

INOVASI PENGOLAHAN SANTAN KELAPA: ES KRIM BERGIZI PADA IBU-IBU PKK KELURAHAN BENGKOL

Tineke Marlyn Langi¹, Teltje Koapaha², Dekie Rawung³, Jevinda Dajo⁴, Brayen Timburas⁵
Shanya Marie⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi
e-mail: tine_langi@unsrat.ac.id

Abstrak

Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, yang terletak di pinggiran Kota Manado, memiliki potensi besar dalam hasil pertanian, khususnya perkebunan kelapa. Meskipun kelapa tumbuh subur di wilayah ini, pemanfaatannya masih terbatas pada produk dasar seperti santan. Santan kelapa berpotensi menjadi pengganti susu dalam pembuatan es krim, sebagaimana disebutkan dalam literatur bahwa lemak nabati dari kelapa dapat menjadi alternatif bahan baku. Beberapa isu utama yang menjadi fokus adalah peningkatan kapasitas sumber daya manusia guna mengoptimalkan potensi lokal, termasuk sarana, prasarana, kelembagaan, dan manajemen tanaman kelapa, untuk mendukung pertumbuhan ekonomi daerah yang berkelanjutan. Pengamatan di lapangan, pemanfaatan daging buah kelapa tua biasanya hanya diolah menjadi santan sebagai pelengkap makanan sebagai keperluan sayur rumah tangga. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk membekali ibu-ibu PKK di Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, dengan keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah produk pangan berbahan dasar kelapa sebagai peluang usaha dan produk unggulan daerah. Pelatihan dilakukan melalui tiga tahapan: pertama, survei lapangan dan penyusunan rancangan kegiatan; kedua, sosialisasi rancangan kepada Pemerintah Kelurahan Bengkol; dan ketiga, pelaksanaan kegiatan sesuai rancangan. Hasil pelatihan menunjukkan antusiasme peserta yang tertarik mempelajari pembuatan es krim santan kelapa bergizi sehingga menjadi peluang usaha baru. Workshop pelatihan pengolahan santan menjadi es krim kaya gizi ini penting sebagai langkah pemberdayaan ibu-ibu PKK Kelurahan Bengkol dalam menciptakan produk inovatif berbasis kelapa yang bernilai tambah, mendukung kemandirian ekonomi, serta mendorong pengembangan potensi lokal sebagai produk unggulan daerah.

Kata Kunci: Pelatihan, Santan, Es Krim

Abstract

Kelurahan Bengkol, located in Kecamatan Mapanget on the outskirts of Manado City, possesses significant agricultural potential, particularly in coconut cultivation. Despite the abundance of coconuts in the area, their utilization remains limited to basic products such as coconut milk. Coconut milk holds potential as a substitute for dairy in ice cream production, as literature suggests that plant-based fats, such as those from coconuts, can serve as alternative raw materials. Key issues addressed include enhancing human resource capacity to optimize local potential, encompassing infrastructure, facilities, institutions, and coconut plantation management, to support sustainable regional economic growth. Field observations revealed that mature coconut meat is typically processed into coconut milk for household culinary purposes. This workshop aims to equip the PKK women's group in Kelurahan Bengkol with skills and knowledge to process coconut-based food products as business opportunities and regional flagship products. The training was conducted in three stages: first, field surveys and activity planning; second, presenting the plans to the Kelurahan Bengkol government; and third, implementing activities based on the plans. The results demonstrated participants' enthusiasm in learning how to produce nutritious coconut milk-based ice cream, providing new entrepreneurial opportunities. This workshop is a crucial step in empowering the PKK group to create innovative, value-added coconut products, supporting economic independence and promoting local potential as flagship commodities.

Keywords: Workshop, Coconut Milk, Ice Cream

PENDAHULUAN

Sulawesi Utara merupakan salah satu provinsi yang mempunyai potensi sumber daya alam yang melimpah salah satu diantaranya adalah komoditas kelapa. Badan Pusat Statistik Propinsi Sulawesi Utara mencatat produksi kelapa 242,5 ton pada tahun 2020. Buah kelapa dapat diolah menjadi berbagai produk yang mempunyai nilai ekonomi dan prospek pasar yang baik, Sulawesi Utara merupakan salah satu provinsi yang mempunyai potensi sumber daya alam yang melimpah salah satu

diantaranya adalah komoditas kelapa. Badan Pusat Statistik Propinsi Sulawesi Utara mencatat produksi kelapa 242,5 ton pada thn 2020. (Anonymous, 2020). Daging kelapa dapat diolah menjadi berbagai produk yang mempunyai nilai ekonomi dan prospek pasar yang baik.

