

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pengolahan Produk Pangan bagi Mitra Orang Muda Katolik dan Organisasi Wanita Katolik

Ignasius Radix A.P. Jati*¹, Rachel Meiliawati Yoshari², Adrianus Rulianto Utomo³, Erni Setijawaty⁴

^{1,2,3,4}, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

*e-mail: radix@ukwms.ac.id¹, rachelmy@ukwms.ac.id², rulianto@ukwms.ac.id³, ernisetijawaty@ukwms.ac.id⁴

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan bekerja sama dengan kelompok mitra yang tidak produktif secara ekonomi, khususnya Orang Muda Katolik Paroki Santo Paulus di Juanda, Sidoarjo, dan Organisasi Wanita Katolik Republik Indonesia Paroki Salib Suci Tropodo di Sidoarjo.. Dengan penguasaan pengetahuan dan metode-metode ini, mitra diharapkan dapat melatih diri menjadi wirausaha. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan produk pangan. Kegiatan telah dilakukan dalam beberapa tahapan, dimulai dengan pendataan peserta, diskusi persiapan, orientasi, pelaksanaan pelatihan, dan monitoring kegiatan usaha. Evaluasi kegiatan abdimas menunjukkan bahwa pelatihan diikuti oleh 20 peserta. Produk yang dilatihkan berupa bakso, nugget, dan siomai. Peserta dilatih untuk memilih bahan baku, tahapan-tahapan penting produksi, serta pengemasan dan penyimpanan beku/frozen. Acara berlangsung dengan baik dan dilakukan evaluasi sebelum dan setelah kegiatan yang menunjukkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk yang dilatihkan. Kesimpulan dari kegiatan ini, pelatihan yang diberikan dapat bermanfaat bagi organisasi mitra dan anggotanya dan berpeluang untuk meningkatkan taraf ekonomi.

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat, Mitra, Bakso, Nugget, Siomai

Abstract

This community service activity is being conducted in collaboration with economically unproductive partner groups, specifically the Catholic Young People's Association of St. Paul Parish in Juanda, Sidoarjo, and the Republic of Indonesia Catholic Women's Organization of Tropodo Holy Cross Parish in Sidoarjo. By enhancing their understanding of these processes, we aim to empower the partners to become entrepreneurs. The aim of the activity is to increase the knowledge and skills of partner groups and their members in the food processing field. The activities have been structured in several stages, including participant data collection, preparatory discussions, orientation, the implementation of training sessions, and the monitoring of business activities. The evaluation of the community service initiative revealed that 20 participants attended the training sessions. The products covered during the training included meatballs, nuggets, and dumplings. Participants learned how to select quality raw materials and mastered essential stages of production, packaging, and frozen storage. The event was successful, and evaluations conducted both before and after the training showed a significant increase in the participants' knowledge and skills related to the products being taught. As a conclusion, the community service can provide useful training for organizations to benefit its members and create opportunities in increasing the economic status.

Keywords: Community Service, Partnership, Meatball, Nugget, Dimsum

1. PENDAHULUAN

Saat ini masyarakat terutama generasi muda menghadapi berbagai macam tantangan yang berat mulai dari tuntutan kualitas sumber daya manusia (Robak & Albrychiewicz-Słocińska, 2019) sampai dengan perkembangan teknologi yang sangat pesat (Szymkowiak et al., 2021) dan berdampak pada perkembangan mental dari generasi muda (Neophytou et al., 2021). Pada satu sisi, dunia kerja profesional

mengharapkan orang muda yang memiliki kompetensi terukur dan siap kerja, di sisi lain gangguan dari perkembangan teknologi menjadi tantangan bagi dunia pendidikan dalam mempersiapkan generasi muda (Höttecke & Allchin, 2020). Ditambah dengan pola hidup instan dan produk-produk teknologi berupa tayangan media sosial yang menunjukkan gaya hidup yang mudah dengan pendapatan yang tinggi, membuat generasi muda menjadi rentan terhadap paparan yang negatif apabila tidak diperhatikan dengan baik (J. A. Lee et al., 2022).

