



Pelatihan Pembuatan Frozen Food Untuk Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Cempaka Banjarbaru

Riris Ambarwati¹, Citra Amelia² & Khalisa Rahmina S³

^{1,2,3} Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary
Fakultas Ekonomi Prodi Manajemen
Email: riris.ambarwati31@gmail.com

RIWAYAT ARTIKEL

Received: 2025-07-22

Revised : 2025-07-30

Accepted: 2025-07-31

KEYWORD

Making Frozen Food Risoles
with Chicken, Yogurt, Mayo,
and Vegetables, Cempaka,
Banjarbaru

KATA KUNCI

Pembuatan Frozen Food Risoles
isi ayam, yogurt, mayo dan
sayuran Cempaka Banjarbaru

ABSTRACT

Frozen food is a food product preserved by freezing to extend its shelf life and maintain its quality. This Community Service activity will provide training on making frozen rissole fillings, including chicken rissole, yogurt rissole, mayo rissole, and vegetable rissole, to empower women's groups in the Cempaka Banjarbaru neighborhood. Twenty representatives from the PKK women's group will attend, and the session will last a full day, from 8:00 a.m. to 5:00 p.m. A speech will be given on the frozen food process, with the necessary ingredients and tools prepared a month in advance. A live demonstration will also be provided on the steps involved in making rissole skins and filling variations. This activity will begin in May 2025, with site visits and surveys. The training was held in June 2025. The venue for this activity was a resident's home with 20 participants working in teams of 4 people, resulting in 5 groups. The participants were selected based on accidental sampling. Participants included in this mentoring were housewives and members of the general public who participated in the Cempaka Banjarbaru PKK women's group. The training on making frozen rissoles with chicken, mayo, yogurt, and vegetable fillings at the Cempaka Banjarbaru PKK women's group went very well and effectively, providing a comprehensive understanding of the importance of understanding the ingredients, equipment, and methods of making frozen food applied in the processing/making of frozen rissoles. Sihite (2006) stated that the main differences in processing or cooking are caused by several factors, including: (1) the condition of the food ingredients to be processed, (2) the results or food to be cooked. All participants tried to contribute to the preparation by explaining the level of doneness of the dish, but not all participants knew whether the filled variant dish was cooked (al dente) or not. The atmosphere in each group at this stage was very active, and all participants were enthusiastic about practicing. Participants helped and supported each other in their groups to complete the assignments well and quickly. Undeniably, the competition between groups was very strong, as they strived to complete the assignments with optimal results.

ABSTRAK

Makanan beku, atau frozen food, adalah produk makanan yang diawetkan dengan cara dibekukan untuk memperpanjang masa simpannya dan mempertahankan kualitasnya. Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini akan dilakukan pelatihan pembuatan frozen food risoles varian isi, antara lain: risoles isi ayam, risoles yogurt, risoles mayo dan risoles sayuran, untuk pemberdayaan ibu-ibu PKK di lingkungan cempaka banjarbaru. Yang di ikuti perwakilan dari kelompok ibu-ibu PKK 20 peserta, selama 1 hari full, dimulai dari jam 08.00 wita sampai jam 17.00 wita. Pemberian materi pidato tentang pembuatan proses frozen food, dari bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan sudah dipersiapkan dari 1 bulan kegiatan akan dilakukan, serta

didemokan langsung tahap-tahap pembuatan kulit risoles dan varian isinya. Kegiatan ini dimulai pada bulan Mei 2025, dengan mengadakan kunjungan ke lokasi dan survey. Dengan pelaksanaan pelatihan Juni 2025. Adapun tempat pelaksanaan kegiatan ini di rumah warga dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang, bekerja secara team, 1 kelompok terdiri dari 4 orang/anggota, jadi ada 5 kelompok. Peserta tersebut dipilih berdasarkan accidental sampling. Peserta yang masuk dalam pendampingan ini merupakan ibu rumah tangga, masyarakat umum yang ikut kelompok ibu-ibu PKK Cempaka Banjarbaru. Pelatihan pembuatan frozen food risoles varian isi ayam, mayo, yogurt dan sayuran pada kelompok ibu-ibu PKK Cempaka Banjarbaru berjalan sangat baik dan efektif mampu memberikan pemahaman secara menyeluruh pentingnya memahami pengetahuan tentang bahan, peralatan dan metode pembuatan frozen food yang diterapkan dalam pengolahan/pembuatan Frozen food risoles. Sihite (2006) menyebutkan perbedaan pokok dalam pengolahan atau memasak disebabkan oleh beberapa hal, diantaranya: (1) keadaan bahan makanan yang akan diolah, (2) Hasil atau makanan yang akan dimasak. Semua peserta mencoba memberikan kontribusi pembuatan dengan menjelaskan tingkat kematangan masakan, namun tidak semua peserta mengetahui bahwa masakan varian isi itu sudah matang (*al dente*) atau belum. Suasana tiap-tiap kelompok pada tahapan ini sangat aktif dan semua peserta antusias untuk dapat mempraktikkan. Peserta saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas dengan baik dan cepat, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok sangat bagus mereka berusaha dapat menyelesaikan tugas dengan hasil yang baik dan maksimal.

