



## Upaya Peningkatan Wirausaha Baru di Kawasan Kejawan Gebang Suarabaya Melalui Pelatihan Pembuatan Es Krim Ubi Ungu

Agus Wahyudi<sup>1</sup>, Wahyu Prasetyo Utomo<sup>2</sup>, Wulan Aulia<sup>3</sup>, R.Y. Perry Burhan<sup>4</sup>, M. Rachimoallah<sup>5</sup>, Fahimah Martak<sup>6</sup>, Endah Mutiara Marhaeni<sup>7</sup>, Yulfi Zetra<sup>8</sup>, M. Nadjib Mujahid<sup>9</sup>, Zjahra Vianita Nugraheni<sup>10</sup>

<sup>1-10</sup> Departemen Kimia, Fakultas Ilmu Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Email: maswahyudi@gmail.com

DOI: <http://dx.doi.org/10.15294/abdimas.v24i2.16998>

Received : 20 November 2018; Accepted: 5 Agustus 2019; Published: 30 September 2020

### Abstrak

Kawasan Kejawan Gebang adalah kawasan yang berada di area kampus Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) dan Universitas Hang Tuah. Kejawan Gebang terkenal sebagai kawasan pedagang kaki lima dan rumah makan yang menjajikan pilihan kuliner bagi mahasiswa sekitarnya. Hal tersebut membuka peluang usaha bagi ibu-ibu yang mayoritas hanya berprofesi sebagai ibu rumah yang hanya mengurus pekerjaan rumah sehari-hari. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan salah satu peluang wirausaha melalui pelatihan dan pendampingan kepada ibu rumah tangga untuk berwirausaha memproduksi es krim ubi ungu. Dalam pelatihan ini, ibu rumah tangga dijelaskan tentang proses produksi es krim ubi ungu dengan menggunakan resep yang sederhana, pengemasan produk yang menarik dan unik serta pemasaran produk ke sekitar kawasan tersebut. Dampak dari kegiatan ini secara khusus dapat memberikan wawasan dan lapangan pekerjaan bagi ibu rumah tangga di kawasan Kejawan Gebang dan meningkatkan pendapatan sehari-hari keluarga di kawasan Kejawan Gebang. Dari hasil kegiatan tersebut didapatkan bahwa ibu rumah tangga kawasan Kejawan Gebang mampu membuat es krim ubi ungu secara mandiri. Namun demikian, masih diperlukan pengembangan strategi pemasaran dari es krim yang diproduksi tersebut.

**Kata kunci** : wirausaha; pelatihan; es krim; ubi ungu

### PENDAHULUAN

Surabaya merupakan kota metropolitan di Indonesia yang memiliki luas kawasan sekitar 326,37 km<sup>2</sup> dan kawasan terpadat nomor dua setelah kota Jakarta. Badan Pusat Statistika Jawa timur tahun 2009 menunjukkan data jumlah penduduk kota Surabaya pada tahun 2007 yang sudah mencapai 2.839.628 jiwa. Padatnya penduduk di kota Surabaya dikarenakan adanya perpindahan penduduk dari daerah lain yang bertujuan untuk merantau mencari pekerjaan. Kondisi demikian berdampak buruk pada lapangan pekerjaan yang tersedia yang semakin menipis dan menyebabkan tingginya pengangguran. Pada tahun 2010 tercatat jumlah pencari kerja untuk pria sebesar 306.019 dan untuk wanita sebesar 183.511 (BPS Jatim, 2009). Banyaknya pencari kerja pria membuat pekerja wanita

sedikit memperoleh pekerjaan dan hanya dapat berprofesi sebagai ibu rumah tangga.

