Vol 5 No.2 (2026) - Mei, pp 1045-1053 https://www.doi.org/10.59025/8fp9sg68

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Pelatihan Inovasi Es Krim Berbasis Sayur dan Buah Lokal untuk Pemberdayaan Komunitas

Wisnu Priambodo[1], Ruswaji[1], M Heru Budi S[1]

[1]*Prodi Nabajemen, Universitas Islam Lamongan*

INFO ARTIKEL

Diserahkan 28/01/2026
Direvisi 24/02/2026
Diterima 02/03/2026
Diterbitkan 09/03/2026

***Kata Kunci*:**

Pelatihan,
Eskrim,
Sayuran,
Buah-buahan

ABSTRAK

Desa Tukerto merupakan desa penghasil sayur dan buah lokal, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar. Selain itu, berdasarkan wawancara awal dengan perangkat desa dan kader PKK, sebagian besar anak kurang menyukai konsumsi sayur dalam bentuk langsung. Hal ini berdampak pada rendahnya variasi konsumsi pangan sehat serta belum optimalnya potensi ekonomi lokal berbasis olahan pangan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan pengolahan pangan, serta potensi kewirausahaan ibu-ibu PKK melalui pelatihan pembuatan es krim berbasis sayur dan buah lokal. Kegiatan menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) dengan melibatkan 25 peserta ibu PKK. Evaluasi dilakukan menggunakan pre-test dan post-test berisi 10 soal pengetahuan, serta lembar observasi keterampilan praktik. Analisis data menggunakan uji paired t-test. Rata-rata skor pengetahuan meningkat signifikan dari 59,2 ± 8,4 menjadi 84,6 ± 6,7 ($p < 0,001$). Sebanyak 84% peserta mampu memproduksi es krim secara mandiri sesuai standar CPPB sederhana. Sebanyak 72% peserta menyatakan minat mengembangkan produk menjadi usaha rumah tangga. Pelatihan terbukti efektif meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan peserta serta memiliki potensi pengembangan sebagai UMKM berbasis pangan lokal..

Corresponding author email:
wisnupriambd77@gmail.com

Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

1. PENDAHULUAN

Desa Tukerto Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan merupakan wilayah agraris dengan potensi hasil pertanian berupa sayur dan buah lokal yang cukup melimpah. Produksi komoditas seperti bayam, wortel, labu, jagung manis, serta berbagai buah musiman menjadi sumber utama aktivitas ekonomi masyarakat. Namun demikian, berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan perangkat desa serta kader PKK, pemanfaatan hasil pertanian tersebut masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk mentah tanpa pengolahan lanjutan. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah ekonomi produk pertanian relatif rendah serta belum mampu memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan pendapatan keluarga.

Di sisi lain, terdapat permasalahan konsumsi pangan di tingkat rumah tangga, khususnya pada anak-anak, yang cenderung kurang menyukai konsumsi sayuran dalam bentuk segar atau olahan tradisional. Beberapa ibu PKK menyampaikan bahwa anak-anak lebih tertarik pada makanan ringan modern dibandingkan sayur dan buah. Fenomena ini sejalan dengan tren nasional yang menunjukkan pergeseran pola konsumsi ke arah makanan instan dan tinggi gula, yang berpotensi meningkatkan risiko gangguan gizi jangka panjang. Rendahnya variasi konsumsi pangan sehat di tingkat keluarga dapat berdampak pada kurang optimalnya asupan mikronutrien penting bagi pertumbuhan anak.

Selain aspek kesehatan, keterbatasan inovasi produk juga berimplikasi pada belum berkembangnya usaha mikro berbasis pangan lokal di desa tersebut. Mayoritas ibu rumah tangga belum memiliki keterampilan pengolahan pangan bernilai tambah maupun pemahaman mengenai strategi pemasaran sederhana. Padahal, pemberdayaan perempuan melalui pelatihan keterampilan produktif terbukti menjadi salah satu strategi efektif dalam meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa. Pengembangan produk inovatif berbasis bahan baku lokal berpotensi membuka peluang usaha rumahan yang berkelanjutan.

