



Edukasi Peluang Usaha *Frozen Food* untuk Meningkatkan Kompetensi Santriwati Pasca Pandemi

Sumarlina ¹⁾, Tia Sofiani Napitupulu ^{1)*}, Amalia Dwi Marseva ²⁾, Taufik Hidayat ¹⁾, Retno Sari Mahanani ¹⁾

¹⁾ Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip PO BOX 164, Jember, Indonesia.

²⁾ Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip PO BOX 164, Jember, Indonesia.

Diterima: 09 Mei 2023

Direvisi: 17 Mei 2023

Disetujui: 20 Mei 2023

Abstrak

Salah satu bentuk disrupsi akibat pandemi COVID-19 adalah adanya perubahan pola pemenuhan konsumsi masyarakat dari bahan pangan segar menjadi *frozen food*. Pondok pesantren sebagai salah satu institusi pendidikan diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai peluang usaha *frozen food* tersebut kepada santriwati sebagai tambahan bekal untuk meningkatkan kompetensi santriwati pasca pandemi. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi serta meningkatkan kompetensi santriwati di Pondok Pesantren Annuriyyah Kaliwining Jember mengenai peluang usaha *frozen food*. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan pelatihan dan pendampingan, serta evaluasi. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan ceramah, praktik pengemasan *frozen food* dengan berbagai media, diskusi kelompok, serta pengisian lembar *pre-test* dan *post-test*. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa santriwati mampu memahami adanya peluang usaha *frozen food*, memahami berbagai manfaat *frozen food* baik untuk pemenuhan konsumsi pribadi, keluarga, maupun masyarakat; dan tertarik serta mampu membuat rencana untuk mengembangkan usaha *frozen food* berbasis *cloud kitchen* dan memasarkannya melalui media sosial maupun media digital *online* lainnya.

Kata kunci: *frozen food*; kompetensi santriwati; peluang usaha.

Education of Frozen Food Business Opportunities to Improve Student's Competency During the Post Pandemic

Abstract

One form of disruption due to the COVID-19 pandemic is a change in the trend of fulfilling public consumption from fresh food to frozen food. Islamic boarding schools as an educational institution are expected to be able to provide an overview of the frozen food business opportunities for female students as additional provisions to improve their competence of post-pandemic. Therefore, community service activities were carried out regarding education on frozen food business opportunities for female students at the Annuriyyah Kaliwining Islamic Boarding School, Jember Regency. Activities are carried out through several stages, namely preparation, implementation of training, evaluation, and arrangement of the final report. The training was carried out through lectures, frozen food packaging practices with various media, group discussions, and filling out pre-test and post-test sheets. The results of the activity showed that female students are able to understand the existence of frozen food business opportunities as a result of the pandemic, understand the various benefits of frozen food both for fulfilling personal, family, and community consumption; and are interested and able to make plans to develop a cloud kitchen-based frozen food business and market it through social media and other online digital media.

Keywords: *frozen food*; student competency; business opportunities.

* Korespondensi Penulis. E-mail: tia.sofiani@polije.ac.id

PENDAHULUAN

Pandemi covid-19 membawa banyak perubahan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, salah satunya dalam hal pemenuhan pangan. Setiap individu diprediksi akan lebih membutuhkan makanan siap saji dengan daya tahan yang lama, dibandingkan harus mempertahankan intensitas belanja *fresh good*, sebagaimana kebiasaan selama ini sebelum adanya pandemi (Sula & Chamalinda, 2021). Proses penyediaan bahan pangan di tingkat rumah tangga mulai bergeser dari yang semula menggunakan bahan pangan segar seluruhnya, beralih sebagian menjadi pangan beku (*frozen food*) (Afriza et al., 2022). Perubahan pola konsumsi masyarakat menjadi tantangan sekaligus peluang baru bagi masyarakat, khususnya setelah pandemi berakhir.

