



## **Pendampingan Pembuatan Frozen Food “Chireng Bumbu Rujak” Pada Kelompok Ibu-Ibu PKK Kec. Cempaka, Kota Banjarbaru**

**Riris Ambarwati<sup>1</sup>, Azahraty<sup>2</sup>, Yudi Permana<sup>3</sup>, Teguh Wicaksono<sup>4</sup>**

Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary  
Fakultas Ekonomi Prodi Manajemen

Email : riris.ambarwati31@gmail.com<sup>1</sup>, azahraty70@gmail.com<sup>2</sup>, yudeeprof@gmail.com<sup>3</sup>, teguh.uniska@gmail.com<sup>4</sup>

### **RIWAYAT ARTIKEL**

Received: 2024-05-25

Revised : 2024-05-27

Accepted: 2024-05-28

### **KEYWORD**

Assistance, Making Frozen Food  
"Chireng Bumbu Rujak"

### **KATA KUNCI**

Pendampingan, Pembuatan  
Frozen Food “Chireng Bumbu  
Rujak”

### **ABSTRACT**

*The purpose of this Community Service is to provide assistance in making frozen food frozen food. It is expected to be a solution that can contribute to the fulfillment of healthy and safe food for consumption and can be an additional income or income for the PKK Women's group in Cempaka Banjarbaru Subdistrict. Assistance in making frozen food products “Chireng Bumbu Rujak” with participants who are all PKK Women's Groups, housewives are expected to improve in other processing techniques and be developed into an alternative for healthy snacks and also become an income for the household. Participants were given an understanding of making processed products that can be easily reached with available materials that are not difficult to find in the market. This assistance is expected to contribute to the understanding of housewives to make healthy food and easy to make, but it can also open up household business opportunities to provide more income.*

### **ABSTRAK**

Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk memberikan pendampingan Pembuatan Makanan beku *frozen food*. Diharapkan menjadi solusi yang dapat memberikan kontribusi untuk pemenuhan pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi dan bisa menjadi penghasilan atau pendapatan tambahan bagi kelompok Ibu-Ibu PKK Kec. Cempaka Banjarbaru. Pendampingan dalam pembuatan produk *frozen food* “Chireng Bumbu Rujak” dengan peserta yang secara keseluruhan adalah Kelompok Ibu-Ibu PKK, ibu rumah tangga diharapkan dapat meningkatkan dalam teknik pengolahan lain dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk panganan sehat dan juga menjadi pendapatan untuk rumah tangga. Peserta diberikan pemahaman mengenai pembuatan produk olahan yang dapat dijangkau dengan mudah dengan bahan yang tersedia pun tidak sulit untuk dicari dipasaran. Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman ibu rumah tangga untuk membuat pangan sehat dan mudah dalam pembuatannya, selain itu pula dapat membuka peluang usaha rumah tangga agar memberikan pendapatan lebih.

## 1. Pendahuluan

*Frozen food* atau yang biasa dikenal sebagai makanan dingin merupakan makanan yang menjadi salah satu gaya hidup di masyarakat saat ini (Rahardjo, 2016; Yunitasari et al., 2014). Kelebihan dari *frozen food* ini adalah makanan yang dapat bertahan lama untuk disimpan, selain itu pula makanan *frozen food* menjadi cadangan makanan yang dapat bertahan pada kondisi dingin (Putri et al., 2021). Jenis dari *frozen food* pun sudah banyak ditemukan dipasaran. Kondisi *frozen food* biasanya mengalami pembekuan, hal ini disebabkan karena seluruh kandungan air dalam produk yang telah dikemas maupun tidak dikemas menjadi beku (Atik, 2021). Sehingga untuk aktivitas mikrobiologi dan enzim pada makanan pun menjadi terhambat dan mengakibatkan umur dari produk pun menjadi lebih panjang (Narkotika, 1987; Rika & Purba, 2019).

