



ARTIKEL RISET

URL artikel: <https://jurnal.umi.ac.id/index.php/balireso>

Produk Inovasi Es Krim Daun Kelor Kaya Nutrisi Untuk Peningkatan Pendapatan Pada Kelompok Mitra di Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros

Aryati Arfah¹, Serlin Serang²

¹Departemen Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

²Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

Email Penulis Korespondensi (*): aryati.arfah@umi.ac.id¹

serlin.serang@umi.ac.id²

(081355511875)

Abstract

Based on the Indonesian National Standard, ice cream is a type of semi-solid food made by freezing ice cream powder or from a mixture of milk, animal or vegetable fats, sugar with or without other food ingredients from permitted food ingredients. Ice cream is a frozen food made from dairy products, such as cream (or similar), combined with flavorings and sweeteners. Ice cream is also a processed product with the main ingredients being milk, sugar, cream and water. Ice Cream is made by freezing and mixing with raw materials simultaneously. The ingredients used are a combination of milk and ingredients additives such as sugar and honey or without flavorings and colors, emulsifier and stabilizer. The ice cream mixture is called ice cream mix (ICM). By mixing the right ingredients and processing correctly, you can get good quality ice cream is produced (Rahmawati et al., 2012). Ice cream has a fairly high source of energy. Ice cream is usually consumed as a dessert and is grouped as a snack.

Keywords: Moringa Leaves, Moringa Leaf Ice Cream.

Abstrak

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia, es krim merupakan sejenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula dengan atau tanpa bahan makanan lain dari bahan makanan yang diizinkan. Es krim adalah sebuah makanan beku yang dibuat dari dairy product, seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan perasa dan pemanis. Es krim juga merupakan produk olahan dengan bahan utama susu, gula, krim dan air. Es krim dibuat dengan cara dibekukan dan dicampur dengan bahan baku secara bersamaan. Bahan yang digunakan adalah kombinasi susu dengan bahan tambahan seperti gula dan madu atau tanpa bahan perasa dan warna, emulsifier dan stabilizer. 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 (Rahmawati et al., 2012). Es krim memiliki sumber energi yang cukup tinggi. Es krim biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan (desert) dan dikelompokkan dalam makanan camilan (snack).

Kata Kunci: Daun Kelor, Es Krim Daun Kelor.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat melalui program IbM yang berbasis pada pilihan masyarakat atau peran masyarakat baik individu, kelompok maupun komunitas. Konsep pemberdayaan masyarakat yaitu upaya untuk membangun daya itu dengan mendorong motivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berusaha untuk mengembangkannya (Kastanasnita, 1996). Dengan pemberdayaan masyarakat akan berdaya melalui dorongan atau motivasi untuk membangkitkan kesadaran terhadap pengembangan potensi sumber daya yang dimiliki.

Sasaran program IbM ini adalah Kelompok Mitra di Kabupaten Maros Kelompok UKM). Program IbM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Es Krim dari daun kelor dan bahan baku lainnya seperti susu kental manis, gula pasir dan coklat atau bahan tambahan perasa lainnya.

Kelebihan dari Es Daun Kelor ini adalah sebagai makanan cemilan yang mempunyai rasa yang enak dan gurih serta mengandung banyak macam vitamin serta mineral. Es Krim Daun Kelor menggunakan bahan baku daun kelor segar, susu kental manis, gula pasir dan coklat, dimana bahan-bahan ini mudah diperoleh. Pohon kelor muda tumbuh sehingga mudah diperoleh. Selain itu Es Krim Daun Kelor dapat dibuat dengan teknologi yang sederhana dengan peralatan yang sederhana sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok Mitra di Kabupaten Maros, untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Es Krim Daun Kelor mempunyai peluang untuk dipasarkan di toko-toko karena umumnya disukai oleh masyarakat terutama anak-anak dan dapat meningkatkan kesehatan masyarakat.

METODE

Untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi pada kelompok mitra, maka diperlukan Pendekatan dan Metode dalam program PkM ini. Metode dan Pendekatan yang dikembangkan adalah sebagai berikut:

a. Pendekatan Penyuluhan

Salah satu metode yang banyak dikembangkan dalam mentransfer inovasi adalah metode penyuluhan. Metode Penyuluhan ini sangat penting diaplikasikan kepada anggota kelompok Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PkM. Bentuk penyuluhan dapat dilakukan melalui interpersonal atau antarpersonal dengan tatap muka. Selain itu juga sebagai ajang sosialisasi program. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program.

b. Metode Pelatihan

Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah Metode Pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PkM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu ;

1. Pelatihan Teknis

- 1) Pelatihan proses pembuatan Es krim daun kelor, mulai dari pemilihan bahan baku, penyiapan bahan baku dan bahan tambahan lainnya hingga cara pembuatan es krim daun kelor.

