

IMPLEMENTASI PEMBUATAN DAN PEMASARAN PRODUK HEALTHY ICE CREAM DI DESA PURA BARAT KEC. ALOR BARAT LAUT NTT

Istiqamah¹⁾, Muhammad Abdullah²⁾, Muthia Prasong³⁾, Khumaira Marsyahida Badu⁴⁾, Jamra Lapung⁵⁾, Nurmiyati Koly⁶⁾, Aisa Malayu⁷⁾

^{1,2,3,4,5,6,7}Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Muhammadiyah Kalabahi, Nusa Tenggara Timur, Indonesia

¹istiqamah@stkipmuhammadiyahkalabahi.id

Diterima 17 September 2025, Direvisi 12 Januari 2026, Disetujui 15 Januari 2026

ABSTRAK

Implementasi Pembuatan dan Pemasaran Produk Healthy Ice Cream di Desa Pura Barat NTT. Tujuan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah yaitu 1) untuk mengedukasi masyarakat tentang manfaat pembuatan cemilan sehat es krim untuk Kesehatan, 2) memberikan pelatihan dan praktik kepada masyarakat tentang cara membuat dan memasarkan healthy Ice Cream, 3) menambah perekonomian masyarakat melalui produk cemilan Healthy Ice Cream. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, menggunakan metode deskriptif kualitatif. Untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, digunakan beberapa langkah: sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi, keberlanjutan program, dan keterlibatan mitra. Hasil dari kegiatan PKM ini adalah secara keseluruhan, kegiatan Sosialisasi dan pelatihan praktik pembuatan Healthy Ice Cream berjalan dengan sangat baik, banyak respon positif dari berbagai pihak, Kepala Desa Pura Barat, Perangkat Desa, Mayarakat setempat dan ibu-ibu rumah tangga. Antusias peserta mengikuti pelatihan dan praktik dari awal hingga akhir. Harapan dari Masyarakat bahwa kegiatan PKM dari Kampus STKIP Muhammadiyah Kalabahi berlanjut dengan ilmu-ilmu baru untuk membantu menghidupkan ekonomi kreatif, sehat dan sejahtera.

Kata kunci: *Implementasi; Pembuatan; Pemasaran; Ice Cream.*

ABSTRACT

Implementation of Healthy Ice Cream Production and Marketing in Pura Barat Village, NTT. The objectives of this Community Service (PKM) activity are: 1) to educate the community about the health benefits of making healthy ice cream snacks, 2) to provide training and practical experience to the community on how to make and market healthy ice cream, 3) to boost the community's economy through healthy ice cream snacks. In implementing this activity, a qualitative descriptive method was used. To achieve the objectives of the community service activity, several steps were taken: socialization, training, technology application, mentoring and evaluation, program sustainability, and partner involvement. The overall result of this PKM activity was that the socialization and practical training on making healthy ice cream went very well, with many positive responses from various parties, including the Head of Pura Barat Village, village officials, the local community, and housewives. The participants enthusiastically followed the training and practice from start to finish. The community hopes that the PKM activities from STKIP Muhammadiyah Kalabahi Campus will continue with new knowledge to help revive a creative, healthy, and prosperous economy.

Keywords: *Implementation; Production; Marketing; Ice Cream.*

PENDAHULUAN

Es krim merupakan salah satu makanan beku yang digemari berbagai kalangan karena rasanya yang lezat, bervariasi, dan sering dijadikan hidangan penutup (Tangga et al., 2023; Dekresano et al., 2024). Produk ini memiliki kandungan gizi yang tinggi karena berbahan dasar susu yang kaya

protein, energi, lemak, gula, dan mineral yang bermanfaat bagi pertumbuhan, khususnya pada anak-anak (Wijayanti, 2016; Angelina et al., 2020). Nilai gizi es krim sangat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan, sehingga pemilihan dan pemanfaatan bahan alami berpotensi menghasilkan produk pangan sehat sekaligus fungsional (Fathonah

et al., 2022). Di Indonesia, es krim juga menjadi pangan yang cocok dikonsumsi pada musim panas, dan memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai jajanan sehat yang bernilai ekonomi (Dekresano et al., 2024).

