

PELATIHAN PEMBUATAN ES KRIM PADA WANITA KAUM IBU JEMAAT ALFA OMEGA KUMARAKA DALAM MANADO

Erwin Hubert Barton Sondakh*, Jerry Audie Donny Kalele

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado

Jln Kampus Bahu Manado, 95115

*Email: ehb_sondakh@unsrat.ac.id

Abstrak

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kreativitas ibu-ibu yang ada di Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka Dalam untuk pembuatan produk es krim. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 17-18 September 2022 yang diikuti oleh 18 peserta ibu-ibu Kolom 15 dan sekitarnya. Produk es krim yang dihasilkan langsung dikonsumsi oleh peserta pelatihan. Pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan, pelatihan, demonstrasi pembuatan produk, monitoring dan evaluasi. Hasil pengamatan bahwa ibu-ibu dapat mengerjakan sendiri pembuatan eskrim setelah mendapat penyuluhan, pelatihan dari tim pengabdian. Peserta mendapat resep pembuatan es krim terlebih dahulu. Berdasarkan hasil dari pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada Wanita Kaum Ibu Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka maka disimpulkan bahwa mitra sangat membutuhkan pelatihan pembuatan es krim. Adanya pelatihan yang diberikan tersebut menambah pengetahuan mitra dan dapat diimplementasikan untuk menjualkan produk es krim sebagai bagian dari pendapatan keluarga

Kata kunci: pengabdian, Wanita Kaum Ibu, Es krim

PENDAHULUAN

Susu mempunyai nilai gizi tinggi dengan kandungan nutrisi yang lengkap dan cukup untuk memenuhi kebutuhan bagi yang mengkonsumsinya. Susu sangat mudah rusak dan tidak tahan lama disimpan kecuali telah mengalami pengolahan. Agar mempunyai daya simpan yang lama dibuatlah salah satu produk olahan dari susu yaitu es krim. Menurut Lanusu et al. (2017), es krim merupakan produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Bahkan terdapat kombinasi es krim dengan tambahan bahan lainnya untuk peningkatan citarasa. Bahan yang digunakan adalah kombinasi susu dengan bahan tambahan seperti gula dan madu, jagung kuning manis (Lamere et al., 2021), buah naga (Umar et al., 2019). Bahan-bahan campuran es krim disebut *ice cream mix* (ICM), dengan pencampuran bahan yang tepat dan pengolahan yang benar maka dapat dihasilkan es krim dengan kualitas baik (Susilorini & Sawitri, 2007).

Pengembangan produk es krim dengan memanfaatkan hasil usaha setempat sebagai upaya dalam meraih keuntungan. Menurut Ifada et al. (2022) Keuntungan dalam usaha produk es krim dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga sebagai bagian dari pemberdayaan masyarakat.

Banyak tersedia bahan es krim yang mudah dalam pembuatannya. Dengan adanya es krim yang mudah dan praktis akan meningkatkan konsumsi es krim. Menurut Chan (2008), produksi es krim di Indonesia mulai meningkat oleh karena tidak memerlukan ahli khusus dalam pembuatannya dan dapat dibuat di rumah. Lebih jauh lagi, menurut Chan (2008) bahwa proses pembuatan es krim ini sangat penting dengan seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi. Proses pembuatan es krim juga ikut berkembang tidak saja pada proses pembuatan yang ada, tetapi sudah disesuaikan dengan keinginan dan selera konsumen (Fathona et al., 2022).

Lokasi pelatihan pembuatan es krim dilaksanakan di Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka Dalam dengan sasaran ke Wanita Kaum Ibu (WKI) Kolom 15. Anggota jemaat ini terletak di Kelurahan Tikala Kumarakan Kecamatan Wenang, Kota Manado. Lokasi ini sangat strategis karena merupakan kelurahan yang berada disekitar lokasi yang dekat dengan pusat kegiatan perekonomian dan perkantoran di Kota Manado, seperti kantor kecamatan, kantor walikota, pasar tradisional, pasar modern, pertokoan, persekolahan sehingga sangat berpotensi besar bagi masyarakat yang ada di kelurahan Tikala Kumaraka untuk dapat meningkatkan perekonomian keluarga dalam mendukung program kewirausahaan masyarakat kota.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kreativitas ibu-ibu yang ada di Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka Dalam dalam pembuatan produk es krim.