1. Pendahuluan

Frozen food, pada produk makanan yang diawetkan melalui pembekuan untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitasnya. Dengan menurunkan suhu hingga titik beku, proses ini memperlambat proses pembusukan alami pada makanan.

Berbagai jenis makanan dapat diolah menjadi produk beku, termasuk bahan mentah seperti daging dan ikan, makanan siap saji seperti nugget dan sosis, camilan seperti risoles, dan dessert seperti es krim. Sebagai bagian dari program Layanan Masyarakat ini, pelatihan dilakukan tentang cara membuat frozen food risoles dengan berbagai isian seperti ayam, yogurt, mayones, dan sayuran yang bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu PKK di lingkungan Cempaka Banjarbaru. Dua puluh perwakilan PKK mengikuti sesi satu hari ini, yang berlangsung dari pukul 08.00 hingga 17.00. Pelatihan mencakup ceramah tentang proses produksi frozen food, termasuk bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan, yang telah disiapkan sebulan sebelumnya. Peserta juga diajarkan cara membuat kulit risoles dan berbagai isian. Frozen food dianggap praktis dan nyaman, karena dapat dipanaskan kembali dan disajikan dengan cepat, sehingga sangat cocok untuk orang-orang yang memiliki waktu terbatas.

Menanggapi masalah-masalah ini, banyak warga di lingkungan Cempaka Banjarbaru berupaya memenuhi kebutuhan sehari-hari mereka. Kegiatan Layanan Masyarakat ini ditujukan kepada sekelompok ibu rumah tangga PKK yang mencari peluang untuk membantu mendukung kebutuhan keluarga mereka. Tantangan tambahan adalah banyak dari perempuan ini memiliki keterampilan terbatas dalam berkontribusi terhadap penghasilan keluarga dan kurang memiliki keahlian dalam pengolahan makanan. Untuk mengatasi hal ini, tim layanan masyarakat dosen dari Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, UNISKA mengadakan pelatihan produksi frozen food risoles bagi ibu-ibu PKK di wilayah Cempaka Banjarbaru. Tujuan program ini adalah memberdayakan kelompok PKK agar dapat berperan sebagai solusi dalam menyediakan makanan yang aman dan sehat bagi masyarakat.

Asosiasi Perempuan PKK di Kecamatan Cempaka, Kabupaten Cempaka, Kota Banjarbaru, Provinsi Kalimantan Selatan, merupakan komunitas yang beragam dengan anggota yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Penduduk Cempaka memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Sebagian besar kepala keluarga bekerja sebagai pedagang, buruh bangunan, pekerja harian, atau penambang, sementara banyak perempuan berperan sebagai ibu rumah tangga yang mengurus tugas-

tugas domestik sehari-hari. Kenaikan biaya hidup tidak boleh dijadikan alasan bagi komunitas untuk tetap pasif atau putus asa. Pendapatan rumah tangga, yang sering bergantung pada satu pencari nafkah, perlu ditambah oleh anggota keluarga lain, seperti istri yang produktif atau anak-anak. Ibu rumah tangga, khususnya, didorong untuk berkontribusi pada pendapatan keluarga dengan meningkatkan keterampilan mereka dalam memproduksi produk frozen food yang dapat dipasarkan ke komunitas.

Tujuan dari “Pelatihan Produksi Frozen food untuk Pemberdayaan Perempuan PKK Cempaka Banjarbaru” didasarkan pada pengakuan tim pelayanan masyarakat akan potensi peluang bisnis dalam pengolahan frozen food untuk membantu meningkatkan pendapatan kelompok perempuan PKK di wilayah Cempaka Banjarbaru. Frozen food menawarkan prospek bisnis yang menjanjikan karena permintaan yang terus meningkat. Selain mudah disiapkan dan disajikan, frozen food telah menjadi populer di kalangan banyak orang terutama frozen food risoles, yang merupakan camilan ringan namun memuaskan. Risoles juga dapat dibuat dengan berbagai macam isian.

Mengingat banyaknya anak-anak dan anggota masyarakat di sekitar wilayah yang membutuhkan makanan cepat saji seperti frozen food risoles dengan berbagai isian, terdapat potensi besar bagi usaha ini untuk berkembang menjadi bisnis yang menjanjikan di masa depan. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi ibu-ibu PKK di Kecamatan Cempaka, Kota Banjarbaru, dalam memproduksi frozen food, penting untuk mengoptimalkan potensi mereka dan memperkuat kemampuan dalam pengolahan makanan. Oleh karena itu, kami menganggap penting untuk menempatkan penekanan pada pengolahan dan produksi frozen food, khususnya risoles dengan berbagai isian.