Frozen food awalnya dipandang sebagai bentuk artifisial dari makanan, tetapi dalam perkembangannya, *frozen food* sudah menjadi bagian dari kehidupan pada masa sadar kesehatan di era saat ini (Saifullah et al., 2014). Industri *Frozen Food* merupakan bagian dari industri makanan yang tidak hanya berfokus pada kualitas rasa, tetapi terdapat standar-standar yang harus dipenuhi dan harus memperhatikan ke higienisan, keamanan, serta kandungan gizi didalamnya (Afriza et al., 2022). *Frozen food* dengan kelebihanannya yaitu memiliki umur simpan yang panjang, proses pembuatannya mudah, dan proses memasaknya yang lebih singkat (Kristiadi et al., 2022), berkembang sebagai makanan alternatif yang semakin banyak dipilih oleh masyarakat. Hal tersebut juga dibuktikan dengan hasil penelitian yang menunjukkan adanya peningkatan konsumsi *frozen food* selama masa pandemi (Sula & Chamalinda, 2021). Tren ini kemungkinan akan terus berlanjut karena telah terjadi perubahan pola konsumsi pangan masyarakat. Oleh karena itu, terdapat peluang usaha *frozen food* yang meningkat di Indonesia disertai dengan tantangan pola-pola produksi dan distribusi baik selama maupun setelah pandemi.

Pondok pesantren mempunyai peran yang besar dalam pembangunan nasional melalui pendidikan formal maupun non formal (Supriyanto, 2020). Pondok pesantren menerapkan pola kehidupan di lingkungan yang terbatas, tetapi berupaya memberikan kesempatan belajar dan mengasah pengetahuan serta keterampilan yang setara dengan institusi pendidikan formal lainnya. Pondok pesantren berperan penting dalam membantu peningkatan kemandirian santri, salah satunya melalui pelibatan santri pada kegiatan-kegiatan yang dapat menumbuhkan atau meningkatkan kemandiriannya (Latipah, 2019). Oleh karena itu, peningkatan kompetensi santriwati di pondok pesantren juga terus dilakukan. Pondok Pesantren Annuriyyah Kaliwining merupakan salah satu institusi pendidikan yang ada di Kabupaten Jember, Jawa Timur. Pada masa pandemi, Pondok Pesantren Annuriyyah terus bergerak dan menerapkan sistem pemenuhan pangan terbatas untuk masyarakat di lingkungan Pondok Pesantren. Hal ini menjadi dasar perlunya edukasi peluang usaha *frozen food* untuk meningkatkan kompetensi santriwati di pondok pesantren. Sejalan dengan hal tersebut, penting bagi santri untuk meningkatkan kompetensinya, tidak hanya dalam bidang keagamaan tetapi juga pada bidang IMTEK, IPTEK, dan seni (Kamila et al., 2019).

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa edukasi potensi usaha *frozen food* telah banyak dilakukan dengan memanfaatkan beragam bahan makanan yang tersedia dan terjangkau bagi mitra sasaran, diantaranya pelatihan *frozen food* Dapur Kafia (Floresti et al., 2021), usaha *frozen food* kampung akar (Nulinnaja et al., 2022), pengolahan *frozen food* berbasis ikan (Dja'wa et al., 2021; Novita, 2022; Rukmana et al., 2022), kerang (Tahirah & Juhana, 2022), *frozen food* berbasis pangan lokal (Indira et al., 2022), dan *frozen food* nugget sayur dan daging (Kristiadi et al., 2022). Keseluruhan dari hasil kegiatan pengabdian tersebut

membenarkan hipotesis bahwa pemberian pelatihan dan edukasi *frozen food* mampu meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan pengalaman mitra sasaran dalam memproduksi *frozen food*. Selain itu, usaha *frozen food* juga dinilai layak untuk dijadikan alternatif usaha untuk menambah penghasilan mitra sasaran.

