

Pelatihan Pembuatan Es Krim Sederhana Sebagai Langkah Awal Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri

Muh. Shofi^{1*}, Mardiana Prasetyani Putri²

¹Program Studi S1 Biologi Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, ²Program Studi S1 Kimia Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

[*kirana_shofi@yahoo.com](mailto:kirana_shofi@yahoo.com)

ABSTRAK

Es krim merupakan salah satu jajanan yang paling digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga dewasa menyukai jajanan tersebut. Sebab jenis jajan ini merupakan salah satu produk yang kaya akan inovasi. Salah satu inovasi pembuatan es krim yaitu es krim yang berbahan dasar sayuran. Selain sebagai makanan ringan, es krim ini juga dapat menambah nutrisi bagi tubuh. Sebab banyak anak-anak yang tidak suka makan langsung sayuran. Adanya inovasi tersebut dapat mengatasi masalah para ibu bila anaknya tidak suka makan sayur. Tujuan dari pengabdian ini yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang cara memanfaatkan sayuran sebagai bahan dasar pembuatan es krim yang kaya akan nutrisi. Pelaksanaan kegiatan pada tanggal 14 Februari - 14 Maret 2020 bertempat di Desa Gogorante RT 2 RW 1 Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri. Hasil yang didapat pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu masyarakat mitra sangat antusias mengikuti kegiatan tentang cara membuat es krim berbahan dasar sayuran. Berdasarkan hasil kuisioner tentang cara membuat es krim berbahan dasar sayuran menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan sekitar 100% pengetahuan mitra pengabdian masyarakat tentang cara membuat es krim berbahan dasar sayuran

Kata Kunci: Es Krim, Sayuran, Desa Gogorante

Simple Ice Cream Making Training as a First Step for Economic Empowerment Community of Gogorante Village Ngasem District Kediri Regency

ABSTRACT

Ice cream is one of the most popular snacks by the community, ranging from children to adults like these snacks. Because this type of snack is one product that is rich in innovation. One of the innovations in making ice cream is ice cream made from vegetables. Apart from being a snack, this ice cream can also add nutrients to the body. Because many children do not like to eat vegetables directly. The existence of these innovations can overcome the problems of mothers if their children do not like to eat vegetables. The purpose of this service is to increase public knowledge about how to use vegetables as the basic ingredients for making ice cream which is rich in nutrients. The activity was carried out on February 14 - March 14, 2020, at Gogorante Village, RT 2 RW 1, Ngasem District, Kediri Regency. The results obtained in this community service activity are that the partner community is very enthusiastic about participating in activities on how to make vegetable-based ice cream. Based on the results of the questionnaire on how to make vegetable-based ice cream, it showed a significant increase of around 100% of community service partners' knowledge about how to make vegetable-based ice cream.

Keywords: Ice Cream, Vegetables, Gogorante Village

1. PENDAHULUAN

Es krim merupakan salah satu jajanan yang paling digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga dewasa menyukai jajanan tersebut. Rasa yang manis, gurih, dingin dan lembut dari es krim sangat menggugah selera selain itu, jenis jajan ini merupakan salah satu produk yang kaya akan inovasi. Pembuatan es krim sebenarnya sederhana saja, yakni mencampurkan bahan-bahan dan kemudian mendinginkan (Antong & Maharani, 2017a). Es krim yang biasanya terdapat di pasaran biasanya terbuat atau berbahan dasar susu cair. Peran dari susu sebagai rasa khas dari es krim ini bisa digantikan oleh sayuran berupa sawi sebagai salah satu inovasi pembuatan es krim yaitu es krim yang berbahan dasar sayuran. Sayuran sawi merupakan tumbuhan yang ditanam untuk dikonsumsi daunnya (Antong & Maharani, 2017b, Miatmoko *et al.*, 2017).

Sawi hijau merupakan sayuran hijau yang mengandung berbagai macam zat gizi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Vitamin yang terkandung dalam sawi adalah Vitamin A, Vitamin C, Thiamine (Vitamin B₁) dan Riboflavin (Vitamin B₂). Sedangkan mineral yang terkandung dalam Sawi adalah zat Besi (Fe), Fosfor (P), Kalsium (Ca) dan Natrium (Na). Kandungan gizi lainnya yang terdapat dalam Sawi adalah Protein, Lemak dan karbohidrat (Syarif & Flaning, 2013).