Gambar 1. Spanduk Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

2. Tinjauan Literatur

Pelatihan “Membuat frozen food risoles dengan Berbagai Rasa” untuk Kelompok Wanita PKK

Cempaka Banjarbaru dirancang untuk membekali peserta dengan keterampilan yang diperlukan untuk memproduksi frozen food risoles berkualitas. Pelatihan ini menekankan aspek-aspek penting seperti pemilihan bahan baku yang tepat, penguasaan teknik pembuatan adonan risoles, pengisian dan pembungkusan yang benar, penerapan metode penggorengan atau pemanggangan yang efektif agar risoles siap dibekukan, serta pembelajaran teknik pengemasan dan pembekuan yang tepat untuk menjaga kualitas dan tekstur risoles selama penyimpanan. Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada prinsip dasar produksi frozen food, keamanan pangan, dan strategi pemasaran untuk membantu mereka memulai usaha frozen food risoles.

Materi Pelatihan yang Bisa Disampaikan:

A. Pengenalan Frozen Food Pada Ibu-Ibu PKK Cempaka Banjarbaru

- Memberikan materi dan pemahaman dasar-dasar frozen food dan pentingnya pembekuan dalam mengawetkan makanan.
- Menjelaskan manfaat bisnis frozen food sebagai peluang usaha yang praktis dan menjanjikan.

B. Pembuatan Frozen Food Risoles

- Pemilihan Bahan: Kualitas bahan baku (tepung, telur, isian) yang tepat untuk menghasilkan risoles berkualitas.
- Teknik Pembuatan Adonan Kulit: Cara membuat kulit risoles yang lembut dan elastis, serta tidak mudah sobek saat digulung.
- Pembuatan Isian: Beragam pilihan isian yang cocok dan bisa ditambahkan ke dalam risoles (misalnya, ragout, sayuran, daging).
- Teknik Pengisian & Penggulungan: Cara mengisi dan menggulung risoles dengan rapi agar isian tidak bocor dan bentuknya bagus.
- Teknik Pelapisan: Cara melapis risoles (misalnya, dengan telur dan tepung panir) agar hasil gorengan renyah.

C. Pengolahan dan Pembekuan Frozen Food Risoles

- Teknik Penggorengan/Pemanggangan: Cara menggoreng atau memanggang risoles hingga matang dan siap untuk dibekukan.
- Pendinginan: Cara mendinginkan risoles setelah digoreng sebelum dibekukan.
- Metode Pembekuan: Cara membekukan risoles (misalnya, dengan penataan pada loyang sebelum dikemas) untuk menjaga bentuk dan teksturnya.

D. Pengemasan dan Penyimpanan Frozen Food Risoles

- Bahan Kemasan: Pilihan bahan kemasan yang tepat (misalnya, plastik wrap, wadah kedap udara) untuk melindungi risoles dari kerusakan dan menjaga kesegaran.
- Teknik Pengemasan: Cara mengemas risoles dengan rapi agar tahan lama dan mudah diatur saat disimpan di freezer.
- Perhatikan Kualitas Kulit: Hindari membekukan kulit risoles mentah, karena akan mengubah teksturnya menjadi basah dan lembek saat dicairkan, sehingga kulitnya akan mudah rusak saat digunakan.

E. Praktek dan Tips pada Ibu-Ibu PKK

- Sesi Praktek: Peserta dapat langsung mempraktekkan seluruh proses pembuatan dan pembekuan risoles di bawah bimbingan instruktur.
- Tips Memulai Usaha: Memberikan tips praktis untuk memulai bisnis frozen food risoles, termasuk manajemen stok dan evaluasi rutin.

Alat dan Bahan Pembuatan Risoles:

a) Peralatan Untuk Pembuatan risoles

- Sendok
- Garpu
- Pisau
- Kocokan (whisker)
- Mangkuk
- Piring (lebar)
- Literan
- Centong
- Wajan
- Panci

b) - Bahan Isian Untuk Rogout

- 65 gram tepung terigu (protein sedang)
- 50 gram mentega tawar
- 1/2 sendok teh bubuk pala
- 1/2 sendok makan mustard (opsional)
- 600 mililiter kaldu ayam (cair)
- 4 sendok makan bubuk krimer
- 2 sendok teh kaldu ayam (bubuk)
- 2 sendok teh gula pasir
- 1/8 sendok teh lada putih
- 1/2 sendok teh garam

- Bahan isi Risol Ayam

- 1 kg dada ayam
- 2 batang serai

- 2 lembar daun salam
- 10 lembar daun jeruk
- 250 ml air
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 batang daun bawang

- Bahan Isi Risol Mayo

- 8 lembar smoked beef bernardi potong jadi 4
- 6 lembar keju slice dipotong memanjang
- 200gr mayones thousand island
- Secukupnya sosis (dipotong memanjang dan dibelah 4)
- 200gr saus sambal
- 100ml yoghurt
- 2sdm Frisian Flag Bendera Kental Manis

- Bahan Isi Risol Sayuran

- 120 gram kentang, kupas, potong dadu kecil
- 1 buah wortel, kupas, potong dadu kecil
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 batang seledri, iris tipis
- 3 siung bawang merah, cincang halus
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- ½ sendok teh lada bubuk
- 1 sendok teh gula
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh kaldu jamur bubuk
- 100 ml air
- 1 sendok makan margarin

c) Bahan Kaldu Ayam

- 2 pcs paha ayam utuh (tampa kulit)
- 1 liter air
- 1/2 buah bawang bombai
- 2 siung bawang putih
- 1 buah wortel
- 3 batang seledri

d) Bahan Pelapis Risoles

- 1 butir telur
- 75 gram tepung terigu (protein sedang)
- 120 mililiter air
- Tepung roti putih

e) Pelengkap (bisa pilih)