Kabupaten Jember memiliki cukup banyak institusi pendidikan berbasis pondok pesantren, mulai dari tingkat dasar, menengah, hingga pendidikan tinggi baik untuk pendidikan yang hanya berfokus pada pendidikan agama, maupun disertai pendidikan formal. Berdasarkan data Kementerian Agama pada Tahun 2022, setidaknya terdapat 611 pondok pesantren di Kabupaten Jember dan merupakan jumlah terbanyak dibandingkan dengan kabupaten/ kota lainnya di Jawa Timur. Oleh karena itu, pengembangan pendidikan berbasis pondok pesantren memiliki sumbangsih yang besar terhadap perkembangan SDM di Kabupaten Jember. Hasil studi menunjukkan bahwa pengembangan kompetensi SDM melalui pondok pesantren di Kabupaten Jember telah banyak dilaksanakan untuk mendukung kemajuan pendidikan berbasis pondok pesantren, misalnya pemberdayaan santri pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel Jember (Diniyah et al., 2022), manajemen pengembangan SDM di Pondok Pesantren As-Syafaah Kebonsari (Mu'is, 2021), dan ekosistem pesantren preneur berbasis pengembangan potensi lokal (Adhim, 2021).

Berdasarkan uraian diatas, dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa edukasi peluang usaha *frozen food* kepada santriwati di lingkungan Pondok Pesantren Annuriyyah Kaliwining, Kabupaten Jember. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan santriwati terhadap peluang usaha *frozen food*, meningkatkan kompetensi santriwati dalam memproduksi dan memasarkan *frozen food* di era digital, dan menjadi bekal ilmu bagi santriwati yang ingin berwirausaha setelah menyelesaikan pendidikan di pondok pesantren. Peningkatan kompetensi yang dimiliki oleh santriwati juga diharapkan dapat menjadi pendorong kemajuan pendidikan berbasis pesantren, serta penggerak pembangunan nasional melalui terciptanya wirausaha-wirausaha mandiri dan berdayasaing.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Januari 2023 di Pondok Pesantren Annuriyyah Kaliwining, Kabupaten Jember. Berperan sebagai mitra pada kegiatan ini adalah Pondok Pesantren Annuriyyah Kaliwining, dengan sasaran kegiatan yaitu santriwati yang berjumlah 50 orang. Kegiatan pengabdian Edukasi Peluang Usaha *Frozen Food* di Pondok Pesantren Annuriyyah melalui beberapa tahapan diantaranya, tahap persiapan, pelaksanaan kegiatan, evaluasi dan analisis data untuk mengukur keberhasilan kegiatan.

Kegiatan pengabdian dimulai dari tahapan persiapan, dengan agenda menyusun rencana kegiatan secara rinci yang dimulai dari mendesain kegiatan pengabdian, persiapan alat dan bahan, serta mengomunikasikan rencana kegiatan dengan pengurus Pondok Pesantren Annuriyyah Kaliwining, Jember selaku mitra kegiatan. Alat dan bahan yang dipersiapkan diantaranya materi edukasi, bahan makanan dan alat pengemasan *frozen food* untuk kegiatan praktik kelompok, dan lembar soal evaluasi *pre-test* dan *post-test*.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan diawali dengan pembukaan, pengisian lembar soal *pre-test*, penyampaian materi dengan metode ceramah dan diskusi, praktik pengemasan *frozen food*, serta pengisian lembar evaluasi *post-test*. Pada saat kegiatan pelatihan berlangsung, tim pengabdian juga ikut mendampingi santriwati pada setiap tahapan kegiatan.

