

Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 2, Number 1, 2024

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

ES KRIM SUKA DIA

(A Feasibility Study on Ice Cream Supporting a Sugar-Free Diet Program)

Tiara Desta Riani¹, Ayu Nandia Safarohmah², Dera Puspita Sari³, Dinda Aini Nur Amalina Yudha⁴, *Hary Hermawan⁵

¹⁻⁵Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: haryhermawan8@gmail.com

*(author corespondensi)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

20 February 2023

Reviewed:

01 March 2023

Accepted:

27 March 2023

Published:

15 April 2023

'Es Krim Suka Dia' is an innovative ice cream product designed to support a sugar-free diet program, addressing the needs of individuals with diabetes and those on restricted diets. Unlike conventional ice creams, which often use high sugar and fat content, this product emphasizes health and economic value. Despite the growing popularity of various ice cream brands, there is a notable lack of health-conscious options in Java, particularly in Yogyakarta. The product targets a broad audience, including children, teenagers, and the elderly, with a primary focus on diabetes sufferers. The marketing strategy includes offering a range of flavors at affordable prices and utilizing a pre-order system through e-commerce platforms. Additionally, promotional efforts involve participating in local MSME exhibitions to increase visibility and attract potential customers. This innovation is the result of the "Program Kreativitas Mahasiswa (PKM)" by the Ministry of Education, Culture, Research, and Technology of the Republic of Indonesia.

Keyword: Diabetes-Friendly Desserts; Healthy Ice Cream Options; Affordable Ice Cream Flavors; PKM Innovation Indonesia

INTRODUCTION

Buah sukun (*artocarpus altilis*) dan kelapa merupakan bahan pangan yang sering ditemukan di berbagai daerah, namun potensi keduanya dalam industri makanan masih belum dimanfaatkan secara optimal. Buah sukun dikenal karena kemampuannya untuk berbuah secara konsisten tanpa bergantung pada curah hujan, menjadikannya sumber kalori, serat, dan protein yang berharga (Gani et al., 2019). Kandungan seratnya yang tinggi dan indeks glikemik rendah membuatnya ideal untuk penderita diabetes, karena dapat membantu mengontrol kadar gula darah dan memperlambat proses pencernaan (Koesnadi et al., 2021; Sari et al., 2021). Namun, pemanfaatan buah sukun masih terbatas, dengan sebagian besar masyarakat hanya mengolahnya secara sederhana seperti menggoreng atau mengukus (Bintang et al., 2021).



DOI: 10.36276/gastronomyandculinaryart.v2i1.722

Kelapa muda juga memiliki nilai gizi yang tinggi, mengandung asam lemak esensial dan berbagai mineral penting, serta air kelapa yang kaya akan vitamin dan mineral, menjadikannya minuman bergizi tinggi dengan manfaat kesehatan yang signifikan (Jusoh et al., 2020; Kris-Etherton et al., 2018). Namun, kelapa sering dianggap hanya sebagai minuman penyegar, dan potensi nutrisinya belum dimanfaatkan sepenuhnya (Akinmoladun et al., 2018; Zhang et al., 2019).

Dengan meningkatnya angka diabetes di seluruh dunia dan kesadaran akan makanan rendah gula, terdapat kebutuhan mendesak akan pilihan makanan yang sehat dan baik untuk penderita diabetes. Menurut informasi terkini, prevalensi diabetes melitus semakin meningkat, dan faktor makanan menjadi salah satu penyebab utamanya (International Diabetes Federation, 2023), sehingga saat ini pola makan rendah gula menjadi semakin populer sebagai solusi untuk mengontrol kadar gula darah dan mencegah gangguan kesehatan (Harvard T.H. Chan School of Public Health, 2022).