Berdasarkan jenisnya *frozen food* terbagi kedalam dua proses, diantaranya yaitu pembekuan secara mekanik dan secara kriogenik. Pembekuan yang memiliki peran dalam menentukan kualitas makanan yang dibekukan disebut dengan istilah kinetika (Adinda et al., 2021; Shintarani, 2018). Proses ini menjadi bagian dalam penentuan pembekuan cepat yang menyebabkan partikel air dalam makanan menjadi partikel berukuran kecil karena kandungan air yang ada dalam pangan tersebut diubah menjadi es (Yunitasari et al., 2014). Jenis-jenis pangan yang masuk dalam kategori *frozen food* adalah sosis, bakso, tempura, otak-otak ikan, dimsum, nugget, chireng dan masih banyak lagi. Dan yang menjadi pangan yang digemari dikalangan masyarakat dewasa di zaman milenial ini salah satunya adalah chirengocol mumbu rujak (Mulyaningsih & Ramadhani, 2019).

Jajanan khas Bandung ini memiliki banyak penggemar. Chireng dengan bumbu rujak terbuat dari tepung aci. Rasanya gurih dan legit. Pengolahan dalam pembuatan chireng bumbu rujak pun dapat dikategorikan sebagai salah satu pangan yang mudah untuk dibuat, hal ini dikarenakan Chireng tidak membutuhkan banyak waktu yang terbuang bahkan prosesnya tidak terlalu rumit. Olahan pangan Chireng bumbu rujak digemari oleh semua kalangan, mulai dari masyarakat menengah atas hingga masyarakat menengah bawah (BPOM, 2021). Bahan baku yang biasa digunakan dalam pembuatan Chireng bumbu rujak sangatlah mudah dicari. Paling enak dimakan denganocolan bumbu rujak yang pedas. Tidak hanya menggunakan tepung aci, chireng juga dimasak dengan campuran bumbu, seperti bawang putih, gula, garam, kaldu, dan lainnya.

Sedangkan untuk isian chireng dapat di isi berbagai macam bahan lain yang dapat dimodifikasi berdasarkan keinginan. Perkembangan pangan olahan beku ini memiliki perkembangan yang cukup signifikan dari tahun ke tahun. Hal ini disebabkan karena gaya hidup masyarakat yang sudah semakin dinamis akibat dari tuntutan pekerjaan yang semakin tinggi. Dengan permasalahan ini banyak masyarakat yang mengupayakan untuk menutupi kebutuhannya tersebut. Hal ini tergambarkan dengan ibu rumah tangga yang ikut mencari pekerjaan guna menopang kebutuhan rumah tangga. Permasalahan lain yang muncul banyak ibu rumah tangga memiliki sedikit keterampilan dalam membantu perekonomian keluarga dan tidak banyak juga memiliki keahlian dalam olahan pangan. Berangkat dari permasalahan ini maka pemberian pendampingan *frozen food* pada ibu-ibu PKK Kec. Cempaka Kota Banjarbaru. Diharapkan menjadi solusi yang dapat memberikan kontribusi untuk pemenuhan pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Dalam hal ini tim pengabdian masyarakat Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi berencana untuk melakukan Pendampingan Pembuatan *Frozen Food* “ Chireng Bumbu Rujak” Pada Kelompok Ibu-ibu PKK Kec. Cempaka, Kota Banjarbaru. Berdasarkan uraian di atas tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk memberikan pendampingan Pembuatan Makanan beku *frozen food*. Diharapkan menjadi solusi yang dapat memberikan kontribusi untuk pemenuhan pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi dan bisa menjadi penghasilan atau pendapatan tambahan bagi kelompok Ibu-Ibu PKK Kec. Cempaka Banjarbaru.