Evaluasi kegiatan bertujuan untuk mengukur sejauh mana kegiatan pengabdian mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Data yang digunakan untuk melakukan evaluasi

adalah data hasil skor *pre-test* dan *post-test*. Adapun indikator yang digunakan untuk evaluasi kegiatan pengabdian, yaitu: (1) peningkatan pengetahuan dan kompetensi mitra sasaran yang diukur melalui tes, (2) partisipasi mitra yang diukur melalui pengamatan aktivitas dalam kelompok selama kegiatan, dan (3) dampak sosial berupa peningkatan kesadaran mitra terkait peluang usaha *frozen food* yang diukur melalui tes.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui penyampaian materi (Gambar 1), dan dilanjutkan dengan praktik dan diskusi kelompok (Gambar 2). Penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah dengan komponen yang terdiri dari: (1) teknik pengemasan dan penyimpanan makanan untuk *frozen food*, (2) berbagai contoh *frozen food* baik yang berbentuk siap saji, setengah jadi, dan bahan mentah siap olah (instan), dan (3) peluang usaha *frozen food* melalui *cloud kitchen* di media sosial dan *platform online*. Materi tentang teknik pengemasan dan penyimpanan makanan untuk *frozen food* terdiri dari teknik penyimpanan dan pengemasan untuk bahan makanan sesuai jenisnya seperti sayur dan buah, bumbu basah dan kering, protein hewani, protein nabati dan sebagainya, yang disesuaikan dengan media penyimpanan yang digunakan. Materi tentang contoh *frozen food* terdiri dari berbagai contoh makanan/ bahan makanan mentah siap olah (instan), setengah jadi, maupun siap saji atau hanya perlu pemanasan ulang. Disisi lain, santriwati juga dibekali tentang peluang usaha *frozen food* dengan memanfaatkan tren *cloud kitchen* yang sedang berkembang di era digital dan dipasarkan melalui media sosial maupun *platform online* seperti *e-commerce* dan *marketplace*. *Cloud kitchen* merupakan sistem bisnis kuliner yang memberikan layanan produk dan jasa pesan-antar makanan tanpa menyediakan tempat makan secara fisik (*dine-in*), sehingga produk dan jasa dapat ditawarkan melalui media/ platform digital.

Santriwati tampak antusias selama sesi penyampaian materi berlangsung. Selain itu, peserta juga diminta menjawab beberapa pertanyaan sebelum dan sesudah materi sebagai bahan evaluasi untuk tim pelaksana pengabdian. Hasil evaluasi tersebut dapat menjadi bahan pertimbangan kegiatan-kegiatan lanjutan untuk meningkatkan kompetensi santriwati, khususnya pasca pandemi, sehingga santriwati tetap memiliki kompetensi yang mumpuni ketika menghadapi permasalahan global meskipun memperoleh pendidikan di lingkungan yang terbatas.



Gambar 1. Penyampaian Materi oleh Tim Pelaksana Pengabdian



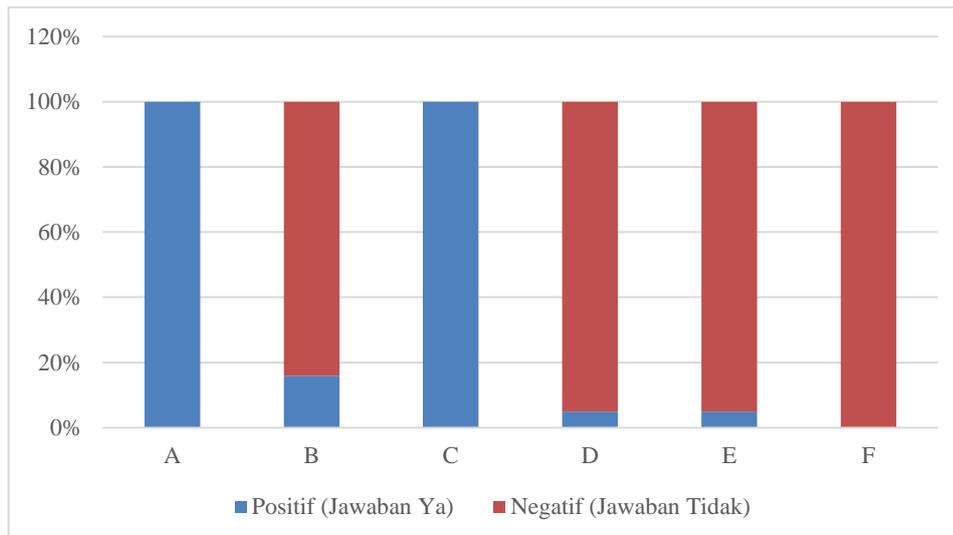
Gambar 2. Santriwati Melaksanakan Kegiatan Praktik dan Diskusi Kelompok