Salah satu upaya untuk mempersiapkan generasi muda menghadapi berbagai tantangan yang dihadapi adalah membentuk kemampuan menjadi wirausaha. Wirausaha merupakan salah satu tren saat ini di kalangan generasi muda. Berbagai kisah sukses menjadi wirausaha bermunculan di sosial media (Irawanto & Novianti, 2021). Akan tetapi, tayangan singkat tersebut hanya menampilkan kesuksesan tanpa diperlihatkan secara nyata usaha, kerja keras, dan kegagalan yang mungkin dihadapi. Meskipun berbagai *platform* tersedia untuk mendukung kemampuan berwirausaha generasi muda seperti online market dan berbagai *platform* untuk mempersiapkan usaha (Carballo et al., 2022), namun yang paling penting untuk disadari oleh generasi muda adalah pengetahuan dan ketrampilan nyata dalam menghasilkan suatu produk.

Salah satu usaha yang potensial dijalankan oleh generasi muda adalah bidang pangan. Usaha pangan merupakan usaha yang mampu bertahan di tengah pandemi COVID-19 dan semakin berkembang (Tajvidi & Tajvidi, 2021). Produk yang potensial dikembangkan oleh generasi muda di antaranya adalah bakso, nugget, dan siomai. Produk ini dipilih karena pangsa pasarnya yang luas dan disukai berbagai kalangan. Ketiga produk juga fleksibel dan dapat dibuat dengan bahan-bahan yang dapat menyesuaikan harga jual dan sasaran konsumen. Bakso diyakini sebagai salah satu bentuk pengolahan daging tertua Bakso adalah makanan khas Indonesia yang berupa bola daging, biasanya dibuat dari campuran daging sapi giling, tepung tapioka, dan bumbu. Bakso sering disajikan dalam kuah kaldu panas yang gurih, dilengkapi dengan mi, bihun, tahu, taughe, dan pelengkap seperti seledri, bawang goreng, serta sambal. Selain daging sapi, bakso juga dapat dibuat dari daging ayam, ikan, atau udang. Makanan ini populer di berbagai kalangan karena rasanya yang lezat dan harganya yang terjangkau. Bakso biasanya dijual oleh pedagang keliling, warung, hingga restoran, dan memiliki banyak variasi seperti bakso urat, bakso isi telur, dan bakso keju.

Sementara itu nugget merupakan merupakan produk daging ayam yang dihancurkan dan dibentuk Kembali atau direstrukturisasi menggunakan tambahan bahan pengisi seperti tepung, maupun protein nabati, bahan pengikat seperti telur ataupun hidrokoloid dan dilapisi dengan tepung roti (Barros & Trindade, 2023). Variasi terkini mengganti tepung roti dengan *bubble crisp* sehingga menghasilkan nugget yang berpenampilan menarik dan tekstur lebih renyah.

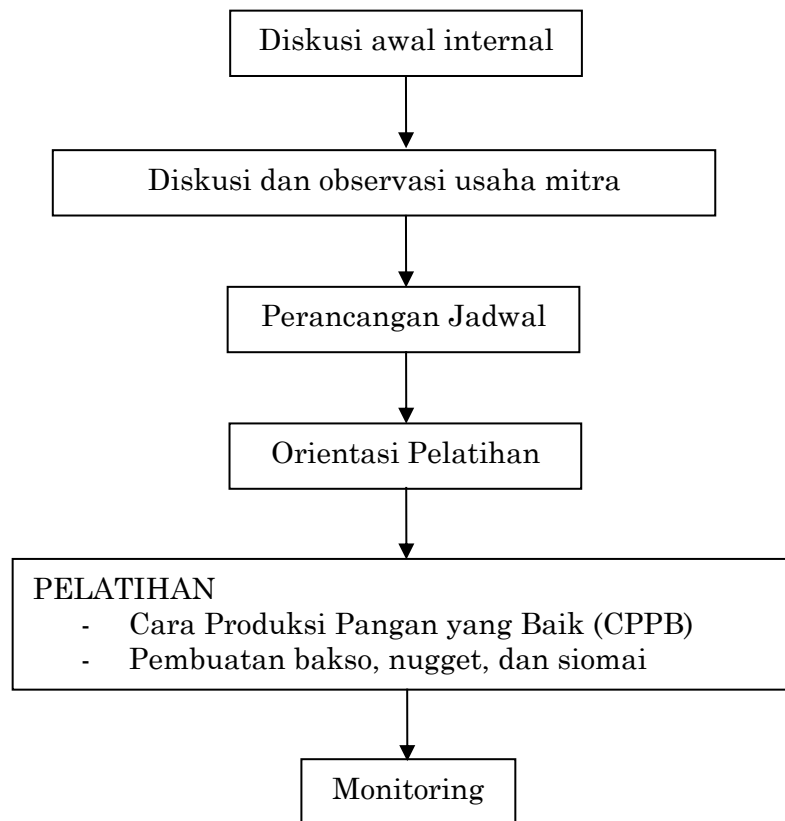
Siomai adalah makanan olahan yang menggunakan minimal 30% ikan/udang, atau surimi, atau dapat juga merupakan campuran daging ayam atau sapi dengan tambahan bahan pengisi seperti tepung terigu, maizena, ataupun tapioka, bumbu-bumbu dan bahan peningkat kualitas lainnya. Adonan siomai dibungkus dengan kulit pangsit dan selanjutnya dikukus untuk mematangkan (Evan et al., 2023). Siomai dapat dikonsumsi langsung setelah dikukus tanpa tambahan apapun, dan dapat juga dikonsumsi bersama dengan saus kacang, saus tomat, saus sambal sebagai pelengkap. Siomay dapat juga dikonsumsi bersama makanan berkuah seperti bakso.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bekerjasama dengan mitra organisasi kemasyarakatan yang merupakan kelompok mitra tidak produktif secara ekonomi yaitu paguyuban Orang Muda Katolik (OMK) Paroki Santo Paulus, Juanda, Sidoarjo dan organisasi Wanita Katolik Republik Indonesia (WKRI) paroki Salib Suci Tropodo, Sidoarjo. Hal mendasar yang menjadi masalah bagi mitra adalah terbatasnya

pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan yang baik, metode pembuatan produk-produk konvensional dengan inovasi kekinian, serta metode pengemasan dan penyimpanan produk yang memungkinkan dilakukan dalam waktu yang lama sehingga produk juga memiliki umur simpan panjang. Oleh karena itu tujuan kegiatan ini adalah pelatihan pembuatan produk berupa nugget, bakso, dan siomai dari sisi persiapan sampai dengan penyimpanannya untuk meningkatkan kemampuan mitra.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan rangkaian kegiatan selama enam bulan. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini yang telah dilakukan adalah, diskusi awal, diskusi dan observasi usaha mitra OMK Santo Paulus Juanda di Gereja Santo Paulus Juanda, perancangan jadwal kegiatan, orientasi pelatihan, penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), kegiatan pelatihan pembuatan produk frozen food berupa bakso, nugget, dan siomai, observasi dan pendampingan usaha mitra OMK Santo Paulus Juanda, serta monitoring rutin terhadap kondisi mitra. Rangkaian pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Tahapan pertama adalah diskusi awal internal untuk memetakan jalannya kegiatan, tahap selanjutnya adalah observasi usaha mitra serta diskusi dengan mitra hal ini penting untuk memberi gambaran kondisi sebenarnya dari mitra sekaligus pengumpulan informasi permasalahan yang dihadapi. Setelah itu dilakukan perancangan jadwal dan orientasi. Kegiatan ini berguna untuk memastikan produk yang akan dilatihkan sesuai dengan kebutuhan mitra. Kemudian tahapan selanjutnya adalah pelatihan. Diberikan pelatihan CPPB sebagai pengetahuan dasar yang sangat penting

dimiliki oleh pengusaha pangan. Setelah itu dilakukan pelatihan pembuatan produk berupa bakso, nugget, dan siomai. Tahapan terakhir adalah monitoring keberlanjutan pelatihan, termasuk mengevaluasi produk yang dihasilkan dan dijual pada konsumen. Untuk mengetahui efektivitas kegiatan dan pelatihan yang telah dilakukan, maka dilaksanakan evaluasi terhadap peningkatan pengetahuan mitra (Jati et al., 2022). Evaluasi dilakukan dengan pengisian kuesioner yang mengukur kemampuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan. Selain itu juga dilakukan pengukuran peningkatan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk yang dilatihkan. Hasil observasi dituangkan dalam skala penguasaan pengetahuan/ketrampilan 1-5. Skala 1 menunjukkan bahwa mitra tidak menguasai pengetahuan/ketrampilan tertentu; Skala 2 menggambarkan mitra agak menguasai; Skala 3 mitra menguasai; Skala 4 mitra sangat menguasai; dan skala 5 ketrampilan mitra sangat istimewa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