- Saus sambal
- Saus tomat
- Cabai rawit hijau

f) Langkah-Langkah Membuat Risoles

- Potong-potong bawang bombai, bawang putih, dan kemudian masukkan ke dalam panci anti lengket yang sudah dipanaskan. Lalu masukkan ayam dan tumis tanpa minyak hingga berwarna sedikit kecoklatan.
- Masukkan air, bawang bombai, bawang putih, wortel dan seledri, lalu masak sekitar 15-20 menit.
- Untuk membuat kulit risoles (di dalam mangkuk), campurkan tepung terigu, maizena, garam, telur, air dan susu kemudian aduk rata dan langsung disaring.
- Panaskan wajan (ukuran 24 cm), tuang 3/4 centong (sekitar 70 mililiter) adonan sambil diratakan, masak hingga pinggiran kulit mengering dan lepaskan. Ulangi sampai adonan tersebut habis.
- Sisihkan ayam dan wortel kemudian saring air kaldu.
- Suwir-suwir ayam dan potong kotak-kotak wortelnya, sisihkan. Panaskan wajan, masukkan mentega dan tepung terigu, masak hingga aromanya wangi.
- Masukkan bubuk pala dan lada putih, masak hingga kekuningan lalu masukkan air kaldu ayam (sedikit demi sedikit) sambil diaduk.
- Masukkan bubuk krimer (sedikit demi sedikit) sambil diaduk, kemudian masukkan kaldu ayam bubuk, garam, gula pasir, ayam suwir, wortel, dan mustard, lalu masak beberapa saat. Pindahkan ke dalam mangkuk lalu biarkan beberapa saat hingga dingin.
- Siapkan kulit risoles, letakkan isian rogout, lipat ujung kanan dan kiri kemudian gulung. Ulangi proses ini hingga habis.
- Untuk tepung basah, di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, telur, dan air, lalu aduk sampai rata.
- Balurkan risoles ke dalam tepung basah, lalu ke dalam tepung roti juga.
- Panaskan minyak, goreng risoles hingga berwarna kecoklatan, lalu tiriskan.
- Risoles rogout siap disajikan bersama saus atau cabai rawit hijau.



Gambar 2. Adonan dan Pembuatan Kulit Risoles



Gambar 3. Isian Risol



Gambar 4. Proses Pembuatan Risoles Aneka Varian Isi

3. Metode

Kondisi bisnis awal dan tantangan yang dihadapi oleh para mitra diidentifikasi melalui survei (Ristekdikti, 2016). Temuan dari survei lapangan, wawancara, dan tinjauan dokumen yang disediakan oleh para mitra menyoroiti kondisi awal mereka dan masalah terkait bisnis (Kesuma, 2011; Zimmerer, 2019). Untuk mengatasi hal ini, kegiatan pelayanan masyarakat menerapkan metode interaktif, demonstrasi, dan konsultasi mengenai produksi

frozen food. Bantuan yang diberikan kepada perempuan PKK berfokus pada pembuatan frozen food, khususnya risoles dengan berbagai rasa seperti ayam, mayones, yogurt, dan sayuran. Peserta juga menerima pelatihan dalam teknik pengemasan makanan.

Program ini dimulai pada Mei 2025, diikuti dengan sesi pelatihan pada Juni 2025. Kegiatan tersebut berlangsung di rumah-rumah peserta dengan 20 peserta, dibagi menjadi lima kelompok masing-masing beranggotakan empat orang. Peserta dipilih melalui metode sampling acak. Mereka terdiri dari ibu rumah tangga dan anggota masyarakat yang merupakan bagian dari kelompok wanita PKK Cempaka Banjarbaru. Tantangan utama yang dihadapi para peserta adalah pengetahuan mereka yang terbatas tentang produksi frozen food dan variasi produknya. Meskipun mereka familiar dengan pengolahan makanan secara umum, mereka memiliki sedikit pengalaman dalam menyiapkan produk frozen food, dan pemahaman mereka tentang pengemasan masih dasar. Untuk mengatasi masalah ini, program ini menyediakan pelatihan khusus tentang produksi frozen food bagi kelompok ibu PKK Cempaka Banjarbaru.

Tahapan yang dilaksanakan dalam melaksanakan kegiatan ini diantaranya adalah:

(1) Metode Ceramah

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) yang berfokus pada pengolahan dan produksi risoles beku dengan berbagai isian untuk ibu-ibu PKK Cempaka Banjarbaru. Inisiatif ini bertujuan untuk memperkuat potensi, pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan 20 ibu PKK dalam menguasai penggunaan bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk memproduksi risoles beku dengan berbagai isian, seperti mayones, yogurt, ayam, dan sayuran. Penerapan teknik dan metode memasak dalam produksi risoles beku, beserta implementasi praktisnya, disampaikan dalam lingkungan kelas melalui ceramah dan sesi tanya jawab interaktif dengan peserta.