Hal inilah yang terjadi pada salah satu kawasan yang ada di kota Surabaya yaitu kawasan Kejawan Gebang yang termasuk dalam kecamatan Sukolilo. Kawasan Kejawan Gebang berada di dekat kawasan kampus ITS dan Hang Tuah. Kawasan ini dikenal dengan kawasan pedagang kaki lima dan rumah makan yang menjajikan pilihan kuliner bagi anak kuliah disekitar kawasan tersebut. Tak heran jika sebagian kecil wanita di daerah tersebut bekerja sebagai pedagang kaki lima ataupun membuka rumah makan. Namun di kawasan tersebut masih banyak wanita yang hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga. Perekonomian keluarga area Kejawan Gebang ditopang oleh kepala keluarga sehingga pendapatan yang dihasilkan setiap harinya terbilang cukup

rendah. Potensi tersebut seharusnya dapat dimanfaatkan oleh ibu rumah tangga di kawasan Kejawan Gebang untuk berwirausaha yang dapat memberikan keuntungan bagi ibu rumah tangga tersebut mengingat kawasan ini memiliki sektor pemasaran yang sangat mendukung (Gitosaputro, 2006). Salah satu contoh wirausaha yang cocok dengan sektor pemasaran di kawasan Kejawan Gebang ini yaitu wirausaha es krim.

Es krim merupakan produk makanan beku yang dibuat melalui proses pembekuan pada bahan-bahan yang terdiri dari susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, dan penambah cita rasa (Hartatie, 2011). Prinsip pembuatan es krim yaitu memerangkap udara pada adonan es krim sehingga terjadi pengembangan volume yang membuat es krim menjadi mengembang, tidak terlalu padat dan mempunyai tekstur yang lembut (Cahyadi, 2006). Tekstur yang lembut dan rasa yang enak dari es krim inilah yang membuat es krim banyak disukai oleh semua orang baik anak kecil maupun orang dewasa. Wirausaha es krim memiliki cara produksi yang mudah. Telah banyak produsen es krim yang menawarkan berbagai jenis varian rasa pada es krimnya dengan harga yang beragam (Fellows, 1998). Namun sebagian produsen es krim ini mematok harga yang mahal sehingga es krim hanya mampu dibeli oleh kalangan tertentu. Misalnya pada es krim merek Walls dan Campina yang dijual dipasaran memiliki patokan harga sekitar Rp 5000 untuk es krim dalam cup kecil sampai Rp 40.000 untuk es krim dalam kotak besar. Tidak hanya itu es krim dengan merek Magnum yang berharga Rp 10.000 juga terbilang mahal bagi kalangan tertentu. Kemudian muncul produsen es krim yang menawarkan produknya dengan harga yang sangat terjangkau sehingga membuat es krim ini sangat diminati. Namun es krim tersebut memiliki kualitas yang cukup jelek karena es krim ini menyebabkan beberapa orang menderita radang tenggorokan dan batuk. Hal ini disebabkan karena adanya bahan pemanis dan pengawet buatan sehingga memberi dampak buruk bagi kesehatan.

Ubi ungu adalah salah satu bahan makanan yang memiliki zat penting bagi tubuh. Zat tersebut yaitu pigmen antosianin yang merupakan zat yang bersifat antioksidan dan berfungsi sebagai menyerap racun, polusi udara dan menghambat penggumpalan sel-sel darah (Yoshimoto, 2001). Ubi ungu berpotensi untuk diolah menjadi es krim. Produk es krim ubi ungu yang dihasilkan

mampu bersaing dan diminati oleh semua konsumen sehingga wirausaha es krim ubi ungu ini dapat memberikan keuntungan bagi ibu rumah tangga. Oleh karena itu dari uraian di atas maka perlu dilakukan pelatihan untuk memberikan keterampilan berwirausaha es krim ubi ungu kepada ibu rumah tangga di Kawasan Gebang.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada kegiatan pelatihan pembuatan es krim ubi ungu yang melibatkan ibu rumah tangga di Kawasan Kejawan Gebang Sukolilo kota Surabaya Jawa Timur. Agar pelaksanaan pelatihan bagi masyarakat dapat berjalan lebih terarah maka perlu mempersiapkan beberapa tahapan seperti (1) tahap persiapan, (2) tahap pelaksanaan, dan (3) tahap monitoring dan evaluasi (Fandy, 2008). Adapun uraian tahapan tersebut sebagai berikut.