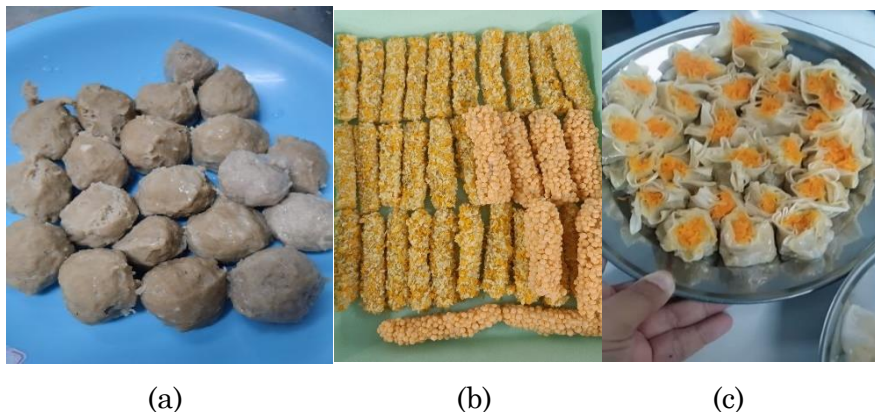
Fokus kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah memberikan penyuluhan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra untuk memproduksi bakso, nugget, dan siomai atau dimsum yang dapat disimpan beku. Materi yang diberikan adalah tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). CPPB adalah pedoman yang memastikan pengolahan pangan dilakukan secara aman, higienis, dan berkualitas (Hidayati, 2022). CPPB mencakup beberapa aspek utama, seperti pemilihan bahan baku yang berkualitas, kebersihan pribadi pekerja, sanitasi peralatan dan ruang kerja, serta pengendalian proses pengolahan. Langkah-langkah penting meliputi pencucian bahan, pemanasan untuk membunuh mikroba, pengemasan dengan material *food grade*, dan penyimpanan pada suhu yang sesuai. Dokumentasi proses juga dilakukan untuk mempermudah penelusuran jika terjadi masalah. Tujuan utama CPPB adalah mencegah kontaminasi pangan, menjaga keamanan produk, dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Penerapan CPPB wajib diawasi dan dievaluasi secara rutin. Materi disampaikan melalui diskusi ringan dan santai yang tidak terstruktur, sehingga mitra lebih nyaman dan mampu menyerap materi dengan lebih banyak dan tidak membosankan.

Fokus kedua adalah pelatihan pembuatan produk yaitu bakso, nugget, dan sosis. Mengingat mitra adalah masyarakat yang tidak produktif secara ekonomi, maka pengetahuan mengenai proses pembuatan produk masih rendah. Beberapa prinsip CPPB dapat diaplikasikan pada proses pembuatan produk. Contoh pengetahuan baru mitra adalah penggunaan bengkuang pada produk bakso. Penggunaan bengkuang dalam pembuatan bakso berfungsi sebagai bahan tambahan yang memberikan beberapa manfaat (Surya et al., 2023). Bengkuang mengandung kadar air yang tinggi, sehingga membantu menjaga kelembapan bakso, membuatnya lebih juicy dan tidak kering. Selain itu, serat dalam bengkuang membantu menciptakan tekstur yang lebih lembut dan kenyal pada bakso. Bakso yang dihasilkan dapat dilihat pada Gambar 2a. Rasa bengkuang yang netral tidak mengganggu cita rasa daging, tetapi justru memperkaya rasa keseluruhan. Bengkuang juga dapat digunakan sebagai bahan alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung, sehingga menghasilkan bakso yang lebih sehat dengan kandungan serat lebih tinggi. Penggunaannya cocok untuk inovasi produk bakso yang lebih bernutrisi dan menarik.