Bahan-bahan yang diserahkan meliputi pengetahuan tentang jenis bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk memproduksi frozen food risoles, teknik dan metode memasak yang digunakan dalam pembuatannya, serta pembungkusan dan pengemasan frozen food. Selain itu, sesi ini juga mencakup wawasan tentang pengembangan bisnis dan kewirausahaan untuk memulai usaha skala kecil. Prestasi dan kompetensi peserta dievaluasi melalui ujian, dengan skor dinilai menggunakan PAP (Pedoman Referensi Penilaian) seperti yang tercantum dalam tabel berikut:

Tabel 1.

Pedoman Acuan Penilaian penguasaan Bahan, Peralatan Teknik/Metode Memasak dalam Pengelolaan Pembuatan Frozen Food Risoles

Rentang	Keterangan
80 – 100	Sangat Baik
65 – 79	Baik
55 – 64	Cukup
40 – 54	Kurang
0 – 39	Gagal

(2) Metode Demonstrasi

Kegiatan tersebut berlangsung dengan instruktur memberikan demonstrasi dan contoh tentang cara menyiapkan bahan-bahan dan mengatur peralatan yang diperlukan untuk memproduksi frozen food risoles dengan berbagai isian. Sesi tersebut juga mencakup penerapan teknik memasak untuk membuat frozen food, serta proses pengaturan, pengemasan, dan penyimpanan risoles dalam berbagai varian, termasuk isian mayones, ayam, yogurt, dan sayuran.

(3) Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah demonstrasi oleh tim layanan masyarakat dalam pembuatan frozen food risoles dengan berbagai isian, program dilanjutkan dengan pelatihan praktis dan bimbingan dalam membuat risoles berisi ayam, yogurt, mayones, dan sayuran. Kegiatan pembimbingan ini merupakan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk masyarakat khususnya para wanita PKK Cempaka Banjarbaru dengan tujuan meningkatkan kompetensi mereka dan memperkuat kolaborasi antara universitas dan masyarakat lokal guna mengasah keterampilan para wanita PKK setelah mengikuti inisiatif PKM ini. Demonstrasi, pelatihan, dan pembimbingan dievaluasi berdasarkan hasil produk. Sesi-sesi tersebut membimbing peserta dalam mempraktikkan persiapan kulit lumpia, membuat berbagai isian risoles, membentuk risoles dalam bentuk gulung dan segitiga, melapisi dengan tepung roti, dan mengemasnya dalam plastik atau kotak sebelum dibekukan. Akhirnya, risoles digoreng dan disiapkan untuk dijual atau didistribusikan di dalam komunitas.

Rancangan Evaluasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Pelatihan Pembuatan Frozen Food Risoles Varian Isi Pada Kelompok Ibu-Ibu PKK Cempaka Banjarbaru:

Penilaian Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dalam pengolahan dan produksi frozen food risoles dengan berbagai isian seperti ayam, mayones, yogurt, dan sayuran untuk kelompok wanita PKK

Cempaka Banjarbaru dilakukan dengan pendekatan berbasis kinerja yang menekankan baik proses maupun hasil. Aspek-aspek yang dievaluasi selama kegiatan pembimbingan dan pelatihan dalam produksi frozen food risoles dengan berbagai isian untuk kelompok wanita PKK Cempaka Banjarbaru adalah sebagai berikut:

- 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, Penerapan teknik dan metode memasak yang tepat, beserta penggunaan peralatan dalam produksi frozen food dengan isian ayam, yogurt, mayones, dan sayuran, telah dievaluasi. Tingkat keberhasilan diklasifikasikan dalam kategori sangat baik, dengan rentang skor 80–100.
- 2) Demonstrasi, pelatihan, dan bimbingan dalam pembuatan frozen food risoles dengan berbagai isian seperti ayam, yogurt, mayones, dan sayuran dievaluasi berdasarkan kesuksesan peserta dalam menciptakan produk olahan yang dapat diubah menjadi frozen food risoles siap jual.
- 3) Demonstrasi, pelatihan, dan bimbingan mengenai cara menyusun, menyajikan, dan mengemas frozen food risoles dengan isian ayam, yogurt, mayones, dan sayuran dievaluasi berdasarkan kemampuan peserta untuk mengubah produk olahan menjadi frozen food yang siap dijual.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat:

Mitra dalam kegiatan ini adalah kelompok perempuan PKK Cempaka Banjarbaru. Mereka mendukung proses pelatihan, pendidikan, dan pembimbingan dengan merekomendasikan semua administrator dan beberapa anggota sebagai peserta, total 20 orang, dibagi menjadi 5 kelompok masing-masing beranggotakan 4 orang. Mitra juga menyediakan fasilitas dan infrastruktur untuk pelaksanaan program, termasuk ruang kegiatan, listrik, dan beberapa peralatan yang diperlukan untuk memproduksi frozen food risoles. Faktor kunci dalam keterlibatan mitra adalah partisipasi aktif peserta pelatihan di setiap tahap program yang telah disepakati, yang berperan penting dalam kesuksesan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM).