Keistimewaan sawi dalam kandungan gizi terletak pada kandungan β -karoten yang cukup tinggi dibanding dengan jenis sayuran lainnya. Adanya kandungan β -karoten yang tinggi pada sawi dapat mengatasi dan mencegah penyakit rabun ayam (xerophthalmia) (Syarif & Flaning, 2013). Selain itu kandungan senyawa fitokimia yaitu khususnya glukosinat didalam sawi hijau berfungsi untuk membantu mencegah dari terserangnya penyakit kanker prostat (Fadmawati *et al.*, 2019).

Berdasarkan uraian di atas perlu adanya inovasi pemanfaatan sayur sawi sebagai bahan dasar pembuatan es krim yang kaya akan nutrisi melalui program pengabdian masyarakat. Adanya inovasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan dapat mengatasi masalah para ibu yang memiliki anak yang kurang suka dengan sayur. Tujuan dari pengabdian ini yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang cara membuat es krim berbahan dasar sayuran berupa sawi dan meningkatkan peluang baru di dunia usaha es krim berbahan dasar sayuran berupa sawi sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

2. METODE PENGABDIAN

2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan program ini yaitu pada tanggal 14 Februari - 14 Maret 2020. Adapun tempat pengabdian di rumah bapak RT Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri.

2.2 Metode Pengabdian

Metode yang digunakan pada pelaksanaan pelatihan pembuatan es krim berbahan dasar sayuran sebagai berikut:

Tabel 1. Metode Pengabdian

Kegiatan	Metode	Keterangan
Pemberian wawasan tentang manfaat sayuran untuk kesehatan khususnya sawi	Ceramah, tanya jawab	Rumah bapak RT Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri

Kegiatan	Metode	Keterangan
Pelatihan pembuatan es krim berbahan dasar sayuran	Ceramah, demonstrasi, tanya jawab	Rumah bapak RT Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri

2.3 Bentuk Kegiatan

1. Tahap Sosialisasi Program

Pada tahap ini sosialisasi dilakukan dengan mengajak tokoh masyarakat untuk mendukung dan membangkitkan semangat masyarakat agar proaktif dalam setiap program. Program ini diperkenalkan kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat RT 2 RW 1 Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri. Sosialisasi ini sangat efektif dalam menciptakan komunikasi yang baik antara tim pelaksana dan segenap masyarakat sehingga kegiatan diharapkan dapat berjalan lancar.

2. Tahap Pendidikan dan Pelatihan

Tahap pendidikan dan pelatihan (diklat) yang dilakukan yaitu penyuluhan mengenai manfaat sayuran untuk kesehatan dan pembuatan es krim berbahan sayuran. Setelah tahap pendidikan dan pelatihan ini masyarakat dapat menggunakan kemampuannya untuk membuat es krim dengan bahan dasar sayuran sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

3. Evaluasi Kegiatan

Untuk mengetahui keberhasilan dari kegiatan ini maka dilakukan evaluasi yaitu:

- Evaluasi awal yang bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta pengabdian masyarakat mengenai manfaat sayuran untuk Kesehatan dan pembuatan es krim.
- Evaluasi proses yang bertujuan untuk mengetahui dukungan, kendala kegiatan dan dampak pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.
- Evaluasi akhir yang bertujuan untuk mengetahui manfaat kegiatan pengabdian bagi ibu-ibu PKK Desa Gogorante (Shofi, 2019)

Parameter keberhasilan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan mitra mengenai pemanfaatan sayuran yaitu sawi sebagai bahan dasar pembuatan es krim. Evaluasi kegiatan ini dilaksanakan dengan memberikan kuisioner diawal (*pretest*) dan diakhir (*posttest*) penyuluhan. Kuisioner yang diberikan berisi pertanyaan-pertanyaan terkait materi yang disampaikan pada penyuluhan. Jika skor *posttest* peserta yang dihasilkan lebih baik daripada *pretest*, maka hal tersebut mengindikasikan jika pelatihan ini telah berhasil (Shofi & Prasetyani, 2020).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

