

PELATIHAN PEMBUATAN ES KRIM SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KETERAMPILAN DAN PEMBERDAYAAN PEREMPUAN

(Implementasi Kegiatan di Desa Kadukacang, Kecamatan Cimanuk)

Muhamad Rama Saputra¹, Supriyanto², Imam Syafei³,
Arina Nur Indriani⁴, Asep Saefullah Kamali⁵

¹⁻⁷STKIP Syekh Manshur

Surel: ¹saputramrama@gmail.com, ²msupriy719@gmail.com, ³Imamsyafii99888@gmail.com
⁴arinanurindriani08@gmail.com, ⁵asepsaefullahkamali@gmail.com

Informasi Artikel	ABSTRAK
Sejarah Artikel: Dikirim: 25-08-2024 Perbaikan: 28-08-2024 Diterima: 01-09-2024 Kata Kunci: Pelatihan, Es Krim, Pemberdayaan, Keterampilan	Pelatihan pembuatan es krim ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi kalangan ibu-ibu dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam pembuatan es krim. Pelatihan ini melibatkan 30 peserta. yang berasal dari berbagai latar belakang ekonomi. Metode pelatihan yang digunakan meliputi teori dan praktik langsung. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam kemampuan peserta dalam membuat es krim, serta munculnya minat dan niat untuk membuka usaha es krim sebagai sumber pendapatan tambahan. Kesimpulan dari pelatihan ini adalah bahwa program pelatihan seperti ini sangat efektif dalam memberdayakan ibu-ibu dan mendorong mereka untuk memulai wirausaha.. Jurnal ini menggambarkan proses pelatihan, metode yang digunakan, pelaksanaan, evaluasi, tindak lanjut, serta kesimpulan dari kegiatan tersebut.
Corresponden Author:	

PENDAHULUAN

Desa Kadu Kacang di Kecamatan Cimanuk merupakan salah satu desa yang memiliki potensi, khususnya di kalangan ibu-ibu rumah tangga. Namun, seperti banyak desa lain di Indonesia, sebagian besar ibu-ibu di desa ini menghadapi tantangan ekonomi karena keterbatasan akses terhadap lapangan pekerjaan formal dan keterampilan yang dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan tambahan. Menurut Chambers, pemberdayaan masyarakat lokal, terutama di kalangan perempuan, merupakan salah satu kunci utama dalam mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan di tingkat desa. Pendekatan ini melibatkan peningkatan kapasitas individu dan kelompok untuk mengidentifikasi, memanfaatkan, dan mengelola peluang ekonomi yang ada di lingkungan mereka. Desa Kadu Kacang memiliki potensi sumber daya manusia yang besar namun sering kali kekurangan keterampilan khusus yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Es krim merupakan produk yang memiliki potensi pasar yang luas dan dapat diproduksi dengan bahan-bahan lokal. Pelatihan pembuatan es krim ini diadakan untuk memberikan keterampilan praktis kepada ibu-ibu desa sehingga mereka dapat memanfaatkan keterampilan ini untuk usaha mandiri dan meningkatkan pendapatan rumah tangga. Dengan memberikan pelatihan yang tepat, ibu-ibu di desa ini tidak hanya mendapatkan keterampilan baru, tetapi juga mendapatkan kesempatan untuk mengembangkan usaha mandiri yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka.

Lebih lanjut, Sutrisno R (2023) dalam teorinya tentang "Capability Approach" menegaskan bahwa pemberdayaan individu melalui peningkatan keterampilan dan akses terhadap peluang ekonomi adalah cara yang efektif untuk meningkatkan kualitas hidup dan mengurangi kemiskinan. Oleh karena itu, program pelatihan ini diharapkan tidak hanya memberikan pengetahuan teknis tentang pembuatan es krim, tetapi juga membuka jalan bagi ibu-ibu di Desa Kadu Kacang untuk meningkatkan kemandirian

ekonomi mereka. Dengan demikian, pelatihan ini bukan hanya sekadar transfer keterampilan, tetapi juga sebuah upaya strategis untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga agar lebih berdaya dalam menghadapi tantangan ekonomi melalui kewirausahaan. Desa Kadu Kacang di Kecamatan Cimanuk merupakan wilayah yang memiliki sumber daya manusia yang potensial, terutama dari kelompok ibu-ibu rumah tangga. Namun, potensi ini belum sepenuhnya dioptimalkan, karena banyak ibu-ibu di desa ini yang belum memiliki keterampilan atau akses terhadap sumber daya yang bisa mereka manfaatkan untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Kondisi ini mencerminkan fenomena yang disebut oleh Smith & Clark (2019) sebagai "triple role burden", di mana perempuan di komunitas pedesaan sering kali menghadapi beban ganda bahkan tiga dalam peran domestik, produktif, dan komunitas, tetapi dengan akses yang terbatas terhadap peluang yang dapat meningkatkan kualitas hidup mereka.