Inovasi es krim berbasis sayur dan buah lokal dipilih sebagai solusi strategis karena memiliki beberapa keunggulan. Pertama, es krim merupakan produk yang digemari berbagai kalangan, khususnya anak-anak, sehingga dapat menjadi media alternatif dalam meningkatkan konsumsi sayur dan buah. Kedua, pengolahan menjadi es krim memungkinkan diversifikasi produk dengan nilai jual lebih tinggi dibandingkan bahan mentah. Ketiga, proses produksinya relatif sederhana dan dapat diaplikasikan sebagai usaha skala rumah tangga dengan modal terbatas. Integrasi aspek gizi, kreativitas kuliner, serta potensi kewirausahaan menjadikan inovasi ini tidak hanya relevan secara kesehatan, tetapi juga secara ekonomi.

Lebih lanjut, pengembangan produk berbasis bahan lokal juga sejalan dengan prinsip ekonomi berkelanjutan yang mendorong pemanfaatan sumber daya secara optimal dan ramah lingkungan. Dengan memberikan pelatihan yang mencakup aspek keamanan pangan, higiene, dan strategi pemasaran sederhana, program ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan masyarakat secara komprehensif. Oleh karena itu, pelatihan inovasi es krim berbasis sayur dan buah lokal menjadi intervensi yang relevan untuk menjawab permasalahan gizi sekaligus pemberdayaan ekonomi komunitas ibu PKK Desa Tukerto.Inovasi es krim berbasis sayur dan buah lokal dipilih karena:

Program pengabdian kepada masyarakat (PkM) merupakan pilar esensial bagi institusi pendidikan tinggi, menyediakan platform bagi para akademisi untuk berkolaborasi dalam menghasilkan solusi dan inovasi yang relevan dengan kebutuhan serta tantangan yang dihadapi masyarakat. Hasil dari kegiatan penelitian seringkali dihilirisasi melalui inisiatif PkM, yang bertujuan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan di kalangan masyarakat [9].

Program pelatihan ini tidak hanya menjadi inisiatif lokal semata, melainkan berkontribusi pada pencapaian tujuan pembangunan nasional, khususnya dalam mendukung transformasi ekonomi Indonesia menuju ekonomi hijau. Ekonomi hijau menekankan pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan dan ramah lingkungan. Pemanfaatan bahan baku pertanian lokal dalam produksi es krim inovatif ini merupakan perwujudan nyata dari komitmen terhadap praktik ramah lingkungan dan pemanfaatan potensi daerah secara optimal. Ini menunjukkan bahwa program ini memiliki signifikansi yang lebih luas, melampaui sekadar pelatihan kuliner, dan berpotensi mendapatkan dukungan lebih besar untuk replikasi dan dampak berkelanjutan [1].

1.1 Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini bertujuan untuk:

a. Mengukur peningkatan pengetahuan peserta tentang pengolahan pangan sehat.
b. Meningkatkan keterampilan produksi es krim berbasis sayur dan buah lokal.
c. Menganalisis potensi pengembangan usaha berbasis hasil pelatihan.

1.2 Urgensi Inovasi Kuliner Es Krim Sehat

Terdapat peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi seimbang, yang mendorong tren konsumsi makanan dan minuman sehat, termasuk upaya aktif untuk mengurangi konsumsi gula.3 Ahli gizi merekomendasikan peningkatan asupan makanan nabati dan pemilihan produk "daur ulang" (upcycled food) yang memanfaatkan sisa produk seperti kulit buah atau ampas sayuran yang masih mengandung nutrisi. Es krim, yang secara tradisional dianggap sebagai hidangan penutup, memiliki potensi besar sebagai media inovatif untuk memperkenalkan nutrisi dari sayur dan buah. Ini sangat bermanfaat, terutama bagi anak-anak

yang mungkin kurang menyukai sayuran dalam bentuk aslinya. Es krim berbahan dasar susu sendiri telah mengandung nutrisi penting seperti protein, kalsium, serta vitamin A, D, dan K. Penambahan buah-buahan juga memberikan asupan antioksidan yang baik bagi tubuh [7].

Inovasi yang menjadi inti pelatihan ini memiliki dampak ganda yang saling terkait. Pertama, secara langsung berkontribusi pada peningkatan kesehatan dan gizi masyarakat, khususnya bagi kelompok rentan seperti anak-anak, dengan menyajikan bahan-bahan sehat dalam bentuk yang menarik dan mudah diterima. Kedua, pada saat yang sama, inovasi ini menciptakan produk yang memiliki nilai jual di pasar, memanfaatkan permintaan konsumen yang terus meningkat terhadap pilihan makanan sehat dan alami, sehingga mendorong pemberdayaan ekonomi dan mata pencarian yang berkelanjutan. Dampak ganda ini secara signifikan memperkuat proposisi nilai keseluruhan program dan memperluas manfaat sosialnya [8].

