

## **Healthy Frozen Food and Drinks sebagai Upaya Penyediaan Makanan Sehat di TeFa Nutrition Care Center**

*Healthy Frozen Food and Drinks as an Effort to Provide Healthy Food at the TeFa Nutrition Care Center*

**Dahlia Indah Amareta<sup>1\*</sup>, M. Rizal Permadi<sup>2</sup>, Galih Purnasari<sup>3</sup>, Yoswenita Susindra<sup>4</sup>, Rindiani<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup> Health Department, Politeknik Negeri Jember

\* [dahlia\\_amareta@polije.ac.id](mailto:dahlia_amareta@polije.ac.id)

### **ABSTRAK**

Dalam rangka meningkatkan kualitas lulusannya, Politeknik Negeri Jember sebagai perguruan tinggi vokasi terkemuka terus berupaya mengembangkan Pusat Unggulan Teknologi (PUT) salah satunya adalah *Nutrition Care Centre* (NCC). Saat ini NCC mengalami keterbatasan yaitu pelayanan yang hanya fokus pada Konsultasi Gizi dan tempat pelaksanaan praktikum di Jurusan Kesehatan. Pelayanan produksi makanan sehat sebagaimana tercantum dalam Masterplan TeFa NCC selama ini belum dapat dilakukan dikarenakan terdapat kendala alat dan terbatasnya sumber daya di NCC. Tim Pengusul memberikan solusi untuk membekali mitra dengan pengetahuan dan ketrampilan produksi *healthy frozen food and drinks*, menyediakan peralatan yang berkaitan dengan produksi *healthy frozen food and drinks*, dan penguatan manajemen pemasaran produk dan kewirausahaan. Kegiatan pendampingan usaha *Healthy Frozen Food and Drinks* di NCC diawali dengan tahapan persiapan yaitu analisis situasi dan diskusi dengan pengelola NCC tentang kebutuhan pelaksanaan ToT pada TeFa NCC persiapan pembuatan varian *frozen food popsicle* dan *dimsum*, dilanjutkan desain kemasan produk dan label pangan olahan. Pelaksanaan kegiatan *Training of Trainee* (ToT) dilakukan pada pengelola NCC dan *NCC Student Forum*. Tahap akhir kegiatan berupa monitoring dan evaluasi berupa pendampingan usaha oleh tim pelaksana pengabdian pada unit kewirausahaan NCC. Faktor pendukung yaitu tersedianya sarana dan prasarana serta pasar yang cukup luas sebagai konsumen produk. Faktor penghambat usaha adalah keterbatasan sumber daya manusia karena masih memberdayakan *NCC Student Forum* yang memiliki kesibukan sebagai mahasiswa.

**Kata kunci** — NCC, produksi makanan sehat, *popsicle*, *dimsum*

### **ABSTRACT**

*In order to improve the quality of its graduates, Jember State Polytechnic as a leading vocational college continues to strive to develop a Technology Center of Excellence (PUT), one of which is the Nutrition Care Center (NCC). Currently, NCC is experiencing limitations, namely services that only focus on Nutrition Consultation and practicum implementation in the Health Department. Healthy food production services as stated in the TeFa NCC Masterplan have so far not been able to be carried out due to equipment constraints and limited resources at NCC. The Proposing Team provides solutions to equip partners with knowledge and skills in the production of healthy frozen food and drinks, provide equipment related to the production of healthy frozen food and drinks, and strengthen product marketing management and entrepreneurship. Healthy Frozen Food and Drinks business assistance activities at NCC begin with the preparation stage, namely situation analysis and discussion with NCC management regarding the need to implement ToT at TeFa NCC, preparation for making frozen food popsicle and dim sum variants, followed by product packaging design and processed food labels. Implementation of Training of Trainee (ToT) activities is carried out by the NCC management and the NCC Student Forum. The final stage of activities is monitoring and evaluation in the form of business assistance by the service implementation team in the NCC entrepreneurship unit. Supporting factors are the availability of facilities and infrastructure as well as a fairly large market as product consumers. The inhibiting factor for business is limited human resources because they are still empowering the NCC Student Forum which is busy as a student.*

