

PENINGKATAN PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI MELALUI PELATIHAN FROZEN HEALTHY FOOD

Yani Rizal¹, Muhammad Fuad², Natasha³, Rini Mastuti⁴, Sorbakti Sinaga⁵

^{1,2}Fakultas Ekonomi, Universitas Samudra, Indonesia

^{3,4}Fakultas Pertanian, Universitas Samudra, Indonesia

⁵Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, universitas Brawijaya, Indonesia

yanirizal@unsam.ac.id¹, muhammadfuad@unsam.ac.id², natashasofyan1@gmail.com³,

riniastuti@unsam.ac.id⁴, sorbaktisinaga@student.ub.ac.id⁵

ABSTRAK

Abstrak: Kelompok Wanita Tani (KWT) Citra Karsa merupakan UMKM yang bergerak dalam sektor produksi sayur-sayuran. Untuk meningkatkan pendapatan kelompok maka perlu adanya modifikasi produk. Nugget sayur merupakan makanan yang memiliki kandungan gizi dan sehat serta memiliki nilai ekonomi namun masih dapat terjangkau oleh semua kalangan. Tujuan dilakukannya pengabdian ini adalah meningkatkan hardskill dan softskill mitra dalam hal mengolah sayuran menjadi produk *frozen healthy food*, pemasaran produk, dan peningkatan pendapatan mitra. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah *Focus Group Discussion* (FGD), Pelatihan dasar-dasar kewirausahaan, pengolahan nilai tambah produk sayuran, promosi dan pemasaran, Pendampingan, Monitoring dan evaluasi, Pendampingan pasca kegiatan, dan Persiapan pengabdian tahap 2. Hasil pengabdian yang dilakukan menunjukkan hasil bahwa telah terjadi peningkatan hardskill dan softskill mitra hingga 90% serta mitra telah mampu memproduksi nugget sayur yang dapat diterima oleh pasar dan mitra telah mampu mendapatkan penghasilan Rp. 1.250.000 per bulan. Hasil pengabdian ini menunjukkan potensi yang sangat besar serta pentingnya pengabdian lanjutan untuk mengembangkan mitra KWT Citra Karsa lebih baik.

Kata Kunci: *Frozen Healthy Food*; Nugget Sayur; Pemberdayaan Masyarakat.

Abstract: *The Citra Karsa Women Farmers Group (KWT) is an MSME operating in the vegetable production sector. To increase the group's income, it is necessary to modify the product. Vegetable nuggets are a food item with nutritional and healthy content, as well as economic value, while remaining affordable for all groups. The aim of carrying out this service is to improve partners' hard skills and soft skills in processing vegetables into frozen healthy food products, product marketing, and increasing partners' income. The methods used in this service include Focus Group Discussions (FGD), training on the basics of entrepreneurship, value-added processing of vegetable products, promotion and marketing, mentoring, monitoring and evaluation, post-activity assistance, and preparation for stage 2 of the service. The results of the service show that there has been a 90% increase in partners' hard skills and soft skills. Partners have successfully produced vegetable nuggets that are accepted by the market, and they have been able to earn an income of Rp. 1,250,000 per month. The results of this service show enormous potential and emphasize the importance of continued service to better develop KWT Citra Karsa partners.*

Keywords: *Community Empowerment; Frozen Healthy Food; Vegetable Nugget.*



Article History:

Received: 16-09-2023

Revised : 13-10-2023

Accepted: 16-10-2023

Online : 01-12-2023



This is an open access article under the

CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Aktifitas masyarakat modern yang kian sibuk dan dinamis seringkali membuat orang kesulitan untuk mengolah makanan secara optimal (Anwar, 2017; Mulyani et al., 2020). Tekanan pekerjaan, tuntutan sosial, aktivitas keluarga, dan aktivitas lainnya menjadi faktor yang dapat menyebabkan orang tidak memiliki cukup waktu untuk mempersiapkan dan mengolah makanan dengan baik (Ameen et al., 2018). Hal tersebut mengakibatkan banyak individu cenderung mencari alternatif cepat dan praktis untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Salah satu alternatif yang umum dipilih oleh banyak orang dalam situasi ini adalah makanan cepat saji (Isa et al., 2022). Makanan cepat saji merupakan makanan yang dapat dipesan atau diambil dengan cepat, tanpa memerlukan waktu yang lama. Meskipun makanan cepat saji dianggap praktis, kekhawatiran tentang kualitas gizi tetap menjadi perhatian (Sadek et al., 2018; Laksono et al., 2022). Banyak jenis makanan siap saji memiliki reputasi yang kurang baik karena cenderung memiliki kandungan kalori tinggi, lemak jenuh, gula, serta garam yang berlebihan (Fuhrman, 2018; Majabadi et al., 2016).

