

INOVASI SUSU SEGAR MENJADI ES KRIM BUAH: INOVASI DAN PEMBERDAYAAN KOMUNITAS

I Gede Arta Jaya Wididana , Ni Putu Budiadnyani

Prongram Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Pendidikan Nasional

Email: gedearta978@gmail.com

Article History:

Received: 7 Juni 2024

Revised: 2 Juli 2024

Accepted: 25 Juli 2024

Keywords: *Product Innovation, Fruit-Flavored Ice Cream, Fresh Milk, Entrepreneurship SME, Digital Marketing*

Abstract. *This community service project aims to empower young entrepreneurs from the Entrepreneurship SME of Universitas Pendidikan Nasional in developing fruit-flavored ice cream made from fresh milk. Through stages of preparation, implementation, and monitoring, this activity provides training on raw material selection, production techniques, branding, financial management, and digital marketing. Results show that participants gained knowledge and skills to professionally manage an ice cream business, focusing on product innovation and sustainability. This initiative has the potential to boost the local economy and promote sustainable business practices.*

Keywords: *Product Innovation, Fruit-Flavored Ice Cream, Fresh Milk, Entrepreneurship SME, Digital Marketing*

Abstrak. Pengabdian masyarakat ini bertujuan memberdayakan wirausahawan muda UKM Kewirausahaan Universitas Pendidikan Nasional dalam pengembangan es krim rasa buah berbahan susu segar. Melalui tahapan persiapan, pelaksanaan, dan monitoring, kegiatan ini memberikan pelatihan tentang pemilihan bahan baku, teknik produksi, branding, manajemen keuangan, dan pemasaran digital. Hasil menunjukkan peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan untuk mengelola usaha es krim secara profesional, dengan fokus pada inovasi produk dan keberlanjutan. Inisiatif ini berpotensi mendorong ekonomi lokal dan praktik bisnis berkelanjutan.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Es Krim Rasa Buah, Susu Segar, UKM Kewirausahaan, Pemasaran digital.

PENDAHULUAN

Industri susu di Indonesia masih relatif belum berkembang, dengan sebagian besar susu segar dijual dalam bentuk mentah. Hal ini memberikan peluang untuk mengembangkan produk-produk inovatif yang dapat meningkatkan nilai tambah dari susu segar. Salah satu produk tersebut adalah es krim, yang merupakan makanan penutup yang populer di Indonesia. Es krim adalah sejenis makanan hidangan beku dan produksi es krim secara komersial mulai dilakukan pada abad ke-18, menyusul ditemukannya mesin *freezer* pada tahun 1846. Es krim dapat dikatakan sebagai

INOVASI SUSU SEGAR MENJADI ES KRIM BUAH: INOVASI DAN PEMBERDAYAAN KOMUNITAS

salah satu jenis makanan yang sangat populer di dunia dan sangat digemari semua kalangan. Es krim juga sangat baik untuk kesehatan karena kaya akan nutrisi dan termasuk makanan dengan gizi tinggi. Komposisi terbesar es krim adalah susu yang merupakan sumber protein dan energi yang dapat membantu pertumbuhan (Chan, 2008).



Gambar 1 Proses Produksi Es Krim

Pengembangan es krim rasa buah dengan menggunakan susu segar dapat menjadi solusi inovatif untuk menambah nilai tambah pada produk susu dan memberikan alternatif yang lebih sehat untuk es krim tradisional. Dengan menggabungkan rasa buah yang bersumber secara lokal, produk ini tidak hanya dapat menarik permintaan konsumen yang terus meningkat akan makanan penutup yang unik dan alami, tetapi juga memberdayakan masyarakat setempat dengan menciptakan peluang pasar baru bagi produsen buah skala kecil.

Industri susu di Indonesia merupakan sektor prioritas bagi pemerintah, karena saat ini hanya memasok 30% dari total kebutuhan susu nasional, dengan 70% sisanya diimpor (Setiawan, 2019). Industri ini didominasi oleh peternakan skala kecil, yang banyak di antaranya menghadapi tantangan seperti hasil susu yang rendah, kurangnya pakan berkualitas tinggi, dan keterampilan dan pengetahuan yang terbatas di antara para peternak sapi perah (Oliveros, 2019). Namun, pertumbuhan populasi, peningkatan pendapatan, dan urbanisasi mendorong peningkatan permintaan produk susu di Indonesia (Oliveros, 2019) (Campidelli et al., 2020).