### **Tahap Persiapan**

Pada tahap persiapan, dilakukan penyusunan strategi pengabdian masyarakat yang dilakukan, hal ini meliputi metode pelatihan yang paling sesuai dengan situasi di masyarakat serta perincian tahapan teknis lainnya

Tahap pertama persiapan pengabdian masyarakat berupa survey lapangan berupa pendekatan awal tim pengabdian kepada tokoh masyarakat dan identifikasi peserta kegiatan yang diutamakan pada ibu rumah tangga yang menganggur.

Tahap kedua adalah penyiapan materi berupa modul pembuatan es krim ubi ungu.

Tahap ketiga adalah penyiapan infrastruktur pelatihan meliputi mempersiapkan alat dan bahan dalam proses pembuatan es krim ubi ungu.

Adapun alat yang digunakan adalah mixer, blender, timbangan bahan kue, wadah plastik, wadah es krim, dan sendok.

Bahan yang digunakan adalah susu cair, ubi ungu, gula, garam, tepung maizena, susu skim, dan sp.

### **Tahap Pelaksanaan**

Tahap pelaksanaan merupakan eksekusi proses pelatihan. Pelatihan tersebut dilakukan dalam bentuk demonstrasi pembuatan es krim disertai dengan percobaan oleh masyarakat.

### **Tahap Monitoring dan Evaluasi**

Tahap monitoring dilakukan untuk mengetahui perkembangan wawasan dan minat warga terhadap topik pelatihan setelah proses pelatihan dilakukan dengan melakukan sampling kepada ibu rumah tangga mengenai

sejauhmana materi dapat diserap. Sedangkan Tahap evaluasi dilakukan untuk melihat sejauhmana keberlanjutan program dilakukan oleh ibu rumah tangga.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini merupakan serangkaian kegiatan dari tahap persiapan hingga tahap monitoring dan evaluasi. Rangkaian kegiatan tersebut secara utuh dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Tahapan Pengabdian Masyarakat

#### Survey Lapangan

Survey lapangan bertujuan untuk melakukan konfirmasi ketepatan dan kesiapan tempat atau lokasi yang hendak dijadikan lokasi pengabdian masyarakat. Survey ini juga digunakan sebagai pendekatan awal tim pengabdian kepada tokoh masyarakat setempat, dimana survey diwakili oleh salah satu anggota tim.

Pada survey ini diketahui bahwa rata-rata wanita yang berada di kawasan Kejawan Gebang, Sukolilo, Surabaya hanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang setiap harinya hanya mengurus rumah, suami dan anaknya. Selain berprofesi sebagai ibu rumah tangga, sebagian kecil wanita disana membuka toko keperluan sehari-hari untuk menambah penghasilan. Namun masih banyak juga wanita disana yang tidak memiliki pekerjaan tambahan sehingga pendapatan rumah tangga hanya berasal dari kepala keluarga saja. Padahal jika melihat potensi kawasan Kejawan Gebang yang berdekatan dengan dua kampus yaitu ITS dan Hang Tuah seharusnya dapat



**Gambar 2.** Penimbangan dan pengukusan ubi ungu

menjadi lahan wirausaha bagi ibu rumah tangga di sekitar kawasan tersebut.

#### Pembelian Alat dan Bahan

Alat dan bahan disiapkan terlebih dahulu untuk melakukan optimasi komposisi/resep es krim ubi ungu. Bahan yang dibeli berupa susu cair, ubi ungu, gula, garam, tepung maizena, susu skim, dan sp. Peralatan yang dibeli berupa mixer, blender, timbangan bahan kue, wadah plastik, wadah es krim, dan sendok. Pembelian ini dilakukan bersamaan dengan survey lapangan.

#### Pengujian resep es krim ubi ungu

Pengujian resep ini bertujuan untuk mendapatkan komposisi atau resep yang tepat dalam pembuatan es krim ubi ungu. Hal ini disebabkan karena tiap bahan yang digunakan akan memberikan efek yang berbeda pada tekstur, rasa dan penampilan es krim ubi ungu yang dihasilkan. Dari pengujian ini, resep yang selanjutnya diambil yaitu resep pembuatan es krim ubi ungu dengan komposisi ubi ungu 100 g, 225 mL susu cair, 1 sdm tepung maizena, 1 sachet susu skim, 2 sdm gula,  $\frac{1}{4}$  sdt garam,  $\frac{1}{2}$  sdt sp, dan 1 sdt vanili. Langkah pertama adalah memilih ubi ungu yang benar-benar warna ungu dan ditimbang 100 g, kemudian ubi ungu dikukus hingga masak seperti pada Gambar 2. Kemudian dilakukan penghalusan ubi ungu yang ditambahkan susu cair, skm, maizane dan gula sampai tercampur halus seperti Gambar 3.