Gambar 1. Bahan-Bahan Pembuatan Chireng



Gambar 2. Bahan olahan menjadi bentuk Chireng

## 2. Tinjauan Literatur

### ❖ Pengertian Pendampingan

Menurut Miftahulkhair pendampingan adalah salah satu proses dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat, melalui kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan sumber daya manusia (SDM) yang disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat itu sendiri. Pendamping hanya memberikan bimbingan, saran, dan bantuan konsultif tidak mempunyai kekuasaan lebih, sedangkan masyarakat yang didampingi dengan pendamping harus memiliki tujuan yang sama.

Menurut Sundari pendampingan adalah kegiatan dalam pemberdayaan masyarakat dengan menempatkan tenaga pendamping yang berperan sebagai fasilitator, komunitor, dan dinamisator yang menentukan keberhasilan program pemberdayaan masyarakat.

Jadi dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa pendampingan merupakan suatu proses kegiatan untuk membantu individu atau kelompok masyarakat dalam menentukan keberhasilan program yang dijalankan. Pendamping hanya berperan sebagai fasilitator, komunitor dan dinamisator, sedangkan individu atau kelompok masyarakat yang didampingi adalah pemegang kendali utama antara pendamping dengan orang yang didampingi.

### ❖ Pembuatan *Frozen Food*

*Frozen food* (makanan yang dibekukan) adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Produk pangan yang dibekukan tetap mempunyai batas waktu simpan atau daya simpan. Pada jangka waktu tertentu produk masih bisa diterima dari segi warna, rasa, tekstur dan bentuknya. Hal ini dikenal dengan sebutan *high quality life*. Bahan pangan yang mengandung lemak tinggi akan berdaya simpan lebih pendek dibandingkan dengan yang berkadar lemak rendah (F. Bachtiar, 2018).

Masuknya makanan cepat saji di Indonesia membuat pelaku usaha bisnis *frozen food* berlomba lomba untuk menciptakan produk inovasi terbaru yang berkualitas. Makanan cepat saji dalam kemasan bisa ditemukan di swalayan maupun supermarket selain mudah ditemukan, makanan *frozen food* ini juga mudah dikonsumsi.

### ❖ Chireng Bumbu Rujak

Jajanan khas Bandung ini memiliki banyak penggemar. Cireng dengan bumbu rujak terbuat dari tepung aci. Rasanya gurih dan legit.

Paling enak dimakan denganocolan bumbu rujak yang pedas. Tidak hanya menggunakan tepung aci, cireng juga dimasak dengan campuran bumbu, seperti bawang putih, gula, garam, kaldu, dan lainnya. Untuk membuat *Frozen Food* Chireng Bumbu Rujak juga sangat mudah.

### ❖ Kelompok Ibu-Ibu PKK

Ibu-ibu PKK adalah kelompok ibu-ibu yang terlibat dalam kegiatan-kegiatan positif yang dikoordinasikan oleh organisasi kemasyarakatan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). PKK merupakan organisasi yang bertujuan untuk memberdayakan perempuan dan berpartisipasi dalam pembangunan kesejahteraan Indonesia.



Gambar 3. Spanduk Kegiatan Pendampingan Pembuatan Frozen Food Chireng Bumbu Rujak



Gambar 4. Proses Pembuatan Chireng dan hasil chireng sudah di goreng

## 3. Metode

Kegiatan ini dimulai pada bulan Januari 2024 dengan pelaksanaan pendampingan pada bulan Februari 2024. Adapun tempat pelaksanaan kegiatan ini di Kecamatan Cempaka, Kota Banjarbaru. Dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Peserta tersebut dipilih berdasarkan *accidental sampling*. Peserta yang masuk dalam pendampingan ini merupakan ibu rumah tangga dan tergolong masyarakat umum. Teknik pendampingan yang diberikan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan menggunakan metode interaktif dan demonstrasi sekaligus konsultasi mengenai *frozen food*.