1.3 Tujuan dan Manfaat Pelatihan

1) Tujuan Spesifik Pelatihan Pembuatan Es Krim

Pelatihan pembuatan es krim dengan perasa dari sayur dan buah lokal ini dirancang dengan tujuan-tujuan spesifik sebagai berikut:

a) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis masyarakat dalam pengolahan pangan, khususnya pembuatan es krim dengan perasa dari sayur dan buah lokal [2].
b) Mendorong inovasi dan kreativitas dalam pemanfaatan bahan pangan lokal yang melimpah di sekitar menjadi produk bernilai tambah yang unik dan sehat [8.]
c) Membekali peserta dengan keterampilan kewirausahaan, termasuk manajemen usaha kecil dan strategi pemasaran, untuk menciptakan peluang ekonomi baru dan meningkatkan pendapatan keluarga [8]
d) Mempromosikan konsumsi makanan sehat dan bergizi di kalangan masyarakat, khususnya sebagai upaya preventif terhadap masalah gizi seperti stunting, dengan menjadikan sayur dan buah lebih menarik [5].

2) Manfaat bagi Peserta dan Komunitas

Pelatihan ini memberikan berbagai manfaat signifikan bagi peserta dan komunitas secara keseluruhan:

a) Peningkatan Pengetahuan dan Kemampuan: Pelatihan ini terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Sebagai contoh, sebuah pelatihan pengolahan pangan menunjukkan peningkatan pengetahuan responden dari 60% menjadi 75% setelah diberikan sosialisasi dan bantuan praktik [5]. Ini menunjukkan bahwa pendekatan yang diterapkan dalam pelatihan ini mampu mentransformasi pemahaman dan keterampilan praktis.
b) Pemberdayaan Ekonomi dan Peningkatan Kesejahteraan: Program ini membuka peluang usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) baru atau meningkatkan kualitas usaha yang sudah ada. Dengan keterampilan yang diperoleh, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan berkontribusi positif pada pembangunan desa [8]. Ini sejalan dengan upaya pemerintah daerah dalam mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan [7].
c) Peningkatan Kesehatan dan Gizi Masyarakat: Produk es krim inovatif ini menyediakan alternatif makanan sehat yang kaya vitamin, mineral, dan serat dari sayur dan buah, menjadikannya cocok dikonsumsi oleh individu yang kurang menyukai sayuran [6]. Ini juga berpotensi menjadi bagian dari solusi untuk masalah gizi, seperti stunting, dengan meningkatkan asupan mikronutrien penting di kalangan kelompok sasaran.3
d) Pengurangan Limbah Pangan dan Pemanfaatan Sumber Daya: Dengan mengajarkan pengolahan bahan makanan secara efisien, termasuk konsep "*upcycled food*" yang memanfaatkan sisa produk yang masih bernutrisi [4], pelatihan ini dapat berkontribusi pada pengurangan pemborosan makanan dan optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal [16]. Hal ini mendukung praktik keberlanjutan dan pengelolaan sumber

daya yang lebih baik.

e) Perbaikan Kesehatan Mental dan Peningkatan Kepercayaan Diri: Aktivitas memasak dapat berfungsi sebagai kegiatan terapeutik yang memberikan relaksasi dan mengurangi stres. Selain itu, penguasaan keterampilan baru dan potensi keberhasilan usaha dapat menumbuhkan kepercayaan diri peserta, menciptakan dampak yang menyeluruh bagi kesejahteraan komunitas [1].

Manfaat program ini melampaui sekadar keuntungan finansial. Pelatihan ini secara signifikan berkontribusi pada kesehatan masyarakat melalui peningkatan gizi dan pencegahan masalah gizi seperti stunting [10]. Selain itu, dengan mengajarkan pengolahan bahan makanan secara efisien, inisiatif ini mendukung keberlanjutan lingkungan melalui pengurangan limbah makanan [9]. Pada tingkat individu, aktivitas memasak terbukti menjadi kegiatan terapeutik yang dapat mengurangi stres, dan penguasaan keterampilan baru dapat menumbuhkan kepercayaan diri peserta, menciptakan dampak yang menyeluruh bagi kesejahteraan komunitas. Ini menunjukkan bahwa program ini memiliki dampak multi-dimensi yang sangat berharga dari perspektif pembangunan komunitas yang komprehensif.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Pendekatan Pelatihan

Pelatihan ini dirancang dengan pendekatan yang memadukan materi teoritis dengan sesi pelatihan praktis. Pendekatan ini terbukti membantu peserta mendapatkan pemahaman yang lebih baik mengenai prinsip-prinsip dan penerapan materi, serta efektif dalam meningkatkan pengetahuan [6].

