

Pelatihan Pembuatan Es Krim Dari Buah Pisang Bagi Kelompok Mitra Pada Desa Bontokassi Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa

¹ Niniek Lantara, ² Aryati Arfah, ³ Munawir Nasir
^{1,2,3} Universitas Muslim Indonesia

Abstrak

Tujuan dalam pengabdian ini memberdayakan masyarakat, khususnya kelompok mitra, dalam meningkatkan keterampilan dan kreativitas dalam memanfaatkan potensi lokal, yaitu buah pisang, menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi. 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.

Seiring berkembangnya jaman, variasi rasa dan penyajian es krim semakin beragam. Para produsen es krim menambahkan bahan lain seperti choco chip, kacang-kacangan, dan buah-buahan segar seperti pisang masak, untuk campuran maupun hanya untuk sekedar ditaburkan di atasnya. Selain untuk menambah rasa, bahan tersebut juga dapat meningkatkan tampilan es krim agar lebih menarik. Pisang banyak diolah oleh sebagian masyarakat untuk dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti kripik, gorengan dan sebagainya (Rofikah, 2013). Padahal jika dimanfaatkan lebih optimal, pisang dapat dijadikan berbagai produk pangan yang lebih bervariasi. Salah satu produk yang dapat diolah dari pisang adalah es krim. Es krim merupakan sejenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani atau nabati, gula dan dengan atau tanpa bahan makanan lain.

Buah pisang banyak mengandung nutrisi yang diperlukan oleh tubuh, seperti magnesium, kalium, vitamin C, protein, serat dan berbagai nutrisi yang lainnya. Selain itu, buah pisang pun memiliki rasa manis yang sangat lezat ketika dikonsumsi. Pisang merupakan sumber serat, potasium, vitamin B6, vitamin C, dan berbagai antioksidan serta fitonutrien yang sehat. Dengan kandungan tersebut, pisang mampu memberikan banyak manfaat bagi kesehatan, di antaranya adalah menyehatkan jantung dan mendukung pertumbuhan bakteri baik di usus.

Kata kunci: Pisang , es krim pisang

Abstract

The purpose of this service is to empower the community, especially partner groups, in improving skills and creativity in utilizing local potential, namely bananas, into processed products with high economic value. Based on the Indonesian National Standard, ice cream is a type of semi-solid food made by freezing ice cream flour or from a mixture of milk, animal or vegetable fat, 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 the like), combined with flavorings and sweeteners. Ice cream is also a processed product with the main ingredients of milk, sugar, cream and water. Ice cream is made by freezing and mixing with raw materials together. The ingredients used are a

combination of milk with additional ingredients such as sugar and honey or without flavorings and colors, emulsifiers and stabilizers.

As time goes by, the variety of flavors and presentations of ice cream are increasingly diverse. Ice cream producers add other ingredients such as choco chips, nuts, and fresh fruits such as ripe bananas, for mixtures or just to be sprinkled on top. In addition to adding flavor, these ingredients can also improve the appearance of ice cream to make it more attractive. Bananas are widely processed by some people to be made into various kinds of processed foods such as chips, fried foods and so on (Rofikah, 2013). In fact, if utilized more optimally, bananas can be made into various more varied food products. One product that can be processed from bananas is ice cream. Ice cream is a type of semi-solid food made by freezing ice cream flour or a mixture of milk, animal or vegetable fat, sugar and with or without other food ingredients.

Bananas contain many nutrients needed by the body, such as magnesium, potassium, vitamin C, protein, fiber and various other nutrients. In addition, bananas also have a very delicious sweet taste when consumed. Bananas are a source of fiber, potassium, vitamin B6, vitamin C, and various healthy antioxidants and phytonutrients. With this content, bananas can provide many health benefits, including maintaining a healthy heart and supporting the growth of good bacteria in the intestines.

Keywords: Banana, banana ice cream

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 (Kastasasni, 1996). Dengan pemberdayaan masyarakat akan berdaya melalui dorongan atau motivasi untuk membangkitkan kesadaran terhadap pengembangan potensi sumber daya yang dimiliki.

Es Krim Pisang dibuat dari pisang masak dan bahan-bahan campuran lainnya seperti susu kental manis, gula pasir dan dapat juga ditambahkan cokelat.

Sasaran program IbM ini adalah Kelompok Mitra di Kabupaten Gowa Pesantren Wihdatul Ulum Bontokassi . Program IbM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Es Krim dari buah pisang yang telah masak dan bahan baku lainnya seperti susu kental manis, gula pasir dan cokelat atau bahan tambahan perasa lainnya.