Kegiatan tersebut kemudian dilanjutkan dengan kegiatan praktik pengemasan *frozen food* dengan berbagai jenis bahan makanan dan media penyimpanan. Peserta melaksanakan kegiatan praktik secara berkelompok dengan anggota sebanyak 4-5 santriwati yang dipilih secara acak. Peserta juga diminta melakukan diskusi kelompok sesuai arahan dan panduan dari tim pelaksana pengabdian untuk menganalisis peningkatan keterampilan yang dimiliki santriwati selama kegiatan praktik dan pengetahuan santriwati yang diperoleh setelah materi dan diskusi kelompok. Selanjutnya, tim pelaksana pengabdian juga memberikan bantuan berupa media pengemasan bahan makanan *frozen food* untuk setiap kelompok (Gambar 3).

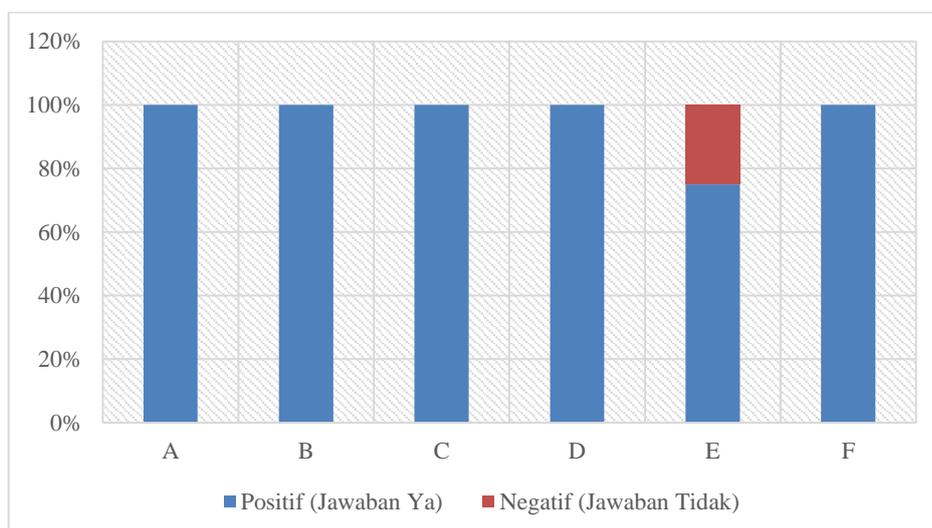


Gambar 3. Penyerahan Bantuan Media Pengemasan *Frozen Food*

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan, dapat diperoleh data seperti pada Histogram (Gambar 4 dan Gambar 5). Data pada histogram tersebut menunjukkan bahwa seluruh santriwati sudah mengetahui *frozen food*, tetapi hanya 16% dari total santriwati yang mengetahui tentang teknik pembuatan/ penyimpanan *frozen food*. Jumlah tersebut meningkat menjadi 100% setelah kegiatan (indikator 1). Data tersebut juga menunjukkan bahwa seluruh santriwati pernah membeli *frozen food*, tetapi hanya 5% diantaranya yang pernah membuat dan menyimpan *frozen food* secara langsung. Hal ini menunjukkan bahwa santriwati sudah mengetahui peluang dan tren pergeseran pemenuhan pangan melalui *frozen food*, tetapi belum dapat memanfaatkan peluang tersebut menjadi sebuah usaha yang nyata. Disisi lain, sebanyak 75% santriwati juga menyatakan tertarik untuk membuka usaha *frozen food* setelah mengikuti pelatihan ini, meskipun seluruh santriwati menyatakan belum pernah mengetahui tentang sistem *cloud kitchen* sebelumnya (indikator 3).