METODE

Waktu dan Tempat Pengabdian

Program Kemitraan Masyarakat yang dilakukan melalui pelatihan pembuatan es krim sebagai salah satu upaya untuk peningkatan *income generate* di Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka Dalam khususnya pada Wanita Kaum Ibu (WKI). Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 17-18 September 2022 yang diikuti oleh 18 orang ibu-ibu Kolom 15 dan sekitarnya. Produk es krim yang dihasilkan langsung dikonsumsi oleh peserta pelatihan.

Metode dan Rancangan Pengabdian

Pemberdayaan yang dilakukan untuk menangani beberapa masalah prioritas yang dapat dilakukan dengan beberapa metode diantaranya:

Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan terhadap anggota kelompok Wanita Kaum Ibu Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka Dalam dengan tujuan untuk mengubah perilaku sumberdaya anggota kelompok kearah yang lebih baik. Tujuannya untuk mengajar Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka, meningkatkan kehidupannya dengan usahanya sendiri, serta mengajar untuk memanfaatkan waktu dengan kegiatan positif. Materi penyuluhan menyangkut proses pembuatan es krim. Penyuluhan dilakukan oleh tim sebelum dilaksanakan pelatihan. Pada bagian ini juga dilakukan diskusi dan tanya jawab.

Pelatihan

Setelah dilakukan penyuluhan terhadap anggota kelompok, selanjutnya dilakukan pelatihan bagi kelompok Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka. Pelatihan dimaksud adalah penerapan teknologi. Teknologi pengolahan susu menjadi es krim. Pendalaman materi melalui pemberian pelatihan, dimana akan diberi penjelasan tentang tahap pembuatan produksi, selanjutnya dilakukan praktek oleh anggota kelompok agar supaya anggota kelompok Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka ini dapat benar-benar paham dan selanjutnya dapat mempraktkannya sendiri yang selanjutnya dapat menjadi alternatif lain dalam meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Pada bagian ini juga dilakukan ruang tanya jawab sambil dilakukan pelatihan.

Demonstrasi

Pada tahap selanjutnya dilaksanakan demonstrasi kepada anggota terhadap materi pelatihan yang sudah diterima sebelumnya agar supaya para anggota kelompok Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka Dalam ini dapat mempraktekan tentang pembuatan es krim. Demonstrasi dilakukan berulang-ulang dan setelah demonstrasi, para peserta langsung membuat sendiri produk es krim.

Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan selama satu hari, mitra mempraktekan kembali pembuatan produk es krim yang sudah diberikan pelatihan sebelumnya. Mitra diberikan pendampingan untuk memastikan bahwa kegiatan pengabdian ini berkelanjutan dan sistematis untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan layak jual dipasaran

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Kemitraan Masyarakat ini dilaksanakan pada Wanita Kaum Ibu Jemaat Alfa Omega Kumaraka Dalam Manado. Kegiatan ini sangat strategis dilakukan untuk mengembangkan ekonomi keluarga/*income generate*. Kegiatan ini meliputi koordinasi dengan mitra mengenai persiapan lokasi, sarana dan prasarana (prasurvey), selanjutnya pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan, diakhiri dengan demonstrasi/praktikum oleh Wanita Kaum Ibu Jemaat Alfa Omega Kumaraka Dalam.

Kegiatan pelatihan pembuatan es krim dilakukan oleh 18 orang Wanita Kaum Ibu yang dilaksanakan di rumah Ketua Mitra, dapat dilihat pada Gambar 1. Tahap persiapan untuk

melaksanakan pelatihan adalah menyiapkan alat peraga. Kemudian dilanjutkan dengan penyuluhan dan pelatihan serta demonstrasi pembuatan es krim.



Gambar1. Persiapan pelaksana

Pelaksanaan PKM telah dilakukan sekali pertemuan dengan Ketua kelompok Wanita Kaum Ibu Jemaat Alfa Omega Kumaraka Dalam dan 3 kali pertemuan dengan Kelompok Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka Dalam Manado.

