioka, jamur kuping kering, dan bumbu-bumbu yang terdiri dari saos tiram, kecap asin, kecap ikan, minyak wijen dan bawang daun, serta kulit siomay dan bahan untuk saus. Diagram alir pembuatan siomay disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Siomay

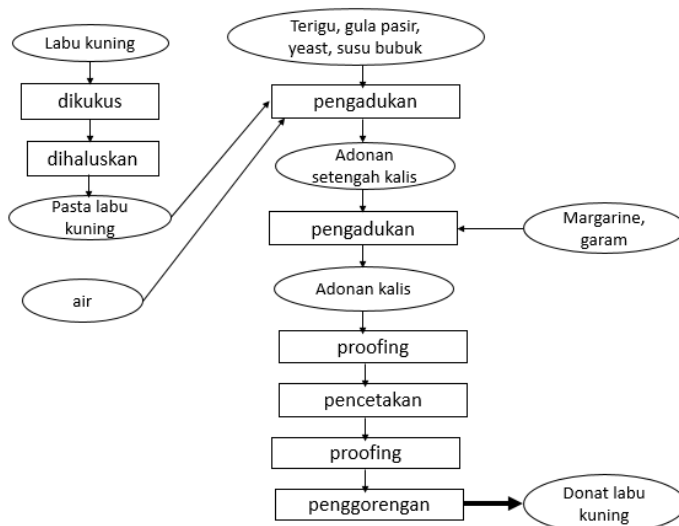
Tahap selanjutnya adalah membuat siomay yang dilakukan dengan mengaduk semua bahan (kecuali kulit siomay) sampai tercampur merata. Kemudian, memasukkan adonan pada kulit siomay, dan membentuk bagian pinggirannya. Siomay yang sudah dibentuk diletakkan pada pengukus yang bagian bawahnya diolesi dengan sedikit minyak. Dilakukan pengukusan selama 15-20 sampai matang.

2.2.2 Pembuatan Donat

Pada pembuatan donat, pertama yang disiapkan adalah bahan-bahan yang terdiri dari tepung terigu, labu kuning, gula pasir, *butter*, *yeast* instant, susu bubuk, telur ayam, air matang dan bermacam-macam topping. Setelah bahan siap selanjutnya dilakukan prose pembuatan donat, yaitu:

1. Semua bahan kering (tepung terigu, gula pasir, *yeast*, susu bubuk) dicampur jadi satu.
2. Memasukkan labu kuning kukus yang sudah dihaluskan, telur dan air sedikit demi sedikit, aduk sampai tercampur rata.
3. Memasukkan *butter* dan garam dan diuleni sampai kalis.
4. Membentuk bulat adonan, didiamkan (*proofing*) sampai mengembang 2 kali lipat (kurang lebih 45 menit).
5. Mengempiskan adonan dengan tangan untuk dibuang gasnya.
6. Membagi adonan menjadi beberapa bagian (misalnya 4-5 bagian)
7. Menggiling atau menipiskan adonan dengan menggunakan rollpin setebal 1 cm, lalu cetak dengan cetakan donat. Atau bila tidak menggunakan cetakan, adonan ditimbang seberat 40 gr, bentuk bulat dan sedikit dipipihkan.
8. Mendinginkan kembali adonan yang sudah dicetak sampai mengembang.
9. Menggoreng dengan minyak yang tidak terlalu panas sampai matang

Diagram alir pembuatan donat labu kuning disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Donat Labu Kuning