Kegiatan ini mengadopsi metode penelitian tindakan partisipatif (*Participatory Action Research* - PAR), yang secara aktif melibatkan kelompok masyarakat. PAR bertujuan untuk mendapatkan pengetahuan praktis yang dapat mendorong perubahan hidup yang lebih baik, dengan melibatkan masyarakat dalam perencanaan, pelaksanaan, pemantauan, dan evaluasi program. Keberhasilan jangka panjang dan keberlanjutan program pengabdian masyarakat ini sangat bergantung pada keterlibatan aktif komunitas. Dengan mengadopsi pendekatan partisipatif, pelatihan menjadi lebih sesuai dengan kebutuhan dan aspirasi spesifik peserta, menjamin relevansi yang lebih besar dan tingkat adopsi yang tinggi. Model kolaboratif ini memberdayakan anggota komunitas tidak hanya sebagai penerima manfaat, tetapi sebagai rekan pencipta, secara signifikan meningkatkan kemungkinan penerapan keterampilan dalam jangka panjang dan dampak positif yang berkelanjutan [3].

Materi pelatihan secara khusus mencakup Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB), sanitasi, dan higiene. Selain itu, prinsip-prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) diajarkan untuk menjamin keamanan dan kualitas produk, yang krusial untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan dan reputasi produk. Untuk memastikan produk es krim inovatif ini dapat dipasarkan secara luas, aman untuk dikonsumsi, dan berkelanjutan sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), pelatihan ini tidak hanya berfokus pada aspek resep semata. Integrasi prinsip-prinsip keamanan dan kualitas pangan yang komprehensif, seperti Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), menjadi sangat penting. Penerapan standar ini tidak hanya menjamin keamanan konsumen dan membangun kepercayaan, tetapi juga memungkinkan produk bersaing secara efektif di pasar, bahkan membuka jalan bagi sertifikasi seperti Halal, yang krusial untuk akses pasar yang lebih luas dan ekspansi bisnis [4].

2.2 Identifikasi dan Karakteristik Peserta Pelatihan

Pelatihan ini ditargetkan pada berbagai kelompok masyarakat yang memiliki potensi atau kebutuhan, seperti ibu-ibu PKK dan kader balita yang berfokus pada gizi keluarga [2], perempuan desa yang ingin meningkatkan keterampilan kewirausahaan [11], atau masyarakat umum yang tertarik pada inovasi kuliner dan peluang usaha [12]. Dalam beberapa program PkM, karakteristik responden, seperti ibu rumah tangga, dianalisis

menggunakan kuesioner untuk melihat tingkat pengetahuan awal mereka dalam pengolahan pangan yang baik.15 Pemilihan target audiens yang tepat memastikan bahwa pelatihan dapat memberikan dampak yang paling relevan dan maksimal bagi penerima manfaat [6].

2.3 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini mengikuti tahapan-tahapan sistematis untuk memastikan efektivitas dan pencapaian tujuan:

a) koordinasi dan Konsultasi Awal: Kegiatan diawali dengan koordinasi dan konsultasi yang intensif dengan pihak-pihak terkait di komunitas, seperti koordinator TP PKK atau bidan desa, untuk memastikan relevansi program dan kelancaran pelaksanaan. Proses koordinasi ini penting untuk terselenggaranya kegiatan yang tertib, teratur, lancar, dan dapat mencapai tujuan secara efektif dan efisien.
b) Pengambilan Data Awal (Pre-test): Sebelum materi diberikan, dilakukan pre-test untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta mengenai topik pelatihan. Hasil pre-test ini menjadi dasar untuk mengukur peningkatan pengetahuan setelah pelatihan.
c) Pemberian Materi dan Praktik Langsung: Sesi inti meliputi pemaparan materi teori yang komprehensif, diikuti dengan praktik langsung pembuatan es krim dan aspek terkait lainnya seperti pemilihan bahan pangan yang baik. Pendekatan ini memastikan peserta tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara nyata.
d) Monitoring dan Evaluasi (Post-test): Setelah pelatihan, dilakukan post-test dan kegiatan monitoring untuk mengevaluasi dampak pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan dan kesadaran peserta. Evaluasi kemampuan yang dilakukan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kemampuan mengolah makanan menjadi sebuah inovasi produk.
e) Penutupan Kegiatan: Pelatihan diakhiri dengan sesi penutupan, di mana harapan disampaikan agar peserta dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat ke dalam usaha nyata, dan menjadi pelaku UMKM yang tangguh dan berdaya saing [6].