4. Hasil

Pengetahuan tentang bahan, Peralatan dan Metode Pengolahan/Pembuatan Frozen food Frozen Food Risoles

Sebuah sesi pelatihan tentang pembuatan frozen food risoles dengan isian ayam, mayones, yogurt,

dan sayuran diadakan untuk kelompok wanita PKK Cempaka Banjarbaru. Acara tersebut berlangsung pada Minggu, 15 Juni 2025, pukul 08.00 hingga 17.00. Acara dimulai dengan upacara pembukaan, perkenalan instruktur kepada peserta, dan penjelasan mengenai tujuan program. Selanjutnya, dilakukan presentasi mengenai jenis bahan baku, peralatan, dan teknik yang digunakan dalam persiapan dan produksi frozen food risoles dengan isian ayam, mayones, yogurt, dan sayuran.

Pelatihan dalam memproduksi frozen food risoles dengan isian ayam, mayones, yogurt, dan sayuran untuk kelompok ibu PKK Cempaka Banjarbaru berjalan sukses dan efektif dalam memberikan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya pengetahuan mengenai bahan baku, peralatan, dan metode dalam produksi frozen food. Menurut Sihite (2006), perbedaan utama dalam pengolahan makanan atau memasak dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk (1) kondisi bahan baku yang diolah dan (2) hasil atau jenis makanan yang disiapkan. Peserta memahami dan menyadari bahwa kualitas bahan baku sangat mempengaruhi hasil akhir pengolahan frozen food, begitu pula penggunaan peralatan dan teknik yang tepat.

Pelatihan Pembuatan Frozen Food Risoles Varian Isi Pada Kelompok Ibu-Ibu PKK Cempaka Banjarbaru

Kegiatan pelatihan pembuatan frozen food risoles untuk kelompok wanita PKK Cempaka Banjarbaru dilaksanakan setelah sesi sosialisasi, yang mencakup presentasi tentang jenis bahan baku, peralatan, dan teknik yang digunakan dalam produksi frozen food. Pelatihan dan pembimbingan tersebut dilaksanakan dengan sukses, meningkatkan keterampilan dan pemahaman peserta tentang bahan baku, peralatan, dan metode produksi frozen food risoles mulai dari persiapan hingga penyajian, baik untuk tamu maupun untuk dijual di masyarakat. Ibu-ibu PKK mampu menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, menggunakan peralatan dengan benar sesuai fungsinya, menerapkan teknik yang tepat untuk membuat frozen food risoles, dan menyusun risoles dengan rapi untuk dibekukan. Risoles tersebut kemudian dapat digoreng segera untuk disajikan kepada tamu, keluarga, atau untuk dijual. Namun, beberapa temuan selama kegiatan menunjukkan bahwa pada tahap awal, peserta belum sepenuhnya siap, karena mereka belum membaca atau memahami resep yang disediakan sebelumnya dengan cermat.

Ditemukan bahwa peserta masih bingung selama persiapan bahan dan pelaksanaan langkah-langkah

proses produksi. Saat mengolah adonan, peserta terus memegang resep dan membacanya dengan lantang, berharap anggota kelompok mereka dapat mengikuti. Hampir semua anggota kelompok memegang dan membaca resep secara bersamaan, yang awalnya menciptakan suasana yang ramai. Namun, masalah ini akhirnya teratasi dengan bantuan mahasiswa yang membimbing mereka melalui setiap tahap. Seperti yang dijelaskan oleh Bartono (2010), resep adalah formula tertulis yang dirancang untuk menghasilkan makanan tertentu atau serangkaian instruksi untuk menyiapkan hidangan tertentu.

Selama pelatihan pembuatan frozen food risoles dengan berbagai isian, peserta kesulitan menilai rasa adonan yang dicampur secara merata dan sering bertanya satu sama lain apakah rasanya sudah benar. Saat menyiapkan risoles dengan isian yang berbeda, mereka masih ragu dalam menentukan tingkat kematangan yang tepat beberapa produk terlalu matang, sementara yang lain kurang matang. Meskipun semua peserta berusaha berkontribusi dengan memberikan masukan tentang tingkat kematangan, tidak semua orang dapat mengenali apakah isian sudah matang dengan baik (al dente) atau tidak. Pada tahap ini, suasana di setiap kelompok sangat aktif, dengan peserta yang antusias berpartisipasi dalam praktik. Mereka saling mendukung dan membantu satu sama lain dalam kelompoknya untuk menyelesaikan tugas dengan efisien. Persaingan sehat juga muncul di antara kelompok-kelompok, karena masing-masing berusaha mencapai hasil terbaik.

Foto-Foto (Dokumentasi) Proses Pembuatan Frozen Food Risoles:



Gambar 5. Tiap Kelompok membuat Adonan Dan kulit Risoles



Gambar 6. Kulit risoles dimasukan isian dan dibaluri tepung panir



Gambar 7. Risoles yang sudah dibungkus dimasukan dalam freezer



Gambar 8. Food Risoles tanpa pengawet tahan 6 bulan penyimpanan harus di Freezer



Gambar 9. Risoles Isi Ayam



Gambar 10. Risoles Isi Mayo beef, telur, sosis, jagung.