Beberapa hal baru yang dikenalkan pada mitra dalam pembuatan produk nugget misalnya penggunaan lemak dalam formulasinya (Meng et al., 2022). Penggunaan lemak dalam pembuatan nugget memiliki beberapa tujuan utama. Lemak membantu memberikan tekstur yang empuk dan juicy (Mena et al., 2020), sehingga nugget tidak terasa kering atau keras. Selain itu, lemak meningkatkan cita rasa gurih alami, membuat nugget lebih lezat dan memikat. Dalam proses pengadukan, lemak juga

berperan penting dalam membentuk emulsi, yaitu mengikat air dan protein sehingga adonan menjadi stabil dan homogen. Lemak menambah kandungan kalori, menjadikannya sumber energi yang baik. Meskipun demikian, kadar lemak harus dikontrol dengan tepat agar tidak berlebihan, sehingga nugget tetap memiliki kualitas tekstur yang baik dan sesuai dengan preferensi konsumen. Pada kegiatan ini mitra dikenalkan dengan produk bubble crumb yaitu pelapis dengan bentuk seperti bola kecil untuk mempercantik dan membuat renyah nugget (Gambar 2b)

Untuk produk siomai atau dimsum, mitra dikenalkan dengan penggunaan isolate protein kedelai. Isolat protein kedelai digunakan pada dimsum untuk meningkatkan kualitas dan nilai gizi (S. Y. Lee et al., 2023). Sebagai pengikat (*binder*), isolat protein kedelai membantu mengikat air dan lemak, menciptakan tekstur dimsum yang kenyal, lembut, dan *juicy*. Penggunaannya juga memperkaya kandungan protein, menjadikan dimsum lebih sehat dan bernutrisi. Selain itu, isolat protein kedelai dapat digunakan sebagai pengganti sebagian atau seluruh daging, sehingga cocok untuk varian dimsum berbasis nabati. Isolat ini juga meningkatkan stabilitas adonan, menjaga kelembapan, dan memperpanjang umur simpan. Dengan harga yang relatif ekonomis, isolat protein kedelai menjadi solusi praktis untuk menghasilkan dimsum berkualitas tinggi dengan biaya terjangkau. Taburan wortel membuat siomai lebih cerah dan menarik (Gambar 2c)



Gambar 2. (A) Produk Bakso, (B) Produk Nugget, (C) Produk Siomai

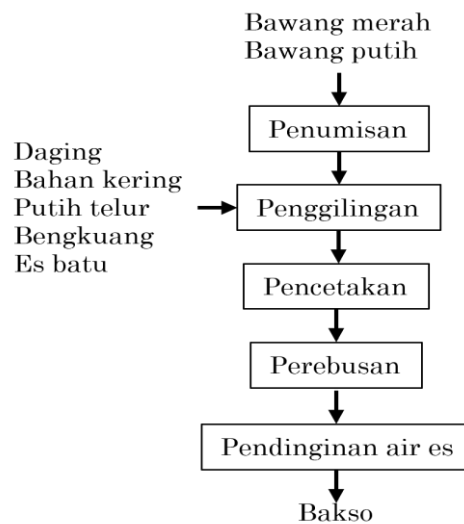
Formulasi produk nugget, bakso, dan siomai dapat dilihat pada Tabel 1. Sedangkan diagram alir pembuatannya dapat dilihat pada Gambar 3 untuk bakso, Gambar 4 untuk nugget, dan Gambar 5 untuk siomai.

Tabel 1. Formulasi Produk Nugget, Bakso, dan Siomai

Nugget		Bakso		Siomai/Dimsum	
Bahan	(g)	Bahan	(g)	Bahan	(g)
Ayam dada fillet	250	Ayam dada fillet	75	Ayam dada fillet/ikan fillet	125
Lemak/kulit ayam	50	Daging sapi	75	Lemak/kulit ayam	25
Tepung terigu	60	Lemak/kulit ayam	75	tapioka	75
Tepung tapioka	30	Tapioka	75	daun bawang	15
Bawang merah	20	Terigu	15	Bawang merah	10
Bawang putih	20	maizena	7,5	Bawang putih	10
Minyak goreng	60	Bawang merah	15	Minyak goreng	35
daun bawang	8	Bawang putih	15	Telur	20
Merica	4	Minyak goreng	9	Bengkuang kukus	50
Garam	7	Merica	3	Merica	2,5
Kaldu	7	Garam	3	Garam	2,5