Makanan beku atau *frozen food* merupakan jenis makanan yang telah diolah dan kemudian dibekukan pada suhu rendah untuk mempertahankan kesegarannya dan menghentikan pertumbuhan mikroorganisme yang dapat merusak makanan (Sasongko et al., 2017; Kristiandi et al., 2022). Proses pembekuan ini melibatkan penurunan suhu makanan di bawah titik beku air, yang mengakibatkan air di dalam makanan membeku menjadi es. Frozen food memiliki beberapa keuntungan, seperti kemudahan penyimpanan dalam jangka waktu yang lebih lama, mempertahankan nutrisi dan rasa, dan kenyamanan dalam persiapan makanan (Sula et al., 2021; Novita, 2022; Patel & Goyena, 2019).

Salah satu makanan cepat saji dan sehat yaitu nugget sayur. Nugget sayur merupakan makanan yang terbuat dari campuran daging dengan bahan nabati, sayuran, bumbu-bumbu, dan bahan pengikat lainnya yang dibentuk menjadi potongan-potongan kecil berbentuk kotak atau bulat (Pengolahan et al., 2018). Nugget sayur merupakan alternatif bagi orang yang ingin mengonsumsi makanan yang lebih sehat, rendah lemak, dan berserat tinggi daripada nugget daging (Ramadhani et al., 2022). Makanan ini juga dapat menjadi pilihan bagi vegetarian atau vegan yang tidak mengonsumsi produk hewani. Makanan ini menjadi pilihan yang lezat dan bergizi.

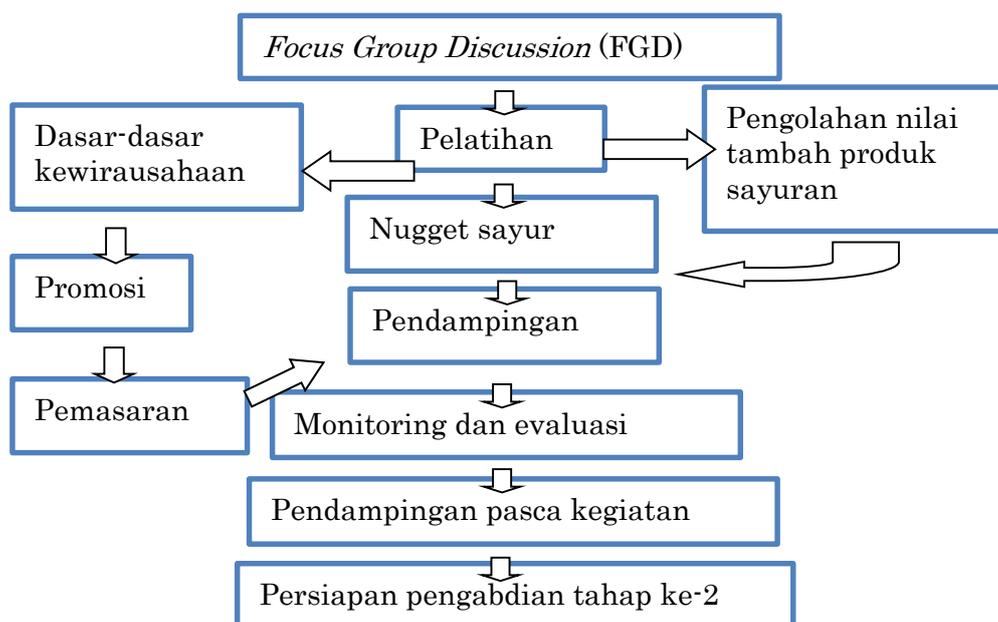
Desa Benua Raja merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Aceh Tamiang. Desa ini terletak tidak jauh dari pusat kota menjadikan daerah ini banyak dimanfaatkan sebagai peternakan, pertanian dan industri makanan (Mastuti et al., 2023). Desa Benua Raja memiliki luas lahan 1,6 km² (BPS, 2021). Tingginya permintaan akan permintaan sayuran menjadikan Desa Benua Raja mendirikan usaha kecil dan menengah (UMKM) yaitu “Kelompok Wanita Tani (KWT) Citra Karsa”. Pada saat ini