Pendampingan yang diberikan pada ibu-ibu PKK rumah tangga ini adalah dengan membuat

*frozen food*. Jenis frozen food yang dibuat oleh peserta adalah Cireng dengan bumbu rujak terbuat dari tepung aci. Rasanya gurih dan legit. Paling enak dimakan dengan cocolan bumbu rujak yang pedas. Tidak hanya menggunakan tepung aci, cireng juga dimasak dengan campuran bumbu, seperti bawang putih, gula, garam, kaldu, dan lainnya. Untuk membuat *Frozen Food* Chireng Bumbu Rujak juga sangat mudah.

Permasalahan pada Peserta adalah ketidaktahuan pembuatan dan jenis dari *frozen food* itu sendiri, hal ini dikarenakan peserta dalam pendampingan ini tidak terbiasa memasak untuk produk *frozen food* melainkan terbiasa dengan olahan pada umumnya serta pemahaman tentang pengemasan pun masih dalam konteks umum. Solusi yang diberikan pada kegiatan ini adalah memberikan pendampingan pada ibu rumah tangga dalam waktu kurang lebih 1 minggu sampai ibu-ibu rumah tangga dapat mengaplikasikan pada keluarganya.

Tahapan yang dilaksanakan dalam melaksanakan kegiatan ini diantaranya adalah:

#### a. Pra Kegiatan

Pada kegiatan tahap ini dilakukan dengan mengundang para kelompok ibu-ibu PKK Kecamatan Cempaka yang tertarik dalam pendampingan pembuatan *frozen food*, dan menyebarkan informasi pada masyarakat dengan survei dan pendekatan silaturahmi ke Ketua Rukun Tetangga, dan ibu-ibu PKK, sehingga jumlah peserta diberikan kesempatan pada tanggal yang telah ditentukan sebelumnya. Selain itu pula peserta yang telah bersedia dimintakan biodata untuk kelengkapan data pada saat pendampingan dimulai. Tujuan permintaan data ini agar memudahkan dalam pendataan. Selanjutnya adalah persiapan materi dan membuat panduan kegiatan untuk 1 jenis olahan *frozen food*, agar pada saat pelaksanaan kegiatan peserta dimudahkan dalam menangkap dan meracik *frozen food* itu sendiri.

#### Bahan :

150 g tepung tapioka (aci)  
2 siung bawang putih, haluskan  
1/2 sdt garam  
1/2 sdt kaldu bubuk  
1 batang daun bawang, iris halus  
tepung tapioka untuk taburan secukupnya

#### Biang :

50 g tepung tapioka  
150 ml air dingin suhu ruang

#### Cara Membuat Chireng:

- 1) Dalam wadah besar campur aci, bawang putih halus, garam, kaldu bubuk dan daun bawang. Aduk rata dan sisihkan.
- 2) Biang: dalam panci, campur aci dan air, aduk sampai acinya larut. Nyalakan api kecil dan rebus sambil diaduk-aduk sampai kental, liat dan bening seperti lem.
- 3) Segera tuang biang panas ke dalam campuran aci kering. Uleni pelan-pelan menggunakan tangan. Hati-hati karena biang masih panas, gunakan ujung jari saja untuk menguleni. Setelah menghangat, uleni menggunakan telapak tangan sampai rata dan jadi menggumpal.
- 4) Taburi tangan dengan aci, ambil sejumput adonan dan bentuk menjadi bulat pipih. Lakukan sampai adonan habis. Supaya tidak melekat satu sama lain, taburi setiap lembar adonan dengan aci.
- 5) Panaskan minyak goreng agak banyak. Goreng cireng sampai matang (biasanya mengembang dan ngambang di atas minyak). Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.

#### Sambal Rujak

##### Bahan :

3-4 cabai rawit  
Gula merah secukupnya  
Terasi sedikit  
Garam  
Air asam Jawa secukupnya

Cara Membuat : Haluskan semua bahan kering, lalu tambahkan air asam Jawa. Koreksi rasa, sajikan.