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

METODE

Dalam PKM yang dilakukan bersama Mitra Pesantren Wihdatul Ulum Bontokassi Kabupaten Gowa . Yang Olahan yang berbahan dasar pisang yang dapat diolah menjadi Es Krim. Adapun tahapan yang dilakukan dalam pelatihan pembuatan Es Krim yaitu:

1. Identifikasi Potensi dan Kebutuhan:
Mengidentifikasi ketersediaan bahan baku lokal (pisang) serta kebutuhan mitra dalam mengolahnya menjadi produk yang bernilai ekonomis.
2. Pelatihan Pembuatan Es Krim:
 - a. Demonstrasi Teknik Produksi:
Tim memberikan pelatihan praktis tentang cara membuat es krim berbahan dasar pisang, mulai dari proses pemilihan bahan, pengolahan, hingga penyajian.
 - b. Praktik Langsung oleh Peserta:
Peserta mempraktikkan cara pembuatan es krim dengan pendampingan tim pengabdian.
3. Diversifikasi Produk:
Mengajarkan inovasi dalam variasi rasa, pengemasan, dan teknik pengawetan untuk meningkatkan daya tarik produk.
4. Pengadaan Teknologi Sederhana:
Memperkenalkan peralatan produksi es krim yang sederhana, mudah digunakan, dan hemat biaya.

Sedangkan Prosedur Pembuatan Es Krim Pisang

1. Kupas pisang susu/ambon/raja, buang kulitnya dan potong-potong kecil. Masukkan kedalam wadah dan simpan di freezer/ kulkas selama 3 jam.
2. Larutkan bubuk cokelat dengan air panas dan aduk hingga tercampur rata/homogen.
3. Siapkan blender
4. Pisang yang telah disimpan di freezer, dimasukkan ke dalam blender, tambahkan susu kental manis, cokelat yang sudah dilarutkan, gula pasir dan air matang.
5. Blender hingga larut.
6. Masukkan adonan es krim kedalam wadah atau kemasan.
7. Kemudian simpan di freezer/kulkas hingga beku.
8. Siap di konsumsi .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai dalam PKM Pelatihan Pembuatan Olahan Pisang Menjadi Es Krim sangat luar biasa . Olahan pisang dapat dibuat menjadi produk olahan yang bermanfaat bagi masyarakat. Pisang lokal yang sebelumnya tidak dimanfaatkan secara optimal kini diolah menjadi produk bernilai jual tinggi berupa es krim. Olahan Pisang yang dibuat berupa Es Krim secara mandiri dengan berbagai inovasi rasa (vanila, coklat, dan stroberi).

PKM ini memberikan inovasi baru dalam pembuatan Es Krim. Di desa Bontokassi Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa memberikan antusiasme peserta tinggi untuk belajar dan mengembangkan keterampilan baru. Dukungan dari pemerintah desa, seperti penyediaan fasilitas balai desa untuk tempat pelatihan.

Adapun Tindak Lanjut dalam PKM Pelatihan Pembuatan Olahan Pisang menjadi Es Krim yaitu

1. **Pendampingan Berkelanjutan:**
Tim akan melakukan monitoring selama 3 bulan untuk memastikan keberlanjutan usaha.
2. **Rencana Pelatihan Lanjutan:**
Pelatihan tambahan untuk inovasi rasa dan pemasaran berbasis digital.
3. **Pengembangan Jaringan Usaha:**
Membantu mitra terhubung dengan pasar lokal atau koperasi desa untuk memperluas jaringan pemasaran.

Dengan pendekatan ini, program diharapkan memberikan dampak jangka panjang dan meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Bontokassi.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Pelatihan Pembuatan Es Krim dari Buah Pisang bagi Kelompok Mitra di Desa Bontokassi, Kecamatan Parangloe, Kabupaten Gowa" berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi kelompok mitra. Beberapa poin kesimpulan utama adalah:

1. Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan:

- Peserta berhasil menguasai teknik pembuatan es krim berbasis pisang dan menghasilkan produk yang layak jual.
- Peserta memahami dasar-dasar manajemen usaha kecil, termasuk pengelolaan biaya produksi, penentuan harga, dan strategi pemasaran sederhana.

2. Optimalisasi Sumber Daya Lokal:

Pemanfaatan pisang sebagai bahan utama produk es krim berhasil meningkatkan nilai tambah dan potensi ekonomi dari sumber daya lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan.

3. Dampak Positif pada Mitra:

- Program ini memberikan dampak nyata dalam bentuk peningkatan kapasitas ekonomi mitra, baik dalam aspek produksi maupun manajemen.
- Peserta mulai memasarkan produk di lingkungan lokal, membuka peluang usaha baru untuk kelompok masyarakat di desa.

4. Partisipasi dan Dukungan:

Antusiasme peserta dan dukungan dari pemerintah desa menjadi faktor penting dalam keberhasilan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

BSN. Syarat Mutu Es Krim

Kandungan Gizi Pisang yang bermanfaat untuk kesehatan

<https://www.kompas.com/sains/read/2021/08/10/103200623/kandungan-gizi-pisangyang-bermanfaat-untuk-kesehatan?page=all>.

Uliyanti. 2020. Analisa Mutu Organoleptik Es Krim Dengan Variasi Penambahan Pisang Kepok (Musa paradisiaca). Agrofood .Jurnal Pertanian dan Pangan e-ISSN 2656-7709 Vol. 2 No. 2, September 2020

Pisang Bermanfaat Bagi Kesehatan, Berikut Khasiat Dan Manfaat Pisang

<https://dinkes.kalbarprov.go.id/pisang-bermanfaat-bagi-kesehatan-berikut-khasiatdan-manfaat-pisang/>