KWT Citra Karsa mengelola 1,92 ha dan menghasilkan 60 kg/bulan sayuran. Sayuran yang dihasilkan dibagi kepada setiap anggota kelompok dan sebagian lagi dijual kepada pedagang sayur keliling dengan harga yang murah. Hasil pendapatan yang diterima akan dipakai untuk pembiayaan kelompok. Untuk meningkatkan pendapatan kelompok maka pentingnya melakukan modifikasi pada sayuran yang telah diproduksi menjadi *frozen healthy food*.

Pengabdian ini sangat penting dilakukan karena KWT Citra Karsa belum mengetahui teknik pengolahan nugget sayur. Kelompok ini juga belum memiliki jangkauan aspek pasar yang mampu menjangkau dan memasarkan produk dengan digital marketing sederhana. Pengabdian ini belum pernah dilakukan di Desa Benua Raja. Pengabdian serupa pernah dilakukan oleh Abdullah et al. (2022) (pada Desa Bonto Langkasa). Tujuan dilakukannya pengabdian ini adalah meningkatkan *hardskill* dan *softskill* mitra dalam hal mengolah sayuran menjadi produk *frozen healthy food*, pemasaran produk, dan peningkatan pendapatan mitra.

B. METODE PELAKSANAAN

Kelompok KWT Citra Karsa telah dibentuk sejak awal tahun 2022. Kelompok ini mendapatkan izin pendirian dengan nomor 520.13/147/2023 dari Dinas Pertanian, Perkebunan, dan Peternakan, Kabupaten Aceh Tamiang. KWT Citra Karsa binaan Desa Benua Raja memiliki anggota sebanyak 20 orang. Kegiatan pengabdian ini dilakukan oleh tiga dosen dari Universitas Samudra serta dua mahasiswa yang bertugas membantu kegiatan selama dilapangan. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada Bulan Agustus 2023. Adapun tahapan yang dilakukan dalam pendampingan mitra, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan

1. Focus Group Discussion (FGD)

Tahapan ini dilakukan dengan koordinasi dengan KWT Citra Karsa terkait jenis-jenis sayur yang di produksi oleh mitra dan memilih jenis sayur yang dapat dipakai untuk pembuatan nugget sayur sesuai dengan daya minat yang dimiliki oleh pasar. Hasil Koordinasi ini juga dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat terkait pengolahan nugget dan kendala yang dihadapi ketika menjalankan produksi (Ghofur et al., 2022).

2. Pelatihan Dasar-Dasar Kewirausahaan, Pengolahan Nilai Tambah Produk Sayuran, Promosi dan Pemasaran

Pelatihan ini dilakukan dengan melibatkan pemerintah setempat, seluruh anggota KWT Citra Karsa dan perwakilan masyarakat setempat. Untuk menunjang pemasaran nuget yang dihasilkan maka mitra dilatih dasar-dasar kewirausahaan tentang inovasi produk, resiko, ketekunan, pasar dan pelanggan, manajemen keuangan, pemasaran dan penjualan, tanggung jawab dan perencanaan strategi (Kusumandari & Isrida Yul Arifiana, 2022).

3. Pendampingan

Pendampingan dilakukan dengan melatih KWT Citra Karsa dalam mengolah bahan yang dibutuhkan dan komposisi setiap bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan nuget sayur. Pelatihan ini dilakukan dengan mempraktekkan langsung proses pembuatan dan disaksikan mitra (Patimang & Saraswaty, 2022). Setelah selesai praktik mitra diminta untuk mempraktekkan langsung sesuai dengan yang telah diajarkan. Saat pendampingan juga interaksi tanya jawab diperlukan untuk mengetahui dan memberikan informasi bagi peserta yang masih kurang memahami dan mencegah kegagalan saat pembuatan nugget (Lailiyah et al., 2023).