**Keywords** — *production of healthy food, popsicles, dim sum*

## 1. Pendahuluan

Politeknik Negeri Jember (Polije) sebagai perguruan tinggi pendidikan vokasi (PTPV) didorong dan difasilitasi untuk menghasilkan lebih banyak inovasi dan produk teknologi tepat guna yang memiliki nilai tambah. Oleh karenanya Polije melaksanakan pembelajaran berbasis *Teaching Factory* (TeFa) dengan berbasis produksi/jasa yang mengacu pada standar dan prosedur yang berlaku di industri dan dilaksanakan dalam suasana seperti yang terjadi di industri.

Salah satu TeFa yang berada di lingkungan POLIJE yaitu *TeFa Nutrition Care Center* (NCC) yang berada di bawah naungan Jurusan Kesehatan. TeFa NCC memiliki jenis pelayanan yaitu: 1) Pelayanan pengkajian dan pemeriksaan status gizi baik secara antropometri, biokimiawi, fisik-klinis maupun *dietary history*; 2) Pelayanan konsultasi gizi dan perancangan menu baik diet gizi seimbang maupun diet khusus; 3) Pelayanan catering gizi dan penyediaan produk makanan/minuman sehat.

Saat ini NCC mengalami keterbatasan yaitu pelayanan yang hanya fokus pada Konsultasi Gizi dan tempat pelaksanaan praktikum di Jurusan Kesehatan. Pelayanan produksi makanan sehat di Tahun 2024 sebagaimana tercantum dalam Masterplan TeFa NCC selama ini belum diinisiasi dikarenakan terdapat kendala alat dan terbatasnya sumber daya di NCC.

Makan sehat bertujuan agar tubuh merasa nyaman, punya lebih banyak energi untuk beraktivitas serta terhindar dari penyakit. Jika seseorang menyantap makanan yang kaya gizi dengan benar dan seimbang, maka seseorang tidak harus melakukan diet untuk mengurangi atau menambah berat badan, karna tubuh akan menyesuaikan diri pada berat yang paling ideal [1].

Asupan buah dan sayur masyarakat Indonesia sangat kurang, hanya 10% penduduk yang mengonsumsi sayur dan buah dengan kategori cukup [2]. Artinya 90% penduduk tidak mengonsumsi buah dan sayur dengan jumlah yang dianjurkan. Penelitian terkait asupan serat yang dilakukan di Politeknik Negeri Jember menyimpulkan bahwa ada hubungan antara asupan serat [3].

Makanan beku olahan atau yang dikenal dengan *frozen food* merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. *Frozen food* pada awalnya diciptakan dan ditujukan untuk seseorang yang terlalu sibuk, tidak mau atau tidak mampu untuk menyiapkan makanan untuk dirinya sendiri. Makanan beku juga didefinisikan sebagai makanan yang di bekukan dengan tujuan untuk mengawetkan makanan hingga siap untuk dimakan [4]. *Frozen food* bisa jadi solusi bagi yang tidak ingin repot dalam memasak, banyak orang memilih *frozen food* karena praktis dan siap saji, frozen food dapat dibuat dengan sehat dengan meningkatkan jumlah sayuran pada produk misal (dimsum/siomay), tidak menggoreng makanan sehingga meminimalisir jumlah kalori yang terserap, maupun dengan tidak menggunakan gula sebagai pemanis seperti pada es *popsicle* dengan harapan akan mengurangi risiko penyakit degeneratif.