Desa Pura Barat yang terletak di Pulau Pura, Kecamatan Alor Barat Laut, Nusa Tenggara Timur, memiliki kondisi geografis yang cukup menantang, dengan musim hujan yang relatif pendek dan akses terbatas ke pusat kota Kalabahi. Kondisi ini membuat masyarakat setempat harus menyeberangi laut untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, termasuk memperoleh jajanan seperti es krim. Berdasarkan data administratif, Pulau Pura memiliki luas 27,84 km² dengan enam desa/kelurahan dan jumlah penduduk sebanyak 5.351 jiwa. Sebagian besar masyarakat bermata pencaharian sebagai nelayan dan petani, sehingga keterbatasan akses pangan olahan modern menjadi permasalahan tersendiri (Kiringan-jetis, 2020; Nur'aini et al., 2025).

Hasil survei yang dilakukan Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) STKIP Muhammadiyah Kalabahi di Desa Pura Barat menunjukkan bahwa masyarakat pada umumnya hanya mengonsumsi susu sebagai minuman atau bahan tambahan dalam adonan kue. Padahal, susu dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan es krim sehat yang tidak hanya bergizi, tetapi juga berpotensi meningkatkan perekonomian masyarakat. Minimnya pengetahuan dan edukasi mengenai pembuatan es krim berbahan dasar rumahan menyebabkan masyarakat belum mampu memproduksi jajanan sehat secara mandiri. Akibatnya, kebutuhan konsumsi es krim masih bergantung pada pasokan dari kota Kalabahi (Retnaningsih et al., 2022; Depitasari et al., 2022).

Berdasarkan kondisi tersebut, Tim PKM merasa perlu melaksanakan kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan praktik pembuatan serta pemasaran produk Healthy Ice Cream berbasis bahan baku rumahan di Desa Pura Barat. Kegiatan ini bertujuan untuk: (1) mengedukasi masyarakat mengenai manfaat es krim sebagai cemilan sehat; (2) memberikan pelatihan keterampilan pembuatan dan pemasaran es krim sehat; (3) meningkatkan perekonomian masyarakat melalui usaha produksi es krim; (4) memberikan pengalaman kerja bagi dosen dan mahasiswa dalam kegiatan pengabdian; serta (5) memperkuat kerja sama antara perguruan tinggi dan masyarakat sebagai bagian dari pengenalan STKIP Muhammadiyah Kalabahi kepada khalayak luas. Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga berperan dalam mendorong kemandirian ekonomi kreatif berbasis

pangan sehat di wilayah Pura Barat (Akbar et al., 2024).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode deskriptif kualitatif berbasis partisipasi aktif masyarakat. Tahap awal berupa sosialisasi, yang diawali dengan survei lokasi untuk mengidentifikasi permasalahan utama masyarakat Desa Pura Barat. Hasil survei menunjukkan bahwa susu hanya dimanfaatkan sebatas minuman atau bahan tambahan dalam pembuatan kue (Hidayat et al., 2023; Juice et al., 2023). Oleh karena itu, tim PKM melakukan sosialisasi mengenai potensi pemanfaatan bahan-bahan rumahan seperti susu, gula, dan buah-buahan untuk menghasilkan Healthy Ice Cream yang sehat dan bernilai ekonomis.

Tahap berikutnya adalah pelatihan dan praktik pembuatan produk. Pada tahap ini, masyarakat diberikan edukasi tentang manfaat es krim sehat, dilanjutkan dengan pelatihan pengolahan produk yang menggabungkan penjelasan teori dan praktik langsung (Damayanti & Malau, 2024). Peserta tidak hanya mendengarkan paparan, tetapi juga dilibatkan dalam demonstrasi pembuatan es krim sehingga memperoleh keterampilan nyata. Pelatihan ini juga mencakup strategi pemasaran sederhana yang dapat diterapkan masyarakat dalam menjual produk.

