

## **Pelatihan Pembuatan Es Krim Rumahan Sebagai Langkah Awal Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Sungai Tandipah Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar**

**Amanda Dewi Adikta<sup>1</sup>, Pajrian Noor<sup>2</sup>, Elsy Putri Ramadhani<sup>3</sup>, Fakhriani<sup>4</sup>, GT.  
Arbainah<sup>5</sup>, Mida Rusanti<sup>6</sup>, Norshifa<sup>7</sup>**

<sup>1,3,4,7</sup> Program studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Selatan, Indonesia

<sup>2</sup> Program studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Selatan, Indonesia

<sup>5,6</sup> Program studi Akuntansi, Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Selatan, Indonesia

### **Corresponding Author**

Nama Penulis: Amanda Dewi Adikta

E-mail: [mandadikta29@gmail.com](mailto:mandadikta29@gmail.com)

### **Abstrak**

Pelatihan pembuatan es krim jeruk di Desa Sungai Tandipah dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan buah jeruk lokal yang selama ini belum dimaksimalkan. Kegiatan pada 13–17 Agustus 2025 ini melibatkan 30 peserta dan bertujuan meningkatkan keterampilan mengolah jeruk menjadi produk bernilai ekonomi. Peserta memperoleh materi mengenai pengertian es krim, fungsi bahan, serta praktik pembuatan menggunakan peralatan rumah tangga. Antusiasme peserta tinggi, terlihat dari keaktifan dan kreativitas mereka dalam mencoba variasi rasa. Hasil angket menunjukkan capaian rata-rata 73,90%, terutama pada aspek manfaat pelatihan bagi usaha dan keterampilan baru. Meski terdapat kendala seperti keterbatasan freezer, peserta tetap mampu mempraktikkannya di rumah. Secara keseluruhan, pelatihan ini efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta berpotensi mendorong usaha rumahan berbasis olahan jeruk. **Kata kunci** – pelatihan, jeruk, es krim, usaha, masyarakat

### **Abstract**

The orange ice cream training in Sungai Tandipah Village was conducted to empower the community by utilizing abundant local oranges that had not been optimally processed. Held on 13–17 August 2025 with 30 participants, the program aimed to enhance skills in producing value-added products from oranges. Participants received material on the concept of ice cream, ingredient functions, and simple home-based production techniques. High enthusiasm was observed through active participation and creativity in flavor variations. Questionnaire results showed an average achievement of 73.90%, especially in perceived benefits for small business development and new skills gained. Despite limited freezer facilities, participants were still able to practice independently at home. Overall, the training effectively improved knowledge and skills and has the potential to encourage home-based businesses utilizing local orange products.

**Keywords** - training, orange, ice cream, business, community

## PENDAHULUAN

Desa Sungai Tandipah merupakan salah satu desa yang memiliki potensi hasil pertanian, khususnya buah jeruk, yang dapat dikembangkan menjadi sumber ekonomi masyarakat. Namun, berdasarkan kondisi lapangan, buah jeruk di desa ini selama ini hanya dikonsumsi secara langsung oleh warga atau dijual dalam bentuk buah segar tanpa proses pengolahan. Pola pemanfaatan yang terbatas ini menyebabkan nilai jual jeruk relatif rendah, terutama ketika produksi melimpah. Padahal, jeruk mengandung senyawa bioaktif penting seperti flavonoid, terpen, dan karotenoid yang memiliki manfaat gizi dan kesehatan. Saini dkk. (2022:4) menjelaskan bahwa komponen karotenoid, limonoid, dan flavonoid dalam jeruk berperan sebagai antioksidan dan memiliki potensi preventif terhadap berbagai penyakit. Minimnya inovasi pengolahan membuat masyarakat belum memperoleh manfaat ekonomi maksimal dari komoditas lokal tersebut.