**Gambar 3** Penghalusan adonan ubi ungu



**Gambar 4.** Penyimpanan di freezer



**Gambar 5.** Es krim ubi ungu siap saji

Hasil dari campuran halus semua maka dimasukkan dalam freezer selama 2 jam. Hasil es krim setelah pendinginan di freezer ditampilkan pada Gambar 4.

Proses selanjutnya adalah memasukkan adonan ke dalam freezer kemudian dikeluarkan dan ditambahkan sp dan dimixer sampai mengembang dan halus kemudian adonan kembali dimasukkan dalam freezer selama 1 hari hingga terbentuk es krim yang siap disajikan sebagaimana ditampilkan pada Gambar 5.

**Pembuatan buku panduan berupa modul**

Pembuatan buku panduan atau modul telah dilakukan dengan judul “Pembuatan Es Krim dari Ubi Ungu yang Kaya Manfaat” bertujuan untuk memberikan media yang memudahkan masyarakat dalam memahami proses pembuatan es krim. Modul ini merupakan buku pegangan cara membuat es krim dari awal hingga akhir yang terintegrasi. Tidak hanya itu, buku panduan tersebut juga dilengkapi mengenai manfaat es krim ubi ungu bagi tubuh. Modul sudah diterapkan dalam pelatihan dengan baik dan terintegrasi. Modul juga sudah didistribusikan kepada masing-masing ibu rumah tangga kawasan Kejawan Gebang. Secara garis besar isi modul ditampilkan pada Tabel 1.

**Monitoring dan Evaluasi**

Monitoring dilakukan oleh tim pengabdian dengan mendatangi dan diskusi langsung dengan ketua RW dan perwakilan ibu rumah tangga di kawasan Kejawan Gebang pasca pelatihan (sampling) kemudian dievaluasi berbagai kendala ketika proses produksi es krim ubi

**Tabel 1.** Isi Modul

Chapter	Isi Modul
1	Usaha Es krim
2	Manfaat Es Krim
3	Manfaat Ubi Ungu
4	Resep Es Krim Ubi Ungu

**Pendekatan kepada Tokoh masyarakat**

Pendekatan kepada tokoh masyarakat dilakukan oleh perwakilan tim pengabdian yaitu Prof. Dr. Fahimah Martak, M.Si. kepada Bapak Nurul Basori selaku RW IV Kejawan Gebang. Hasil dari pertemuan dan diskusi menunjukkan adanya penerimaan yang baik dari Bapak Nurul Basori. Bapak Nurul Basori juga bersedia memfasilitasi pelaksanaan dengan menyediakan tempat kegiatan dan menghimpun ibu rumah tangga di kawasan tersebut.

**Pelaksanaan Pelatihan**

Tahap pelaksanaan yaitu tahap pelaksanaan pembuatan es krim ubi ungu yang dilaksanakan di Balai RW IV Kejawan dengan isi materi berupa pembukaan oleh Bapak Nurul Basori selaku RW IV Kejawan Gebang dan salah satu tim pengabdian, demonstrasi pembuatan es krim ubi ungu, praktik langsung pembuatan es krim ubi ungu dan pembagian es krim ubi ungu kepada ibu rumah tangga untuk dicicipi. Pelatihan ini diikuti oleh 32 ibu rumah tangga di kawasan sasaran. Pelatihan ini berjalan dengan baik dan peserta yang datang antusias dengan materi yang diberikan pada pelatihan tersebut. Gambar 7 merupakan dokumentasi kegiatan pelatihan tersebut. Sementara demonstrasi yang dilakukan anggota tim pengabdian masyarakat ditampilkan pada Gambar 8. Dari Gambar tersebut tampak bahwa masyarakat tampak antusias dalam mengikuti pelatihan, dengan menggunakan modul sebagai media pembelajarannya. Selain memberi pelatihan mengenai pembuatan es krim maka juga dilakukan pemberian informasi mengenai cara merancang kemasan menarik dan unik untuk tempat kemasan es krim ubi ungu yang akan dipasarkan oleh ibu rumah tangga (Mariane dan Sandra, 2008).

