



PENDAMPINGAN PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN FROZEN FOOD SEBAGAI PRODUK HOME ME DI LPK ACA

Heppi Marta Cristina

¹Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

Heppi.martha@gmail.com

ABSTRAK

Pendampingan Pelatihan Pengolahan Makanan *Frozen Food* ini bekerjasama dengan Dinas Sosial, Tenaga Kerja dan Transmigrasi merupakan program kerja tahunan yang memiliki tujuan sebagai wujud kepedulian kepada masyarakat kota yogyakarta untuk bisa meningkatkan perekonomian khususnya Kota Yogyakarta. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 17 september 2021 di LPK ACA Yogyakarta, dengan jumlah peserta pelatihan sebanyak 20 orang yang yang lulus dalam seleksi. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah metode ceramah dan Demontrasi dengan memutar video tutorial dan praktik pengolahan makanan *frozen food* dsebagai produk *homemade* yaitu Bandeng cabut duri, Dimsum, Empek – Empek dan Sayap Ayam Isi. Hasil dari pelatihan ini semua peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru yang bisa dijadikan sebagai bekal untuk berwirausaha mendapatkan income atau pendapatan.

Kata kunci: Pendampingan, Pelatihan, *Frozen food*

ABSTRACT

This Frozen Food Food Processing Training Assistance in collaboration with the Department of Social Affairs, Manpower and Transmigration is an annual work program that has the aim of being a form of concern for the people of the city of Yogyakarta to be able to improve the economy, especially the city of Yogyakarta. This training was held on September 17, 2021 at LPK ACA Yogyakarta, with a total of 20 trainees who passed the selection. The method used in this training activity is the lecture and demonstration method by playing video tutorials and food processing practices for frozen food as home made products, namely Milkfish without thorns, Dinsum, Empek - Empek and Filled Chicken Wings. As a result of this training, all participants gain new knowledge and skills that can be used as provisions for entrepreneurship to earn income.

Keywords: Mentoring, Training, Frozen food

PENDAHULUAN

Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta (AKS -AKK) memiliki tugas Tri Dharma Perguruan Tinggi salah satunya adalah pengabdian kepada masyarakat. Salah satu bentuk dari program pengabdian masyarakat adalah Melaksanakan Pelatihan. Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta (AKS -AKK) dibawah naungan Program Studi Seni Kuliner memiliki sebuah Lembaga Pelatihan Kerja ACA (LPK ACA) yang merupakan Salah satu bentuk pendidikan nonformal dibidang Makanan bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yaitu melalui pelatihan sebagai serangkaian aktivitas yang dirancang untuk memberikan ilmu dan keterampilan dengan harapan dapat terserap dan bersaing memasuki dunia kerja dan bisa memulai sebuah usaha. Dale S. Beach dalam Mustofa Kamil (2012: 10) Menjelaskan mengemukakan, "*The objective of training is to achieve a change in the behavior of those trained*" (Tujuan pelatihan adalah untuk memperoleh perubahan dalam tingkah laku mereka yang dilatih), untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seseorang.

Di era masa pandemi covid - 19 yang sedang terjadi mengakibatkan semua sektor berdampak yang menyebabkan semakin banyaknya jumlah masyarakat yang harus kehilangan pekerjaan dan menjadi pengangguran. Langkah pemerintah pusat maupun daerah memberikan solusi kepada masyarakat yang terkena dampaknya untuk bisa bertahan dari pandemi terutama di sektor perekonomian yang menjadi dasar utama kehidupan bangsa dan negara. Perekonomian masyarakat sangat berdampak tinggi terutama bagi masyarakat dengan ekonomi menengah ke bawah. Untuk bisa bertahan masyarakat rela melakukan pekerjaan apa saja walau dengan keterbatasan. Saat ini solusi yang dilakukan pemerintah daerah khususnya Dinas Sosial, Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kota Yogyakarta memiliki banyak program kerja salah satunya adalah pelatihan dan produktivitas tenaga kerja bagi masyarakat untuk membantu masyarakat yang berdampak akibat pandemic covid – 19 guna memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk bisa memiliki suatu modal untuk bisa berwirausaha nantinya. Program pelatihan ini biasa dilakukan dengan kerja sama dengan pihak LPK salah satunya LPK ACA Yogyakarta.