Gambar 11. Risoles Isi Mayo beef, telur, sosis, jagung (bentuk tabung & segitiga)



Gambar 12. Risoles Isi Sayuran

5. Diskusi

- 1) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK FROZEN FOOD PADA KELOMPOK USAHA BERSAMA

Berdasarkan kegiatan pelayanan masyarakat yang diselenggarakan pada tanggal 17 Desember 2021 di Graha Permai Joint Business Group (KUBE) dengan tema “Pelatihan Produksi Frozen food di Graha Permai Joint Business Group (KUBE) di Desa Tuah Karya, Kota Pekanbaru,” tingkat keberhasilan dievaluasi melalui evaluasi dua tahap yang terdiri dari pre-test dan post-test. Sebelum itu, kehadiran peserta juga dievaluasi. Karena pandemi, beberapa peserta enggan berkumpul, sehingga tim hanya mengundang 10 anggota KUBE Graha Permai, di mana 6 di antaranya hadir, sehingga tingkat kehadiran mencapai 60%. Hal ini menunjukkan bahwa antusiasme peserta terhadap kegiatan pelayanan masyarakat cukup baik, sebagaimana terlihat dari partisipasi aktif mereka dalam diskusi dan sesi tanya jawab mengenai materi yang disampaikan. Temuan ini sejalan dengan studi sebelumnya berjudul “Inovasi Bakso Berbahan Jamur sebagai Peluang Usaha bagi Anak-Anak di Panti Asuhan Baiturahman” (2022).

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang paling diminati di masyarakat, dihargai karena berbagai manfaat kesehatannya dan teksturnya yang mirip daging, sehingga sangat cocok untuk diolah menjadi bakso jamur yang lezat. Sasaran kegiatan pelayanan masyarakat ini adalah anak-anak di Panti Asuhan Baiturrahman. Lokasi ini dipilih karena adanya kebutuhan mendesak untuk memberikan pelatihan dan pengalaman praktis dalam pembuatan produk jamur tiram, baik untuk meningkatkan kualitas makanan selama pandemi Covid-19 maupun untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan yang dapat dikembangkan

anak-anak di masa depan. Hasil dari program ini adalah peningkatan pengetahuan anak-anak dalam mengolah jamur tiram menjadi bakso, produk yang disukai oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa.

- 2) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan /Snack (*Macaroni Schotel dan Risol Mayo*) bagi Ibu-ibu PKK Br.Lingga Bumi (2020).
- 3) Pendidikan, pelatihan, dan bimbingan mengenai pengolahan dan produksi camilan (*Macaroni Schotel dan Risol Mayo*) dilaksanakan pada Minggu, 11 Oktober 2020, pukul 08.30 hingga 16.00. Program ini dimulai dengan upacara pembukaan, pengenalan instruktur kepada peserta, dan penjelasan mengenai tujuan program. Dilanjutkan dengan presentasi mengenai bahan-bahan, peralatan, dan teknik memasak yang digunakan dalam produksi camilan tersebut. Sesi pelatihan dan pembimbingan dilaksanakan dengan efektif, memberikan peserta pemahaman yang mendalam tentang pentingnya mengetahui bahan-bahan, peralatan, dan metode yang diterapkan dalam persiapan *Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*. Menurut Sihite (2006), perbedaan utama dalam pengolahan makanan atau memasak dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk (1) kondisi bahan baku yang akan diolah, dan (2) hasil akhir atau jenis hidangan yang akan disiapkan. Peserta memahami bahwa kualitas bahan baku memiliki dampak signifikan pada hasil akhir, begitu pula penggunaan peralatan dan metode memasak yang tepat.
- 4) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga (2020).
Frozen food adalah metode pengawetan yang mengandalkan suhu tertentu untuk mencapai titik beku yang diinginkan, biasanya sekitar -10°C . Metode ini dikembangkan sebagai solusi bagi orang-orang yang terlalu sibuk untuk memasak dan karena mudah disiapkan dan disajikan. Saat ini, banyak orang lebih memilih makanan olahan modern daripada makanan tradisional karena lebih praktis dan membutuhkan waktu persiapan yang lebih sedikit. Seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1, 87% peserta familiar dengan bahan-bahan frozen food, meskipun banyak

yang masih kurang pengetahuan tentang cara produksi frozen food dan bahan-bahan yang digunakan, sementara 13% sama sekali tidak familiar dengan frozen food. Pemilihan bahan baku untuk produksi frozen food dibagi menjadi beberapa kategori, seperti nugget stik/cireng nugget, nugget sayuran, dan nugget wortel-daging. Faktor utama dalam pemilihan bahan baku adalah ketersediaan bahan baku di pasar, memastikan bahwa peserta kebanyakan ibu rumah tangga tidak mengalami kesulitan dalam mendapatkannya. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi di setiap tahap proses pembuatan frozen food. Gambar 2 menggambarkan inisiatif mereka dalam menyajikan hidangan beku secara menarik. Tujuan utama pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan tentang pengolahan makanan kepada peserta. Selain itu, frozen food sangat cocok untuk anak-anak yang tidak suka makan sayuran, menjadikannya alternatif praktis untuk mendorong konsumsi sayuran mereka. Hasil penting lainnya adalah potensi produksi frozen food untuk menciptakan peluang kerja baru, terutama bagi ibu rumah tangga yang saat ini kekurangan sumber penghasilan yang berkelanjutan (Fidziah, 2020).