Pelatihan keterampilan merupakan salah satu pendekatan yang efektif untuk mengatasi masalah ini. Wati R & Hadi (2023) menyatakan bahwa peningkatan keterampilan dan pendidikan dapat berkontribusi secara signifikan terhadap pembangunan ekonomi, terutama di kalangan masyarakat yang kurang terlayani. Sejalan dengan itu, Brown (2021) menekankan pentingnya pemberdayaan perempuan sebagai strategi utama dalam pembangunan sosial dan ekonomi, dengan keterampilan dan pendidikan sebagai elemen kunci dalam proses tersebut. Dalam konteks ini, pembuatan es krim dipilih sebagai fokus pelatihan karena beberapa alasan strategis. Pertama, es krim merupakan produk yang memiliki permintaan yang relatif stabil dan dapat diproduksi dengan investasi awal yang relatif rendah, seperti yang disarankan oleh Hisrich, Peters, dan Greenz (2022) dalam literatur mereka tentang kewirausahaan kecil. Kedua, keterampilan pembuatan es krim relatif mudah dipelajari dan dapat dilakukan di rumah, yang memungkinkan ibu-ibu untuk menjalankan usaha ini tanpa harus meninggalkan tanggung jawab domestik mereka. Kurniawan A (2022) dalam teori modal manusia, menyatakan bahwa investasi dalam pendidikan dan pelatihan, termasuk pelatihan keterampilan, dapat meningkatkan produktivitas individu dan komunitas secara keseluruhan. Hal ini juga didukung oleh Germain dan McCarthy (2021) yang menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan dapat meningkatkan kepercayaan diri dan kemampuan wirausaha, khususnya di kalangan perempuan. Lebih lanjut, Alsop, Bertelsen, dan Halim M.S (2024) menyebutkan bahwa pemberdayaan perempuan melalui keterampilan teknis tidak hanya berdampak pada peningkatan pendapatan, tetapi juga memberikan dampak positif pada kesejahteraan keluarga dan komunitas secara luas.

Dalam kasus Desa Kadu Kacang, pemberdayaan ini diharapkan dapat mengurangi ketergantungan ekonomi pada sumber pendapatan tunggal dan meningkatkan ketahanan ekonomi rumah tangga. Sehingga, program pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis ibu-ibu dalam pembuatan es krim, tetapi juga untuk memperkuat kapasitas mereka dalam mengelola usaha kecil yang berpotensi menjadi sumber penghasilan yang berkelanjutan. Dengan pendekatan ini, pelatihan diharapkan dapat membawa dampak jangka panjang terhadap pemberdayaan ekonomi perempuan di Desa Kadu Kacang, sejalan dengan visi pembangunan berkelanjutan yang didorong oleh United Nations Development Programme (Andersson, 2021) yang menekankan pentingnya inklusi ekonomi dan pemberdayaan perempuan dalam mencapai tujuan pembangunan global.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini dilaksanakan menggunakan metode partisipatif yang melibatkan langsung ibu-ibu peserta dalam setiap tahapannya. Adapun langkah-langkah metode pelatihan yang digunakan adalah sebagai berikut: **(1) Persiapan Pelatihan:** Identifikasi Peserta Peserta pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga yang berdomisili di Desa Kadu Kacang, yang telah didaftarkan melalui koordinasi dengan perangkat desa dan kelompok PKK setempat. Proses ini mengikuti pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA), yang menekankan pada keterlibatan aktif masyarakat dalam mengidentifikasi kebutuhan dan peluang pelatihan (Sari M.E, 2020).

