

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DUSUN NGRANCANG MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK MAKANAN GETHUK TRADISIONAL MENJADI *FROZEN FOOD*

Kartika Pibriyanti^{1*}, Zefika Artha Yulinar², Silviana Wijayanti³, Bunga Mutiara Salsabilla⁴, Tsaniatin Nada⁵, Amanda Nibras Halilah Kautsar⁶, Nur Lailatul Fajria⁷, Khiththotul Faz Assilmi⁸, Adelia Ammanee Firdaus⁹, Istikomah Difinubun¹⁰, Fitria Maulida Faridatuz Zahira¹¹, Ifra Miftahul Jannah¹²

^{1,3}Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

²Program Studi Hubungan Internasional, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

^{4,11}Program Studi Pendidikan Agama Islam, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

⁵Program Studi Agama-Agama, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

⁶Program Studi Bahasa Inggris, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

⁷Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

⁸Program Studi Perbandingan Madzhab dan Hukum, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

^{9,12}Program Studi Farmasi, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

¹⁰Program Studi Pendidikan Bahasa Arab, Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

Info Artikel

Riwayat Artikel:

Diterima, 10 Mei 2025

Direvisi, 26 Mei 2025

Diterima, 31 Mei 2025

Kata Kunci:

Gethuk Frozen

Pemberdayaan Masyarakat

UMKM

Inovasi Pangan

ABSTRAK

Dusun Ngrancang memiliki potensi besar dalam pengolahan pangan berbasis singkong, khususnya gethuk. Namun, keterbatasan daya tahan produk menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha. Inovasi pengolahan gethuk tradisional menjadi *frozen food* dilakukan untuk menjadikan produk olahan gethuk menjadi lebih tahan lama dan memiliki daya saing lebih tinggi di pasar. Program pemberdayaan ini dilaksanakan melalui pelatihan dan pendampingan kepada UMKM Mbok Umi. Pelatihan meliputi teknik produksi gethuk *frozen*, pengemasan yang higienis, serta strategi pemasaran. Proses produksi melibatkan tahapan perebusan, penghalusan, pembentukan, pelapisan dengan tepung panir, serta pembekuan pada suhu -18°C . Inovasi gethuk *frozen food* memungkinkan produk bertahan lebih lama tanpa kehilangan cita rasa khasnya. Pengemasan yang lebih modern, menjadikan produk ini memiliki nilai tambah dan daya tarik yang lebih besar. Pemasaran berbasis toko *frozen food* membuka peluang pasar lebih luas bagi UMKM mitra. Kegiatan pemberdayaan ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan memasarkan produk gethuk *frozen food*. Dampaknya, UMKM mitra mampu meningkatkan produksi serta memperluas jaringan pemasaran. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan produk pangan lokal yang lebih berdaya saing.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Corresponding Author:

Kartika Pibriyanti,

Fakultas Ilmu Kesehatan,

Universitas Darussalam Gontor,

Jl. Raya Siman, Demangan, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur.

Email: dkartika.02@unida.gontor.ac.id

1. PENDAHULUAN

Komoditas umbi-umbian khususnya singkong merupakan salah satu sumber pangan yang melimpah dan dapat ditemui dengan mudah serta harga yang terjangkau (Fairuzi, 2023). Singkong memiliki kandungan gizi seperti kalori, karbohidrat, protein lemak, mineral, vitamin B1, B2 dan vitamin C. Singkong dapat diolah dengan mudah menjadi produk makanan, baik makanan jadi maupun makanan siap saji (Wibowo, 2024). Singkong sendiri memiliki kandungan air lumayan tinggi yaitu 62,5 gram yang mana dapat merusak produk jual singkong apabila tidak diolah dengan baik dan benar (Sulistiyo, 2020). Salah satu contoh pengolahan bahan pangan lokal berbasis singkong adalah gethuk *frozen*. Gethuk merupakan salah satu makanan khas dari daerah Indonesia yang terbuat dari singkong yang telah direbus lalu dihaluskan hingga lembut (Pranatha, 2025). Gethuk memiliki daya simpan relatif singkat karena memiliki kandungan air 10-14% yang mana dapat menyebabkan gethuk rentan mengalami kerusakan (Susanti, 2020).