Pelayanan penyediaan makanan dan minuman sehat selama ini belum dapat dilakukan oleh TeFa NCC karena terdapat kendala alat dan terbatasnya jumlah dan keterampilan dari pegawai. Saat ini aktivitas NCC berfokus pada layanan Konsultasi Gizi dan sebagai tempat pelaksanaan praktikum di Jurusan Kesehatan. Untuk mengatasi keterbatasan tersebut, Tim Pengusul memiliki solusi yang dapat menjadi awalan untuk terselenggaranya produksi makanan sehat sesuai dengan masterplan yaitu dengan produksi *healthy frozen food and drinks*. Produk ini akan mendukung Tefa NCC untuk mendapatkan profit sebagai wujud kontribusi untuk Politeknik Negeri Jember yang sudah menyangand status BLU (Badan Layanan Umum), dan meningkatkan asupan buah dan sayur pegawai, mahasiswa maupun masyarakat luas.

## 2. Target dan Luaran

Berdasarkan permasalahan yang ditemui di TeFa NCC, khalayak sasaran yang dituju dalam kegiatan ini adalah TeFa NCC dan NCC Student Forum. NCC *Student Forum* adalah komunitas yang terdiri dari beberapa mahasiswa yang



memiliki minat menggeluti layanan yang ada di NCC.

Target diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Mitra dapat mengimplementasikan IPTEK dalam pembuatan *healthy frozen food and drinks* (*dimsum* dan *popsicle*/es lilin dari sari buah).
2. Mitra memperoleh ketrampilan dalam membuat *healthy frozen food and drinks*.
3. Mitra dapat menggunakan peralatan yang dihibahkan pihak pelaksana program pengabdian untuk membuat *healthy frozen food and drinks*.
4. Mitra dapat memasarkan *healthy frozen food and drinks* pada lingkup internal Politeknik Negeri Jember maupun masyarakat luas.

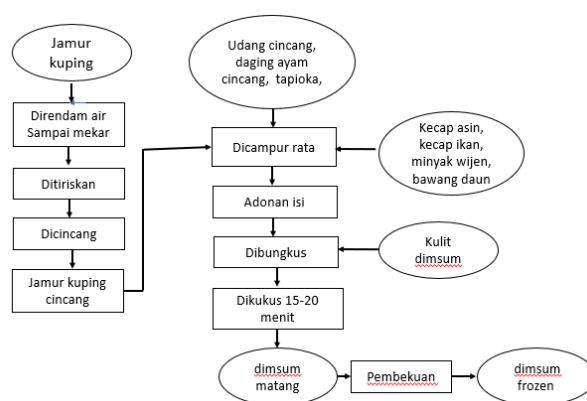
### 3. Metode

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat terdiri atas tiga tahapan yaitu a) Tahap Persiapan; b) Tahap Pelaksanaan yaitu berupa pelatihan/TOT (*Training of Trainer*) dan c) Tahap Monitoring dan Evaluasi berupa pendampingan usaha. Ketiga tahap kegiatan tersebut dilakukan di Laboratorium NCC Politeknik Negeri Jember yang diikuti oleh pengelola NCC dan mahasiswa NCC Student Forum. Pelaksanaan ToT meliputi 2 kegiatan demonstrasi dan praktik langsung produk *frozen food* yaitu *dimsum* dan *popsicle*.

#### a. Pembuatan Dimsum

Alat yang akan digunakan untuk pembuatan *dimsum* adalah *food processor*, nampan, pengukus, timbangan, mangkok, freezer, *vacuum sealer*, kompor, cetakan, freezer.

Bahan yang digunakan untuk membuat *dimsum* adalah : daging ayam 4 kg, udang kupas 2 kg, telur 20 btr, jamur kuping 100 g, tepung tapioka 1 kg, minyak goreng 1 liter, bumbu berupa garam, bawang putih, lada bubuk, kecap asin, bawang daun. Prosedur Pembuatan *Dimsum* disajikan dalam Gambar 1.

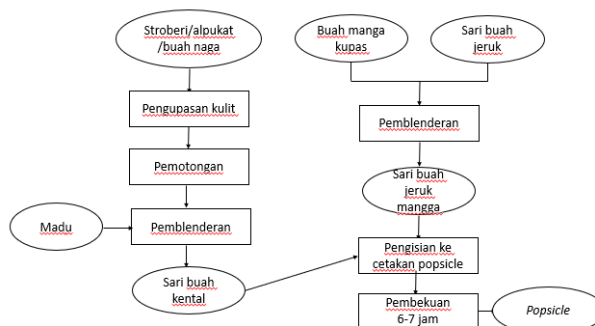


Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Dimsum

#### b. Pembuatan Popsicle

Alat yang diperlukan untuk membuat *popsicle* adalah blender, timbangan, gelas, cetakan *popsicle*, sendok, spatula, freezer.