2.2.3 Teknik *Frozen Food*

Teknik melakukan *frozen food*, diawali dengan penggunaan bahan-bahan yang segar dan berkualitas baik. Bahan yang segar membuat *frozen food* lebih awet. Bahan yang akan dibekukan disiapkan dengan baik. Siomay yang telah matang didinginkan terlebih dahulu pada temperatur ruang sampai benar-benar dingin. Begitu pula donat labu kuning yang telah digoreng dilakukan tempering pada temperatur ruang. Setelah produk siomay dan donat labu kuning dingin, dimasukkan pada kemasan. Kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik nylon yang aman untuk kemasan pangan, yaitu plastik HDPE (*High Density Polyethylene*) yang anti panas, fleksibel dan mempunyai kekuatan yang baik. Setelah produk siomay dan labu kuning dimasukkan ke dalam kantong plastik HDPE selanjutnya dilakukan penutupan kemasan dengan cara vakum.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan diawali dengan memberikan penjelasan tentang potensi gizi pada udang dan labu kuning, sehingga baik digunakan sebagai bahan dasar maupun tambahan pembuatan produk olahan pangan. Peserta sangat antusias mendengarkan penjelasan yang diberikan pemateri. Peserta pelatihan dibagi menjadi 7 kelompok dengan jumlah setiap kelompok antar 10 sampai 11 peserta. Pembagian kelompok dimaksudkan agar pelatihan yang diajarkan bisa lebih efektif dan mudah dipahami. Setiap kelompok difasilitasi dengan meja panjang untuk melakukan proses pembuatan produk. Bahan dan peralatan yang digunakan untuk pelatihan sudah disiapkan.



Gambar 3. Peserta Pelatihan Menempati Meja sesuai Kelompoknya

Setelah penjelasan peserta diajari cara membuat siomay dan donat labu kuning. Diawali dengan penjelasan pemilihan bahan yang digunakan, ukuran ataupun takaran yang tepat serta teknik membuat siomay maupun donat labu kuning agar dihasilkan produk yang berkualitas baik. Gambar 3 adalah foto peserta sedang menyiapkan bahan dan peralatan setelah mendapat penjelasan dari pemateri. Setelah penjelasan, peserta diajak untuk membuat donat terlebih dahulu, karena donat memerlukan waktu proses yang lebih lama karena ada tahap fermentasi adonan. Ketika proses pembuatan donat labu kuning sampai pada tahap fermentasi, sambil menunggu adonan mengembang peserta diajarkan membuat siomay mulai dari proses pembuatan adonan siomay, persiapan kulit siomay, membentuk siomay sampai tahap pengukusan. Gambar 4 adalah foto peserta saat sedang membuat donat labu kuning.

Dengan dipandu pemateri, peserta diajari tahap demi tahap pembuatan donat labu kuning dan siomay. Proses pelatihan berlangsung interaktif antar pemateri dengan peserta. Pemateri mengajari setiap pertanyaan peserta dengan telaten dan sabar, dengan harapan semua peserta berhasil membuat donat labu kuning.



Gambar 4. Peserta Membuat Donat Labu Kuning dan Siomay

Setelah pembuatan siomay dan donat labu kuning selesai dilakukan, selanjutnya peserta diajari cara mengemas produk dengan cara vakum sehingga siap dibekukan sebagai produk *frozen food*. Pada tahap ini, peserta diberikan penjelasan dan demo mengenai pemilihan kemasan untuk proses vakum dan pembekuan. Selain itu juga dijelaskan label pangan yang perlu dicantumkan pada produk *frozen food*.



Gambar 5. Siomay dan Donat Labu Kuning Dibiarkan Dingin Sebelum Dikemas

Di akhir pelatihan, dilakukan penilaian terhadap hasil pelatihan yang diikuti peserta agar peserta bersemangat dan berusaha untuk dapat menerapkan pelatihannya dengan baik. Penilaian dilakukan terhadap teknik memasak, cita rasa, penampilan, penyajian dan kebersihan. Dari hasil penilaian ditetapkan 3 kelompok peserta pelatihan dengan nilai tertinggi. Penilaian terhadap hasil pelatihan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Penilaian Pelatihan Ketrampilan Pembuatan *Frozen Food*