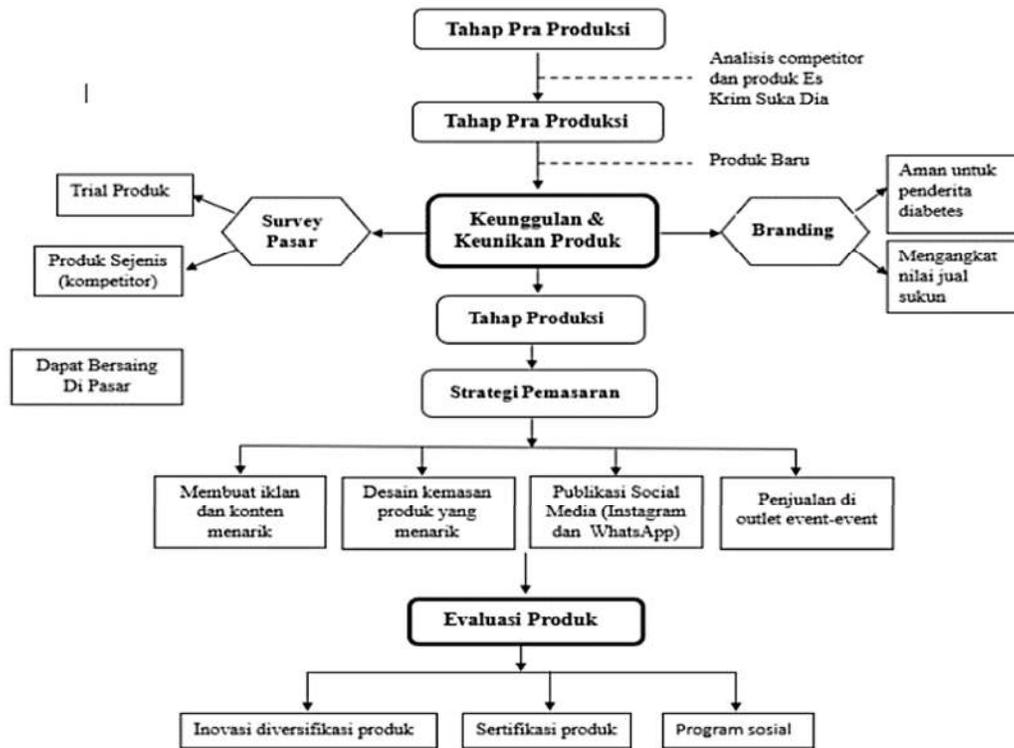
Untuk memenuhi kebutuhan tersebut dan meningkatkan nilai jual kedua bahan tersebut, lahirlah **Proyek Program Kreativitas Mahasiswa-Kewirausahaan (PKM-K) "Es Krim Suka Dia"**. Proyek inovasi kewirausahaan ini menggabungkan buah sukun dan kelapa dalam produk es krim dengan kadar gula dan lemak yang rendah, memberikan pilihan yang sehat bagi penderita diabetes dan mereka yang menjalani diet (Rahayu et al., 2022).

Diharapkan dengan memanfaatkan kedua sumber daya tersebut, dapat mendorong perekonomian daerah dan menawarkan produk yang kompetitif di pasar. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan potensi besar buah sukun dan kelapa dalam pengembangan produk pangan yang sehat dan bernilai tambah (Jantan et al., 2016; Nor et al., 2020; Susanti et al., 2021).

METHOD

Visi dari usaha ini adalah mengembangkan produk makanan penutup yang berbasis kesehatan, serta meningkatkan nilai jual buah sukun dan kelapa sambil menciptakan nilai kompetitif. **Misi** kami meliputi mengangkat nilai buah sukun melalui inovasi es krim, menghasilkan produk yang ramah kesehatan dan ekonomis, membuka peluang usaha dan lapangan kerja, serta memperluas jaringan usaha melalui kerja sama tim.

Produksi es krim "Suka Dia" melibatkan beberapa aspek utama yang mencakup produksi, pemasaran, dan manajemen usaha, yang dirangkum dalam Gambar 1.



Aspek produksi dimulai dengan ketersediaan bahan dan alat. Buah sukun dan kelapa, bahan baku utama, mudah diperoleh dari berbagai lokasi, mendukung kelancaran proses pembuatan es krim. Produksi dilakukan secara mandiri di kitchen Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta, menggunakan mesin yang telah terstandarisasi untuk memastikan kualitas dan efisiensi.

Dalam hal prosedur standar kerja, semua tahapan produksi mengikuti **Prosedur Operasional Baku (POB)** yang ketat. Ini termasuk mencuci tangan dengan sabun, menggunakan penutup kepala, serta mengenakan pakaian tertutup. Protokol kesehatan dan SOP yang berlaku diikuti untuk memastikan keamanan, kesehatan, dan keselamatan (K3) selama proses produksi dan pengemasan.