Sedangkan bahan untuk membuat *popsicle* bermacam-macam buah-buahan (mangga, stroberi, buah naga, alpukat, dll) masing-masing 5 kg, madu 1,5 liter, dan sari buah jeruk 5 liter. Pembuatan *popsicle* sebagaimana tersaji dalam Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Popsicle

### 4. Pembahasan

Tahapan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini sesuai 3 tahapan yang direncanakan yaitu :

#### 4.1 Tahap Persiapan

Analisis situasi lanjutan dan diskusi dengan pengelola NCC tentang kebutuhan pelaksanaan ToT pada TeFa NCC dilakukan untuk mengetahui sumber daya yang tersedia sehingga diketahui kebutuhan dukungan terhadap usaha *frozen food*. Alat utama yaitu *food processor* dan blender telah dimiliki oleh NCC, sehingga yang dukungan alat yang diperlukan:

- a. *Freezer display* ukuran 100 liter
- b. Cetakan popsicle dari bahan *silikon*
- c. *Sealer* kemasan plastik
- d. *Heat gun*

Peralatan disediakan sebelum terlaksananya kegiatan ToT sehingga dapat mendukung pelaksanaan kegiatan.

Langkah selanjutnya yaitu persiapan modul “Usaha *Healthy Frozen Food and Drink* pada TeFa NCC Politeknik Negeri Jember”, percobaan untuk membuat produk *popsicle* yang sesuai dengan rasa, bentuk serta harga yang akan di tawarkan, serta mendesain kemasan *popsicle* dan dimsum.

Kemasan mempunyai peranan yang besar untuk mencegah dan memperlambat terjadinya kerusakan pada bahan makanan. Pengemasan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dari bahan yang dikemas [5]. *Popsicle* dikemas dengan menggunakan plastik transparan untuk menonjolkan warna buah asli yang akan menarik perhatian konsumen. Kantong plastik PP (*Polypropylene*) adalah jenis kantong plastik bening transparan yang biasa digunakan untuk memperjelas dan memperindah tampilan suatu produk dengan ciri bening, transparan, tidak elastis, bersih, higienis dan tidak berbau.

Label pangan olahan memuat nama produk, berat bersih, komposisi, informasi nilai gizi, dan anjuran membuang sampah pada tempatnya dan mendaur ulang bahan kemasan [6]. Label pangan juga merupakan sarana komunikasi produsen kepada konsumen mengenai suatu produk pangan. Pembuatan label pangan *popsicle* dan dimsum sebagai pangan olahan yang diperdagangkan mengikuti aturan yang berlaku agar memuat keterangan yang benar dan tidak menyesatkan. Desain label dibuat dengan beberapa kali revisi sebagai seperti pada Gambar 3.

## 4.2 Tahap Pelaksanaan

Kegiatan Pelaksanaan kegiatan *Training of Trainee* (ToT) dilaksanakan pada tanggal 16-17 Agustus 2023 dengan 4 materi utama yaitu:

- a. Tanggal 16 Agustus 2023

Materi 1: Pengolahan dan Penanganan Produk Pangan Beku disampaikan oleh Ir. Rindiani, M.P.

Materi 2: Pembuatan *popsicle* disampaikan oleh Dahlia Indah Amareta, S.KM., M.Gizi

- b. Tanggal 17 Agustus 2023

Materi 3: Pembuatan dimsum disampaikan oleh Galih Purnasari, S.Gz., M.Si. dan Irada Citra, S.ST

Materi 4: Analisis usaha dan strategi pemasaran disampaikan oleh Yoswenita Susindra, S.ST, M.Kes dan M. Rizal Permadi, S.Gz, M.Gizi.



