Penguatan Usaha Frozen Food menuju Meals Ready To Eat di Masa Pandemi Covid-19 Dapur Bizain Wedomartani Ngemplak Sleman Yogyakarta

Oleh: Prihastuti Ekawatiningsih dan Rizqie Auliana

ABSTRAK

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.

Kondisi pandemi Covid-19 menyebabkan banyak industri yang terkena imbasnya termasuk industri kuliner. Pandemi virus corona (Covid-19) memang menjadi tantangan besar yang harus dihadapi pelaku usaha. Bertolak belakang dengan hal tersebut, beberapa pelaku usaha justru mengalami peningkatan penjualan. Salah satunya adalah usaha makanan cepat saji berteknologi *retort* yaitu *meals ready to eat (MRE)*. Teknologi *retort* mampu bersaing dengan produk *frozen food* yang terbatas masa simpan dan jenisnya yang berwujud makanan siap santap. Produk *meals ready to eat* merupakan layanan yang memudahkan bagi para ibu atau wanita karir yang banyak memiliki aktivitas di luar rumah. Berdasarkan penelitian, para ibu banyak membutuhkan waktu untuk menyiapkan bahan masakan seperti membersihkan, memotong, merajang dan setelah memasakpun para ibu harus membersihkan dapur. Kehadiran layanan *meals ready to eat* diharapkan dapat membantu para ibu dalam urusan memasak di dapur sehingga para ibu dapat lebih memiliki waktu yang berkualitas untuk keluarga. *Meals ready to eat* merupakan produk hidangan siap saji yang telah melalui serangkaian proses pengolahan atau pemasakan dan diakhiri dengan teknologi sterilisasi yang disebut retort dan dikemas dalam kemasan kedap udara sehingga umur simpannya panjang.

Desa Wedomartani di Kecamatan Ngemplak terletak di Utara Yogyakarta yang berdekatan dengan kampus Instiper dan juga UNRIYO yang tentunya banyak anak kos dari luar pulau yang masih tertinggal di Yogyakarta karena tidak bisa pulang kedaerahnya di masa pandemic Covid-19 ini. Di Desa Wedomartani juga sudah dikepung banyak komplek atau perumahan yang biasanya secara modern dan karena kesibukannya memilih makanan yang serba cepat sehingga ketersediaan makanan dalam bentuk *meals ready to eat* dibutuhkan. Di Desa ini ada 1 usaha (UMKM) *frozen food* jenis *ready to cook* Dapur Bizain yang sedang berkembang. Namun diversifikasi produk masih belum dikembangkan serta masih dikelola secara sederhana. Oleh karena itu tim menganggap bahwa Dapur Bizain memerlukan bentuk pelatihan untuk meningkatkan produksi guna mendukung kemajuan usaha serta berdampak positif pada ekonomi masyarakat karena dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya. Produk juga akan berkembang dari *frozen food* bertambah menjadi *meals ready to eat*.

Ada 3 permasalahan yang ditangani di Dapur Bizain, yaitu: 1) diversifikasi produk, produk *meals ready to eat*, 2) perbaikan sistem manajemen usaha secara lebih profesional, manajemen usaha yang selama ini dilakukan masih sederhana baik bahan, peralatan, manusia dan keuangan sehingga ditata ulang agar kesehatan usaha dapat ditingkatkan. 3) perluasan jangkauan pemasaran. Ketiga permasalahan inilah yang diselesaikan melalui program iptek masyarakat agar produksi menjadi semakin berkembang dan jangkauan pemasaran semakin luas. Peralatan yang dapat diterapkembangkan pada program kegiatan ini adalah peralatan berupa 1 unit Food Vacuum Sealer portable FreshWorld FW-5060 dan 1unit Manual Induction Sealer, DCGY-F300A/500A/1000A.vv

Kata Kunci: *frozen food, retort, meals ready to eat, dapur bizain*