Pemberdayaan masyarakat melalui gethuk *frozen* merupakan salah satu upaya dalam pengembangan kualitas kerja, memperbaiki situasi lingkungan, meningkatkan kemandirian baik dalam segi individual maupun kelompok. Strategi pemberdayaan masyarakat ini dapat memunculkan ruang unuk mengembangkan potensi baik dari segi pangan lokal (Hartanto, 2019). Berdasarkan wawancara dan observasi yang telah dilakukan, pengolahan gethuk ini melihat potensi besar pada singkong yang melimpah tetapi kurang dimanfaatkan dengan baik. Singkong apabila dijual mentah harganya terlalu murah, sehingga muncul inovasi untuk mengolahnya menjadi produk bernilai lebih tinggi seperti gethuk *frozen*. Pengolahan gethuk *frozen* ini dilakukan dengan upaya mempertahankan cita rasa makanan tradisional serta menarik minat masyarakat terhadap olahan singkong kekinian serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Gethuk *frozen* merupakan olahan berbahan dasar singkong yang diolah dengan cara yang sederhana namun dengan tambahan inovasi untuk dapat meningkatkan daya simpan (Hartanto, & Prabawa, 2019). Pengolahan gethuk dengan cara ini dapat memperlambat pembusukan dengan mengubah kadar air didalam olahan gethuk menjadi es, sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri (Silaningsih, 2024). Pengolahan gethuk *frozen* berbahan dasar lokal merupakan salah satu bentuk inovasi alternatif pengembangan berbahan dasar pangan lokal dengan tetap menjaga cita rasa tradisional dari singkong.

Mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah UMKM Getuk di Dusun Ngrancang, Desa Dadapan, Kecamatan Kendal, Kabupaten Ngawi. Tujuan diadakannya kegiatan diharapkan dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan kualitas ekonomi, memberikan tambahan pengetahuan, dan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi gethuk *frozen*.

Permasalahan yang hadir dalam mitra ini adalah kurangnya sumber daya manusia dan fasilitas yang mendukung dalam proses pembuatan gethuk *frozen*. UMKM dan profesi yang dimiliki oleh masyarakat sekitar umumnya sebagai buruh tani, yang mana dalam pengembangan proses pembuatan gethuk *frozen* yang seharusnya membutuhkan kinerja yang cukup menjadi berkurang dan lambat dalam proses pengembangan dan pemasaran. Tantangan yang cukup lambat dari perkotaan, menyebabkan kurangnya pengenalan dan pemasaran kepada masyarakat sekitar sehingga membutuhkan uji coba dan kredibilitas tinggi dengan cita rasa makanannya. Masyarakat Ngrancang mengenal gethuk sebagai makanan khas tradisional, maka ketika makanan ini di inovasikan menjadi gethuk *frozen food* menimbulkan banyak pertanyaan dan keraguan dari masyarakat sekitar tentang cita rasa yang sesuai dan bagaimana ketahanan makanan tradisional tersebut ketika dijadikan dengan makanan pramodern tetapi memiliki rasa yang sama dengan gethuk pada umumnya. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan UMKM

Mbok Umi di Dusun Ngrancang melalui inovasi pengolahan pangan lokal berbasis singkong, khususnya gethuk. Tujuan utamanya adalah meningkatkan daya tahan, nilai tambah, dan daya saing produk gethuk melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan gethuk *frozen food*. Dengan penerapan teknik produksi yang higienis, pengemasan modern, serta strategi pemasaran berbasis toko *frozen food*, kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat, memperluas jangkauan pasar, dan mendorong kemandirian ekonomi UMKM mitra.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah melalui penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dengan tujuan agar mitra benar-benar memahami metode dan potensi pasar serta mampu memanfaatkannya sebagai peluang pertumbuhan bisnis dengan meningkatkan kreativitas. Masalah utama yang dihadapi oleh mitra dilakukan dengan menggunakan metode pendekatan, pengidentifikasi masalah (Santoso, 2023). UMKM Mbok Umi sebagai partisipan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yang di laksanakan di Dusun Ngrancang Desa Dadapan dari tanggal 23 Februari 2025 sampai tanggal 13 Maret 2025 dengan tiga tahapan.