Masyarakat di Kelurahan Bengkol Kecamatan Mapanget Kota Manado dengan sumber penghasilan sebagian besar dari pertanian perkebunan kelapa, tukang, ASN serta penjual dipasar. Hasil perkebunan kelapa selama ini umumnya di buat kopra, atau dibuat santan untuk keperluan dapur. Ketidaktahuan dan kurangnya informasi, ilmu pengetahuan serta modal, menjadi masalah utama pelaku industry skala rumah tangga (home industry), padahal potensi daging kelapa untuk dikembangkan menjadi aneka produk olahan lainnya akan memberi nilai tambah bagi pengusaha mikro dan jasa layanan. Profil mitra saat ini belum memiliki usaha baik dari pengusaha mikro dan jasa layanan untuk mengelola aneka produk pangan dari daging kelapa.

Es krim merupakan produk hidangan beku yang disukai oleh hamper semua kalangan usia, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa yang memiliki tekstur lembut berongga-rongga dengan tekstur yang lembut. Es krim memiliki nilai gizi yang tinggi dengan kandungan protein, kalsium, karbohidrat, lemak, fosfor, vitamin, dan mineral yang dapat membantu pertumbuhan. Nilai gizi yang dimiliki oleh es krim sangat tergantung dari bahan baku yang digunakan pada tahap proses pembuatannya. Untuk menghasilkan es krim yang memiliki kualitas yang tinggi, pemilihan bahan harus sangat diperhatikan. Pada umumnya pembuatan es krim menggunakan susu berupa lemak sapi, tapi dapat digantikan dengan lemak nabati yang berasal dari tanaman misalnya kelapa berupa santan. Santan merupakan produk olahan dari kelapa berupa sari nabati berwarna putih susu yang diperoleh dari perasan daging kelapa tua yang diparut. Santan kelapa banyak digunakan sebagai sumber lemak nabati pada bahan makanan yang berlemak tinggi.

Mitra dalam kegiatan ini, yaitu ibu-ibu PKK di Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, menghadapi beberapa persoalan terkait pemanfaatan potensi kelapa di daerahnya. Pertama, mereka belum memahami sepenuhnya potensi kelapa dan berbagai produk turunannya yang bernilai ekonomi. Padahal, Kelurahan Bengkol memiliki kelimpahan bahan baku kelapa yang sayangnya belum dikelola secara optimal sesuai peruntukannya. Selain itu, mitra mengalami keterbatasan dalam pengetahuan dan keterampilan terkait teknologi pengolahan kelapa, khususnya dalam menghasilkan produk turunan seperti es krim yang sehat dan bergizi. Minimnya sosialisasi serta pelatihan pengolahan santan semakin membatasi kemampuan mitra dalam mengolah kelapa menjadi produk bernilai tambah. Faktor lain yang turut menjadi kendala adalah keterbatasan modal usaha, yang menghambat ibu-ibu PKK dalam mengembangkan usaha berbasis produk kelapa.

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mentransfer teknologi pengolahan es krim berbahan dasar santan kelapa kepada kelompok PKK di Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, Kota Manado. Kegiatan ini bertujuan untuk melaksanakan pelatihan terkait teknologi pengolahan es krim sehat yang menggunakan santan kelapa sebagai bahan baku utama. Selain itu, pelatihan akan mencakup seluruh proses pengolahan es krim, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, pengemasan produk, hingga pelabelan. Tujuan lainnya adalah untuk memberikan pemahaman mengenai manajemen usaha es krim sehat berbahan dasar santan kelapa, sehingga peserta mendapat ide dan ketrampilan mengelola usaha dari peluang yang ada secara efektif dan berkelanjutan.

METODE

Metode pelaksanaan pengabdian ini meliputi beberapa tahap, yaitu sosialisasi pemaparan materi, praktik pengolahan kelapa terpadu, monitoring dan evaluasi.

Berikut tahapan konkret terkait metode pelaksanaan pengabdian ini.