Tempat proyek usaha kami terletak di Jl. Laksda Adisucipto No. km 6, Nologaten, Caturtunggal, Kapanewon Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Selain itu, kami juga memasarkan produk melalui *stand* atau *outlet* di **berbagai event wisata** dan destinasi wisata. Strategi ini bertujuan untuk memperkenalkan produk kami kepada khalayak luas, meningkatkan visibilitas dan penerimaan di pasar.

Produk "Es Krim Suka Dia" merupakan inovasi es krim yang menggabungkan bahan dasar buah sukun dan kelapa. Nama "Suka Dia" adalah singkatan dari sukun kelapa anti diabetes, menekankan produk ini sebagai es krim rendah gula yang cocok untuk penderita diabetes. Es krim ini tersedia dalam beberapa varian rasa seperti vanilla, coklat, dan strawberry, serta menawarkan kandungan asam amino esensial, vitamin, dan serat, yang memberikan nilai tambah dari segi nutrisi.

Dalam **aspek pemasaran**, strategi kami melibatkan pembuatan video promosi dan konten menarik di media sosial seperti Instagram dan WhatsApp. Kami juga membuka stand di berbagai event wisata untuk menjual produk secara langsung.

Pendekatan ini bertujuan untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan kesadaran konsumen terhadap produk kami.

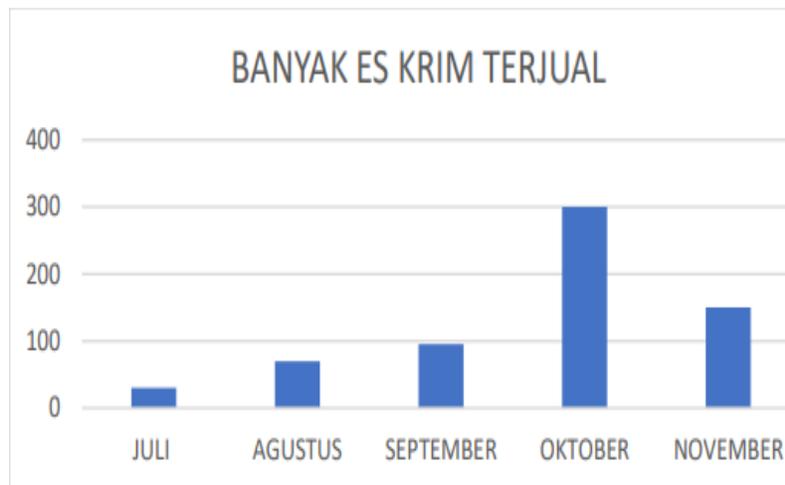
Manajemen usaha dilakukan dengan membagi tim menjadi empat bagian utama, memastikan setiap anggota memiliki peran dan tanggung jawab yang jelas. Meskipun tugas telah dibagi, kerja sama dan dukungan tim tetap terjaga untuk mencapai tujuan bersama dan memastikan keberhasilan usaha.

Dengan metode pelaksanaan yang terstruktur ini, diharapkan "Es Krim Suka Dia" tidak hanya memberikan solusi makanan rendah gula yang sehat, tetapi juga berkontribusi signifikan dalam industri makanan dan perekonomian lokal.

RESULTS AND DISCUSSION

Ketercapaian Proyek PKM-K Es Krim Suka Dia

Proyek "Es Krim Suka Dia" telah menunjukkan perkembangan yang signifikan dalam hal penjualan dan dampak sosial. Sejak diluncurkan, penjualan es krim ini mengalami pertumbuhan pesat, dengan antusiasme masyarakat yang tinggi terhadap produk baru ini. Grafik penjualan yang meliputi periode dari bulan Juli hingga November menunjukkan pencapaian yang memuaskan, meskipun ada penurunan penjualan pada bulan November karena produk hanya dijual selama satu hari pada awal bulan tersebut.



Gambar 2. Penjualan Es Krim Suka Dia

Dengan harga Rp 4.000 per cup, proyek ini berhasil memperoleh laba kotor sebesar Rp 2.580.000. Setelah mengurangi biaya operasional atau beban yang mencapai Rp 612.000, laba bersih yang diperoleh adalah sebesar Rp 1.959.000. Angka ini mencerminkan keberhasilan finansial dari proyek dan menunjukkan potensi keuntungan yang baik dari penjualan es krim.