**Monitoring dan evaluasi**

monitoring dilakukan oleh tim pengabdian dengan mendatangi dan diskusi langsung dengan ketua RW dan perwakilan ibu rumah



**Gambar 7.** Pelatihan Pembuatan Es Krim

untangga di kawasan Kejawan Gebang pasca pelatihan (sampling) kemudian dievaluasi berbagai kendala ketika proses produksi es krim ubi ungu kemudian dilakukan pemberian solusi. Dari hasil evaluasi didapatkan bahwa sebagian besar ibu-ibu rumah tangga sudah mampu membuat dan memproduksi es krim sebagai potensi usaha baru di kawasan Kejawan Gebang

#### HASIL CAPAIAN KEGIATAN

Capaian kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah es krim ubi ungu yang dibuat oleh ibu rumah tangga Kawasan Kejawan Gebang. Pengabdian ini memberikan hasil berupa peningkatan wawasan dan kemampuan ibu rumah tangga Kawasan Kejawan Gebang dalam membuat es krim dari ubi ungu. Sebelumnya masyarakat setempat tidak tahu sama sekali tentang proses pembuatan es krim dari ubi ungu bahkan tidak terpikir bahwa pembuatan es krim tersebut relatif sederhana. Warga pun juga bisa ketika diminta praktik langsung untuk membuat es krim ubi ungu

Adapun es krim hasil karya ibu rumah tangga tersebut beberapa sudah ada yang dijual sebagai usaha baru. Walaupun telah dilaksanakan, namun program ini akan terus dikembangkan melalui ketertiban tim pengabdian dalam berbagai kegiatan yang diselenggarakan di UKM kawasan Kejawan Gebang.

#### SIMPULAN DAN SARAN

##### Simpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan es krim ubi ungu yang dilaksanakan oleh ibu rumah tangga kawasan Kejawan Gebang, dapat disimpulkan bahwa 1). Ibu-ibu rumah tangga kawasan Kejawan Gebang mampu mengenal menggunakan alat untuk produksi es krim ubi ungu. 2) ibu rumah tangga ka-



**Gambar 8.** Demonstrasi oleh tim pengabdian

wasan Kejawan Gebang sudah dapat membuat es krim sendiri. 3) pelaksanaan pelatihan produksi es krim ubi ungu mampu memberikan tambahan wawasan dan keterampilan kepada ibu rumah tangga Kawasan Kejawan Gebang untuk membuat es krim yang bernilai jual lebih tinggi. Namun demikian, pelaksanaan pelatihan harus terus dipantau melalui proses pendampingan agar wawasan yang telah diperoleh oleh masyarakat setempat dapat diaplikasikan secara nyata.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistika Jawa Timur. 2010. "Jawa Timur dalam Angka".
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Makanan dan Aspek Kesehatan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fellows, P. 1998. *Food Processing Technology – Principles and Practice*. Weinheim; Basel; Cambridge; New York: VCH Verlagsgesellschaft mbH.
- Fandy Tjiptono, 2008. "Strategi Pemasaran". Andi Publisher.
- Gitosaputro, S., 2006. "Implementasi Participatory Rural Appraisal (Pra) dalam Pemberdayaan Masyarakat".
- Hartatie, E.S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. *GAMMA*. Vol. 7 (1): 20-26
- Marianne Rosner Klimchuk dan Sandra Krasove, 2008. "Desain Kemasan: Perencanaan Merek Produk Yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan", Erlangga.
- Yoshimoto, M. 2001. "Antimutagenicity of Deacylated Anthocyanins in Purple-fleshed Sweetpotato. *Biosci. Bioetchnol. Biochem*", 65 (7), 1652-1655