1. Sosialisasi dan Edukasi, dalam bentuk penyuluhan dalam bentuk ceramah sosialisasi tentang olahan kelapa pada umumnya dan lebih khusus pada pembuatan produk es krim sehat nabati yang berasal dari santan kelapa.
2. Praktik Pengolahan Kelapa Terpadu, memberi pelatihan yaitu praktek pembuatan es krim sehat nabati dari santan kelapa sampai proses pengemasan dalam botol/cup dan pelabelan dan pemasaran. Kegiatan pelatihan diikuti oleh 20 orang peserta. Peserta yang terlibat dalam kegiatan tersebut merupakan ibu-ibu PKK Kelurahan Bengkol. Pelaksanaan pelatihan dilakukan di kantor Desa dengan tahapan kegiatan yaitu penyampaian materi tentang proses pembuatan es krim santan kelapa dan diskusi tanya jawab serta praktik pembuatan es krim santan kelapa oleh peserta dan dibimbing oleh akademisi sebagai pelaksana kegiatan dibantu oleh mahasiswa.
3. Monitoring dan Evaluasi, Kegiatan monitoring dilakukan oleh tim pelaksana untuk mengetahui atau mengontrol keberlanjutan dari proses pasca pelatihan. Pada kegiatan ini tim memberikan

motivasi kepada ibu-ibu PKK selaku peserta kegiatan untuk tetap melanjutkan membuat es krim santan kelapa secara mandiri dirumah masing-masing. Tahap evaluasi bertujuan untuk mengetahui kekurangan yang terjadi di dalam kegiatan pelaksanaan. Evaluasi dilakukan oleh tim akademisi sebagai pelaksanaan kegiatan bersama dengan pengurus PKK Kelurahan Bengkol

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan Edukasi. Kegiatan pelatihan ini dilakukan bersama Ibu-ibu PKK Kelurahan Bengkol Kecamatan Mapanget Kota Manado dihadiri juga oleh Bapak Lurah, Kepala Lingkungan dan masyarakat sekitar. Pelatihan ni diawali dengan penyampaian materi dengan cara presentasi tentang pembuatan es krim santan kelapa mulai dari alat, bahan dan cara kerja pembuatan es krim tersebut. Penyajian materi yang dipaparkan dilengkapi dengan gambar contoh pada saat pembuatan es krim, Setelah menyampaikan materi, dibuka sesi diskusi tanya jawab, kiranya ada beberapa hal yang masih belum dipahami oleh peserta dan perlu dijelaskan kembali oleh pemateri.



Gambar 1. Pembukaan Pelaksanaan Kegiatan



Gambar 2. Pemaparan Materi Pelatihan

Pada pelaksanaan kegiatan, Tim PKM menyiapkan peralatan dan bahan untuk pelatihan, juga membawa contoh es krim santan kelapa dengan berbagai varian rasa yang dapat di rasa oleh peserta yang hadir. Tim PKM melakukan demonstrasi cara pembuatan es krim. Selanjutnya bersama peserta melakukan praktek membuat es krim berbahan dasar santan dengan menambahkan beberapa bahan lain seperti buah nangka, buah naga merah, ubi jalar ungu dan ubi jalar kuning. Sedangkan untuk es krim yang sudah jadi, selanjutnya memintakan saran dan komentar peserta.