#### b. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi kedalam beberapa proses, yaitu 1) peserta diwajibkan untuk mengisi daftar hadir, pemberian materi cara pembuatan cireng bumbu rujak dan sesi tanya jawab. Selanjutnya adalah membagi kedalam kelompok. Kelompok yang terbentuk adalah 4 kelompok dengan masing-masing jumlah kelompok adalah 5 orang. 2) memberikan penjelasan mengenai kegiatan yang akan dilakukan dengan memberikan buku panduan praktek pada peserta agar mudah dipahami, selain itu pula dilakukan sesi tanya jawab. Setelah penjelasan selesai dilakukan, berikutnya peserta diberikan bahan-bahan sesuai dengan brosur lembar panduan yang diberikan dan mengolahnya dengan tim yang telah terbentuk.

### c. Evaluasi Pengetahuan dan Motivasi

Hasil evaluasi pada kegiatan ini dilakukan dengan sesi tanya jawab atas pemahaman pendampingan dan pemberian materi beserta praktek pembuatan chireng bumbu rujak, yang diberikan pada akhir kegiatan. Sesi diskusi dan sharing yang diberikan mencakup pengetahuan dan juga pemahaman serta mengetahui ketertarikan peserta terhadap olahan pangan *frozen food*. Selain itu pula dilakukan wawancara tanya jawab pada setiap kelompok terhadap pembuatan chireng bumbu rujak yang dilakukan. Dengan cara ini diharapkan masyarakat semakin termotivasi dan melanjutkan pengembangan produk untuk dapat dijadikan bahan berwirausaha dikemudian hari dan menjadi penghasilan tambahan untuk ibu-ibu PKK Kecamatan Cempaka, Kota Banjarbaru

## 4. Hasil dan Pembahasan

Makanan beku atau biasa disebut sebagai *frozen food* merupakan salah satu teknik pengawetan makanan yang dilakukan dengan menggunakan suhu tertentu hingga memiliki titik beku yang diinginkan. Biasanya *frozen food* menggunakan kurang lebih titik beku  $-100^{\circ}\text{C}$ . Pada dasarnya *frozen food* dibuat karena kesibukan masyarakat yang tidak dapat membuat makanan untuk dirinya sendiri, selain itu pula cara pengolahannya dan pematangannya cukup mudah untuk dilakukan.

Dewasa ini banyak masyarakat mulai tertarik pada olahan modern dibandingkan konvensional, alasannya adalah karena lebih praktis dan tidak membutuhkan waktu yang lama dalam proses olahan. Hal ini dapat menunjukkan bahwa peserta familiar dengan bahan olahan *frozen food*, namun masih banyak juga tidak mengetahui pembuatan dan bahan olahan *frozen food* itu sendiri. Sedangkan ada beberapa ibu-ibu adalah peserta yang tidak mengetahui tentang *frozen food*.

Pemilihan dalam pembuatan *frozen food* terbagi kedalam beberapa bahan, diantaranya adalah *frozen food chireng original, chireng isi ayam suir dan lainnya*. Faktor pertimbangan dalam pemilihan *frozen food* ini adalah dikarenakan bahan baku mudah untuk didapatkan dipasaran sehingga peserta yang tergolong ibu-ibu tersebut tidak mengalami kesulitan dalam mencari bahan yang akan dibuat nanti. Setiap tahapan dalam proses pembuatan *frozen food* dirasakan oleh peserta dengan antusias yang tinggi. Ibu-ibu PKK sangat antusias menunjukkan peserta dengan inisiatif sendiri membuat sajian *frozen food* menjadi menarik. dimana peserta tergabung dalam pelatihan

ini merupakan ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki pekerjaan yang dapat menghasilkan secara berkelanjutan.