Gambar 3 Kemasan dimsum dan popsicle

Keamanan pangan sebagai materi dasar dari proses produksi *Healthy Frozen Food and Drink*. Pada tahap ini dijelaskan mengenai cara pengolahan, penanganan bahan beku, serta pemilihan bahan baku hal ini penting di ketahui oleh mahasiswa selaku pengelola kewirausahaan agar tidak salah membeli bahan dalam hal ini pada pembuatan dimsum dan popsicle seperti telur, ikan, daging dan buah-buahan yang segar. Karena bahan baku sangat mempengaruhi kualitas produk yang akan di pasarkan.

Pemaparan materi dan praktik langsung pembuatan *frozen food* berupa *dimsum* dan *popsicle* dilaksanakan tim Pengusul bersama mahasiswa. Pada tahap ini dipraktekkan langsung oleh tim pengabdian bersama-sama dengan mahasiswa agar nantinya mahasiswa dapat melaksanakan proses pembuatan produk secara mandiri. Pelatihan dan demonstrasi atau praktik langsung dalam membuat *frozen food* merupakan metode yang sesuai untuk meningkatkan ketrampilan peserta. Dengan mempraktekkan langsung akan menambah pengalaman bagi peserta. Hal ini serupa dengan

pelatihan dan demonstrasi pembuatan *frozen food* produk siomay dari udang dan donat dari labu kuning yang dilakukan pada ibu-ibu anggota Dharma Wanita Persatuan Kabupaten Jember [7].

Analisis usaha dan strategi pemasaran meliputi perhitungan harga yang dihitung dengan mempertimbangkan harga bahan, listrik, bahan bakar, tenaga kerja, penyusutan alat. Praktis, bergizi dan higienis merupakan hal-hal yang diunggulkan oleh produk ini sehingga dalam strategi pemasaran juga akan melakukan edukasi gizi pada pelanggan. Tahap ini menjelaskan tentang prospek usaha *popsicle* dan dimsum kedepan, perhitungan harga, teknik marketing dan konsep pembuatan media, komponen ini tidak kalah pentingnya karena berhubungan dengan proses pemasaran agar khalayak mengenal NCC tidak hanya pelayanan namun juga produk kewirausahaan yang ditawarkan. Dalam materi ini dijelaskan juga pentingnya mengembangkan kewirausahaan di sosial media, seperti membuat postingan yang sederhana dan menarik.



Gambar 4 Kegiatan ToT tanggal 16-17 Agustus 2023

### 4.3 Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dilakukan setiap minggu dengan melakukan diskusi pada unit kewirausahaan NCC. Pada tahapan ini, tim pelaksana pengabdian juga melakukan pendampingan usaha yang dilakukan secara berkala selama 4 minggu dengan fokus pendampingan terhadap hal-hal berikut:

Minggu 1: Buku Kas dan Stok barang

Minggu 2: Media Promosi dan Media Edukasi

Minggu 3: *Advance Marketing*

Minggu 4: *Advance Marketing* dan Rencana Tindak Lanjut

Pelaksanaan pendampingan usaha dilakukan dengan tujuan agar usaha *Healthy Frozen Food and Drink* ini dapat konsisten, berkelanjutan serta berkembang lebih baik untuk pencapaian Milestone Catering Sehat NCC 2024.

Tahapan monitoring sebagian besar mengupayakan branding produk makanan sehat NCC melalui media sosial Instagram. Media sosial, sebagai salah satu bentuk media baru menjadi ruang yang dapat dimanfaatkan secara bebas oleh penggunanya. Indonesia menempati posisi sebagai salah satu negara terbesar pengguna Instagram dunia [8]. Sejak awal berdiri NCC memilih instagram sebagai sarana untuk mengenalkan personal branding. Pentingnya personal branding disini agar keahlian, pelayanan, dan produk NCC dapat lebih diingat. Dalam pembentukan personal branding, NCC memproduksi beberapa media video, foto dokumentasi dan informasi kesehatan yang secara berkala akan diposting dalam akun Instagram dengan menerapkan unsur utama berupa spesialisasi, kepemimpinan, kepribadian, perbedaan, kenampakan, kesatuan, keteguhan, dan maksud baik yang selain memuat informasi kesehatan, juga secara implisit menampilkan produk makanan sehat NCC yaitu *popsicle* dan dimsum.