Dalam konteks ini, pengembangan es krim rasa buah berbahan dasar susu segar dapat menjadi inovasi strategis untuk mengatasi beberapa tantangan yang dihadapi industri susu. Pertama, es krim ini dapat membantu memberikan nilai tambah pada susu segar, menciptakan produk dengan margin lebih tinggi yang dapat meningkatkan profitabilitas peternakan sapi perah (Setiawan, 2019). Kedua, dengan menggabungkan rasa buah yang bersumber secara lokal, es krim dapat mendukung mata pencaharian produsen buah skala kecil, memberdayakan masyarakat lokal dan menciptakan peluang pasar baru (Bonifasius, 2012) (Oliveros, 2019). Selain itu, es krim rasa buah yang dibuat dengan susu segar dapat menjadi alternatif yang lebih sehat dibandingkan es krim tradisional, sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen yang terus meningkat akan makanan penutup yang alami dan bergizi. Produk inovatif ini memiliki potensi untuk memperkuat seluruh rantai nilai produk susu di Indonesia, mulai dari peternak sapi perah, petani buah, hingga konsumen akhir.

Seiring dengan perkembangan industri es krim, berbagai inovasi telah dilakukan untuk menghasilkan beragam rasa dan jenis es krim. Meskipun demikian, susu segar tetap menjadi komponen utama dalam sebagian besar produksi es krim, terutama untuk varian tradisional dan premium. Hal ini karena susu segar memberikan tekstur yang kaya, lembut dan rasa manis alami yang diharapkan konsumen pada es krim berkualitas tinggi. Dengan memanfaatkan sifat-sifat yang melekat pada susu segar, es krim rasa buah dapat memberikan pengalaman premium dan artisanal

yang membedakannya dari es krim rasa buatan yang diproduksi secara massal. Selain itu, penggunaan buah-buahan yang berasal dari daerah setempat dapat berkontribusi pada identitas daerah yang unik dan keaslian produk, yang semakin meningkatkan daya tariknya bagi konsumen yang mencari pilihan makanan yang otentik dan berkelanjutan.

Kesimpulannya, pengembangan es krim rasa buah yang dibuat dengan susu segar memberikan peluang yang menarik untuk mendorong inovasi dan pemberdayaan industri susu di Indonesia. Es krim telah melalui perjalanan panjang sejak awal kemunculannya, berevolusi dari hidangan mewah menjadi makanan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Dari pembuatan secara tradisional hingga produksi massal di pabrik-pabrik modern seperti PT AICE di Malang, industri es krim terus berinovasi untuk memenuhi selera dan kebutuhan konsumen yang semakin beragam. Produk inovatif ini tidak hanya berpotensi menambah nilai tambah bagi industri susu, tetapi juga mendukung mata pencaharian petani buah lokal, menciptakan efek riak manfaat ekonomi dan sosial di seluruh masyarakat. Seiring dengan pergeseran preferensi konsumen ke arah pilihan makanan yang lebih sehat dan berkelanjutan, es krim rasa buah yang dibuat dari susu segar siap untuk memanfaatkan tren ini dan menjadi makanan yang dicari di pasar Indonesia.

Sehingga penting untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat kepada para wirausahawan yang tergabung dalam UKM Kewirausahaan Universitas Pendidikan Indonesia untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan agar berhasil mengembangkan dan memasarkan produk es krim rasa buah. Hal ini mencakup pelatihan tentang topik-topik seperti sumber bahan baku, teknik produksi, branding, dan manajemen keuangan. Dengan memberdayakan para wirausahawan ini, industri es krim rasa buah dapat berkembang, menciptakan peluang baru bagi peternak sapi perah, petani buah, dan komunitas lokal yang mereka layani. Tujuan akhirnya adalah membangun ekosistem yang berkelanjutan dan berkembang yang menguntungkan semua pemangku kepentingan dalam rantai nilai, mulai dari produsen hingga konsumen.