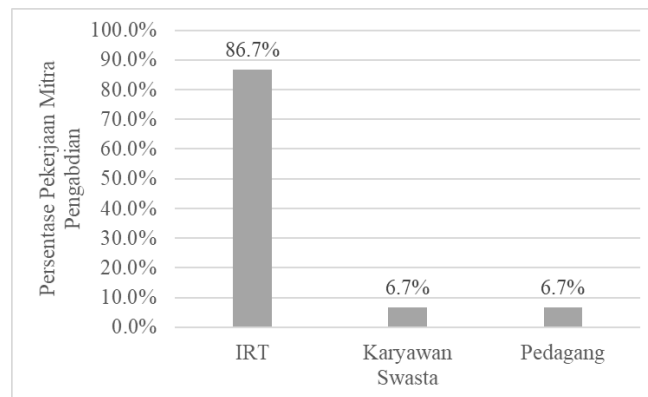
3.1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan pada pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri yaitu tahap perizinan dan sosialisasi kegiatan dilakukan dua minggu sebelum pelaksanaan pelatihan dan pendampingan. Perizinan dan sosialisasi dilakukan secara lisan dan langsung menemui Ketua RT 2 yang rencannya sebagai tempat pengabdian. Pada kegiatan sosialisasi ini dilakukan penyampaian gambaran umum kegiatan, tujuan, dan diskusi dengan Ketua RT sehingga diperoleh ijin untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di

wilayah kerjanya. Persiapan pelaksanaan kegiatan ini dihadiri oleh tim pengusul dan Ketua RT serta mahasiswa yang akan terlibat pada kegiatan pengabdian masyarakat.

3.2. Kegiatan Penyuluhan

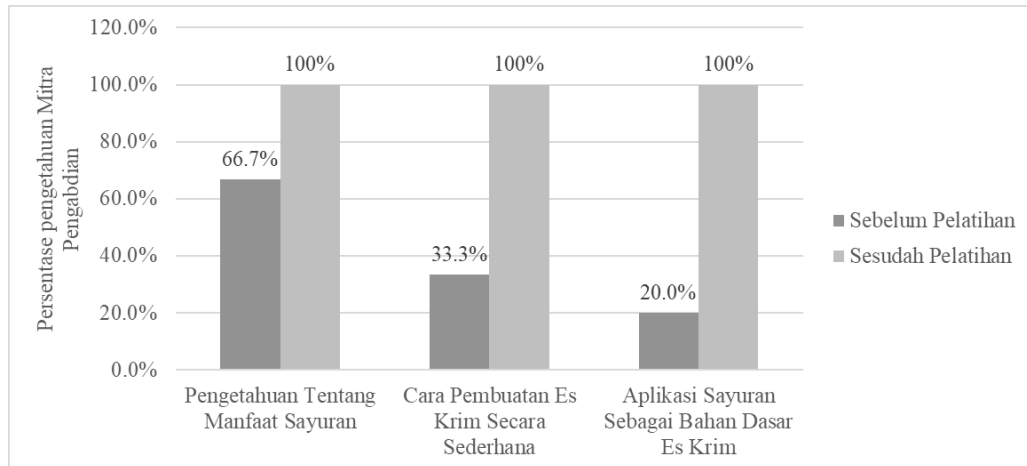
Kelompok sasaran pelatihan ini adalah para ibu-ibu PKK RT 2 RW 1 Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri dengan jumlah peserta pengabdian sebanyak 15 orang. Berdasarkan hasil survei kebanyakan peserta merupakan ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan (Gambar 1).



Gambar 1. Grafik Rata-Rata Pekerjaan Mitra Pengabdian

Tahap selanjutnya adalah tahapan sosialisasi dan persiapan kegiatan pelatihan dan pendampingan terhadap mitra pengabdian yaitu warga RT 2 RW 1 Desa Gogorante. Pada tahap ini tim berkunjung kepada mitra untuk mensosialisasikan kegiatan pelatihan dan pendampingan, menjelaskan peran mitra dalam kegiatan. Adapun sosialisasi yang dilakukan terhadap mitra adalah rencana pelatihan pembuatan es krim berbahan dasar sayuran yang kaya akan vitamin dan antioksidan. Selain sosialisasi mengenai kegiatan pelatihan dan pendampingan, sosialisasi juga membahas tentang kesiapan mitra dalam pelaksanaan pelatihan dan pendampingan, tempat pelaksanaan pelatihan dan pendampingan, dan kesiapan anggota kelompok dalam melaksanakan pelatihan dan pendampingan. Saat sosialisasi tidak ditemui kendala yang berarti karena masyarakat mengharapkan adanya kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan di RT 2 RW 1 Desa Gogorante. Dampak dengan adanya sosialisasi ini adalah mitra menjadi mengerti tujuan adanya program pelatihan dan pendampingan yang dilakukan, mitra menjadi paham tupoksi sebelum dilaksanakan kegiatan pelatihan dan pendampingan. Harapan dari tim pelaksana dengan adanya pelatihan pembuatan es krim berbahan dasar sayuran yang sehat dan kaya akan antioksidan dapat meningkatkan pengetahuan tentang manfaat sayuran sebagai bahan dasar es krim sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari sayuran dan menambah kreasi jajanan yang berbahan dasar sayuran.