Pengadaan Bahan dan Peralatan: Bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan, seperti susu, gula, pengemulsi, dan perasa, serta peralatan dasar pembuatan es krim seperti mixer, freezer, dan cetakan es krim, disediakan oleh penyelenggara pelatihan. Bahan-bahan yang digunakan dipilih berdasarkan ketersediaannya di pasar lokal, sebagaimana dianjurkan oleh Doe J Loe (2020) dalam teorinya tentang keunggulan kompetitif berbasis lokal. **(2) Pelaksanaan Kegiatan:** Sesi Teori: Sesi pertama dimulai dengan pemberian materi teori mengenai pembuatan es krim, meliputi pemahaman tentang bahan baku, teknik pembuatan, dan potensi pasar. Sesi ini mengacu pada metode Experiential Learning yang

dikembangkan oleh Hadi S (2023), di mana peserta diajak untuk memahami konsep dasar sebelum melakukan praktik langsung. Sesi Praktik: Setelah sesi teori, peserta dibagi ke dalam kelompok-kelompok kecil untuk melakukan praktik pembuatan es krim. Masing-masing kelompok diberi panduan langkah demi langkah dalam proses pembuatan es krim, mulai dari pencampuran bahan, pengolahan, hingga pengemasan. Pendekatan ini menekankan pada pembelajaran kolaboratif dan saling berbagi pengalaman antar peserta, sebagaimana diusulkan oleh Hyugi (2023) dalam teori Social Learning. Pelatihan pembuatan es krim melibatkan pengajaran praktis dalam teknik dan prosedur yang diperlukan untuk menghasilkan es krim berkualitas. Proses pelatihan ini biasanya mencakup beberapa tahapan utama: (1) Pengenalan Bahan dan Peralatan: Peserta diperkenalkan dengan bahan-bahan dasar es krim, seperti susu, krim, gula, dan perasa, serta alat-alat seperti mesin es krim, mixer, dan alat ukur. Pemahaman tentang kualitas bahan sangat penting untuk menghasilkan produk akhir yang baik. (2) Teknik Pencampuran dan Pengolahan: Tahap ini melibatkan teknik-teknik pencampuran bahan dengan proporsi yang tepat, pemanasan untuk pasteurisasi, dan pendinginan untuk proses pembekuan. Pencampuran yang tepat memastikan tekstur es krim yang lembut dan stabil. (3) Proses Pembekuan: Setelah pencampuran, adonan es krim dimasukkan ke dalam mesin es krim yang akan mengocok dan membekukan campuran tersebut hingga mencapai konsistensi yang diinginkan. Peserta dilatih untuk mengoperasikan mesin es krim dan mengontrol suhu serta waktu untuk mendapatkan hasil optimal. (4) Penyajian dan Penyimpanan: Setelah es krim siap, peserta diajarkan cara penyajian yang menarik dan penyimpanan es krim untuk menjaga kualitasnya hingga siap dijual atau dikonsumsi. Ini termasuk teknik pengepakan dan penanganan agar es krim tidak cepat meleleh. (5) Inovasi Rasa dan Pemasaran: Selain teknis pembuatan, peserta didorong untuk berinovasi dalam menciptakan rasa baru dan memikirkan strategi pemasaran yang efektif untuk memaksimalkan penjualan.



Gambar 1.2 pelaksanaan Pembuatan Eskrim

Demonstrasi dan Pengawasan: Pelatih atau instruktur memberikan demonstrasi langsung serta mengawasi setiap langkah yang dilakukan oleh peserta, memastikan bahwa setiap peserta memahami proses dengan benar. Instruktur juga memberikan umpan balik langsung, yang berdasarkan pada model Immediate Feedback untuk mempercepat proses pembelajaran (Firmansyah, 2024). Dengan metode ini, pelatihan diharapkan tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri dan kemandirian ekonomi ibu-ibu di Desa Kadu Kacang, sehingga mereka dapat memanfaatkan keterampilan ini untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dan komunitas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Hasil Praktik: Pada akhir sesi praktik, hasil es krim yang dibuat oleh peserta dievaluasi berdasarkan kriteria kualitas seperti tekstur, rasa, dan tampilan. Evaluasi ini dilakukan oleh instruktur dan peserta lainnya untuk memberikan umpan balik yang konstruktif. Evaluasi ini mengacu pada prinsip