Pemilihan UMKM Mbok Umi sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini didasarkan pada relevansi langsung dengan potensi lokal Dusun Ngrancang dalam pengolahan singkong, khususnya produk gethuk. UMKM Mbok Umi merupakan pelaku usaha satu-satunya yang telah aktif mengolah gethuk secara tradisional dan memiliki pengalaman dalam produksi skala kecil. Keberadaan UMKM ini menjadi representasi nyata dari potensi sekaligus tantangan yang dihadapi masyarakat dalam mengembangkan olahan pangan lokal. Oleh karena itu, pendampingan terhadap UMKM Mbok Umi dinilai strategis sebagai langkah awal dalam merintis inovasi produk gethuk *frozen food*, yang ke depannya dapat menjadi model percontohan dan inspirasi bagi masyarakat sekitar untuk turut mengembangkan usaha serupa.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan PkM

Pra Survei	Mengidentifikasi kebutuhan dan permasalahan spesifik mitra serta sosialisasi kegiatan kepada mitra dan tokoh masyarakat setempat
Pembentukan Tim	Pembentukan tim PkM yang memiliki keahlian dan pemahaman sesuai kebutuhan untuk menangani permasalahan mitra
Koordinasi dengan Mitra	Berkoordinasi penentuan waktu pelaksanaan kegiatan PkM
Koordinasi Tim	Berkoordinasi dalam melaksanakan tugas PkM, meliputi penyediaan materi, alat dan bahan
Penyuluhan Pelatihan dan Pendampingan	Pelaksanaan penyuluhan inovasi pangan dan pelatihan atau percobaan inovasi getuk menjadi <i>frozen food</i> dari bahan singkong
Evaluasi	Melaksanakan evaluasi dengan melakukan uji coba produk setelah menjadi frozen dan di goreng, uji coba daya terima kepada masyarakat sekitar dan pemasaran melalui penitipan produk frozen ke outlet <i>frozen food</i> pedagang setempat

Kegiatan ini dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan kepada pelaku UMKM tentang inovasi produk gethuk, teknik pengemasan, serta manfaat diversifikasi produk agar memiliki daya tahan lebih lama. Pelatihan diberikan kepada pelaku usaha dalam bentuk demonstrasi teknik pembuatan gethuk *frozen*, penggunaan bahan pengawet alami, serta

cara penyimpanan yang tepat untuk mempertahankan kualitas produk. Pelatihan dalam strategi pemasaran digital diberikan untuk memperluas jangkauan pasar. Metode ini digunakan dalam pengembangan formula gethuk *frozen* dengan tekstur dan rasa yang tetap terjaga. Selain itu, dilakukan pengenalan teknologi sederhana yang dapat diterapkan oleh pelaku UMKM, seperti penggunaan *vacuum sealer* dan *blast freezer* untuk memperpanjang masa simpan produk. Kegiatan pendampingan dilakukan dengan membantu UMKM dalam pengurusan izin usaha agar produk gethuk *frozen* dapat dipasarkan secara lebih luas, termasuk ke ritel modern (Hamdan, 2023).

Kegiatan ini, dilakukan dengan kerja sama antara UMKM dan Perguruan Tinggi untuk memberikan solusi inovatif terkait pengembangan produk, pengemasan, dan strategi pemasaran. Teknik pengumpulan data kami menggunakan observasi seperti mengamati proses produksi gethuk tradisional dan kendala yang dihadapi oleh UMKM, dengan melakukan wawancara yang mendalam dengan pelaku usaha, konsumen, serta pihak terkait dalam pengembangan produk, dan dokumentasi mengumpulkan data berupa foto, video dan dokumen pendukung dalam setiap tahap kegiatan. Data yang di peroleh dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk mengetahui efektivitas pelatihan, tingkat pemahaman masyarakat, serta potensi pasar dari produk gethuk *frozen*.