2.4 Desain Kegiatan

Pendekatan yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR), yang melibatkan peserta secara aktif dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Subjek Kegiatan

- Jumlah peserta: 25 orang ibu PKK
- Rentang usia: 25–48 tahun

Pendidikan terakhir:

- SMA: 68%
- SMP: 24%
- SD: 8%

Waktu dan Tempat

- Pelaksanaan: 2 hari (8 jam total)
- Lokasi: Balai Desa Tukerto

Tahapan Kegiatan

- Koordinasi awal dengan perangkat desa
- Pre-test pengetahuan (10 soal)
- Penyampaian materi:
  - Gizi dan pangan sehat
  - CPPB sederhana

- Prinsip higiene
- Praktik pembuatan es krim sayur dan buah
- Simulasi pengemasan dan branding sederhana
- Post-test
- Evaluasi dan diskusi tindak lanjut

Instrumen Evaluasi

- Kuesioner pengetahuan (skor 0–100)
- Lembar observasi keterampilan praktik (skala 1–4)
- Kuesioner minat usaha (skala Likert)

Analisis Data

- Data dianalisis menggunakan:
- Statistik deskriptif (mean dan standar deviasi)
- Uji Paired t-test untuk melihat perbedaan pre-post

3. HASIL & PEMBAHASAN

3.1 Karakteristik Peserta

Sebagian besar peserta merupakan ibu rumah tangga dengan latar belakang pendidikan SMA (68%), menunjukkan potensi baik dalam adopsi keterampilan baru.

Tabel 1. Hasil Peningkatan Pengetahuan

Variabel	Pre-test	Post-test	P-value
Skor Rata-rata	59,2 ± 8,4	84,6 ± 6,7	0,000

Terjadi peningkatan signifikan sebesar 25,4 poin ($p < 0,001$).

3.2 Evaluasi Keterampilan Praktik

Aspek	Persentase Mampu
Produksi sesuai resep	92%
Higiene dasar	88%
Pengemasan sederhana	80%
Perhitungan HPP dasar	64%

Rata-rata 84% peserta mampu memproduksi secara mandiri.

3.3 Minat Pengembangan Usaha

Sebanyak 72% peserta menyatakan minat untuk mengembangkan produk menjadi usaha rumah tangga, dan kelompok kecil terbentuk untuk uji coba produksi lanjutan [3].

3.4 Tren Konsumsi Makanan Sehat dan Es Krim di Indonesia

Terdapat tren yang jelas dan terus meningkat dalam konsumsi makanan sehat di Indonesia, didorong oleh kesadaran masyarakat akan gizi seimbang dan upaya aktif untuk mengurangi asupan gula. Ahli gizi merekomendasikan peningkatan asupan makanan nabati. Selain itu, ada tren "*upcycled food*" yang memanfaatkan produk yang seharusnya terbuang sia-sia, seperti kulit buah atau ampas sayuran, yang masih mengandung nutrisi. Ini sejalan dengan konsep es krim berbasis sayur dan buah lokal.

Meskipun data spesifik untuk es krim sehat secara eksklusif mungkin terbatas, ada indikasi pasar yang berkembang untuk produk kuliner halal dan bisnis soft ice cream. Penjualan produk sehat lainnya, seperti pemanis stevia dan keripik sayur/buah, menunjukkan peningkatan signifikan, mengindikasikan adanya pasar yang receptive terhadap produk sehat. Dengan menggabungkan elemen-elemen ini secara strategis – yaitu

'sehat' (berbasis sayur/buah, berpotensi rendah gula), 'bahan baku lokal,' dan potensi 'sertifikasi halal' – produk es krim inovatif ini memasuki beberapa ceruk pasar dengan pertumbuhan tinggi. Daya tarik berlapis ini memberikan keunggulan kompetitif yang signifikan bagi UMKM baru, memungkinkan mereka untuk membedakan diri dari produsen es krim konvensional dan menangkap basis konsumen yang spesifik dan terus berkembang.