4. Monitoring dan Evaluasi

Tim pengabdian secara intensif memantau setiap tahap pelaksanaan kegiatan untuk memastikan bahwa pelaksanaan tersebut sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Tim melakukan pemantauan dengan mengevaluasi kualitas nuget yang dihasilkan oleh KWT Citra Karsa, mengamati penampilan nuget sayur, proses pengemasan, dan tingkat kebersihan dalam pengolahan. Selain itu, evaluasi juga mencakup penilaian terhadap pencapaian tujuan, seperti peningkatan hard skill dan soft skill anggota KWT Citra Karsa dalam membuat nuget sayur, serta kemampuan mereka dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Indikator keberhasilan saat dilakukannya evaluasi adalah terjadinya peningkatan keterampilan mitra/penerapan IPTEKS meningkat 70%, Produk *frozen healthy food* dari sayuran 10 kg/bulan; Pendapatan KWT meningkat 500.000/bulan.

5. Pendampingan Pasca Kegiatan

Setelah kegiatan jika ditemukan kekurangan maka akan dilakukan pelatihan tambahan untuk meningkatkan keterampilan atau pengetahuan KWT Citra Karsa dalam pembuatan nugget. Kegiatan akan difokuskan pada bagian yang masih perlu perbaikan atau perkembangan lebih lanjut.

6. Persiapan Pengabdian Tahap 2

Setiap usaha yang dilanjut akan berhasil jika adanya keberlanjutan (Mastuti et al., 2023). Hal tersebut mendorong team untuk selalu melakukan koordinasi dengan UMKM KWT Citra Karsa sehingga pengembangan nugget sayur yang dihasilkan dapat dikenal oleh masyarakat luas dan diterima di semua kalangan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan dari pengabdian yang dilakukan dengan KWT Citra Karsa di Desa Benua Raja yaitu:

1. Focus Group Discussion (FGD)

Hasil koordinasi yang dilakukan dengan KWT Citra Karsa diperoleh sayur yang akan digunakan pembuatan nugget sayur yaitu wortel dan bayam. Setelah ditentukan sayur yang akan digunakan maka mitra diminta menyiapkan alat seperti wajan, sendok goreng, telenan, pisau, chopper, kukusan, cetakan karakter, kompor, wadah peniris, tabung gas, capitan makanan, parutan dan kulkas sedangkan bahan yang digunakan yaitu : sayur bayam, wortel, daun bawang, ayam, tepung panir, tepung kanji, tepung terigu, telur, garam, bawang putih, lada halus, dan gula. Hasil koordinasi dengan mitra menunjukkan mereka bersedia dan siap untuk menerima inovasi yang akan diberikan.

2. Pelatihan Dasar-Dasar Kewirausahaan, Pengolahan Nilai Tambah Produk Sayuran, Promosi dan Pemasaran

Pelatihan ini mencakup berbagai aspek penting yang harus dipahami dan dikuasai oleh KWT Citra Karsa seperti konsep bisnis, teknik produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Team pengabdian memberikan arahan tentang mengidentifikasi peluang bisnis dalam pembuatan nugget sayur. Hal ini termasuk memahami permintaan pasar, pesaing, dan tren konsumen terkini. Mitra dilatih menyusun rencana bisnis yang mencakup visi, misi, tujuan, dan strategi bisnis mereka. Rencana bisnis ini mencakup perencanaan keuangan, sumber daya yang diperlukan, dan proyeksi pendapatan, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan dasar-dasar kewirausahaan dengan KWT Citra Karsa