Tahap ketiga adalah penerapan teknologi sederhana serta pendampingan dan evaluasi. Tim memperkenalkan penggunaan peralatan rumah tangga yang mudah dijangkau, seperti blender, mixer, wadah plastik, spatula, serta perlengkapan sanitasi. Selama kegiatan berlangsung, tim mendampingi peserta mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk (Riani et al., 2024). Evaluasi dilakukan untuk menilai kualitas es krim dari segi rasa, tekstur, kebersihan, dan tampilan kemasan, yang selanjutnya digunakan sebagai bahan perbaikan proses produksi (Hadiantini et al., 2024).

Tahap terakhir adalah keberlanjutan program dan keterlibatan mitra. Tim melakukan monitoring secara berkala agar keterampilan yang diperoleh masyarakat terus berkembang dan berdampak pada peningkatan ekonomi lokal. Mitra terlibat langsung dalam praktik pembuatan dan pemasaran, sementara tim PKM berperan sebagai fasilitator, pendamping, dan evaluator (Taufik & Widartika, 2023). Selain itu, mahasiswa yang dilibatkan mendapatkan pengalaman riil terkait produksi dan pemasaran produk sehingga berpotensi memperoleh rekognisi SKS. Dengan pendekatan ini, kegiatan PKM tidak hanya berorientasi pada transfer pengetahuan, tetapi juga pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Pura Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Implementasi Pembuatan dan Pemasaran Produk Healthy Ice Cream di Desa Pura Barat, Kecamatan Alor Barat Laut, NTT dilaksanakan untuk menjawab berbagai permasalahan masyarakat terkait rendahnya pemanfaatan susu sebagai bahan olahan pangan sehat. Hasil survei menunjukkan bahwa masyarakat Desa Pura Barat umumnya hanya mengonsumsi susu sebagai minuman atau tambahan kue, tanpa menyadari bahwa susu juga dapat diolah menjadi produk es krim sehat yang bernilai ekonomis. Minimnya edukasi mengenai cemilan sehat berbasis bahan rumahan membuat masyarakat kurang mengeksplorasi potensi tersebut. Oleh karena itu, kegiatan PKM ini difokuskan pada sosialisasi, pelatihan, pendampingan, hingga evaluasi produksi es krim sehat sebagai peluang usaha yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

Pada tahap awal, tim PKM melakukan sosialisasi dengan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya cemilan sehat dan potensi ekonomi dari produk es krim. Peserta, khususnya ibu-ibu, mengikuti kegiatan dengan antusias dan aktif berdiskusi mengenai manfaat yang diperoleh.



Gabar 1. Tim Melakukan Sosialisasi dan Pelatihan kepada mitra atau sasaran (Mayarakat Desa Pura Barat

Selanjutnya, tim PKM memperkenalkan penggunaan teknologi sederhana dalam proses pembuatan es krim, seperti blender dan mixer, yang berfungsi untuk menghaluskan susu beku dan mencampur bahan tambahan. Selain itu, masyarakat juga dibekali keterampilan menyiapkan bahan dasar seperti susu, gula, dan bahan pelengkap lainnya yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar



Gabar 2. Tim PKM menerapkan penggunaan teknologi sederhana dalam pengolahan *Healthy Ice Cream*.

Tahap berikutnya adalah pelatihan dan praktik pembuatan es krim sehat. Tim PKM memberikan pendampingan langsung kepada masyarakat mulai dari proses persiapan alat dan bahan, pencampuran adonan, hingga proses pendinginan. Peserta terlihat antusias saat mencoba meracik bahan secara mandiri, sekaligus memperoleh evaluasi dari tim mengenai cita rasa, tekstur, dan kualitas produk yang dihasilkan.



Gambar 1.3. Tim Melakukan Pendampingan praktik meracik bahan dan Evaluasi hasil

Setelah itu, masyarakat juga diberi arahan mengenai cara pengemasan produk agar lebih menarik, higienis, dan bernilai jual. Pendampingan ini tidak hanya berhenti pada proses produksi, melainkan juga diarahkan pada keberlanjutan program, di mana masyarakat didorong untuk terus memproduksi dan memasarkan es krim sebagai usaha rumah tangga yang berkelanjutan.



Gambar 4. Tim Melakukan Pendampingan Proses pengemasan produk dan Keberlanjutan Program

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Pura Barat mampu memahami dan mempraktekkan secara mandiri proses pembuatan Healthy Ice Cream berbahan dasar rumahan. Mereka juga semakin menyadari potensi usaha dari produk ini untuk mendukung peningkatan perekonomian keluarga. Keterlibatan aktif masyarakat sebagai mitra kegiatan menjadi salah satu indikator keberhasilan program PKM.