LPK ACA sudah beberapa kali menjalin kerja sama salah satunya Dinas Sosial, Tenaga Kerja dan Transmigrasi. Salah Satu Program LPK ACA bekerja sama dengan Dinas

Sosial, Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kota Yogyakarta yaitu Pendampingan Pelatihan Pengolahan Makanan *Frozen Food* Sebagai Produk Homemade. *Frozen Food* Technology adalah sebuah teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air, (Evans, 2008). Frozen food saat ini sudah menjadi salah satu produk yang selalu menjadi dalam setiap pelatihan kepada masyarakat, karena makanan frozen food merupakan salah satu peluang yang dijadikan sebagai bisnis usaha masyarakat. Dengan dilaksanakan Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan 1) pengetahuan dan keterampilan baru 2) sebagai bekal untuk berwirausaha. Pelatihan pengolahan makanan *frozen food* yang akan dibuat sebagai produk homemade adalah Bandeng Cabut Duri, Dinsum, Empek – Empek dan Sayap Ayam Isi.

METODE PELAKSANAAN

Lokasi pelaksanaan kegiatan persiapan, pendampingan dan pelatihan pengolahan makanan *frozen food* sebagai produk homemade dilaksanakan di LPK ACA yang beralamat di Jalan Nitikan No 69, Umbulharjo, DIY. Waktu pelaksanaan pelatihan dilakukan September 2021. Kelompok sasaran dalam pelatihan ini adalah semua masyarakat asli domisili Kota Yogyakarta sebanyak 20 orang yang sudah lulus melalui seleksi. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ceramah dan praktik dengan menyediakan bahan baku dan kemasan yang selanjutnya akan dipraktikkan oleh peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan sesuai jadwal yang telah ditentukan oleh Dinas Dinas Sosial, Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kota Yogyakarta bekerja sama dengan LPK ACA Pada tanggal 17 September 2021. Dilaksanakan melalui daring by zoom meeting dengan memberikan materi tentang produk makanan yang akan diolah, pemberian Video tutorial pembuatan produk. Adapun kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui beberapa tahapan.

1. Persiapan

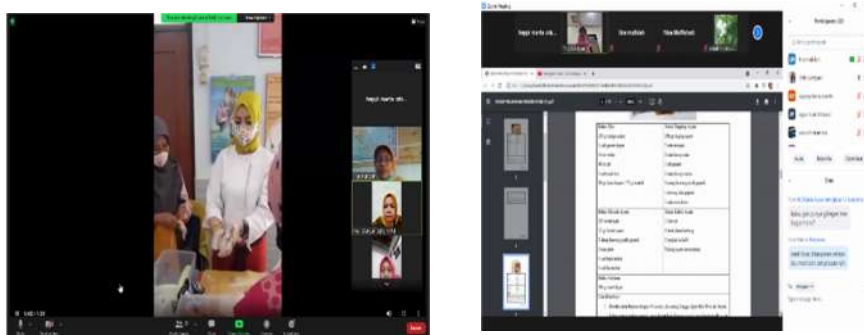
Dalam proses persiapan panitia pelatihan membuat resep makanan *frozen food*, mempersiapkan bahan untuk membuat video pembuatan makanan *frozen food*, Mempersiapkan bahan untuk praktik, peralatan memasak dipersiapkan masing masing

oleh peserta pelatihan karena peserta melakukan praktik dirumah masing- masing. Para peserta mengambil bahan baku pada H-1 sebelum pelatihan dimulai di LPK ACA.