Gambar 4. Respon Santriwati pada Pelatihan Peluang Usaha *Frozen Food* (*Pre Test*)



Gambar 5. Respon Santriwati pada Pelatihan Peluang Usaha *Frozen Food* (*Post Test*)

Dengan, A: Apakah Saudara mengetahui tentang *frozen food*?; B: Apakah Saudara mengetahui tentang teknik pembuatan/ penyimpanan *frozen food*?; C: Apakah Saudara pernah membeli *frozen food*?; D: Apakah Saudara pernah membuat dan menyimpan *frozen food*?; E: Apakah Saudara tertarik membuka usaha *frozen food*?; F: Apakah Saudara mengetahui tentang *cloud kitchen* sebelum mengikuti pelatihan?.

Hal tersebut menunjukkan bahwa adanya pelatihan mengenai peluang usaha *frozen food* dapat mendorong realisasi usaha *frozen food* dikalangan santriwati, sehingga santriwati dapat memiliki kompetensi yang lebih luas pasca pandemi. Sejalan dengan hasil tersebut, kegiatan pelatihan tentang *frozen food* degan sasaran yang berbeda juga menunjukkan pola yang sama, diantaranya pelatihan *frozen food* Dapur Kafia (Floresti et al., 2021), usaha *frozen food* kampung akar (Nulinnaja et al., 2022), pengolahan *frozen food* berbasis ikan (Dja'wa et al., 2021; Novita, 2022; Rukmana et al., 2022), kerang (Tahirah & Juhana, 2022), *frozen food* berbasis pangan lokal (Indira et al., 2022), dan *frozen food* nugget sayur dan daging (Kristiadi et al., 2022). Keberhasilan pelatihan ini diharapkan dapat membantu mendorong perekonomian nasional pasca pandemi melalui peningkatan SDM dari berbagai kalangan. Selain itu, keterampilan dan peningkatan kompetensi santriwati tersebut diharapkan dapat

menjadi bekal setelah lulus dan kembali menjalani kehidupan di luar pondok pesantren dengan tantangan dan peluang yang lebih besar.

Disisi lain, hasil pengamatan aktivitas kelompok selama kegiatan juga menunjukkan bahwa peserta berpartisipasi aktif pada setiap rangkaian kegiatan (indikator 2). Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa santriwati dapat menyusun berbagai rencana yang lebih nyata dan terukur setelah memperoleh pelatihan tentang peluang usaha *frozen food* (indikator 3). Beberapa rencana tersebut diantaranya adalah membuat *frozen food* dan menyimpan untuk kebutuhan konsumsi pribadi dan keluarga sebagai upaya untuk menghemat keuangan dan mengurangi sampah rumah tangga, serta sebagai bentuk persiapan puasa pada Bulan Ramadhan; menyiapkan *frozen food* dirumah sebagai bekal makanan tambahan selama di pondok pesantren; serta mengembangkan usaha *cloud kitchen* bersama orang tua/ keluarga dengan memanfaatkan *frozen food* dan menjualnya melalui *platform online* seperti *shopeefood*, *gofood*, dan sebagainya.