Lebih dari sekadar keuntungan finansial, proyek "Es Krim Suka Dia" juga memberikan dampak positif yang signifikan bagi tim kami dan masyarakat sekitar. Salah satu pencapaian penting dari proyek ini adalah pelatihan yang kami adakan untuk masyarakat di daerah Tepus, Gunung Kidul, Yogyakarta. Pelatihan ini dirancang untuk mengajarkan keterampilan pengolahan bahan-bahan lokal menjadi produk es krim yang inovatif.

Respon dari masyarakat terhadap pelatihan ini sangat positif. Mereka menunjukkan antusiasme dan ketertarikan yang tinggi terhadap cara mengolah bahan-bahan lokal menjadi es krim. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat, tetapi juga membuka peluang untuk pengembangan usaha mikro dan kecil di daerah tersebut.

Hasil dari proyek ini menunjukkan bahwa "Es Krim Suka Dia" tidak hanya berhasil dalam hal penjualan tetapi juga memenuhi target program PKM-K, yaitu mengedukasi masyarakat dan meningkatkan keterampilan lokal. Dengan pencapaian ini, diharapkan proyek ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang lebih luas bagi masyarakat dan perekonomian lokal.

Tabel 1. Ketercapaian Program

No	Target	Ketercapaian Target	Terlaksana	Belum Terlaksana
1	Survey Pasar	100%	✓	-
2	Pemenuhan Alat dan Bahan	100%	✓	-
3	Tempat Produksi	100%	✓	-
4	Pelaksanaan Produksi	100%	✓	-
5	Pemasaran	100%	✓	-
	a. Display Produk	100%	✓	-
	b. Sosial Media	100%	✓	-
	c. Brosur, Banner	100%	✓	-
6	Laporan	100%	✓	-
	Tingkat Pencapaian	100%	✓	-

Secara keseluruhan, proyek "Es Krim Suka Dia" telah berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan, memberikan kontribusi positif baik dari segi finansial maupun sosial, serta membuka peluang untuk inovasi produk dan pengembangan keterampilan di komunitas lokal.

Potensi Pengembangan Usaha

Berdasarkan grafik penjualan yang telah dianalisis, usaha "Es Krim Suka Dia" menunjukkan potensi yang sangat baik untuk pengembangan jangka panjang. Penjualan yang dilakukan selama periode Juli hingga November memperlihatkan bahwa usaha ini berjalan dengan maksimal. Dengan terus menerapkan strategi pengembangan produk, "Es Krim Suka Dia" memiliki peluang untuk berkembang lebih jauh.

Salah satu area pengembangan utama adalah inovasi dalam resep dan varian rasa. Saat ini, produk es krim ini menawarkan beberapa varian rasa, namun menambah lebih banyak pilihan rasa dapat menarik minat konsumen yang lebih luas. Selain itu, pengembangan kemasan yang lebih bervariasi dan menarik juga akan meningkatkan daya tarik produk di pasaran. Kemasan yang kreatif tidak hanya memperkuat branding tetapi juga dapat menarik perhatian konsumen dan membedakan produk dari kompetitor.

Dalam hal bentuk produk, eksplorasi variasi bentuk es krim bisa menjadi langkah yang menarik. Bentuk yang unik dapat meningkatkan daya tarik visual dan memberikan pengalaman konsumsi yang berbeda. Pengembangan bentuk produk

ini dapat mencakup berbagai model atau bahkan edisi terbatas yang menarik bagi konsumen.

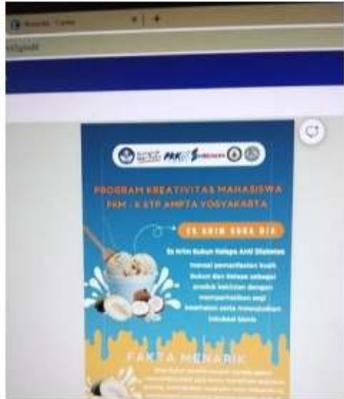
Untuk mendukung keberlanjutan dan pertumbuhan usaha ini, modal yang cukup besar sangat diperlukan. Saat ini, penjualan dan promosi terus dilakukan untuk mengumpulkan dana yang diperlukan. Modal ini akan digunakan untuk mengembangkan produk, meningkatkan kualitas, dan memperluas jangkauan pasar. Dengan investasi yang tepat, "Es Krim Suka Dia" berpotensi untuk bersaing dengan perusahaan es krim lainnya dan mendapatkan posisi yang solid di pasar.