Produk *popsicle* merupakan produk yang masih jarang dijual di daerah Jember dan sekitarnya. Hal ini tentu menjadi prospek usaha yang baik untuk ke depannya. Dimsum dengan 4 varian yang dimiliki merupakan produk yang banyak dijual dan digemari di kalangan mahasiswa. Pengembangan produk dimsum menjadi varian-varian baru sangat mungkin dilakukan [9]. Karakteristik NCC sebagai penyedia makanan sehat sangat mungkin melakukan pengembangan misalnya dengan membuat dimsum tinggi serat, dimsum dengan kearifan lokal menggunakan bahan yang mudah ditemui di Jember.

Analisis perhitungan break even point dilakukan dengan memperhitungkan biaya tetap, biaya variable dan harga jual produk sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi seluruh biaya tetap yang perlu dibayar untuk periode tertentu, seperti

biaya listrik, penyusutan alat, tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 450.000,00.

2. Menghitung biaya variabel per unit produk seperti tenaga kerja langsung, bahan baku, biaya lain sebesar Rp. 1800,00.
  3. Menentukan harga jual per unit yaitu Rp. 3000 untuk 1 pcs popsicle
- Perhitungan BEP

$$\frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga jual per unit} - \text{biaya variabel per unit}}$$

$$= \frac{450.000}{3000 - 1800}$$

$$= 375 \text{ pcs popsicle}$$

Berdasar perhitungan tersebut, divisi kewirausahaan NCC harus menjual minimal 375 bungkus *popsicle* setiap produksi agar mencapai titik impas di mana pendapatannya sama dengan biaya total produksi. Jika *popsicle* terjual lebih dari 375 bungkus, mereka akan menghasilkan keuntungan, namun jika terjual kurang dari 375 *psc*, maka akan mengalami kerugian.



Gambar 4.6 Pendampingan menghasilkan media promosi dan edukasi serta manajemen pemasaran produk

Evaluasi pada kegiatan usaha *Healthy Frozen Food* yang dikelola oleh NCC adalah adanya faktor pendukung yaitu tersedianya sarana dan prasarana serta pasar yang cukup luas sebagai konsumen produk. Faktor penghambat usaha adalah keterbatasan sumber daya manusia

karena masih memberdayakan NCC *Student Forum* yang memiliki kesibukan sebagai mahasiswa sehingga kurang optimal dalam waktu pelayanan. NCC *Student Forum* masih didominasi oleh mahasiswi yang sangat detail dalam pengelolaan usaha. Namun mahasiswi juga memiliki rasa tanggung jawab yang besar terkait keberhasilan studinya, sehingga mempengaruhi ketersediaan waktu mereka untuk menjalankan usaha. Pernyataan ini cukup berbeda pada mahasiswa, dimana mereka lebih bersedia meluangkan banyak waktu untuk menjalankan usaha [10], [11]. Hal ini kurang sesuai dengan penelitian Adha yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan minat berwirausaha antara mahasiswa dan mahasiswi [12]. Hal ini tentu memerlukan proses pendampingan secara berkala dari Pengelola NCC untuk dapat mengawal usaha agar bisa terus bertahan.

## 5. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian pendampingan Usaha *Healthy Frozen Food and Drinks* di NCC diawali dengan tahapan persiapan yaitu analisis situasi dan diskusi dengan pengelola NCC tentang kebutuhan pelaksanaan ToT pada TeFa NCC persiapan pembuatan varian *frozen food popsicle* dan dimsum, dilanjutkan desain kemasan produk dan label pangan olahan

Pelaksanaan kegiatan *Training of Trainee* (ToT) dilakukan pada pengelola NCC dan NCC *Student Forum* selama 2 hari. Tahap akhir kegiatan berupa pendampingan usaha oleh tim pelaksana pengabdian pada unit kewirausahaan NCC.