Rangkuman rencana santriwati tersebut menunjukkan bahwa santriwati yang mengikuti pelatihan dapat melihat adanya berbagai manfaat dari *frozen food* dalam pemenuhan pangan pribadi, keluarga maupun masyarakat luas. Hal ini sesuai dengan penelitian yang menyatakan bahwa *frozen food* dapat menjaga kualitas makanan baik dari segi nutrisi maupun sifat organoleptiknya (Sasongko et al., 2017). Kegiatan lain dengan sasaran yang berbeda, yaitu ibu-ibu yang terdaftar sebagai anggota Program Keluarga Harapan (PKH) juga menunjukkan hasil yang sejalan, yaitu mampu menyadari adanya perubahan pola pemenuhan pangan masyarakat terutama pada masa pandemi berupa peningkatan konsumsi *frozen food* bukan hanya sebagai upaya pemenuhan pangan dan ekonomi keluarga, tetapi juga bentuk kemandirian dan produktivitas (Afriza et al., 2022). Disisi lain, santriwati juga berencana mengembangkan usaha berbasis *cloud kitchen* dengan memanfaatkan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan peluang usaha *frozen food* melalui berbagai media sosial dan *platform online* lainnya (indikator 3). Penelitian menunjukkan bahwa eksplorasi lebih lanjut dalam usaha berbasis *cloud kitchen* terbukti memiliki potensi yang sangat besar di Indonesia (Machdar & Andreas, 2022). Dengan kata lain, kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi sarana peningkatan kompetensi santriwati, terutama dalam menghadapi tren perubahan yang terjadi setelah pandemi berakhir.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, dapat diperoleh kesimpulan bahwa ketiga indikator telah tercapai. Edukasi peluang usaha *frozen food* untuk meningkatkan kompetensi santriwati pasca pandemi dapat terlaksana dengan baik disertai antusiasme dari santriwati yang menjadi peserta kegiatan. Santriwati juga menyadari adanya peluang usaha *frozen food* yang diimplikasikan melalui pergeseran pola pemenuhan pangan, serta tertarik untuk mengembangkan usaha *frozen food*, misalnya dalam bentuk usaha berbasis *cloud kitchen* maupun penjualan *frozen food* melalui media digital *online*. Santriwati juga mampu membuat rencana yang nyata mengenai penerapan pembuatan dan penyimpanan *frozen food*, baik untuk pemenuhan konsumsi pribadi, keluarga, maupun sebagai peluang bisnis yang berkembang untuk masyarakat secara luas.

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah diuraikan diatas, maka penulis dapat memberikan saran untuk menyelenggarakan kegiatan lanjutan seperti pendampingan usaha, monitoring dan evaluasi terhadap perkembangan keterampilan yang dimiliki oleh santriwati di pondok pesantren. Dengan demikian, santriwati bukan hanya memiliki bekal pengetahuan dan