Selain aspek bisnis, pelatihan yang telah diberikan kepada masyarakat juga merupakan bagian penting dari pengembangan usaha ini. Masyarakat yang telah dilatih diharapkan dapat menggunakan keterampilan yang diperoleh untuk mengembangkan produk ini lebih lanjut. Kreativitas mereka dalam menciptakan varian baru dapat memperkaya penawaran produk dan meningkatkan daya saing.

Usaha yang berkelanjutan dan berkembang juga akan membuka banyak manfaat sosial. Ini termasuk penciptaan lapangan pekerjaan baru, memberikan peluang bagi wirausahawan muda untuk berkembang, dan memotivasi mahasiswa serta anak muda untuk bersemangat dalam mencapai tujuan mereka. Dengan memberikan kontribusi positif pada kesejahteraan masyarakat dan mengedepankan kesehatan, "Es Krim Suka Dia" berpotensi menjadi usaha yang tidak hanya menguntungkan secara finansial tetapi juga bermanfaat bagi komunitas.

Dengan semua potensi ini, "Es Krim Suka Dia" memiliki peluang besar untuk berkembang menjadi usaha yang lebih besar dan sukses. Selain memenuhi kebutuhan konsumen akan makanan yang sehat dan lezat, produk ini juga berkontribusi pada perekonomian lokal dan kesejahteraan masyarakat.

	<p>Kegiatan Bimbingan secara luring bersama dosen pendamping PKM-K STP Ampta Yogyakarta dalam Menyusun rencana dan langkah yang akan diambil</p>
	<p>Kegiatan survey pasar dan bahan baku untuk pembuatan Es Krim Suka Dia</p>

	<p>Kegiatan display produk di dalam event Opak 7 Bulan yang dilaksanakan di Sleman, Yogyakarta</p>
	<p>Kegiatan praktek pembuatan produk Es Krim Suka Dia</p>
	<p>Kegiatan membuat konten bulanan dalam PKM-K yang biasa di upload per-tanggal 15</p>
	<p>Kegiatan display produk PKM-K Es Krim Suka Dia. (Pembukaan Stand di event Opak 7 Bulan).</p>

	<p>Pelatihan Es Krim Sukun Dan Kelapa Anti Diabates "Es Krim Suka Dia" di Dusun Pacungan, Tepus, Gunung Kidul.</p>
	<p>Hasil Produksi Es Krim Suka Dia</p>

Gambar 3. Dokumentasi Pelaksanaan PKM-K "Es Krim Suka Dia"

CONCLUSIONS

Salah satu upaya efektif untuk memanfaatkan potensi buah sukun dan kelapa adalah melalui penciptaan inovasi baru, seperti mengolah kedua bahan tersebut menjadi es krim dengan nilai jual yang berbeda. Dengan menggunakan buah sukun dan kelapa sebagai bahan utama, produk "Es Krim Suka Dia" tidak hanya berfungsi sebagai kudapan sederhana tetapi juga berperan dalam optimalisasi potensi lokal dan meminimalisir risiko diabetes.

Konsep "Es Krim Suka Dia" menggabungkan buah sukun dan kelapa dengan bahan pelengkap lainnya, diracik dan diolah mengikuti standar operasional pembuatan es krim yang ketat. Pemasaran produk ini memanfaatkan sistem pre-order melalui berbagai platform online, serta promosi langsung melalui event dan UMKM. Pendekatan ini terbukti lebih efektif dan efisien, terutama ketika salah satu metode pemasaran tidak dapat dijalankan.

Selain mengurangi risiko diabetes bagi pecinta es krim yang khawatir tentang kesehatan mereka, "Es Krim Suka Dia" juga membuka peluang usaha dengan memanfaatkan buah sukun dan kelapa dari kebun penduduk. Pengembangan usaha ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan berbagai kalangan, termasuk penggemar es krim yang ingin mengurangi konsumsi gula, penduduk yang memiliki bahan baku, serta generasi muda yang ingin memulai usaha. Dengan terus

mengedepankan konsep kesehatan dan mendukung perekonomian lokal, produk ini diharapkan mampu menghasilkan keuntungan yang signifikan.