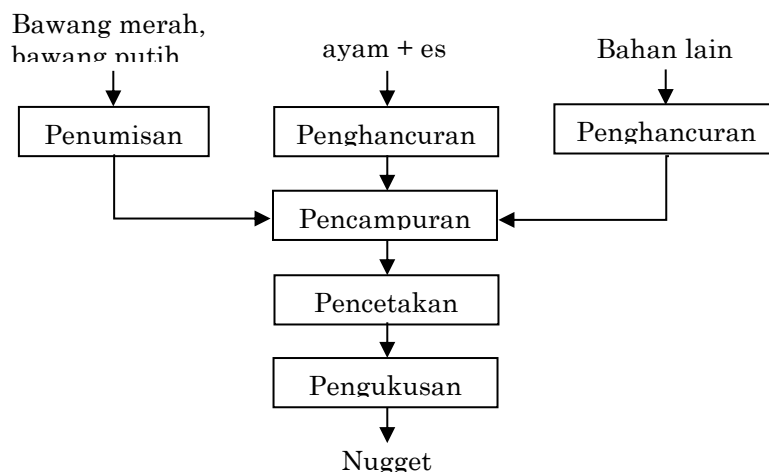
Gula	20	Kaldu	3	Kaldu	2,5
STPP	3	Gula	6	Gula	5
Karagenan	3	STPP	1.5	STPP	1,5
Es batu	100	Karagenan	1.5	Karagenan	1,5
		Es batu	75	Es batu	75
		Bengkuang serut	75	kecap asin	5
				Isolat protein kedelai	15

Selanjutnya akan dilakukan proses pembuatan bakso yang dapat dilihat pada gambar 3.



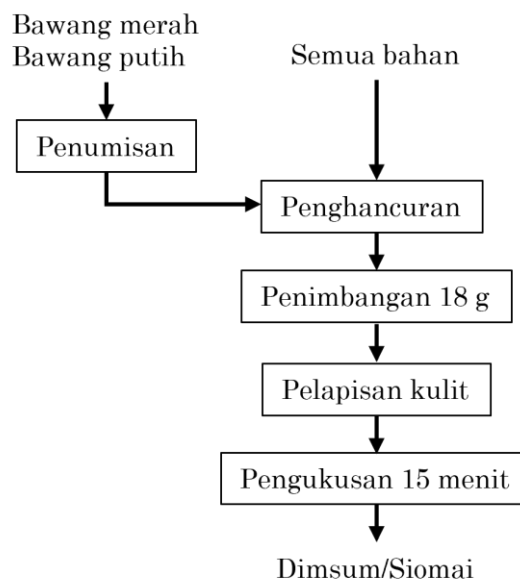
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Bakso

Proses pembuatan bakso (Gambar 3.) dimulai dengan persiapan bahan yaitu bawang merah dan bawang putih yang diiris tipis dan ditumis. Sementara daging, bahan-bahan kering, putih telur, bengkuang, dan es batu dipersiapkan untuk digiling Bersama tumisan bawang merah dan putih. Setelah digiling menjadi halus, dilakukan pencetakan bakso secara manual menggunakan tangan. Bakso yang telah dicetak segera dimasukkan ke dalam air mendidih dan direbus sampai mengapung di permukaan air. Setelah mengapung, bakso diambil dan dimasukkan ke dalam baskom yang berisi air es. Setelah dingin, bakso ditiriskan dan siap dikonsumsi ataupun dikemas untuk dibekukan



Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Nugget

Proses pembuatan nugget (Gambar 4.) dimulai dengan penyiapan bahan-bahan yang diperlukan. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis dan dilakukan penumisan. Sementara ayam tanpa tulang dan es batu diblender kasar untuk mendapatkan potongan-potongan daging ayam cincang. Bahan-bahan pendukung lain juga dikecilkan ukurannya menggunakan blender. Selanjutnya semua bahan dicampur dalam wadah baskom stainless. Setelah tercampur rata, dilakukan pencetakan berbentuk kotak persegi panjang. Nugget yang telah dicetak kemudian dikukus dalam dandang selama 30 menit. Selanjutnya, nugget kukus dicelupkan dalam kocokan telur dan dilakukan penyalutan menggunakan *bubble crumb* yang renyah. Nugget dapat langsung digoreng untuk dikonsumsi ataupun dikemas dan dibekukan.