Pelatihan yang diberikan (Gambar 2) pada teknik produksi KWT Citra diberikan arahan dalam menjaga Kualitas dan Keamanan Pangan. Team pengabdian sepakat dalam memberikan standar kualitas dan keamanan pangan yang harus dipatuhi dalam produksi nugget sayur seperti kebersihan, dan kesegaran bahan. Teknik penyimpanan pada kulkas juga juga menjadi aspek penting sehingga *frozen healthy food* yang dihasilkan tetap dalam kondisi yang baik sehingga dapat diterima pasar. Pada manajemen Operasional mitra diberikan pelatihan mencakup aspek-aspek manajemen operasional seperti perencanaan produksi, inventaris, dan manajemen persediaan. Mitra juga diajarkan cara mengelola keuangan bisnis, termasuk perencanaan anggaran, pencatatan keuangan, dan analisis keuangan. Pada strategi pemasaran mitra dilatih berbagai strategi pemasaran yang dapat digunakan untuk memasarkan produk nugget sayur. Teknik pemasaran yang diberikan yaitu dari mulut ke mulut, pemasaran online pada soaial media seperti instagram, facebook, dan whatsapp. Mitra juga diajarkan cara menjangkau pelanggan potensial dan membangun pangsa pasar untuk produk yang dihasilkan.

3. Pendampingan

Pendampingan dilakukan dengan memberikan formulasi setiap bahan untuk membuat nugget sayur. Salah satu team pengabdian memberikan arahan langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan nugget sayur yaitu sebagai berikut:

- a. Cuci semua bahan yang diperlukan.
- b. Potong ayam menjadi beberapa bagian hingga kecil.
- c. Parut wortel.
- d. Haluskan ayam sebanyak 1/4 kg menggunakan chopper bersamaan dengan es batu, bawang putih 6 siung, lada halus 1 sendok teh, bawang goreng 1 sendok makan, gula dan garam secukupnya.
- e. Ayam yang sudah halus kemudian dicampur kembali dengan parutan wortel sebanyak 1 buah, dan campuran daun bayam sesuai selera, 1/4 tepung terigu dan 1 ons tepung kanji.

- f. Setelah adonan tercampur merata masukkan adonan kedalam loyang, sebelum loyang digunakan, oles bagian dalam loyang menggunakan minyak makan agar tidak lengket.
- g. Adonan yang sudah dituang kedalam loyang lalu di kukus selama 30 menit.
- h. Setelah 30 menit adonan diangkat dan didinginkan selama 5 menit untuk selanjutnya di potong menjadi bagian-bagian kecil.
- i. Adonan yang sudah dipotong selanjutnya dilumuri tepung terigu yang dicampur menggunakan air dan kemudian dilapisi dengan tepung panir.
- j. Adonan nugget yang sudah dilapisi tepung panir selanjutnya dipacking sesuai dengan berat dan kemasan yang sudah disiapkan.

Berikut dokumentasi Pendampingan Pembuatan nugget, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pendampingan pembuatan nugget

Pendampingan dengan mitra (Gambar 3) menunjukkan antusiasme yang sangat tinggi hal ini dikarenakan kegiatan ini merupakan hal yang baru bagi mitra. Hal tersebut terlihat dengan keaktifan anggota kelompok saat dilakukannya pendampingan hingga selesai. Melalui pendampingan ini mitra di ajarkan proses pembuatan nugget sayur hingga berhasil.

4. Monitoring dan evaluasi

Hasil monitoring yang dilakukan dengan mitra menunjukkan bahwa mitra KWT Citra Karsa berhasil menerapkan Hal ini terlihat dengan hasil nugget sayur yang berhasil dibuat oleh mitra, seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Monitoring dan evaluasi pada KWT Citra Karsa

Kriteria	Keterangan
Kualitas nugget yang dihasilkan	Sangat bagus
Penampilan nugget	Menarik
Kemasan	Bagus
Peningkatan <i>soft skill</i> dan <i>hard skill</i>	Terjadi peningkatan mencapai 90%
Produk nugget berhasil yang dihasilkan	25 kg/bulan
Pendapatan KWT Citra Karsa	Rp. 1.250.000 kg/bulan

Tabel 1 menunjukkan KWT Citra Karsa telah berhasil melakukan produksi nugget sayur dengan baik dan mitra juga mampu memasarkan produk yang dihasilkan hal ini terlihat adanya peningkatan permintaan nugget setiap minggunya. Pemasaran nugget sayur yang paling signifikan saat ini adalah dari mulut ke mulut. Namun permintaan juga diperoleh dengan pemesanan dari media sosial seperti whatsapp. Hasil evaluasi mitra terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil produksi nugget sayur KWT Citra Karsa

Hasil produksi (Gambar 4), menunjukkan bahwa mitra telah berhasil memproduksi nugget sebanyak 25 kg per bulan. Berdasarkan hal tersebut mitra berhasil dan melebihi target yang diharapkan. Tingginya daya serap pasar dan pengemasan yang menarik serta rasa nugget yang mampu bersaing menjadikan nugget sayur menjadi pilihan banyak kalangan. Hasil evaluasi pendapatan KWT Citra Karsa mampu memperoleh pendapatan hingga Rp. 1.250.000 per bulan.