Gambar 5. Chireng bumbu rujak siap santap



Gambar 6. Chireng Bumbu Rujak Siap Disajikan

## 5. Diskusi

- 1) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul **PENDAMPINGAN PEMBUATAN FROZEN FOOD BERBAHAN DASAR IKAN SEBAGAI MAKANAN TINGGI PROTEIN DIMASA PANDEMI COVID-19 (2023)** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar dan mendapat antusias yang baik dari kader posyandu dan ibu balita. Sebelum penyuluhan rata-rata skor benar <60 sebanyak 30% dan dengan kriteria skor benar 70-80 sebanyak 50% kader posyandu. Setelah pelaksanaan penyuluhan, pengetahuan kader posyandu meningkat dibuktikan dengan skor benar  $\geq 90$  sebanyak 90%. Terdapat peningkatan pengetahuan sesudah diberikan penyuluhan. Adapun saran untuk kedepannya, diharapkan adanya kegiatan lanjutan secara berkala serta diperlukan keaktifan peran kader sebagai penggerak ibu balita agar bisa menerapkan praktik mandiri di rumah dan stimulan berupa modal untuk pembelian bahan-bahan praktik produk *frozen food* berbasis ikan, dana bisa berasal dari usulan dana desa.
- 2) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul **Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan**

*Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) bagi Ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih (2023) Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan serta metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) sehingga peserta memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahami persiapan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode memasak dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay)

- 3) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan *Frozen Food* Pada Ibu Rumah Tangga (2022) Pendampingan dalam pembuatan produk *frozen food* dengan peserta yang secara keseluruhan adalah ibu rumah tangga diharapkan dapat meningkatkan dalam teknik pengolahan lain dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk pangan sehat dan juga menjadi pendapatan untuk rumah tangga. Peserta diberikan pemahaman mengenai pembuatan produk olahan yang dapat dijangkau dengan mudah dengan bahan yang tersedia pun tidak sulit untuk dicari dipasaran. Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman ibu rumah tangga untuk membuat pangan sehat dan mudah dalam pembuatannya, selain itu pula dapat membuka peluang usaha rumah tangga agar memberikan pendapatan lebih.

## 6. Kesimpulan

Pendampingan dalam pembuatan produk *frozen food* "Chireng Bumbu Rujak" dengan peserta yang secara keseluruhan adalah Kelompok Ibu-Ibu PKK, ibu rumah tangga diharapkan dapat meningkatkan dalam teknik pengolahan lain dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk pangan sehat dan juga menjadi pendapatan untuk rumah tangga. Peserta diberikan pemahaman mengenai pembuatan

produk olahan yang dapat dijangkau dengan mudah dengan bahan yang tersedia pun tidak sulit untuk dicari dipasaran. Pendampingan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman ibu rumah tangga untuk membuat pangan sehat dan mudah dalam pembuatannya, selain itu pula dapat membuka peluang usaha rumah tangga agar memberikan pendapatan lebih.

## 7. Persembahan

Terimakasih kepada aparat desa Kecamatan Cempaka Kota Banjarbaru yang telah mengizinkan tim Dosen Fakultas Ekonomi melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat pada masyarakat dan ibu-ibu PKK Kecamatan Cempaka Banjarbaru. Terima kasih kepada kelompok 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 / Daftar Pustaka

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). *Pedoman cara pengolahan dan penanganan olahan beku yang baik*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Fidziah. (2020). Strategi pemasaran frozen food pada masa pandemi COVID-19 di Kota Serang. *Jurnal Ekonomi dan Publik*, 16(2).
- Iskandar, M. (1995). *Teori pengolahan makanan*. Grasindo.
- 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 Manajemen*.
- Yunitasari, F. I., Bahrudin, M., & Dewanto, T. H. (2014). Perancangan media promosi Diva Snack frozen food sebagai upaya meningkatkan brand. *Jurnal Art Nouveau*, 2(1), 9–16. <https://jurnal.dinamika.ac.id>
- Bartono, P. H. (2000). *Pengantar pengolahan makanan*. PT. Pertja.
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2010). *Tata boga industri*. Andi.



© 2024 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/>).