METODE

Dalam pengabdian ini, terdiri dari beberapa yaitu:

1. Tahap awal meliputi persiapan, yang bertujuan untuk melakukan peninjauan untuk memastikan bahwa materi atau informasi yang diberikan sesuai dengan pemahaman pengusaha pada UKM Kewirausahaan. Tahap ini berisikan diskusi bersama dengan pengusaha makanan pada UKM Kewirausahaan.
2. Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan, yang meliputi sosialisasi dan penyuluhan. Pada tahap ini, penulis melakukan sosialisasi dengan mengumpulkan pengusaha muda yang tergabung pada UKM Kewirausahaan dan memberikan penyuluhan mengenai pemilihan buah dan susu segar yang berkualitas tinggi untuk menjamin produksi es krim yang berkualitas.
3. Tahap ketiga adalah tahap monitoring. Setelah sesi penyuluhan, dilanjutkan dengan kegiatan monitoring kepada pengusaha yang tergabung ke dalam UKM Kewirausahaan serta memberikan informasi mengenai manfaat dan memberikan perkiraan nilai jual dari produk es krim tersebut jika memiliki kualitas yang baik.

HASIL

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan pada tanggal 25 Juni 2024 sebanyak 120 peserta. Adapun hasil dari kegiatan ini yaitu para peserta pelatihan memperoleh bekal dan keilmuan tentang pengelolaan suatu usaha bisnis yang di kelola secara profesional dan sehat secara

INOVASI SUSU SEGAR MENJADI ES KRIM BUAH: INOVASI DAN PEMBERDAYAAN KOMUNITAS

financial dengan menggunakan metode Ritel Mix atau bauran pemasaran yang representatif dan berkesinambungan untuk mempertahankan usahanya ditengah persaingan usaha yang semakin ketat dalam menarik minat pelanggan terhadap produk yang dimiliki (Kotler & Keller, 2016). Pelatihan ini juga mendorong peserta untuk berinovasi dalam pengembangan produk. Mereka dilatih untuk menciptakan es krim dengan cita rasa buah yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki nilai gizi tinggi, memanfaatkan kekayaan nutrisi dari susu segar dan buah-buahan lokal. Hal ini sejalan dengan tren konsumen global yang semakin sadar akan pentingnya makanan sehat dan fungsional (Grunert, 2017).

Pelatihan juga menekankan pentingnya keberlanjutan dalam praktik bisnis. Peserta diperkenalkan dengan konsep manajemen rantai pasok yang efisien dan ramah lingkungan, yang crucial untuk menjaga kualitas bahan baku dan meminimalkan dampak lingkungan (Govindan, 2018). Aspek digital marketing juga dibahas secara komprehensif, mengingat peran vital platform digital dalam strategi pemasaran modern (Taiminen & Karjaluoto, 2015). Pengetahuan ini memungkinkan peserta untuk memperluas jangkauan pasar mereka dan berinteraksi dengan konsumen secara lebih efektif. Keberhasilan pelatihan ini tidak hanya terletak pada transfer pengetahuan, tetapi juga pada potensinya untuk menciptakan dampak positif yang lebih luas. Dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan menerapkan praktik bisnis yang berkelanjutan, pengusaha muda yang tergabung pada UKM Kewirausahaan Universitas Pendidikan Nasional berpotensi menjadi katalis bagi pembangunan ekonomi lokal dan pelestarian lingkungan. Lebih dari sekadar menghasilkan produk es krim yang lezat dan bergizi, inisiatif ini mencerminkan semangat kewirausahaan yang berpadu dengan kepedulian sosial dan lingkungan. Hal ini sejalan dengan konsep "*creating shared value*" yang dikemukakan oleh Porter dan Kramer (2011), di mana bisnis tidak hanya mencari keuntungan, tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat dan kelestarian lingkungan.

Dengan fondasi yang telah dibangun melalui pelatihan ini, pengusaha muda yang tergabung pada UKM Kewirausahaan Universitas Pendidikan Nasional kini memiliki peluang untuk tidak hanya menjadi pemain yang sukses dalam industri es krim, tetapi juga menjadi model bisnis yang menginspirasi bagi UKM lainnya. Mereka memiliki potensi untuk mendemonstrasikan bagaimana sebuah usaha kecil dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pembangunan ekonomi lokal, sambil tetap menjaga kualitas produk dan komitmen terhadap keberlanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang tertuju pada pengusaha muda yang tergabung pada UKM Kewirausahaan Universitas Pendidikan Nasional telah berhasil memberdayakan peserta dalam inovasi produksi es krim berbahan dasar susu segar dan buah lokal. Pelatihan ini mencakup aspek produksi berkualitas, strategi pemasaran efektif, dan manajemen bisnis berkelanjutan. Dengan penekanan pada inovasi, keberlanjutan, dan pemanfaatan teknologi digital. Inisiatif ini tidak hanya bertujuan untuk keuntungan bisnis, tetapi juga berkontribusi pada ekonomi lokal dan pelestarian lingkungan, sejalan dengan konsep "*creating shared value*".