keterampilan mengenai usaha *frozen food*, tetapi juga siap menjadi penggerak usaha bidang *frozen food* di lingkungannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhim, F. (2021). Ekosistem Pesantrenpreneur Berbasis Pengembangan Potensi Lokal. *EDUKASI: Jurnal Penelitian Pendidikan Agama Dan Keagamaan*, 19(2), 127-140. <https://doi.org/10.32729/edukasi.v19i2.1124>
- Afriza, E. F., Nurdianti, R. R. S., Sartika, S. H., & Nirbita, B. N. (2022). Peningkatan Keterampilan Pengolahan Frozen Food Dalam Rangka Menumbuhkan Perekonomian Dan Mewujudkan Ketahanan Pangan. *PakMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 159-164. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i1.835>
- Diniyah, N., Purwandari, R., Setiawan, D., Leseni, N. K., & Yuwana, N. (2022). Pemberdayaan Santri Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel Jember di Masa Pandemi Covid-19 melalui Produksi Rengginang Singkong. *Warta LPM*, 25(2), 275-286. <https://doi.org/10.23917/warta.v25i2.651>
- Dja'wa, A., Mado, R. A., Ariani, W. O. R., Surianti, & Puspitaningsih. (2021). PKM Pembuatan Frozen food untuk Menopang Ekonomi Keluarga dalam Adaptasi Kehidupan Baru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 5(1), 189-196.
- Floresti, D. A., Arifin, A., & Rosiana, M. (2021). Pendampingan dan Pelatihan Peningkatan Usaha Bisnis Rumahan Frozen Food Dapur Kafia di Desa Bobotsari Kecamatan Bobotsari Kabupaten Purbalingga. Prosiding Seminar Nasional "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XI", 289-292.
- Indira, S., Tabelak, T. V. I., Zogara, A. U., & Nenotek, C. R. (2022). Pembuatan Frozen Food Berbasis Pangan Lokal pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 3(1), 10-17. <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v3i1.175>
- Kamila, R., Rahman, A., & Herman, H. (2019). Manajemen Strategi Pondok Pesantren Dalam Meningkatkan Kompetensi Santri. *Tadbir: Jurnal Manajemen Dakwah*, 4(1), 19-36.
- Kristiadi, K., Mahmuda, D., Yunita, N. F., & Maryono. (2022). Pendampingan Pembuatan dan Pengemasan Frozen Food pada Ibu Rumah Tangga. *To Maega*, 5(2), 216-222.
- Kyntani, A., Nadja, R. A., Mahyuddin, M., Bulkis, S., Bakri, R., & Thamrin, M. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian PProduk Frozen Food Selama Masa Pandemi Covid-19 di Kota Makassar. *COMSERVA*, 1(10), 835-849. <https://doi.org/10.59141/comserva.v1i10.168>
- Latipah, N. (2019). Peran Pondok Pesantren Dalam Meningkatkan Kemandirian Santri Di Pondok Pesantren Nurrohman Al-Burhany Purwakarta. *Comm-Edu (Community Education Journal)*, 2(3), 193-201. <https://doi.org/10.22460/comm-edu.v2i3.2850>
- Machdar, N. A., & Andreas, F. F. (2022). Cloud Kitchen: Menutup Kesenjangan Permintaan pada Era Normal Baru untuk Industri Jasa Makanan. *Semesta*, 72-78.
- Mu'is, A. (2021). Manajemen Pengembangan SDM di Pondok Pesantren As-Syafaah Kebonsari Jember: Human Resource Development Management At As-Syafaah

- Islamic Boarding School Kebonsari Jember. *Fenomena*, 20(1), 33-44.
<https://doi.org/10.35719/fenomena.v20i1.45>
- Novita. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food pada Kelompok Usaha Bersama. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9-17.
- Nulinnaja, R., Faridah, S., & Putra, K. A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Terdampak Covid-19 Melalui Pelatihan Kewirausahaan Frozen Food di Sumbersekar Dau Kabupaten Malang. *JPM Wikrama Parahita*, 6(2), 153-159.
<https://doi.org/https://doi.org/10.30656/jpmwp.v6i2.4273>
- Rukmana, E., Sari, W. D. P., Emilia, E., & Rosmiati, R. (2022). Pelatihan Pengolahan Frozen Food Berbasis Ikan pada Guru-Guru Madrasah Tsanawiyah (MTs). *Abdimas Unwahas*, 7(1), 35-39.
- Saifullah, A., Ahmad, N., Ahmed, R., & Khalid, B. (2014). Frozen Food Revolution: Investigating How Availability Of Frozen Food Affects Consumer Buying Behavior. *International Journal of economics, commerce and management*, 2(8), 2348-2386.
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17.
- Sula, A. E., & Chamalinda, K. N. L. (2021). Analisis Bisnis dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap Frozen Food pada Masa Pandemi Covid 19. *Akuntabilitas: Jurnal Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 14(1), 52-68.
- Supriyanto, E. E. (2020). Kontribusi Pendidikan Pesantren Bagi Pendidikan Karakter Indonesia. *Jurnal Pendidikan Nusantara: Kajian Ilmu Pendidikan Dan Sosial Humaniora*, 1(1), 13-26.
- Tahirah, & Juhana. (2022). Pelatihan Prngolahan Sate Kerang sebagai Produk Frozen Food bagi Masyarakat Sekitar Mangrove Desa Tongke-Tongke Sinjai Kecamatan Sinjai Timur. *Jurnal PKM Bina Bahari*, 1(2), 56-63.