2) Pelatihan Pengemasan

Salah satu daya tarik produk adalah kemasan. Pengetahuan tentang tehnik pengemasan dan pentingnya pengemasan sangat diperlukan kelompok mitra dalam pengembangan produk es krim daun kelor yang mereka produksi. Dengan tehnik pengemasan yang baik akan dapat meningkatkan nilai jual produk, sehingga akan berdampak pada besarnya penjualan dan akhirnya akan dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra.

2. Pelatihan Non Teknis

Pelatihan non teknis yang akan diberikan adalah berhubungan dengan permasalahan kelompok mitra menyangkut analisa usaha. Sehubungan dengan itu maka materi yang kegiatan yang akan dibahas dalam pelatihan non teknis yaitu sebagai berikut:

- 1) Manajemen kewirausahaan kelompok, berupa Pemasaran dan Pembukuan.
- 2) Penguatan Kelembagaan Kelompok Mitra.
- 3) Bahan, Alat yang digunakan, Proses Pembuatan Es Krim daun kelor.

3. Pendekatan dan Pendampingan

Untuk mengembangkan program PkM bagi kelompok mitra, pembuatan es krim daun kelor dengan tujuan mengembangkan usaha maka Belajar Sambil Bekerja (Learning By Doing) merupakan pendekatan yang paling tepat. Pendekatan ini akan dikembangkan pada pasca pelatihan, dimana kelompok sambil mempraktekkan apa yang diperoleh pada pelatihan sekaligus membuka atau mengembangkan usaha es krim daun kelor.

1) Pembelajaran Kelompok

Pembelajaran pada kelompok ini akan dilaksanakan berulang-ulang sebagai proses perbelajaran. Dalam proses pembelajaran di kelompok ini pada dasarnya sudah menghasilkan produk yang bisa dijual ke pasar. Pendekatan inilah yang dinamakan Learning By Doing artinya belajar sambil bekerja. Dalam proses pembelajaran dikelompok ini tetap akan didampingi oleh pendamping. Kegiatan pembelajaran dikelompok merupakan cikal bakal usaha yang akan dikembangkan oleh anggota kelompok masing-masing. Agar pembelajaran kelompok menjadi maksimal, maka dilakukan pembelajaran cara pembukuan agar kelompok dapat menganalisa usaha yang dilakukan.

2) Pemasaran

Produk es krim daun kelor yang diperoleh pada saat pembelajaran di kelompok mitra merupakan produk awal dari kelompok mitra pada program PkM. Hasil produk yang dihasilkan dipasarkan, dan hasil penjualan es krim daun kelor menjadi milik kelompok mitra,

3) Pembinaan dan Evaluasi

Pembinaan dan Evaluasi terhadap kelompok mitra perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk melihat dan mengetahui sejauhmana keberhasilan masing-masing kelompok mitra. Pembinaan dilakukan dengan cara melakukan konsolidasi pada setiap tahap kegiatan pada program PkM. Konsolidasi dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta dan dengan masukan dari peserta tersebut, kelemahan-kelemahan kelompok dapat diperbaiki sehingga program ini akan semakin sempurna. Sedangkan Evaluasi dilakukan dalam tiga (3) tahapan yaitu evaluasi awal, evaluasi pertengahan dan evaluasi akhir. Hal-hal yang dianggap harus diperbaiki dalam evaluasi harus ditindaklanjuti dengan melibatkan kelompok kegiatan sehingga solusi yang diambil merupakan hasil kesepakatan bersama antara pendamping dan kelompok mitra. Hasil kesepakatan bersama inilah yang dilaksanakan oleh masing-masing kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kegiatan Penyuluhan

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan PKM yang dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1. Ketua dan Anggota Kelompok PKM



Gambar 2. Peserta Pelatihan Pembuatan Es Krim Daun Kelor

b. Kegiatan Pelatihan (Proses Pembuatan Stik Pisang Coklat)

Pada tahap ini kelompok mitra diberikan pelatihan pembuatan es krim daun kelor dengan langkah sebagai berikut;