Beberapa hal yang dapat disarankan terkait kegiatan ini antara lain, mendorong lebih banyak mahasiswa untuk meningkatkan kreativitas mereka di bidang kewirausahaan. Penting juga bagi mahasiswa untuk mendukung pengembangan produk dalam negeri, terutama yang dihasilkan dari bahan baku yang sering dianggap remeh. Dukungan penuh dari pemerintah dan instansi terkait juga sangat diharapkan dalam semua kegiatan pengembangan dan pembentukan usaha mikro yang dijalankan oleh generasi muda. Selain itu, penting untuk meningkatkan kesadaran tentang potensi buah sukun dan kelapa agar lebih banyak orang menghargai inovasi baru yang kaya manfaat. Dengan mengikuti saran-saran ini, diharapkan lebih banyak pihak akan mendukung dan terlibat dalam pengembangan produk yang tidak hanya inovatif tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan dan perekonomian lokal.

Laporan PKM Full dapat diakses di <https://www.academia.edu>

REFERENCES

- Akinmoladun, A., Bamidele, O., & Afolabi, S. (2018). The impact of coconut consumption on cardiovascular health: A systematic review. *Journal of Nutritional Health & Food Engineering*, 8(1), 12-22. <https://doi.org/10.15406/jnhfe.2018.08.00303>
- Akinmoladun, I., & Fakoya, A. (2018). Coconut oil and its health benefits. *Journal of Health and Nutrition*, 1(1), 1-10.
- Bintang, M., Haryono, A., & Lestari, M. (2021). Jackfruit as a potential functional food: A review of health benefits and practical applications. *Food Chemistry*, 343, 128363. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128363>
- Gani, A., Sulaiman, S., & Chik, H. (2019). Nutritional and health benefits of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*). *Journal of Food Science and Technology*, 56(4), 1767-1774. <https://doi.org/10.1007/s11483-019-09658-7>
- Harvard T.H. Chan School of Public Health. (2022). The nutrition source: Added sugar. Retrieved from <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/what-should-you-eat/sugar/>
- International Diabetes Federation. (2023). IDF Diabetes Atlas: 10th Edition. Retrieved from <https://www.diabetesatlas.org/en/>
- Jantan, I., & Ismail, S. (2016). Potential health benefits of coconut: A review. *Food Research International*, 81, 218-229. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.01.011>
- Jusoh, M., Abd Rahman, A., & Ali, Z. (2020). Nutritional value of young coconut and its health benefits. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 78, 108325. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2020.108325>

- Koesnadi, J., & Utami, N. (2021). Effects of jackfruit consumption on glycemic control and metabolic syndrome. *Diabetes Research and Clinical Practice*, 172, 108661. <https://doi.org/10.1016/j.diabres.2021.108661>
- Kris-Etherton, P. M., & Innis, S. (2018). Coconut water: A review of its nutritional properties and health benefits. *Food Chemistry*, 241, 221-231. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.08.092>
- Lestari, S., & Sari, A. (2021). Enhancing the nutritional profile of ice cream through the incorporation of jackfruit and coconut. *Journal of Dairy Science*, 104(2), 1326-1336. <https://doi.org/10.3168/jds.2020-19343>
- Nor, M. N., & Hamid, S. (2020). Development of functional foods using coconut and jackfruit. *Food Science & Nutrition*, 8(9), 4967-4980. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1741>
- Prasetyo, R., & Susanto, H. (2020). Functional properties of jackfruit and its potential for food applications. *Food Bioprocess Technology*, 13(10), 1723-1738. <https://doi.org/10.1007/s11947-020-02528-4>
- Rahayu, E., & Setiawan, A. (2022). Development of low-sugar ice cream using jackfruit and coconut. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(3), 1534-1542. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15913>
- Sari, D., & Hidayati, R. (2021). Assessment of the antioxidant activity and nutritional value of jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*). *Antioxidants*, 10(11), 1815. <https://doi.org/10.3390/antiox10111815>
- Susanti, D., & Setyawan, E. (2021). Potential uses of coconut and jackfruit in the development of healthy snack foods. *Nutritional Research Reviews*, 34(2), 254-267. <https://doi.org/10.1017/S0954422421000078>
- Zhang, X., Yang, W., & Chen, Z. (2019). Health benefits of coconut oil: A review. *Journal of Clinical Medicine*, 8(4), 541. <https://doi.org/10.3390/jcm8040541>