5. Pendampingan pasca kegiatan

Pendampingan pasca kegiatan menunjukkan mitra selalu memiliki peningkatan yang menunjukkan bahwa nugget sayur yang dihasilkan dapat dilanjutkan kepada produksi yang lebih besar. Pendampingan pasca kegiatan dilakukan lebih serius lagi dengan memperhatikan kualitas produk dengan melakukan pengecekan bentuk, warna, tekstur, dan aroma nugget sayur. Nugget yang dihasilkan akan dilakukan peningkatan kualitas tampilan sehingga lebih menarik dan tidak ada tanda-tanda kerusakan.

6. Persiapan pengabdian tahap 2

Persiapan yang dilakukan untuk melakukan pengabdian tahap 2 yaitu dengan memperluas jaringan pemasaran. Solusi yang dapat dilakukan sehingga produk nugget sayur yang dihasilkan dapat diterima secara global yaitu dengan merancang izin BPOM dan sertifikasi halal. Sertifikasi ini diperlukan mengingat salah satu unsur yang dipenuhi sehingga produk yang dihasilkan layak edar secara massal dengan mengikuti ketentuan yang berlaku.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Bedasarkan kegiatan yang dilakukan kegiatan transfer IPTEK pada KWT Citra Karsa Desa Benua Raja menunjukkan hasil yang menggembirakan. Mitra telah mengalami peningkatan hardskill dan softskill hingga 90% dan telah berhasil membuat *frozen healthy food* berupa “nugget sayur” degan baik dan mampu memasarkan hingga memperoleh pendapatan Rp. 1.250.000 per bulan. Upaya pendampingan perizinan halal dan pemasaran yang lebih baik sangat dibutuhkan oleh KWT Citra Karsa sehingga produk yang dihasilkan mampu menembus Nasional sehingga mampu menjadi percontohan bagi UMKM nantinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengungkapkan rasa terima kasih kepada KEMENDIKBUD dan Lembaga Penelitian, Pengabdian Masyarakat, dan Penjaminan Mutu Universitas Samudra (LPPM dan PM) serta Desa Benua Raja yang telah memberikan dukungan pada kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, Awaluddin, S. P., Nurani, Azis, I., & Muntasir. (2022). *Pelatihan Produksi dan Pemasaran Produk Nugget Nabati untuk Membentuk Wirausaha Baru di Bonto Langkasa Kabupaten Pangkep*. 3(2), 221–232.
- Ameen, M., Latif, M., Iqbal, M. F., Ahmad, F., Ali, J., Yaqoob, I., Hasan, M. U., Sagheer, M., Ahmed, M., & Iqbal, Z. (2018). International Journal of Current Research in Biology and Medicine. *Int. J. Curr. Res. Biol. Med*, 3(3), 22–25. <https://doi.org/10.22192/ijcrbm>
- Anwar, C. R. (2017). Fast Food: Gaya Hidup dan Promosi Makanan Siap Saji. *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia*, 1(2), 54. <https://doi.org/10.31947/etnosia.v1i2.1615>
- BPS. (2021). Kecamatan Rantau dalam Angka. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 6(August), 128.
- Fuhrman, J. (2018). The Hidden Dangers of Fast and Processed Food*. *American Journal of Lifestyle Medicine*, 12(5), 375–381. <https://doi.org/10.1177/1559827618766483>
- Ghofur, M. A., Mushollaeni, W., & Tantal, L. (2022). Strategi Komunikasi Pengenalan Krokot melalui FGD Desa sebagai Produk Potensial Kreatif Desa Wonosalam. *Jurnal Komunikasi Nusantara*, 4(2), 288–297. <https://doi.org/10.33366/jkn.v4i2.132>
- Isa, R., Adam, N. A. M., Subari, S. A. A., Nordin, S. S., & Fauzi, R. (2022). Food Access and Fast-Food Consumption Behaviour among Health Sciences Students at Uitm Puncak Alam. *Malaysian Journal of Nursing*, 13(4), 3–9. <https://doi.org/10.31674/mjn.2022.v13i04.001>
- Kristiandi, K., Mahmuda, D., Yunita, N. F., & Maryono, M. (2022). Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 216. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1037>
- Kusumandari, R., & Isrida Yul Arifiana. (2022). Pelatihan Studentpreneurship sebagai Upaya Peningkatan Lifeskill dan Efikasi Diri dalam Berwirausaha pada Pelajar SMA/SMK di Jawa Timur. *Society: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 139–146. <https://doi.org/10.37802/society.v2i2.211>