Gambar 5. Keterlibatan mitra dalam proses kegiatan

Selain itu, ditinjau dari aspek pembangunan berkelanjutan (SDGs), kegiatan ini sejalan dengan tujuan nomor 3, yaitu menjamin kehidupan sehat dan meningkatkan kesejahteraan Masyarakat.

TUJUAN PEMBANGUNAN BERKELANJUTAN



Gambar 6. ASPEK SGDs

Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya memberi dampak pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah cemilan sehat, tetapi juga memperkuat kerja sama antara perguruan tinggi dan masyarakat dalam mewujudkan kesejahteraan yang berkelanjutan.

SIMPULAN DAN SARAN

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan pelatihan praktik pembuatan Healthy Ice Cream di Desa Pura Barat berjalan dengan sangat baik dan mendapat respon positif dari berbagai pihak, seperti Kepala Desa, perangkat desa, masyarakat setempat, serta ibu-ibu rumah tangga yang menjadi peserta utama kegiatan. Antusiasme masyarakat terlihat jelas dari keterlibatan mereka sejak awal hingga akhir pelatihan, baik dalam sesi sosialisasi, praktik pembuatan, maupun proses evaluasi hasil produk. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi masyarakat, tetapi juga menumbuhkan harapan agar program PKM dari STKIP Muhammadiyah Kalabahi dapat terus berlanjut dengan menghadirkan ilmu-ilmu baru yang relevan dalam rangka mendukung pengembangan ekonomi kreatif, kesehatan, dan kesejahteraan masyarakat.

Sejalan dengan hal tersebut, saran yang

dapat diberikan adalah agar kegiatan PKM dari STKIP Muhammadiyah Kalabahi terus berkesinambungan dan tidak berhenti pada satu kegiatan saja. Ke depannya, diharapkan tim pelaksana dapat menghadirkan inovasi baru yang bermanfaat, khususnya dalam bentuk keterampilan dan produk-produk kreatif lain yang mampu mendukung ekonomi masyarakat selain pembuatan es krim sehat. Selain itu, kegiatan PKM diharapkan dapat terus menjadi sarana edukasi yang memperkaya wawasan masyarakat dengan pengetahuan baru, sehingga memberikan dampak nyata dalam meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, Tim PKM mengucapkan banyak terimakasih atas sambutan dan keterbukaan pemerintah Desa Pura Barat khususnya Kepala desa dan masyarakat setempat yang telah antusias dan meluangkan waktu dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan dengan tema “ implementasi Pembuatan dan Pemasaran Produk Healty Ice Cream di Desa Pura Barat NTT”. Semoga kegiatan ini bermanfaat dan berdampak bagi kesejahteraan masyarakat Desa Pura barat.

DAFTAR RUJUKAN

- Akbar, Y. M., Sariyanti, Kumalasari, M. R., Huda, I. C., Siti Nurjanah, Dwi Indarwati, Kezia Reza Febyani, & Ignatia Esti Sumarah. (2024). Pelatihan Pembuatan Ice Cream Wortel untuk Komunitas PKK di Desa Wonolelo Magelang. *Aksi Nyata : Jurnal Pengabdian Sosial Dan Kemanusiaan*, 1(4), 95–109. <https://doi.org/10.62383/aksinyata.v1i4.595>
- Angelina, Y., Octaviani, A., & Triono, S. (2020). *Pemanfaatan Kulit Pisang dan Tanaman Herbal Sebagai Bahan Pembuatan*. 4(1), 10–13. https://e-journal.stie-aub.ac.id/index.php/wasana_nyata/article/view/576
- Damayanti, A., & Malau, R. H. (2024). Pengaruh Kualitas Produk, Kemasan dan Varian Produk terhadap Keputusan Pembelian Produk Mixue Ice Cream And Tea. *Ilmu Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, 5(1), 290–302. <https://doi.org/10.37012/ileka.v5i1.2165>
- Dekresano, C. P., Sariani, N. L. P., & Sekunda, M. S. (2024). Diversifikasi Produk Aice Ice Cream dan Buah Lokal untuk Peningkatan Ekonomi Pelaku Usaha di Panjer, Kota Denpasar. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(6), 1447–1454. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1332>