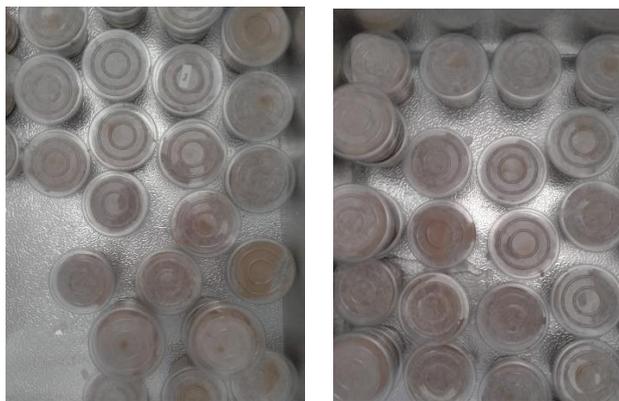
1. Pertemuan pertama Ketua kelompok Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka Dalam Manado.
2. Pertemuan kedua sosialisasi pelaksana kepada Kelompok Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka Dalam Manado. Sosialisasi disampaikan oleh tim pelaksana tentang program kemitraan masyarakat (PKM) dan manfaatnya terhadap Kelompok Wanita Kaum Ibu Alfa Omega Kumaraka Dalam. Disini juga dimintakan kesiapan kelompok untuk ikut terlibat secara langsung dalam proses pelaksanaan PKM.

Dalam pelaksanaan peserta diberikan resep pembuatan es krim. Saat pelaksanaan diberikan penjelasan mengenai pembuatan es krim dapat dilihat pada Gambar 2. Dilakukan diskusi juga mengenai bahan-bahan yang digunakan untuk produk es krim. Peserta sangat antusias ingin mengetahui fungsi dari bahan-bahan yang digunakan. Setelah melakukan diskusi dilakukan dengan demonstrasi pembuatan es krim. Menurut Ardiansyah et al. (2022), demonstrasi pembuatan es krim sangat penting bagi peserta untuk mempercepat pemahaman dalam pembuatan produk tersebut. Peserta terlibat langsung dalam pembuatan produk. Semua bahan diolah sesuai dengan resep pembuatan es krim.



Gambar 2. Pembuatan es krim oleh Wanita Kaum Ibu Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka Dalam

Hasil dari pelatihan yaitu produk es krim diberikan kepada peserta. Hasil yang diberikan merupakan produk yang telah dibuat sebelumnya oleh tim. Dengan menggunakan resep dan cara kerja yang sama, mengingat produk es krim nanti terlihat pada 12 jam berikutnya setelah disimpan di freezer.



Gambar 3. Produk es krim yang sudah dikemas

Hasil produk yang dibuat oleh peserta seperti pada Gambar 3, kemudian dimonitor dan dievaluasi sehari setelah pembuatan, dan hasilnya sama seperti yang dikerjakan oleh tim sehari sebelum pelaksanaan pembuatan. Menurut Rohmawati et al. (2019), monitoring dan evaluasi adalah kegiatan pemantauan secara berkala dan terus-menerus serta penilaian terhadap jalannya program termasuk di dalamnya keberhasilan dan kegagalan program intervensi sebagai bahan untuk pengambilan keputusan lebih lanjut.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Wanita Kaum Ibu Jemaat GMIM Alfa Omega Kumaraka maka disimpulkan bahwa mitra sangat membutuhkan pelatihan pembuatan es krim. Adanya pelatihan yang diberikan tersebut menambah pengetahuan mitra dan dapat diimplementasikan untuk menjualkan produk es krim sebagai bagian dari pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, M., Nasution, R. A., Nasution, A. M., Wahyuni, S. S., Ramadhani, S., Khairuna, K., & Ulfa, S. W. (2022). Pemanfaatan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Produk Olahan Es Krim. *MONSU'ANI TANO Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 186-196.
- Chan, L.A. 2008. Membuat Es Krim. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Fathonah, W., Mina, E., Kusuma, R. I., & Wigati, R. (2022). Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan baku ice cream untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Banyumekar. *Gervasi*, 6(2), 436-443.
- Ifada, I. I., Suslinawati, S., & Zuraida, A. (2022). Pemberdayaan masyarakat pengolahan produk “es krim” murah meriah. *Prosiding Pengabdian Kepada Masyarakat Dosen UNISKA MAB*, (1).
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. (2021). Pengaruh substitusi gula pasir dengan ekstrak jagung manis (*Zea mays* l sacchara) terhadap sifat organoleptik es krim. *Zootec*, 41(1), 89-96.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). Sifat organoleptik es krim dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L). *Zootec*, 37(2), 474-482.
- Rohmawati, N., Moelyaningrum, A. D., & Witcahyo, E. (2019). Es krim kelor: produk inovasi sebagai upaya pencegahan stunting dalam 1000 hari pertama kehidupan (HPK). *Randang Tana-Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 10-20.
- Susilorini, T.E. dan M.E. Sawitri. 2007. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Umar, R., Siswosubroto, S. E., Tinangon, M. R., & Yelnetty, A. (2019). Kualitas sensoris es krim yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*, 39(2), 284-292.