Saran terhadap keberlanjutan usaha ini ditujukan pada pengelola NCC untuk dapat melakukan pendampingan secara berkala terhadap kegiatan usaha dimsum dan *popsicle* NCC serta mengevaluasi produk yang telah ada dan mengembangkan 1 produk baru setiap 6 bulan sekali.

## 6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan pada P3M dan Politeknik Negeri Jember atas dukungan dana penelitian dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat Skema TeFa.

## 7. Daftar Pustaka

- [1] P. Y. D. Pare, M. Y. Kua, F. X. Dolo, Fl. P. Jaghung, and M. E. Lelifanti, "Sosialisasi dan Pendampingan Penerapan Pola Hidup Bersih dan Sehat sebagai Upaya Pencegahan Covid-19 di Desa Ekoroka," *J. Abdimas Ilm. Citra Bakti*, vol. 2, no. November, pp. 206–212, 2021.
- [2] Kemenkes RI, "Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia," *Laporan Nasional Riskesdas 2018*, vol. 53, no. 9. pp. 154–165, 2018, [Online]. Available: [http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 tentang PTRM.pdf](http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/PMK_No._57_Tahun_2013_tentang_PTRM.pdf).
- [3] R. Mabruroh and D. I. Amareta, "Hubungan Karakteristik Individu dan Faktor Lingkungan dengan Asupan Serat Makanan Mahasiswa Politeknik Negeri Jember," *J. Kesehat.*, vol. 6, no. 2, pp. 61–67, 2018 [Online]. Available: <https://jurkes.polije.ac.id/index.php/journal/article/view/20>
- [4] C. R. Rahardjo, "Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen Dalam Membeli Produk Frozen Food," *J. Performa J. Manaj. dan Start-up Bisnis*, vol. 1, no. 1, pp. 32–43, 2016, [Online]. Available: <https://journal.uc.ac.id/index.php/performa/article/view/106>.
- [5] R. Satria *et al.*, "Kajian Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Es Krim Soyghurt," *JOM Fak. Pertan.*, vol. 4, 2017.
- [6] BPOM, *Pedoman Label Pangan Olahan*. 2020.
- [7] Rindiani and G. Purnasari, "Peningkatan Keterampilan Pembuatan Frozen Food Bagi Anggota Dharma Wanita Persatuan Pemerintahan Kabupaten Jember," *J. Community Dev.*, vol. 3, no. 2, pp. 89–96, 2022 [Online]. Available: <https://comdev.pubmedia.id/index.php/comdev/article/view/69>
- [8] A. M. Afrilia, "Personal Branding Remaja di Era Digital," *Mediat. J. Komun.*, vol. 11, no. 1, pp. 20–30, 2018, doi: 10.29313/mediator.v11i1.3626.
- [9] V. A. Nurhidayati, A. Rizkiriani, A. Nuraeni, A. G. Prameswari, C. E. Marlin, and F. K. Naqli, "Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*)," *J. Sains Terap. Wahana Inf. dan Alih Teknol. Pertan.*, vol. 12, no. 2, pp. 98–109, 2022.
- [10] L. Yuhendri, "Perbedaan minat berwirausaha mahasiswa ditinjau dari jenis kelamin dan pekerjaan orang tua," *B. Proc. Publ. by Semin. Nas. Ekon. Manaj. dan Akunt. Fak. Ekon. Univ. Negeri Padang*, no. c, pp. 244–249, 2015.
- [11] L. S. Atmaja, *Manajemen Keuangan*, Edisi Revi. Yogyakarta: Penerbit Andi, 2022.
- [12] M. A. Adha, I. Arifin, Maisyaroh, Sultoni, and Sunarni, "Perbedaan minat berwirausaha berdasarkan jenis kelamin mahasiswa," *J. Adminitrasi dan Manaj. Pendidik.*, vol. 3, no. September, pp. 208–215, 2020.