Tahap berikutnya itu pelatihan dan pendampingan kepada mitra pengabdian. Tahap ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta tentang bagaimana mengolah sayuran sebagai bahan dasar pembuat es krim. Sebelum penyampaian materi dilakukan *pretest* terlebih dahulu untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta tentang es krim berbahan dasar sayuran. Berdasarkan pada Gambar 2 menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan mitra mengenai es krim berbahan dasar sayuran masih rendah, hal tersebut terbukti dari hasil *pretest* menunjukkan hampir 70% tidak mengetahui tentang es krim berbahan dasar sayuran.



Gambar 2. Persentase Tingkat Pengetahuan Peserta Sebelum dan Setelah Pengabdian Masyarakat



Gambar 3. Penyampaian Materi Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Sayuran

Setelah diadakan *pretest* kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi tentang cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran (Gambar 3). Penyampaian materi dilakukan dengan ceramah menggunakan media *powerpoint* dengan 3 pokok bahasan yaitu :

- Manfaat sayuran untuk kesehatan
- Proses pembuatan es krim sederhana
- Langkah-langkah pembuatan es krim berbahan dasar sayuran.



Gambar 4. Antusias Mitra Mendengarkan Materi tentang Manfaat Sayuran untuk Kesehatan

Berdasarkan hasil pengamatan pada saat pemberian materi, peserta terlihat antusias pada materi yang disampaikan (Gambar 4). Hal tersebut terbukti banyak peserta menanyakan tentang cara pembuatan es krim yang baik dan benar.

Setelah penyampaian materi oleh tim pengabdian, peserta langsung mempraktekkan cara perbanyakan tanaman anggrek dengan cara split dan pembuatan media tanam menggunakan pecahan batu bata (Gambar 7). Peserta dibimbing dengan beberapa mahasiswa untuk langkah langkah perbanyakan dan cara pembuatan media tanam tanaman anggrek.



Gambar 5. Praktek Langsung Mitra Pengabdian Tentang Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Sayuran



Gambar 8. Hasil Pelatihan Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Sayuran Sawi

Berdasarkan hasil kuisioner setelah kegiatan berlangsung, terdapat peningkatan pengetahuan mitra pengabdian masyarakat yang sangat signifikan. Terlihat pada Gambar 2 responden menyatakan semuanya mengetahui tentang cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran. Hal ini terbukti dengan hasil nilai kuisioner mengalami peningkatan dibandingkan sebelum pelaksanaan pengabdian masyarakat sebesar 100%. Berdasarkan hasil tersebut, dapat dinyatakan bahwa pelatihan cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran berhasil meningkatkan pengetahuan tentang mitra tentang pembuatan es krim berbahan dasar sayuran yang ada dipekarangan peserta pengabdian seperti sawi, kol, wortel, dan lain-lain.

Setelah dilakukan pelatihan ini, selanjutnya adalah tahap evaluasi kegiatan. Evaluasi suatu kegiatan diperlukan untuk mengetahui sejauh mana kesesuaian program didesain, apakah sesuai dengan tujuan yang dimaksud, apakah menjangkau populasi yang dimaksud, dan apakah efektif dalam mencapai tujuan yang dimaksud (Purwandhani *et al.*, 2019; Shofi, 2019). Adapun cara evaluasinya yaitu dengan membandingkan pengetahuan dan pemahaman peserta sebelum dan sesudah pemberian pelatihan cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran. Secara umum menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan peserta, dimana ditunjukkan pada saat praktik semua bisa melakukan dengan mandiri, dan mampu menjelaskan kembali saat diberi pertanyaan dalam sesi praktek langsung. Berdasarkan hasil kuisioner, terdapat peningkatan pengetahuan mitra pengabdian masyarakat sebesar 100% jika dibandingkan sebelum dilakukan pelatihan (Gambar 2). Tabel 2 berikut ini menunjukkan kriteria dan indikator keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Tabel 2 Indikator Keberhasilan Kegiatan

Kriteria	Indikator
Tingkat partisipasi	Kegiatan pelatihan kurang diminati oleh masyarakat mitra sebab dari undangan yang disebar hanya 15 orang yang hadir. Hal tersebut dimungkinkan kegiatan dilaksanakan pada jam kerja efektif
Tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan	Tercermin terjadi proses peningkatan pemahaman tentang cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran. Peserta sangat aktif dalam diskusi, tanya jawab, menyampaikan ide dan mampu mempraktikkan dengan baik. Peserta sangat serius dan antusias mengikuti dari awal hingga selesai acara