2. Pelaksanaan

a. Ceramah

Sebelum melaksanakan praktik, peserta dikirim link zoom by whatsapp group kepada seluruh peserta pelatihan untuk mendengarkan penjelasan bagaimana cara pengolahan makanan *frozen food* dimulai pukul 10.00 wib sampai dengan jam 11.00 wib dengan memberikan penjelasan tentang pengolahan dan pemberian video tutorial dan dilanjutkan sesi tanya jawab.

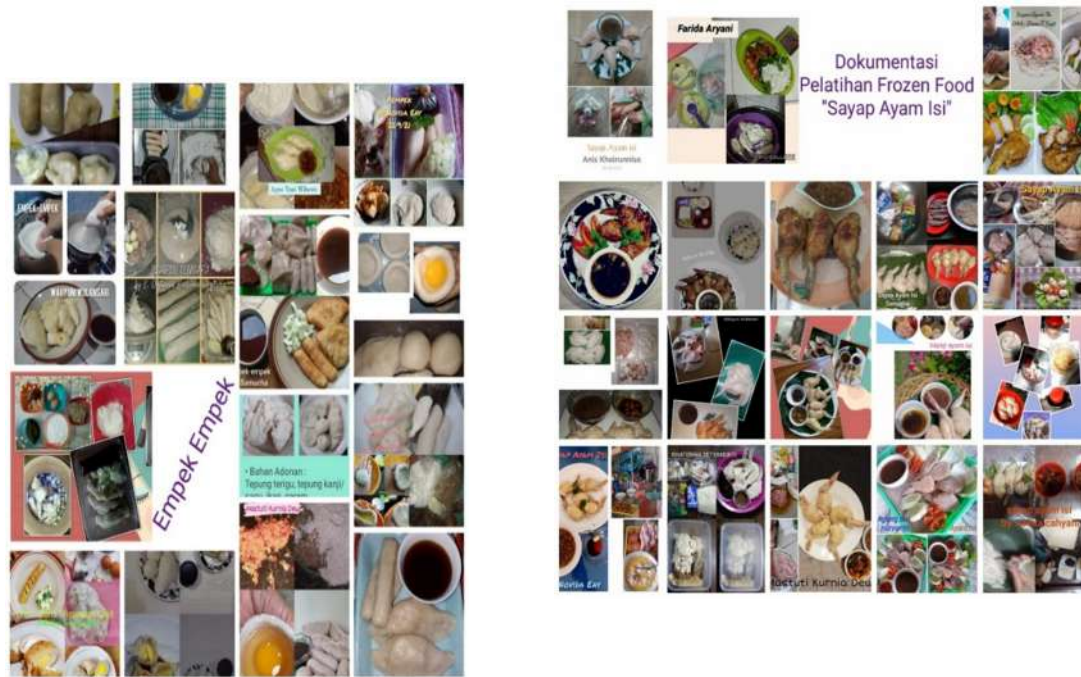


Gambar 1. Ceramah dan pemberian video tutorial

b. Praktik

Setelah selesai peserta dilanjutkan untuk membuat produk pengolahan makanan *frozen food* pada pukul 11.00 wib sampai dengan selesai dan hasil praktik dikirim dalam bentuk foto dimulai dari pengolahan hingga hasil jadi makanan *frozen food* di whatsapp group.





Gambar .3 Hasil Praktik Peserta Pelatihan

c. Evaluasi

Setelah melaporkan hasil praktik di whatsapp grup selanjutnya melakukan evaluasi hasil praktik meliputi dari bentuk, tampilan dan kemasan. Dalam pelatihan *frozen food* produk yang dibuat adalah Bandeng cabut duri dimana bandeng dengan ukuran sedang dan segar dipukul – pukul badan bandeng menggunakan ulekan batu untuk bisa mengeluarkan duri bandeng, setelah lemas daging bandeng duri dicabut melalui leher bandeng kemudian daging bandeng diambil menggunakan sendok dengan perlahan hal ini dilakukan agar kulit bandeng tidak koyak, setelah daging bandeng selesai diambil blendek dengan bumbu bumbu hingga halus, isi kedalam kulit bandeng hingga berbentuk ikan bandeng setelah itu dikukus hingga matang, setelah matang dingin masukkan kedalam plastic embos vacuum dengan sealer masukkan kedalam freezer.