6. Kesimpulan

Dari presentasi Kegiatan Pelayanan Masyarakat tentang Pelatihan Pembuatan Risoles Beku dengan Berbagai Isi untuk kelompok ibu PKK Cempaka Banjarbaru, dapat disimpulkan bahwa beberapa hasil yang diharapkan telah berhasil dicapai, termasuk:

- 1) Kegiatan pelatihan PKM tentang produksi varian frozen food untuk ibu-ibu PKK Cempaka Banjarbaru berhasil memberikan informasi dan pengetahuan tentang jenis bahan baku, peralatan, dan metode yang digunakan dalam produksi frozen food, khususnya risoles dengan isian ayam, mayones, yogurt, dan sayuran. Pada tahap ini, peserta mengembangkan pemahaman dan kesadaran akan pentingnya persiapan bahan baku yang tepat, penggunaan peralatan yang sesuai, serta penerapan metode yang benar dalam pengolahan frozen food.
- 2) Kegiatan pelatihan dan pembimbingan ini juga meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dengan memungkinkan mereka untuk secara langsung mempraktikkan proses pembuatan risoles beku, serta mempelajari teknik pembungkusan dan pengemasan agar

produk tidak hanya siap dinikmati oleh keluarga mereka tetapi juga layak dijual kepada masyarakat umum.

- 3) Dalam kegiatan pelatihan risoles beku ini, kreativitas peserta terlihat jelas melalui presentasi dan penataan produk mereka. Mereka berhasil menggabungkan bentuk, ukuran, hiasan, dan warna, sehingga menghasilkan produk yang terlihat kreatif dan menarik secara visual.
- 4) Seluruh rangkaian kegiatan pelayanan masyarakat pelatihan pembuatan frozen food risoles dengan isian ayam, mayones, yogurt, dan sayuran untuk para anggota PKK Cempaka Banjarbaru mendapatkan apresiasi positif dari para pengurus dan anggota PKK. Mereka bahkan mengharapkan agar kegiatan serupa dapat terus diadakan di Cempaka Banjarbaru, dengan program atau pengembangan produk lainnya.
- 5) Pelatihan Produksi Frozen food untuk Pemberdayaan Ibu-ibu PKK Cempaka Banjarbaru. Karena semua peserta adalah ibu rumah tangga, program ini bertujuan untuk membantu mereka meningkatkan teknik pengolahan dan mengubah keterampilan ini menjadi sumber makanan sehat alternatif serta penghasilan tambahan bagi keluarga. Peserta diperkenalkan pada produksi frozen food dan produk olahan yang dapat dengan mudah disiapkan menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat di pasaran. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman ibu-ibu PKK tentang cara memproduksi produk frozen food sehat yang mudah dibuat, sekaligus membuka peluang untuk usaha rumahan guna menghasilkan penghasilan tambahan.

7. Persembahan

Terimakasih kepada aparat dan masyarakat Kelurahan Cempaka, Kecamatan Cempaka, Kota Banjarbaru yang telah antusias dan mengizinkan Team Dosen Fakultas Ekonomi, Prodi Manajemen UNISKA Banjarmasin, kebersamaan mahasiswa UNISKA melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di kelompok ibu-ibu PKK Cempaka, Kota Banjarbaru. Terima kasih kepada mitra ibu-ibu PKK, terimakasih kepada mahasiswa/mahasiswi Uniska, Terimakasih Kepada Bapak/Ibu Dosen Fekon Uniska Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Atas kontribusinya sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik dan lancar.

8. Referensi

Atik. (2021). Analisis bisnis dan tren konsumsi masyarakat Kabupaten Bangkalan terhadap

- frozen food pada masa pandemi Covid-19. *Akuntabilitas: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 14(1), 52–68. <https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v14i1.1599>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Pedoman cara pengolahan dan penanganan olahan beku yang baik* (Edisi April). BPOM.
- Fidziah. (2020). *Strategi pemasaran frozen food pada masa pandemi Covid-19 di Kota Serang*. *Jurnal Ekonomi dan Publik*, 16(2), 127–140.
- Mulyaningsih, E., & Ramadhani, Y. (2019). Pengaruh kualitas produk, harga dan word of mouth terhadap keputusan pembelian produk Kibif (Studi kasus pada karyawan PT Mattel Indonesia). *Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran*, 1.
- Putri, S. A., Diana, N., & Tamami, B. (2021). Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku konsumen dalam pembelian frozen food di UD Mitra Abadi Kecamatan Maduran Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2, 239–254.
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32–43.
- Rika, D., & Purba, T. (2019). Konsumen dalam pembelian frozen food di Kota Batam. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 3(2).



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).