DAFTAR REFERENSI

AgroIndustri, J., & Harlina Dewi dan Insi Fitri Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Petanian Universitas Bengkulu, K. (n.d.). *PENGARUH PROSES PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP MUTU ES KRIM BERBAHAN BAKU PISANG*.

- Angelina, Y., Octaviani, A., Suryo Triono, B., studi Manajemen, P., & studi Akuntansi STIE AUB Surakarta, P. (2020a). PEMANFAATAN KULIT PISANG DAN TANAMAN HERBAL SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN ES KRIM YANG BERNILAI EKONOMI. In *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 4, Issue 1). https://e-journal.stie-aub.ac.id/index.php/wasana_nyata
- Boniface, B. (2012). Producer relationships segmentation in Malaysia's milk supply chains. *Emerald Publishing Limited*, 114(10), 1501-1516. <https://doi.org/10.1108/00070701211263046>
- Campidelli, M L L., Salgado, J M., Carneiro, J D D S., Abreu, L R D., Giarola, T M D O., Carvalho, E E N., Boas, E V D B V., Brito, A R D., & Franco, M. (2020). Rheological, Physico-chemical and Sensorial Properties of Ice Cream Made with Powdered Form with Low Energetic Value and High Content of Prebiotic Fibers. *Taylor & Francis*, 19(4), 331-351. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1768995>
- Inez, R., Luh, N., Sariyani, P., Ni, D., & Suryathi, W. (n.d.). *STRATEGI PEMASARAN PT CAMPINA ICE CREAM INDUSTRY PADA MASA PANDEMI COVID-19*.
- Maharani, A. (2017). PENGOLAHAN SAYUR BAYAM MENJADI ES KRIM: PENGEMBANGAN KREATIVITAS MASYARAKAT DESA. In *Jurnal Dedikasi Masyarakat* (Vol. 1, Issue 1).
- Miatmoko, A., Purwanti, T., Rosita, N., Agus, M., Rijal, S., & Retnowati, D. (n.d.). *PELATIHAN PEMBUATAN ES KRIM SAYURAN (MELORIN) KAYA KAROTEN SEBAGAI PROGRAM PEMBERDAYAAN IBU-IBU RUMAH TANGGA DI KECAMATAN GUBENG, SURABAYA TRAINING ON MAKING OF CAROTENE RICH VEGETABLE-BASED ICE CREAM (MELORIN) AS AN EMPOWERMENT PROGRAM TO HOUSEWIVES COMMUNITY IN GUBENG SURABAYA*.
- Oliveros, M C R. (2019). The Dairy Industry in Southeast Asia: Perspective, Challenges and Opportunities. *IOP Publishing*, 372, 012068-012068. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/372/1/012068>
- Serang, S. (2022). *PENGEMBANGAN PRODUK ES KRIM UBI UNGU YANG BERHASIAT TINGGI SEBAGAI PELUANG USAHA MASYARAKAT DESA TANA TOA KECAMATAN KAJANG KABUPATEN BULUKUMBA*. 7(1). <https://doi.org/10.33096>
- Setiawan, M. (2019). Technical efficiency and decision to exit: evidence from the dairy farms in Sukabumi district, West Java, Indonesia. *Inderscience Publishers*, 15(4), 428-428. <https://doi.org/10.1504/wremsd.2019.102339>
- Sitnikova, P. B., & Tvorogova, A. A. (2019). PHYSICAL CHANGES IN THE STRUCTURE OF ICE CREAM AND FROZEN FRUIT DESSERTS DURING STORAGE. *Pisevye Sistemy/Food Systems*, 2(2), 31–35. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2019-2-2-31-35>
- Syahwildan, M., & Setiawan, I. (n.d.). *Pengembangan Limbah Kulit Pisang Sebagai Alternatif Pembuatan Ice Cream Untuk Peningkatan Daya Saing UMKM Desa Pasirsari*. <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-ABDIMAS/issue/archive>