Gambar. Produk Es Krim Santan Kelapa

Luaran yang dicapai yaitu produk es krim sehat berbahan dasar santan kelapa, kelompok PKK Kelurahan Bengkol dapat membuat es krim sehat berbahan dasar santan kelapa, kelompok PKK Kelurahan bengkol memahmi dan mampu melakukan wirausaha rumah tangga es krim sehat santan kelapa dengan kemasan yang baik, mampu melakukan usaha penjualan es krim, transfer ilmu pengetahuan yang didapat oleh Kelompok PKK Kelurahan Bengkol tentang aneka olahan kelapa dan turunannya, pengemasan dan kewirausahaan, publikasi media.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan es krim santan kelapa bersama ibu-ibu PKK Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, Kota Manado, telah berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan. Pelatihan diawali dengan sosialisasi materi tentang pembuatan es krim santan kelapa yang mencakup alat, bahan, dan proses pembuatannya, dilengkapi dengan gambar dan sesi diskusi untuk menjawab pertanyaan peserta. Setelah penyampaian materi, tim PKM melakukan demonstrasi dan praktek langsung bersama peserta, yang kemudian menghasilkan es krim dengan berbagai varian rasa. Selain manfaat ilmu dan pengetahuan, juga memberi keterampilan baru tentang pemanfaatan kelapa sebagai produk pangan melalui pengolahan santan menjadi Es Krim kaya gizi sehingga diperoleh ketrampilan berwirausaha memanfaatkan produk pangan lokal. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa kelompok PKK Kelurahan Bengkol tidak hanya mampu membuat es krim sehat berbahan dasar santan kelapa, tetapi juga memahami proses pengemasan yang baik dan konsep kewirausahaan rumah tangga. Selain itu, mereka juga dapat melakukan penjualan es krim serta memanfaatkan ilmu yang didapat untuk mengembangkan usaha berbasis produk kelapa dan turunannya sehingga memberikan peluang untuk berwirausaha sehingga akan memberi dampak yang baik bagi perekonomian keluarga.

SARAN

Untuk penelitian lebih lanjut, perlu dilakukan pengkajian lebih dalam mengenai analisis pasar dan strategi pemasaran es krim santan kelapa agar produk tersebut dapat diterima dengan baik oleh masyarakat luas. Penelitian juga dapat difokuskan pada aspek pengembangan produk, seperti variasi rasa yang lebih beragam dan inovasi dalam pengemasan untuk menarik konsumen. Selain itu, penting untuk melakukan uji coba terhadap durabilitas dan kualitas es krim santan kelapa dalam penyimpanan jangka panjang, serta pengaruhnya terhadap kestabilan gizi. Penelitian tentang potensi pengembangan kewirausahaan rumah tangga berbasis produk kelapa juga perlu dilakukan untuk mendukung keberlanjutan usaha yang telah dimulai oleh kelompok PKK Kelurahan Bengkol.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan sehingga program pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh LPPM Unsrat dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih khusus ditujukan kepada Rektor Universitas Sam Ratulangi, Ketua LPPM UNSRAT, dan Dekan Fakultas Pertanian UNSRAT yang telah memberikan kesempatan kepada tim. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Lurah beserta perangkatnya, serta seluruh masyarakat, terutama ibu-ibu PKK Kelurahan Bengkol, Kecamatan Mapanget, yang telah terlibat dalam program kemitraan masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Edward Barasi, F. F. (2014). Karakteristik santan kelapa di Sulawesi utara sebagai bahan baku santan instan. 20-27.
- Jumiati, V. S. (2015). Studi pembuatan es krim berbahan dasar santan kelapa dan bubur ubi jalar ungu. JOM Faperta Vol 2.No. 2 Oktober 2015, 12.
- Junita, Putri, Rahmayuni Rahmayuni, And Emma Riftyan. "Penggunaan Santan Kelapa Dan Whipping Cream Dalam Pembuatan Es Krim Terong Belanda." Sagu 22.2: 42-50.
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemanap) Dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim. Jurnal Gamma, 7(1).
- Akbar, U. S. (2019). Inovasi pembuatan Es Krim dengan Substitusi Minuman Kunyit Asam
- Arafa, I. O. (2019). Produksi Es Krim Kaya Serat Dengan Penambahan Bubur Terong Ungu (Solanum Melongena L.)
- Bresly Nelce Murdiyatno, S. d. (2023). Uji Kesukaan Organoleptik Es Krim Susu Jagung Manis dengan Penambahan Glukomanan dari Umbi Iles- iles. 605-610.
- Candra Kusuma Wijaya, S. S. (2020). Kajian Tentang Substitusi Talas Sebagai Bahan Dasar Dalam Produksi Terhadap Kualitas Es Krim. Jurnal Pariwisata Indonesia, 27-33.
- Muthoharoh, S. M. (2020). The Effect of Addition of Emulgator Mixture with Various HLB Value on the Emulsion Stability of Coconut Milk. In: 1 st International Conference on Agriculture and Applied Science (ICoAAS) 2020, November 19, 2020, Bandar Lampung, Lampung.
- Rahim, A. Laude, S. Asrawati dan Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Labu Kuning dengan Penambahan Tepung Talas sebagai Pengental. Jurnal Agroland, 24(2) : 89-94.