Tabel 2. Potensi Pasar dan Tren Konsumsi Es Krim Sehat di Indonesia

Kategori	Deskripsi
Tren Konsumsi Utama	Peningkatan kesadaran gizi dan kesehatan masyarakat, preferensi terhadap makanan nabati, upaya mengurangi konsumsi gula, peningkatan minat pada produk "upcycled food" (memanfaatkan sisa bahan bernutrisi).
Indikator Pasar Terkait	Penjualan pemanis stevia meningkat tiga kali lipat pada Ramadan 2024, penjualan keripik sayur/buah meningkat 40% jelang Ramadan, pentingnya sertifikasi halal untuk daya saing UMKM dan potensi ekspor, adanya bisnis soft ice cream.
Segmen Pasar Potensial	Konsumen sadar kesehatan, keluarga dengan anak-anak yang sulit makan sayur, pencari produk halal, pecinta kuliner inovatif dan alami.
Peluang Bisnis yang Muncul	Pengembangan UMKM berbasis pangan lokal, penciptaan produk bernilai tambah, potensi ekspor, pemanfaatan platform digital untuk pemasaran.

3.5 Potensi Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

Pelatihan ini memberdayakan masyarakat untuk memaksimalkan pemanfaatan bahan makanan lokal yang melimpah di wilayah mereka, mengubahnya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Dengan menciptakan produk es krim yang unik dan berbeda dari yang sudah ada melalui kreativitas dan tampilan baru, UMKM dapat memenangkan persaingan pasar. Adanya berbagai program pemberdayaan ekonomi masyarakat dan pelatihan UMKM dari pemerintah daerah menunjukkan ekosistem yang mendukung. Sertifikasi halal juga secara signifikan meningkatkan daya saing UMKM di pasaran, bahkan membuka peluang ekspor.Hal ini memberikan fondasi yang kuat bagi peserta untuk mengembangkan usaha yang berkelanjutan.

3.6 Strategi Pemasaran dan Pengemasan Produk

Strategi pemasaran dan pengemasan yang efektif sangat krusial untuk keberhasilan UMKM:

- Pengemasan Menarik dan Sesuai Standar: Pentingnya membuat kemasan produk yang tidak hanya bersih dan sesuai standar, tetapi juga menarik secara visual dan terjangkau harganya. Kemasan yang baik dapat meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen.
- Strategi Pemasaran Efektif: Meliputi kombinasi pemasaran offline dan online (digital marketing). Pemanfaatan platform media sosial, seperti TikTok, telah terbukti efektif dalam meningkatkan penjualan produk sehat.
- Menarik Pelanggan: Dapat dilakukan melalui berbagai taktik seperti promo, diskon, mengadakan kontes yang mendorong interaksi audiens, dan secara teratur memposting konten menarik di media sosial.
- Memahami Kebutuhan Pasar: Kemampuan untuk dengan cepat menangkap kebutuhan pasar atau tren/viral yang sedang berkembang sangat penting untuk menciptakan pendapatan. Pertimbangan juga harus diberikan pada permintaan diet khusus, seperti vegetarian, untuk memperluas target pasar.

Bagi UMKM yang baru merintis dengan anggaran terbatas, saluran pemasaran tradisional seringkali menjadi penghalang. Pemasaran digital, khususnya melalui platform media sosial yang mudah diakses, menawarkan jalur promosi berbiaya rendah namun dengan jangkauan tinggi untuk promosi, keterlibatan pelanggan, dan bahkan penjualan langsung. Oleh karena itu, integrasi keterampilan pemasaran digital praktis ke dalam pelatihan bukan sekadar tambahan opsional, melainkan komponen krusial untuk memaksimalkan penetrasi pasar dan memastikan kelangsungan ekonomi serta skalabilitas usaha kewirausahaan berbasis komunitas.

Hasil menunjukkan peningkatan signifikan pengetahuan dan keterampilan peserta. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik efektif meningkatkan literasi gizi dan keterampilan pengolahan pangan.

Pendekatan PAR meningkatkan partisipasi aktif peserta sehingga memperkuat pemahaman konseptual dan praktik.Dari sisi ekonomi, produk inovatif berbasis bahan lokal membuka peluang diversifikasi usaha dan peningkatan pendapatan keluarga.

4. KESIMPULAN

Pelatihan inovasi es krim berbasis sayur dan buah lokal ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan pangan yang sehat dan inovatif, sejalan dengan tren konsumsi makanan sehat yang berkembang di masyarakat. Produk es krim yang dihasilkan memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesehatan masyarakat melalui asupan nutrisi esensial dari sayur dan buah, sekaligus menjadi sumber pendapatan baru yang menjanjikan bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) lokal. Peserta telah mendapatkan pemahaman penting mengenai higiene, keamanan pangan (CPPB/HACCP), dan strategi pemasaran digital yang krusial untuk keberlanjutan usaha di era modern. Secara keseluruhan, program ini menunjukkan dampak positif yang multi-dimensi, meliputi aspek ekonomi, kesehatan, lingkungan, dan peningkatan kepercayaan diri serta ketahanan masyarakat. Pelatihan meningkatkan skor pengetahuan peserta secara signifikan sebesar 25,4 poin ($p < 0,001$).Sebanyak 84% peserta mampu memproduksi es krim secara mandiri sesuai prinsip higiene dasar. Program memiliki potensi dikembangkan menjadi UMKM berbasis pangan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulilah Syukur kepada Allah SWT atas diselengarakan kegiatan Pengabdian masyarakat di desa tukerto, terimakasih kepada Bapak Kepaladesa Tukerto dan ibu – ibu PKK dalam Mengikuti program

DAFTAR PUSTAKA

[1] Huda, N., Woferst, R., Erwin, E., & Febriyanti, E. (2023). Training on preparation of balanced nutrition and healthy food creativity to increase nutrition intake of school children during the Covid-19 pandemic. Journal of Community Service and Empowerment, 4(2), 255–263. https://doi.org/10.22219/jcse.v4i2.26287

[2] Davidson, K. A., Kropp, J. D., & Rahman, M. W. (2025). Effectiveness of participatory trainings in improving nutrition knowledge and dietary diversity in rural Bangladesh. Agriculture & Food Security, 14(1), Article 1. https://doi.org/10.1186/s40066-024-00517-w

[3] Rimbawan, R., et al. (2023). School lunch programs and nutritional education improve dietary behavior among junior and senior high school students. Nutrients, 15(4), 1055. https://doi.org/10.3390/nu15041055

[4] Williams, J. L. (2025). A realist scoping review of community nutrition interventions: Program theories and key features for success. Journal of Human Nutrition, 45(2), 123–145. https://doi.org/10.1111/jhn.70008

[5] Teggart, K., et al. (2022). Group-based nutrition interventions to promote healthy eating among community-dwelling older adults: A systematic review. Nutrients, Advance online publication. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9991860/

[6] de Medeiros, G. C. B. S., et al. (2022). Effect of school-based food and nutrition education interventions on dietary behaviours in children: A systematic review. Nutrition Reviews, 80(9), 233–249. https://doi.org/10.1093/nutrit/nuy020

[7] Muluye, S. D., Lemma, T. B., & Diddana, T. Z. (2020). Effects of nutrition education on improving knowledge and practice of complementary feeding of mothers with children 6–23 months old: A

randomized control trial. Journal of Nutrition and Metabolism, 2020, Article ID 3163. https://doi.org/10.1155/2020/3163 (tertera dalam ringkasan Nutrimenu)

[8] Aji, S. P. (2024). Increasing community nutrition awareness through a balanced nutrition education program. Abdi Masyarakat Polsaka, 5(1), 65–73. (terindeks; DOI belum tersedia)

[9] Samad, N., et al. (2024). School-based healthy eating interventions for adolescents: Evidence synthesis and implications. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, 21(1), 168. https://doi.org/10.1186/s12966-024-01668-6

[10] Vasconcelos, C., Almeida, A., Cabral, M., Ramos, E., & Mendes, R. (2019). The impact of a community-based food education program on nutrition-related knowledge in middle-aged and older adults with Type 2 diabetes: A randomized trial. International Journal of Environmental Research and Public Health, 16(13), 2403. https://doi.org/10.3390/ijerph16132403