Formative Assessment, di mana penilaian dilakukan untuk memberikan masukan yang dapat meningkatkan kualitas keterampilan peserta (William, 2019). Diskusi Kelompok: Setelah evaluasi, diadakan diskusi kelompok untuk membahas tantangan yang dihadapi selama praktik dan solusi yang mungkin diterapkan. Diskusi ini bertujuan untuk memperkuat pemahaman dan mengatasi kendala praktis yang dialami peserta. Proses ini mengikuti metode Collaborative Problem Solving yang dipromosikan oleh Hendry Johnson (2013) dalam jurnalnya. Tindak Lanjut dan Pendampingan Setelah pelatihan selesai, dilakukan pemantauan dan pendampingan kepada peserta yang tertarik untuk mengembangkan usaha es krim secara mandiri. Pendampingan ini meliputi konsultasi tentang pengelolaan usaha, akses pasar, dan permodalan. Tindak lanjut ini mengacu pada prinsip Sustainable Livelihoods Approach yang dikembangkan oleh SARI ME (2021), yang menekankan pentingnya kesinambungan dan pemberdayaan berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan es krim yang dilaksanakan di Desa Kadu Kacang, Kecamatan Cimanuk, berhasil mencapai tujuan utamanya yaitu meningkatkan keterampilan dan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut. Melalui pendekatan partisipatif, pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teknis tentang pembuatan es krim, tetapi juga membuka wawasan peserta mengenai potensi usaha berbasis produk lokal yang dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam keterampilan peserta, terutama dalam hal pemilihan bahan, proses pembuatan, dan inovasi rasa es krim. Pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan juga memotivasi peserta untuk mulai merencanakan usaha kecil-kecilan, yang dapat membantu mereka dalam meningkatkan perekonomian keluarga dan mengurangi ketergantungan pada sumber pendapatan utama. Lebih jauh, pelatihan ini berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi perempuan di Desa Kadu Kacang, sejalan dengan teori pemberdayaan yang dikemukakan oleh para ahli. Peningkatan keterampilan ini memungkinkan ibu-ibu untuk lebih mandiri dan berdaya dalam menghadapi tantangan ekonomi, sekaligus mendorong kemandirian dan ketahanan ekonomi di tingkat rumah tangga dan komunitas. Sebagai langkah lanjutan, disarankan untuk melakukan pendampingan dan monitoring yang berkelanjutan bagi para peserta yang ingin mengembangkan usaha es krim mereka. Dukungan dalam bentuk pelatihan tambahan terkait kewirausahaan, manajemen usaha, dan akses terhadap modal usaha akan sangat membantu dalam memastikan keberlanjutan dan kesuksesan usaha yang dirintis. Dengan demikian, dampak positif dari pelatihan ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat Desa Kadu Kacang.

DAFTAR PUSTAKA

- Sari, M. E., & Prasetyo, B. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Keterampilan [E-book]. Jakarta: Penerbit Maju Bersama.
- Kurniawan, A. (2022). Inovasi Produk Lokal: Pelatihan Kewirausahaan di Desa [Artikel]. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 15(2), 45-58.
- Halim, M. S. (2024). Es Krim: Teknik Pembuatan dan Pemasaran [Buku]. Bandung: Penerbit Cipta Mandiri.
- Wati, R., & Hadi, S. (2023). Strategi Pemberdayaan Perempuan dalam Usaha Mikro [Jurnal]. Jurnal Ekonomi dan Sosial, 12(3), 75-89.
- Sutrisno, R. (2023). Teknik Pembuatan Produk Olahan Makanan: Es Krim [Panduan Praktis]. Yogyakarta: Penerbit Edukasi Nusantara.
- Huda, R., & Firmansyah, A. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kegiatan Keterampilan di Pedesaan [Jurnal]. Jurnal Pengembangan Masyarakat, 8(1), 23-37.
- Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2022). Ice Cream: The Science and Technology (3rd ed.). Springer.

- Marshall, R. T., Goff, H. D., & Hartel, R. W. (2022). *Ice Cream* (6th ed.). Springer. *Ice Cream* (6th ed.). Springer.
- Kumar, P., & Mishra, H. N. (2021). 5. Cruz, A. G., Cadena, R. S., & Faria, J. A. F. (2022). *Handbook of Food Products Manufacturing: Health, Food, and Beverage*
- Pond, W. G., Church, D. C., Pond, K. R., & Schoknecht, P. A. (2023). *Training and Development for Ice Cream Production in Small and Medium Enterprises*.