1. Bahan yang diperlukan:

- 1) Daun Kelor segar
- 2) Susu full cream
- 3) Gula pasir
- 4) Tepung Maizena
- 5) Telur 1 butir
- 6) Vanili
- 7) Cokelat (untuk Topping)
- 8) Perasa ekstrak daun pandan
- 9) Air matang
- 10) Kemasan Aluminium foil

2. Alat yang digunakan:

- 1) Baskom
- 2) Pisau
- 3) Talenan
- 4) Blender
- 5) Sendok
- 6) Kulkas
- 7) Wadah/kemasan es krim
- 8) Timbangan

3. Prosedur Pembuatan Es krim daun kelor

- 1) Siapkan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan es krim daun kelor
- 2) Daun kelor dicuci, masukkan kedalam blender, tambahkan air, lalu diblender dan disaring untuk mendapatkan ekstrak daun kelor.
- 3) Kocok kuning telur hingga berbusa
- 4) Panaskan susu cair dan gula dalam panci 3-5 menit
- 5) Masukkan ekstrak daun kelor dan kuning telur, aduk hingga rata
- 6) Tambahkan maizena yang sudah diencerkan untuk mengentalkan adonan es krim (bisa menggunakan cmc), aduk rata, masak hingga mendidih.
- 7) Tuangkan es krim dalam cetakan.
- 8) Masukkan es krim dalam freezer 5-6 jam. (Agar tekstur es krim lebih lembut : keruk es krim dari freezer, mixer hingga halus, masukkan kembali ke freezer hingga membeku)
- 9) Keruk es krim dalam mangkuk saji, beri topping coklat atau sesuai selera
- 10) Es krim daun kelor siap disajikan

Tips: tambahkan ekstrak daun pandan atau vanili agar aroma es krim lebih wangi



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Es Krim Daun Kelor



Gambar 4. Bapak Kepala Desa Pucak Juga Ikut Menghadiri Pelatihan Pembuatan Es Krim Daun Kelor



Gambar 5. Peserta Pelatihan Pembuatan Es Krim Daun Kelor



Gambar 6. Diskusi Dengan Peserta Pelatihan Pembuatan Es Krim



Gambar 7. Daun Kelor Yang Dibuak Es Krim



Gambar 8. Es Krim Daun Kelor Hasil Kegiata PKM

c. Permasalahan dan Hambatan

1. Belum maksimalnya manajemen wirausaha yang dilakukan
2. Belum mengetahui kemasan yang baik untuk produk es krim yang hendak dipasarkan dan
3. Belum diberikan labelling untuk mengenalkan produknya.

KESIMPULAN

1. Setelah kegiatan PKM ini dilakukan maka diharapkan kelompok mitra dapat mengetahui bahwa daun kelor dapat dijadikan produk lain yaitu es krim selain sayur bening seperti selama ini dibuat.
2. Es krim daun kelor dapat dibuat dengan mudah dan dijadikan sebagai cemilan atau dikonsumsi pada saat gerah atau udara panas.
3. Es krim daun kelor selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya dan dapat juga dijadikan usaha home industri untuk menambah pendapatan rumah tangga kelompok mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan dengan hormat kepada.

1. Ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia yang memberikan kesempatan dan sumbangan dana untuk kegiatan ini.
2. Kelompok Mitra yang diketuai oleh ibu Sanasi yang bersedia bekerja sama dalam kegiatan pengabdian ini.
3. Bapak Kepala Desa Abdul Razak, yang mau menerima kami mengabdikan di Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros.

Semoga apa yang kami lakukan dalam pengabdian ini bermanfaat untuk Universitas Muslim Indonesia maupun Kelompok Mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Kandungan Gizi Pisang yang bermanfaat untuk kesehatan
<https://www.kompas.com/sains/read/2021/08/10/103200623/kandungan-gizi-pisang-yang-bermanfaat-untuk-kesehatan?page=all>.
- Manfaat Cokelat untuk Kesehatan Tubuh. <https://www.klikdokter.com/gaya-hidup/diet-nutrisi/mengintip-manfaat-cokelat-untuk-tubuh-anda>.
- Pisang Bermanfaat Bagi Kesehatan, Berikut Khasiat Dan Manfaat Pisang
<https://dinkes.kalbarprov.go.id/artikel/pisang-bermanfaat-bagi-kesehatan-jantung/>.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang.