



MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT

Vol 6 No. 1 (2024) page 17-20

<https://ummaspul.e-journal.id/pengabdian/index>



Pengembangan Usaha Kopi Nating Menjadi Ice Cream Kopi

Andi Ahmad Chabir Galib¹, Ismaya², Syawal Sitonda³, Elihami⁴

^{1,2,3}Program Studi Perpustakaan dan Sains Informasi Universitas Muhammadiyah Enrekang

⁴Program Studi Pendidikan Non Formal Universitas Muhammadiyah Enrekang,
Jalan Jenderal Sudirman No. 17, Enrekang, Sulawesi Selatan, 91711

Email: ismaya.ayal@gmail.com

Abstrak

Es krim merupakan produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Bahan yang digunakan adalah kombinasi susu dengan bahan tambahan seperti gula dan madu atau tanpa bahan perasa dan warna, 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. Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Nating Kecamatan Bungin Kabupaten Enrekang dengan tujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat Dusun Nating dan mengembangkan diserifikasi olahan kopi. Metode yang dilakukan yaitu observasi, penyampaian materi dan praktek langsung membuat es krim dari kopi arabika nating. Kegiatan ini diharapkan dapat menambah edukasi dan wawasan masyarakat di Dusun Nating agar dapat terbuka melihat potensi dan memanfaatkan potensi alam sekitarnya.

Kata kunci: es krim; kopi; wirausaha

Abstract

Ice cream is a dairy product that is made by freezing and mixing the raw ingredients together. The ingredients used are a combination of milk with additional ingredients such as sugar and honey or without flavorings and colors, and stabilizers. The ingredients for mixing ice cream are called ice cream mix (ICM), by mixing the right ingredients and processing correctly, good quality ice cream can be produced. This activity was carried out in Nating Hamlet, Bungin District, Enrekang Regency with the aim of providing education to the people of Nating Hamlet and developing coffee processing certification. The methods used were observation, delivery of material and direct practice in making ice cream from Arabica nating coffee. It is hoped that this activity can increase the education and insight of the community in Nating Hamlet so that they can be open to seeing the potential and exploiting the potential of the surrounding nature.

Keywords: ice cream; coffee; businessman

1 PENDAHULUAN

Dusun Nating merupakan wilayah dari desa sawitto kecamatan bungin kabupaten enrekang dan merupakan lokasi pelaksanaan KKNT. Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT)

merupakan suatu bentuk pendidikan dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk hidup di tengah masyarakat di luar kampus dan secara langsung bersama-sama masyarakat mengidentifikasi potensi serta menangani masalah sehingga diharapkan mampu mengembangkan potensi desa/daerah tersebut.

Masyarakat di Dusun Nating memiliki mata pencaharian sebagai petani dan salah satu komoditas andalan di Dusun Nating adalah kopi arabika. Sebelum pelaksanaan program kerja dilakukan observasi terlebih dahulu dan didapatkan masyarakat Dusun Nating hanya mengomsumsi kopi dengan cara di seduh oleh karena itu kami membuat inovasi yaitu menjadikan kopi nating sebagai bahan dasar dalam pembuatan es krim.

Es krim merupakan produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Bahan yang digunakan adalah kombinasi susu dengan bahan tambahan seperti gula dan madu atau tanpa bahan perasa dan warna, 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.

Prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim atau Ice Cream Mix (ICM) sehingga diperoleh penambahan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut. Komposisi adonan akan sangat menentukan kualitas es krim. Banyak faktor yang mempengaruhi kualitas tersebut, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, proses pembekuan, pengemasan, dan sebagainya.

2 METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di Dusun Nating Kecamatan Bungin Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. Metode yang dilakukan yaitu observasi, penyampaian materi dan praktek langsung pembuatan es krim.

a. Tahap observasi

Sebelum mengawali kegiatan dilakukan observasi terlebih dahulu selama satu minggu dengan melakukan pengamatan langsung di lokasi dan bincang-bincang dengan pihak kepala dusun dan masyarakat Dusun Nating

b. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan dilakukan dengan penyampaian langsung materi oleh mahasiswa dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan es krim kopi nating.