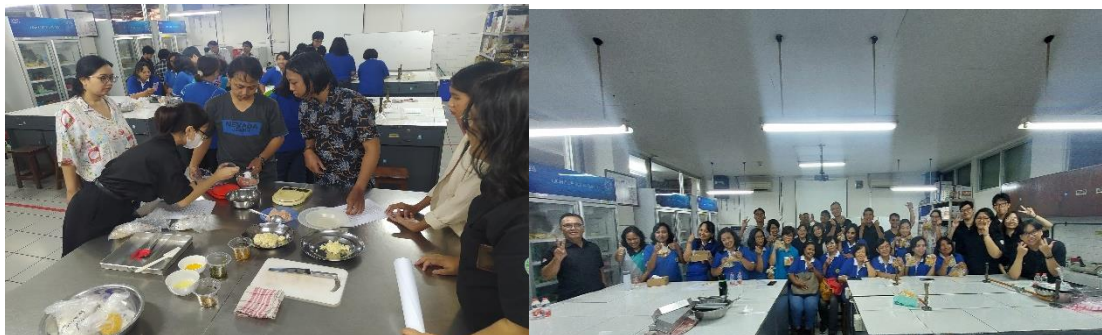


Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Siomai

Proses pembuatan siomai (Gambar 5.) dimulai dengan penumisan bawang merah dan bawang putih yang telah diiris tipis. Hasil tumisan ini kemudian dihancurkan menggunakan *food processor* bersama dengan bahan-bahan lain. Sebanyak 18 g adonan ditimbang sebagai isian kulit siomai. Pada bagian atas siomai ditaburkan wortel serut untuk pemberi warna cerah. Siomai kemudian dikukus selama 30 menit dalam dandang. Siomay yang dihasilkan dapat langsung dikonsumsi ataupun dikemas untuk dibekukan. Untuk mengevaluasi efektifitas kegiatan pengabdian masyarakat yang tercermin dalam parameter peningkatan pengetahuan serta peningkatan ketrampilan mitra pada topik kegiatan abdimas, maka dilakukan pengukuran dengan metode scoring (Jati et al., 2023). Hasil pengukuran yang dilakukan tersaji pada Tabel 2. Evaluasi yang dilakukan menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan dan juga ketrampilan mitra dari hasil perbandingan sebelum dan sesudah terlibat dalam kegiatan abdimas. Selama mengikuti kegiatan, antusiasme mitra terlihat melalui interaksi dengan pemateri dalam bentuk dialog mengenai cara pengolahan pangan yang baik, proses pembuatan produk, maupun produk yang diinginkan dan akan dikembangkan oleh mitra di luar produk pelatihan. Jalannya pelatihan dapat dilihat pada Gambar 6. Dengan pendampingan dari tim kegiatan pengabdian masyarakat yang melibatkan mahasiswa, kegiatan berlangsung dengan meriah dan mitra juga antusias dalam mengikuti.

Tabel 2. Pengukuran Pengetahuan/Ketrampilan Mitra

No	Parameter	Sebelum	Sesudah
1	Pengetahuan mitra tentang CPPB	2,2	4,8
2	Pengetahuan mitra tentang produk yang dibuat	3,9	4,5
3	Pengetahuan mengenai bahan tambahan pada produk yang dibuat	1,9	4,3
4	Ketrampilan pembuatan produk		
	Bakso	2,6	4,3
	Nugget	2,7	4,3
	Siomai	2,2	3,7



Gambar 6. Foto Kegiatan Pengabdian Masyarakat

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mampu meningkatkan pengetahuan mitra mengenai cara produksi pangan yang baik (CPPB). Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan berhasil meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk konvensional berupa nugget, bakso, dan siomai dengan penambahan bahan-bahan peningkat kualitas sekaligus dapat menurunkan biaya produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Teknologi Pertanian, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM), Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya yang telah memberi dukungan finansial terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2024 ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Barros, J. C., & Trindade, M. A. (2023). Strategies for producing healthier chicken nuggets—A review. *Brazilian Journal of Food Technology*, 26, e2023032. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.03223>
- Carballo, J., Rodriguez Chatruc, M., Salas Santa, C., & Volpe Martincus, C. (2022). Online business platforms and international trade. *Journal of International Economics*, 137, 103599. <https://doi.org/10.1016/j.jinteco.2022.103599>