- Lailiyah, W. N., Tanjung, G. S., Rifqiyyah, Q. Z., Suhaili, Zumroh, A., & Maulidah, A. W. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan dalam Rangka Pencegahan Stunting di Desa Gintungan Lamongan. *Journal of Community Service*, 5(2), 143–149.
- Laksono, R. A., Mukti, N. D., & Nurhamidah, D. (2022). Dampak Makanan Cepat Saji Terhadap Kesehatan pada Mahasiswa Program Studi “X” Perguruan Tinggi “Y.” *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 14(1), 35–39. <https://doi.org/10.52022/jikm.v14i1.282>
- Majabadi, H. A., Solhi, M., Montazeri, A., Shojaeizadeh, D., Nejat, S., Farahani, F. K., & Djazayeri, A. (2016). Factors influencing fast-food consumption among adolescents in Tehran: A qualitative study. *Iranian Red Crescent Medical Journal*, 18(3), 7–9. <https://doi.org/10.5812/ircmj.23890>
- Mastuti, R., & Fuad, M. (2023). Penerapan Feed Technology pada Kelompok Peternak Kambing Mawah Farm Aceh. 7(1), 1–2.
- Mastuti, R., Fuad, M., Alamsyah, W., & Fadhil, E. (2023). Peningkatan Ekonomi Kerakyatan Melalui Program Kosabangsa. 7(4), 3455–3467.
- Mulyani, P. A., Sudiartini, N. W., & Sariyani, N. L. P. (2020). Perilaku masyarakat kota denpasar dalam mengkonsumsi makanan cepat saji (Fast food). *JUMA: Jurnal Ilmu Manajemen*, 10(2), 91–103.
- Novita. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food pada Kelompok Usaha Bersama. *Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9–17.
- Patel, & Goyena, R. (2019). Strategi Bisnis Frozen Food dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga pada Mitra Usaha Peternakan di Desa Bontosunggu Kec. Bajeng Kab. Gowa. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 15(2), 9–25.
- Patimang, A., & Saraswaty, A. (2022). Pengolahan Dan Pemasaran Nugget Ikan Pada. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(4), 2–8.
- Pengolahan, P., Sayuran, N., Meningkatkan, U., Pendamping, A., Harapan, K., Desa, D., Azis, R., Nahdlatul, U., & Blitar, U. (2018). Pelatihan Pengolahan Nugget Sayuran untuk Meningkatkan Produktivitas Anggota Pendamping Keluarga Harapan Di Desa Jatinom-Blitar. 3(1), 230–236.
- Ramadhani, S. P., Wibowo, P., Rahmawati, I. N., Aisyah, N., & Hidayanti, R. S. (2022). Pelatihan Pengolahan Nugget Vegetarian pada Kelompok Penggerak PKK Dusun Balekambang Desa Paseban. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 3(1), 69–83. <https://doi.org/10.32528/jpmm.v3i1.5899>
- Sadek, M. A. samie, Daoud, J. R., Ahmed, H. Y., & Mosaad, G. M. (2018). Nutritive value and trans fatty acid content of fast foods in Qena city, Egypt. *Nutrition and Food Science*, 48(3), 498–509. <https://doi.org/10.1108/NFS-11-2017-0235>
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8–17.
- Sula, A. E., Leapatra, N., Universitas, B., & Madura, T. (2021). Analisis Bisnis dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap Frozen Food pada Masa Pandemi Covid 19. 14.