3 HASIL DAN KETERCAPAIAN

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat di Dusun Nating dan mengembangkan diserfikasi olahan kopi. Adapun alat dan bahan yang digunakan :

- a. Sendok dan garpu 1 buah
- b. Timbangan 1 buah
- c. Mixer 1 buah
- d. Panci 1 buah
- e. Kompor dan tabung gas 1 buah
- f. Baskom 1 buah
- g. Frezer 1 buah
- h. Kopi nating s 1 sdm
- i. Gula pasir 130 gram
- j. Susu kental manis 2 sachet
- k. Susu bubuk 1 sachet
- l. Air putih 500 ml

- m. Tepung maizena 25 gram
- n. T.b.m ¼ sdm
- o. Vanili 1 sdm

Cara pembuatan biang es krim:

- a. Timbang / ukur semua bahan
- b. Masukkan semua bahan kecuali tepung maizena kedalam panci perebus. Untuk maizena Sebaiknya dilarutkan terlebih dahulu dengan air agat tdk menggumpal
- c. Aduk semua bahan hingga larut dan tercampur rata, masak diatas kompor dengan api sedang, dengan terus diaduk hingga mendidih
- d. Setelah mendidih, angkat lalu tunggu agak dingin kemudian tuang kedalam kemasan mika kotak.
- e. Setelah adonan biang sudah dingin, masukkan kedalam freezer.
- f. Simpan dalam freezer +/- 6-8 jam hingga beku.

Cara pembuatan es krim:

- a. Siapkan adonan biang es krim, keruk menggunakan garpu lalu tuang dalam baskom.
- b. Masukkan ovealet/ SP ke dalam adonan biang es krim, mixer dengan kecepatan tinggi hingga mengembang (5- 10 menit).
- c. Masukkan kopi nating ke dalam adonan es krim
- d. Masukkan adonan es krim kedalam kemasan es krim.
- e. Simpan dalam freezer hingga beku (+/- 4 jam).
- f. Es Krim kopi naitng siap dinikmati / dipasarkan

4 KESIMPULAN

Simpulan dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan bahwa seluruh target yang direncanakan tercapai dengan baik dan sesuai dengan kondisi masyarakat Kabupaten Enrekang. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan edukasi dan wawasan masyarakat di Dusun Nating untuk dapat tanggap dalam melihat potensi dan memanfaatkan potensi alam sekitarnya.

Lampiran Dokumentasi Kegiatan



5 REFERENSI

- Arrazi, M. F., & Adji, W. H. (2024). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian:: Studi pada Kopi Toko Tua Bandung. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 6(4), 3857-3868.
- Hariyani, N., & Kadariah, S. (2024). Pengaruh Sertifikasi Halal, Cita Rasa Dan Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Mixue Ice Cream & Tea (Studi Kasus Remaja di Kecamatan Medan Deli). *Management, Accounting, Islamic Banking and Islamic Economic Journal*, 2(1), 347-359.
- Hasanah, A. N., & Nasution, O. B. (2023). The Effect of Electronic Word Of Mouth, Viral Marketing, Halal Certification, and Brand Image on Purchase Decisions of Mixue Ice Cream & Tea. *Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)*, 2(4), 425-438.
- Ismaya, I., Musdalifah, M., Firdiani, D., Busa, Y., Haliq, M. I., Irsan, I., ... & Mawar, M. (2021). Literatur Konten Lokal dan Kebudayaan Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 3(1), 27-32.
- Margaretha, C., & Ellitan, L. (2024). Analisis Proses Manajemen Strategik Pada PT Campina Ice Cream. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(3), 259-277.
- Ningsih, Y. N., & Hafni, D. A. (2023). Penerapan Activity Based Costing untuk Penentuan Harga Pokok Produksi pada Sweet Sundae Ice Cream. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(5), 1923-1932.
- Nugraha, S. S., & Fauziyyah, A. (2024). Physical and Organoleptic Quality Characteristics of Ice Cream Made from Arabica Coffee (*Coffea Arabica*) Grounds. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 483, p. 02002). EDP Sciences.
- Purnamasari, M., & Saptadinata, A. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Minuman Kopi Di Lim Kopi Tangerang. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 8(3), 156-165.
- Sartika, R. S., Koerniawati, R. D., Perdana, F., Dini, S. W., & Mulyaningsih, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Es Krim Berbasis Talas Beneng sebagai Cemilan Sumber Antioksidan Kepada Mitra UMKM di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 2(2), 56-62.
- Septiani, S., & Arini, E. (2024). The Influence Of Brand Awareness, Content Marketing, And Product Innovation On Purchase Decisions For Mixue Ice Cream Products In The West Circle Of Bengkulu City. *Journal of Indonesian Management*, 4(1), 9-20.
- Sumiati, H., Nurlenawati, N., & Anggela, F. P. (2023). Pengaruh Cita Rasa Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Ice Cream & Tea Mixue Di Ruko Kartika Kecamatan Klari. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 4(5), 5860-5872.