3. HASIL DAN ANALISIS

Kegiatan pemberdayaan masyarakat Dusun Ngrancang melalui pengembangan produk makanan gethuk tradisional menjadi *frozen food* telah berhasil dilaksanakan oleh mahasiswi KKN-T 36 Universitas Darussalam Gontor bekerja sama dengan UMKM Mbok Umi. Program ini bertujuan untuk meningkatkan daya tahan produk gethuk sehingga bisa menjangkau pasar yang lebih luas. Proses inovasi produk ini melibatkan beberapa tahapan, yaitu:

1.) Pelatihan Pembuatan Gethuk *Frozen*;

- a) Mahasiswi memberikan pelatihan kepada UMKM mengenai cara membuat gethuk dengan metode pembekuan agar lebih tahan lama.
- b) Pengolahan gethuk dilakukan dengan bahan-bahan yang mudah didapat, seperti singkong, gula pasir, gula merah, meses cokelat, tepung kanji, tepung panir, dan vanili.
- c) Proses pembuatan meliputi perebusan singkong, penghalusan, pembentukan gethuk, pelapisan dengan tepung panir, dan pengemasan.

Pelatihan pembuatan gethuk *frozen* yang diberikan kepada UMKM terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan motivasi peserta. Sebelum pelatihan, pembuatan gethuk ini hanya menggunakan Teknik tradisional tanpa pemahaman Teknik pembekuan yang sudah modern. Setelah diadakannya pelatihan ini, telah difahami pentingnya bahan berkualitas, proses higienis, serta teknik pembekuan untuk memperpanjang daya tahan produk.

Dalam praktik, peserta dapat menerapkan langkah-langkah pembuatan mulai dari perebusan, penghalusan, pembentukan, pelapisan tepung panir, hingga pengemasan dengan baik. Tidak hanya itu, pelatihan juga memotivasi masyarakat untuk mencoba produksi skala kecil di dalam usaha tersebut dan memikirkan strategi pemasaran baru. Secara keseluruhan, pelatihan ini dinilai efektif karena berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesiapan penjualan untuk mengimplementasikan hasil pelatihan dalam usaha sehari-hari.

Produk gethuk *frozen* ini juga memiliki potensi pasar yang menjanjikan karena memadukan cita rasa tradisional dengan daya tahan lebih lama. Di pasar local, produk ini menarik untuk toko oleh-oleh, warung, dan minimarket. Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis yaitu dalam satu minggu pemasaran di toko *frozen food*, produk gethuk frozen berhasil terjual 2 dari 11 kemasan yang dipasarkan. Hasil ini menunjukkan adanya minat awal dari konsumen, meskipun masih perlu strategi promosi lebih lanjut untuk meningkatkan penjualan ke depannya.



Gambar 1. Pengukusan Singkong



Gambar 2. Penghalusan Singkong



Gambar 3. Pemberian Meses Pada Gethuk



Gambar 4. Pemberian Tepung Panir

2.) Pengemasan dan *Branding*;

- Gethuk dikemas menggunakan plastik press kedap udara dengan label “Mbok Umi Gethuk” untuk meningkatkan nilai jual.
- Produk disimpan di *freezer* dengan suhu -18°C agar tetap awet sebelum dipasarkan.



Gambar 5. Pengemasan Gethuk Frozen

3.) Strategi Pemasaran;

- a) Produk *frozen food* ini dipasarkan melalui jaringan UMKM toko *frozen food*.
- b) Daya tahan simpan yang lebih lama, gethuk bisa dikirim ke luar daerah tanpa kehilangan cita rasa khasnya.

Pengembangan gethuk *frozen food* memiliki beberapa manfaat, baik bagi UMKM mitra maupun bagi masyarakat.