Dimsum merupakan makanan asli China berbentuk mungil dan cantik ini benar benar menggoda selera yang menjadi teman minum teh (Sisca Suwitomo. 2007). DiMsum dengan kulit dumpling dibuat dengan 2 warna yaitu putih dan

hijau membuat variasi dinsum lebih lebih menarik dengan isi daging ayam yang dihaluskan bersama bumbu dan dicampur dengan telur dan labu siam yang parut dan tepung ditambah dengan garam dan penyedap rasa, aduk hingga rata kemudian diisi di kulit dumpling lalu di kukus hingga matang, setelah matang didinginkan kemudian di masukan kedalam plastik embos dan di vacuum.

Untuk produk frozen empek – empek berbahan dasar daging ikan tenggiri dan bumbu lainya yang dihaluskan kemudian dibentuk lenjer dan kapal selam setelah kemudian di rebus hingga matang, setelah matang diangkat lalu didinginkan dimasukkan kedalam plastik embos kemudian di vacuum. Sayap ayam isi merupakan salah satu menu makanan yang bisa dijadikan makanan *frozen food* yang proses pengolahannya pertama pisahkan daging dan tulang dengan kulit, haluskan daging sayap beserta bumbu seperti roti tawar telur dan bumbu. Masukan isian kedalam kulit sayap hingga berbentuk sayap ayam kemudian dikukus hingga matang. Lalu diangkat kemudian didinginkan, masukkan kedalam plastik embos atau kemasan kemudian di vacuum.

Dari hasil Pendampingan pelatihan pengolahan makanan *frozen food* sebagai produk *homemade* sejalan dengan pendampingan pelatihan yang dilaksanakan oleh Kristanti Kiki (2022), bahwa pendampingan pelatihan pengolahan makanan *frozen food* bisa menambah pengetahuan baru dan keterampilan baru bagi masyarakat untuk bisa memiliki modal untuk berwirausaha untuk menambah pendapatan dan sebagai pekerjaan baru. Selajutnya Hasil Pelatihan yang dilakukan oleh Novita, (2022), menjelaskan bahwa 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.

Pelatihan pengolahan makanan *frozen food* ini terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan walau dilaksanakan secara daring untuk pemberian materi dan pengolahan juga dilaksanakan dirumah masing masing peseserta pelatihan. Para peserta juga sangat antusias selama melaksanakan pelatihan hal ini dapat lihat dari rasa ingin tahu peserta terhadap produk *frozen food* terlihat dari hasil praktik semua peserta baik semua.

KESIMPULAN

Kegiatan Pelatihan ini sudah terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan. Peserta pelatihan juga melakukan praktik dengan baik sehingga hasil dari setiap produk *frozen food* baik hal ini mengungkapkan bahwa hasil dari pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dan sebagai modal untuk berwirausaha bagi para peserta.

REKOMENDASI

Rekomendasi dari pendampingan pelatihan ini adalah agar lebih membuat jenis jenis pengolahan makanan *frozen food* dari bahan baku lainnya sehingga lebih banyak variasi produk makanan *frozen food*.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih di sampaikan kepada a) Dinas Sosial, Tenaga Kerja dan Transmigrasi, b) Seluruh Peserta Pelatihan, c) Seluruh Panitia LPK ACA, d) Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Kamil, Mustofa. (2012). Model Pendidikan dan Pelatihan. Bandung: ALVABETA.
- Evans, Judith A. (2008). Frozen Food Science and Technology. Oxford: Blackwell Publishing
- Siska, S. (2007). Dim Sum. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Kiki Kristiandi. (2022). Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga, Jurnal Pengabdian Masyarakat Juni 2022, Vol.5, No.2, hal, 216-222
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
- Novita. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food Pada Kelompok Usaha Bersama
JPK: Jurnal Pengabdian Kompetitif. Vol. 1, No.1, Mei 2022 , pp. 9-179