Kelompok	Cita rasa (30)		Penampilan (25)		Penyajian (20)		Kebersihan (10)		Teknik memasak (15)		Total
	penilai i 1	penilai i 2	penilai i 1	penilai i 2	penilai i 1	penilai i 2	penilai i 1	penilai i 2	penilai i 1	penilai i 2	
1	28	30	24	22	20	20	10	10	15	15	194
2	30	30	24	23	20	20	10	10	15	15	197
3	24	25	20	22	20	20	10	10	15	15	181
4	20	25	20	21	20	20	10	10	15	15	176
5	22	25	20	20	20	20	10	10	15	15	177
6	20	25	20	24	20	20	10	10	15	15	179
7	28	30	20	20	20	20	10	10	15	15	188
Total	172	190	148	152	140	140	70	70	105	105	

Hasil pelatihan yang berupa siomay dan donat labu kuning dipresentasikan oleh masing-masing peserta dengan cara mendisplay pada meja yang telah disiapkan. Peserta dibebaskan berkreasi dalam mempresentasikan produk hasil pelatihannya. Salah satu hasil pelatihan yang dipresentasikan disajikan pada Gambar 5.


Gambar 6. Salah Satu Hasil Pelatihan Pembuatan Siomay dan Donat Labu Kuning

Secara umum pelatihan dapat dilaksanakan dengan baik dan lancar. Gambar 6 menunjukkan hasil pelatihan salah satu kelompok yang telah disajikan dan dihias. Kendala dalam kegiatan ini adalah belum tersedianya peralatan yang mendukung yaitu alat pengemas vakum (*vacuum sealer*) dan alat pembeku (*freezer*). Untuk pelatihan selanjutnya peserta perlu diberikan pelatihan teknik mengemas dan membekukan produk.

IV. KESIMPULAN

Pelatihan kuliner pembuatan siomay dan donat labu kuning dalam bentuk *frozen food* dapat diikuti dengan baik oleh seluruh peserta pelatihan. Secara umum peserta dapat melakukan dan menghasilkan produk pelatihan sesuai dengan harapan.

Berdasarkan hasil pelatihan yang telah dilakukan, untuk rencana pelatihan selanjutnya adalah pelatihan teknik pengemasan produk dengan menggunakan *vacuum sealer*, sehingga peserta dapat mengemas produk buaatannya dengan kemasan yang baik, tidak bocor dan memiliki daya awet yang tinggi saat dipasarkan.

Selain itu, peserta juga memerlukan pelatihan tentang cara pemasaran produk sehingga produk-produk yang dihasilkan dapat diserap oleh pasar dengan baik dan dampak secara ekonomi dapat dirasakan oleh anggota Dharma Wanita Persatuan Kabupaten Jember untuk dapat membantu mensejahterahkan keluarganya. Diperlukan tindak lanjut dari hasil pengabdian oleh peserta, sehingga tujuan pelatihan untuk memberdayakan ekonomi keluarga anggota Dharma Wanita Persatuan Kabupaten Jember dapat terwujud.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Dharma Wanita Persatuan Kabupaten Jember sebagai mitra dan sasaran kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amilia, W. (2013) 'Pengembangan Produk Makanan Oleh-oleh Berbasis Potensi Hasil Pertanian Kabupaten Jember', *Prosiding Seminar Nasional dan Pameran Produk Agroindustri*.
- Antara (2016) *Potensi Perikanan Tangkap Jember Tergarap 22,5 Persen*. Available at: <https://jatim.antaranews.com/berita/171773/potensi-perikanan-tangkap-jember-tergarap-225-persen>.
- DPK (2011) *Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Jember. Jember dalam Angka*. Jember.
- Gardjito (2006) *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunika.
- Handayani, A. M. *et al.* (2020) 'Pengembangan Produk Olahan Labu Kuning Bagi Petani Benih Labu Kuning Di Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi', *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), pp. 15–18. doi: 10.25047/j-dinamika.v5i2.2216.
- Susanti, S., Rahman, A. Z. and Handoyo, G. (2020) 'Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama di Era Pandemi Covid-19 di Kecamatan Banyumanik, Semarang', *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, pp. 83–86.
- UNS (2021) *Keamanan Pangan Produk Frozen Food pada Pandemi Covid-19*. Available at: <https://uns.ac.id/id/uns-opinion/keamanan-pangan-produk-frozen-food-pada-pandemi-covid-19.html>.