1. Keunggulan Inovasi Gethuk Frozen;

- a) Daya tahan lebih lama: Gethuk yang sebelumnya hanya bisa bertahan dalam hitungan hari kini dapat disimpan lebih lama hingga sekitar 6 bulan.
- b) Meningkatkan nilai tambah produk: Dengan *branding* dan pengemasan modern, gethuk menjadi lebih menarik bagi konsumen.
- c) Peluang pasar lebih luas: Produk ini dapat menjangkau konsumen di luar kota dan meningkatkan skala produksi UMKM.

2. Tantangan dan Kendala;

- a) Adaptasi metode produksi: Proses pembekuan memerlukan pemahaman baru bagi pelaku UMKM.
- b) Kapasitas penyimpanan terbatas: *Freezer* yang tersedia di UMKM masih terbatas sehingga jumlah produksi belum bisa dalam skala besar.
- c) Pemasaran digital masih terbatas: Perlu strategi lebih lanjut untuk meningkatkan pemasaran online.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi gethuk tradisional menjadi *frozen food* telah terlaksana dengan lancar. Program ini memberikan dampak positif bagi UMKM Mbok Umi dalam meningkatkan daya tahan produk, memperluas jaringan pemasaran, serta meningkatkan nilai ekonomi gethuk. Penggunaan metode pembekuan pada suhu -18°C , dapat meningkatkan daya tahan penyimpanan tanpa kehilangan cita rasanya. Strategi branding dan pemasaran ke toko *frozen food* memberikan peluang bagi UMKM untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Melalui pelatihan dan pendampingan, mitra UMKM kini memiliki keterampilan dalam pengolahan, pengemasan, serta pemasaran produk secara lebih efektif. Terdapat tantangan dalam hal kapasitas produksi dan pemasaran yang masih perlu ditingkatkan. Program kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat berlanjut dengan penguatan sarana produksi dan strategi pemasaran yang lebih optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Universitas Darussalam Gontor atas dukungan dalam pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada UMKM Mbok Umi, perangkat Dusun Ngrancang Desa Dadapan, serta seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini. Dukungan dari berbagai pihak sangat berarti dalam mewujudkan inovasi pangan berbasis lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamdan, Achmad, H. S. (2023). Pemanfaatan Teknologi Vacuum Sealer Sebagai Peningkatan Kualitas Packing Produk Frozen Food Pada Komunitas UMKM Shingara *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)* 6(1), 61-63.
- Wibowo, Agung, S. R. (2024). Pengembangan Usaha Bersama: Inovasi Teknologi dan Pemasaran Singkong Frozen di Kabupaten Karanganyar. *In Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat & CSR Fakultas Pertanian UNS Vol.4, No.1*, 54-67.
- Silaningsih, Endang, S. S. (2024). Peningkatan Daya Saing Produk Melalui Inovasi Produk, Branding dan Sistem Pemasaran Konsinyasi. *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat Vol.9, No. 11*, 1942-1949.
- Hartanto, R, Prabawa S. (2019). Getuk keju frozen di mojolaban sukoharjo jawa tengah. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 3(2), 38-42.
- Fairuzi, Mohammad Fajar, A. K. (2023). Pengolahan Variasi Singkong Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Makam Agung. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol.4 No.1*, 597-602.
- Pranatha, Rahayu, Asshofi & Dima (2025). Pelatihan Inovasi Olahan Singkong Getuk Mawar di Kampung Wisata Keceh Asmoro Mangunharjo Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 6(1), 71-78.
- Hartanto, Rofandi (2019). Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah. *PRIMA : Journal of Community Empowering and Service Vol.3, No.2* , 38-42.
- Santoso (2023). Pengembangan Metode Pemasaran Frozen Food Dengan Menerapkan E-Commerce Tokopedia. *Journal of Accounting and Business Studies Vol.8, No. 1*, 69-71.
- Susanti, Siti (2020). Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama di Era Pandemi Covid-19 di Kecamatan Banyumanik, Semarang. *In Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP Vol.1, No.1*.
- Sulistiyo, & Kevin (2020). Pengaruh Brand Image Dan Packaging Getuk Singkong Terhadap Minat Generasi Muda Mengonsumsi Makanan Tradisional Di Jabodetabek. *Journal Fame: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 2(2).