- Depitasari, A., Amelia, R., Sari, T. R., Wulandari, I., Guru, P., Dasar, S., & Melawi, S. (2022). *Es Krim Sehat Dari Ekstrak Kayu Bajakah*. 02(02), 137–146.
<https://doi.org/10.56689/padma.v2i2.808>
- Fathonah, W., Mina, E., Kusuma, R. I., Wigati, R., Budi, H., & Kuncoro, B. (2022). *Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Ice Cream untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Banyumekar*. 6(2), 436–443.
<https://journal.upgripnk.ac.id/index.php/gervasi/article/view/3499>
- Ghanisetya, S., Syahri, R., Alvianda, E. N. N., Zahra, F. A., & Ayesha, I. (2023). *Milkykrang: Cemilan Sehat Susu Murni Ice Cream Smoothies- Jus Buah Desa Cilengkrang*. 5(2), 51–59. <https://doi.org/10.56670/jcs.v5i2.144>
- Hadiantini, R., Anjan, S. P., Mumstha, A. J., Rahman, R. A., Ridwan, F. A., & Nadilla, T. S. (2024). Growth Strategy Untuk Meningkatkan Competitive Advantage Pada Soft Ice Cream Melalui Program Peningkatan Product Quality dan Loyalitas Pelanggan. *Economics Professional in Action (E-Profit)*, 6(2), 182–194.
<https://doi.org/10.37278/eprofit.v6i2.936>
- Hidayat, A., Witjaksono, N. K., Mufasir, A., Fujiwara, A., Arif, A., Al Amna, H. S., Herdiansyah, R. R., Hafifah, I. R. N., Setyani, A. D., Febrian, M. I., Makrifah, E., & Nurhidayati, F. I. (2023). Developing Science Skills and Introducing Traditional Herbal Medicine to Children through Science Experiment: Making Ice Cream. *Prospect: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 121–126.
<https://doi.org/10.55381/jpm.v2i2.148>
- Kiringan-jetis, D. (2020). *Pelatihan pembuatan es krim herbal dan inovasi kemasan produk jamu di Dusun Kiringan-Jetis, Bantul, Yogyakarta*. 4(1), 1–6.
<https://doi.org/10.12928/jp.v4i1.1200>
- Lestari, S. I. P., Prabawa, S. T. P., Triatmono, A., Ambarwati, R., & Huda, E. Z. (2023). *Pelatihan Pembuatan Es Krim Sehat Sebagai Peluang Usaha Bagi Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Sumber Banjarmasin*. 234–238.
<https://jurnalpengabdian.stiesurakarta.ac.id/index.php/Dms/article/view/45/42>
- Nur'aini, S., Purnawanto, A. T., Sholikah, D. N. N., & Puspitasari, T. (2025). Pelatihan Pembuatan Ice Cream Talas untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Kekayaan Lokal di Desa Todanan Blora. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 138–147.
- https://doi.org/10.37567/pkm.v5i2.3791
- Retnaningsih, D., Azkanni'am, M., Hastuti, A. D., & Mufidah, N. (2022). Implementasi Pembuatan Dan Pemasaran Produk Hic (Healthy Ice Cream) Berbasis Sayur Dari Wortel Di Semarang Barat. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 425–431.
<https://doi.org/10.31004/cdj.v3i2.3816>
- Riani, T. D., Safarohmah, A. N., Sari, D. P., Yudha, D. A. N. A., & Hermawan, H. (2024). Es Krim Suka Dia (A Feasibility Study on Ice Cream Supporting a Sugar-Free Diet Program) Tiara. *Gastronary*, 2(1), 32–41.
<https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v2i1.722>
- Taufik, S., & Widartika, W. (2023). Mix Berries Ice Cream Berbasis Blackberry, Raspberry Dan Mulberry Alternatif Makanan Tinggi Antioksidan Dan Antosianin. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 15(1), 37–43.
<https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v15i1.2137>