- Evan, L., Musholaeni, W., & Tantal, L. (2023). PENENTUAN MASA SIMPAN PRODUK OLAHAN SIOMAY BERBASIS KROKOT (*Portulaca oleracea* L.): Determination Of The Shelf Period Of Krokot-Based Siomay ProductS (*Portulaca oleracea* L.). *Journal Of Industrial Engineering & Technology Innovation*, 1(1), 35–42. <https://doi.org/10.61105/jieti.v1i1.15>
- Hidayati, F. (2022). FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT). *Jurnal Endurance*, 6(3), 526–535. <https://doi.org/10.22216/jen.v6i3.525>
- Höttecke, D., & Allchin, D. (2020). Reconceptualizing nature-of-science education in the age of social media. *Science Education*, 104(4), 641–666. <https://doi.org/10.1002/sce.21575>
- Irawanto, D. W., & Novianti, K. R. (2021). ENTREPRENEURSHIP EDUCATION IN HIGHER EDUCATION: OPTIMIZING INNOVATIVE BEHAVIOUR OF Z GENERATION. *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship*. <https://doi.org/10.17358/ijbe.7.1.11>
- Jati, I., Nugrahaeni, I., Kuswardani, I., Jaka Mulyana, I., & Permata Sari Hartanti, L. (2022). Pelatihan Produksi Yogurt untuk Petani Susu “Gubug Lazaris”, Desa Sambirejo, Kediri, Jawa Timur. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–10. <https://doi.org/10.52072/abdine.v2i1.250>
- Jati, I. R. A. P., Budianta, T. D. W., & Setijawaty, E. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Pangan Potensi Tersimpan Beku Bagi UMKM Di Desa Keboananom, Gedangan, Sidoarjo. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 105–112. <https://doi.org/10.52072/abdine.v3i1.547>
- Lee, J. A., Sudarshan, S., Sussman, K. L., Bright, L. F., & Eastin, M. S. (2022). Why are consumers following social media influencers on Instagram? Exploration of consumers’ motives for following influencers and the role of materialism. *International Journal of Advertising*, 41(1), 78–100. <https://doi.org/10.1080/02650487.2021.1964226>
- Lee, S. Y., Lee, D. Y., Jeong, J. W., Kim, J. H., Yun, S. H., Mariano, E. Jr., Lee, J., Park, S., Jo, C., & Hur, S. J. (2023). Current technologies, regulation, and future perspective of animal product analogs—A review. *Animal Bioscience*, 36(10), 1465–1487. <https://doi.org/10.5713/ab.23.0029>
- Mena, B., Fang, Z., Ashman, H., Hutchings, S., Ha, M., Shand, P. J., & Warner, R. D. (2020). Influence of cooking method, fat content and food additives on physicochemical and nutritional properties of beef meatballs fortified with sugarcane fibre. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(6), 2381–2390. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14482>
- Meng, X., Wu, D., Zhang, Z., Wang, H., Wu, P., Xu, Z., Gao, Z., Mintah, B. K., & Dabbour, M. (2022). An overview of factors affecting the quality of beef meatballs: Processing and preservation. *Food Science & Nutrition*, 10(6), 1961–1974. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2812>
- Neophytou, E., Manwell, L. A., & Eikelboom, R. (2021). Effects of Excessive Screen Time on Neurodevelopment, Learning, Memory, Mental Health, and Neurodegeneration:

- A Scoping Review. *International Journal of Mental Health and Addiction*, 19(3), 724–744. <https://doi.org/10.1007/s11469-019-00182-2>
- Robak, E., & Albrychiewicz-Słocińska, A. (2019). Quality of Work as a Challenge for Modern Management of Human Resources in Relation to Employees from Z-Generation. *Quality Production Improvement - QPI*, 1(1), 93–100. <https://doi.org/10.2478/cqpi-2019-0013>
- Surya, R., Destifen, W., Nugroho, D., & Stephanie. (2023). Pempek: Traditional fishcake dish from South Sumatra, Indonesia. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 57–76. <https://doi.org/10.20956/canrea.v6i1.964>
- Szymkowiak, A., Melović, B., Dabić, M., Jeganathan, K., & Kundi, G. S. (2021). Information technology and Gen Z: The role of teachers, the internet, and technology in the education of young people. *Technology in Society*, 65, 101565. <https://doi.org/10.1016/j.techsoc.2021.101565>
- Tajvidi, R., & Tajvidi, M. (2021). The growth of cyber entrepreneurship in the food industry: Virtual community engagement in the COVID-19 era. *British Food Journal*, 123(10), 3309–3325. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2020-0559>