Dampak penyuluhan	Peserta mampu mempraktikkan secara mandiri cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran
Kesesuaian materi	Menurut pendapat peserta, materi pelatihan sangat menarik. Cara penyampaian yang baik dan komunikatif sehingga memudahkan dan menarik peserta untuk mengikuti dan memahami materi tentang cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran

Secara umum kegiatan pengabdian ini berhasil jika dilihat dari beberapa indikator yang terdapat pada Tabel 2. Ada beberapa faktor yang menjadi pendorong keberhasilan acara ini, yaitu bahwa kegiatan ini dirancang dengan keterlibatan yang tinggi dari mitra pengabdian. Permasalahan yang diangkat dan diidentifikasi diperoleh secara langsung sehingga mitra pengabdian masyarakat sangat antusias ketika mengikuti setiap tahap pengabdian masyarakat. Narasumber yang memberikan pelatihan sangat komunikatif yang sangat baik sehingga bisa menyatu dengan peserta baik secara formal maupun informal. Selain itu, dapat nilai jual dari sayuran yang digunakan sebagai bahan dasar dari es krim. Faktor yang menjadi penghambat sangat sedikitnya masyarakat mitra pengabdian yang mengikuti kegiatan sehingga belum meratanya informasi tentang cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran.

4. SIMPULAN, SARAN, DAN REKOMENDASI

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa dengan metode yang digunakan pada kegiatan ini telah mampu meningkatkan pengetahuan mitra yaitu warga RT 2 RW 1 Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri terkait pengetahuan tentang cara pembuatan es krim berbahan dasar sayuran. Hal tersebut dapat dilihat dari peningkatan persentase pengetahuan yang rata-rata sebelum kegiatan sebesar 15% menjadi sebesar 100%. Saran dari hasil pengabdian ini yaitu perlu adanya pelatihan lanjut mengenai teknik pengemasan dari es krim dan teknik penjualan dari es krim berbahan dasar sayuran.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kami sampaikan kepada masyarakat RT 2 RW 1 Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri yang telah membantu terlaksananya program pengabdian ini. Bapak Munadi selaku Ketua RT 2 RW 1 Desa Gogorante Kecamatan Ngasem Kabupaten Kediri yang telah memberikan izin terlaksananya program pengabdian ini.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Antong, & Maharani, A. (2017a). Pengolahan Sayur Bayam Menjadi Es Krim: Pengembangan Kreativitas Masyarakat Desa. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(1), 42–51.
- Antong, & Maharani, A. (2017b). Pengolahan Sayur Bayam Menjadi Es Krim Di Kelurahan Purangi. *Jurnal Equilibrium*, 6(1), 1–4.
- Fadmawati, G. A. Y., Karyantina, M., & Mustofa, A. (2019). Karakteristik Fisikokimia Es Krim dengan Variasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Sawi Hijau (*Brassica rapa* var. *Parachinensis* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 86–93.
- Miatmoko, A., Purwanti, T., Rosita, N., Rijal, M. A. S., & Retnowati, D. (2017).

- Pelatihan Pembuatan Es Krim Sayuran (MELORIN) Kaya Karoten Sebagai Program Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kecamatan Gubeng, Surabaya. *Jurnal Layanan Masyarakat Universitas Airlangga*, 1(2), 64–68.
- Purwandhani, S. N., Kusumastuti, C. T., & Indroprahasto, S. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Bagi Kelompok Wanita Tani Ngupoyo Boga Godean, Sleman, Yogyakarta dalam Pengolahan Bunga Telang. In *SENADIMAS UNISRI* (hal. 83–89).
- Shofi, M. (2019). Pemberdayaan Anggota PKK Melalui Pembuatan Lilin Aromaterapi. *Journal of Community Engagement and Employmentnal*, 1(1), 40–46.
- Shofi, M., & Prasetyani, M. (2020). Training on Making Cendol Starch Using Blue Natural Dyes Extracted from Telang Flower Essence. *Journal of Community Service and Empowerment*, 1(1), 25–30.
- Syarif, S., & Flaning, M. (2013). Analisis Kandungan β -Karoten Pada Jenis Sawi Putih (*Brassica pekinensis* L) dan Jenis Sawi Hijau (*Brassica Juncea* L. coss) Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 5(1), 55–61.