Pengolahan komoditas lokal menjadi produk turunan merupakan strategi penting dalam meningkatkan *value added* dan pendapatan masyarakat. Penelitian Burlian dkk. (2021:6) menunjukkan bahwa pengolahan jeruk menjadi sirup mampu meningkatkan nilai ekonomi beberapa kali lipat dibandingkan penjualan buah segar. Selain memberikan nilai tambah, proses pengolahan juga dapat mengurangi potensi limbah buah saat panen berlimpah (Nieto dkk., 2021:3). Berbagai literatur menunjukkan bahwa jeruk dapat diolah menjadi beragam produk seperti selai, minuman konsentrat, sorbet, hingga es krim. Oleh karena itu, inovasi berupa pembuatan es krim jeruk menjadi pilihan yang strategis karena menghasilkan produk yang disukai masyarakat dan memiliki peluang pemasaran yang lebih luas.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan merupakan pendekatan efektif untuk menumbuhkan keterampilan dan kemandirian ekonomi. Jepinus dan Fitriani (2021:2) menjelaskan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia untuk memperoleh keuntungan ekonomi. Sejalan dengan itu, Juwandi dan Damanhuri (2024:71–72) menegaskan bahwa penguatan ekonomi kreatif di tingkat desa memerlukan pendampingan, pelatihan, serta pengembangan kreativitas dan keterampilan masyarakat agar mampu menghasilkan produk yang bernilai jual dan mendukung pembangunan desa berkelanjutan. Dengan memberikan pelatihan pembuatan es krim jeruk, masyarakat Desa Sungai Tandipah tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis, tetapi juga bekal kewirausahaan yang dapat mendorong terciptanya usaha rumahan dan peningkatan pendapatan keluarga.

Pelatihan pembuatan es krim jeruk dalam kegiatan pengabdian ini disusun sebagai langkah awal pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Sungai Tandipah. Widiyanto dkk. (2022:5) menyatakan bahwa pelatihan pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan kreativitas dan kemampuan masyarakat dalam menciptakan produk bernilai ekonomi. Es krim dipilih karena proses pembuatannya mudah, alat yang dibutuhkan sederhana, dan produk ini digemari oleh berbagai kalangan. Selain itu, Maulana dan Irawati (2023:7) menemukan bahwa inovasi produk berbasis komoditas khas desa mampu menjadi identitas ekonomi baru yang memperkuat karakter desa. Dengan memanfaatkan jeruk sebagai bahan utama es krim, program ini diharapkan dapat membantu masyarakat menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan serta meningkatkan pendapatan keluarga.

## METODE

Kegiatan pelatihan pembuatan es krim jeruk dilaksanakan selama lima hari di Posko KKN Desa Sungai Tandipah dengan melibatkan masyarakat sebagai peserta aktif. Rangkaian kegiatan diawali pada Rabu, 13 Agustus 2025 dengan penyampaian materi dasar mengenai konsep, bahan, serta tahapan pembuatan es krim. Pada Kamis, 14 Agustus 2025 kegiatan dilanjutkan dengan sesi pelatihan pembuatan es krim oleh mahasiswa KKN sebagai demonstrasi teknis yang menjadi acuan bagi peserta. Selanjutnya, pada Jumat, 15 Agustus 2025 hingga Minggu, 17 Agustus 2025, peserta melaksanakan

praktik langsung di rumah masing-masing untuk memastikan kemampuan mereka dalam menerapkan langkah-langkah produksi secara mandiri. Selama periode praktik tersebut, mahasiswa KKN melakukan kunjungan ke rumah peserta guna memantau perkembangan, memberikan pendampingan, serta memastikan bahwa seluruh proses berjalan sesuai prosedur. Rangkaian kegiatan bertahap ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang komprehensif mulai dari teori, demonstrasi, hingga praktik mandiri di lingkungan peserta. Peserta kegiatan berjumlah 30 orang, yang sebagian besar berasal dari kalangan pelajar di Desa Sungai Tandipah. Keterlibatan pelajar dalam kegiatan ini menjadi kesempatan bagi mereka untuk memperoleh pengalaman keterampilan baru serta pengetahuan tentang pengolahan pangan sederhana yang dapat dikembangkan menjadi ide usaha kecil.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan dua pendekatan utama, yaitu ceramah dan praktek langsung. Metode ceramah digunakan untuk memberikan pemahaman dasar mengenai pengertian es krim, alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatannya, fungsi dan peran masing-masing bahan, serta langkah-langkah pembuatan es krim yang sederhana dan dapat dilakukan di rumah, sambil membuka sesi diskusi interaktif agar peserta dapat bertanya dan berbagi pengalaman. Sementara itu, metode praktek memberikan kesempatan kepada peserta untuk mempelajari secara langsung proses pembuatan es krim jeruk mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, hingga proses pembekuan produk. Tahapan pelaksanaan kegiatan terdiri atas beberapa langkah inti, yaitu:

#### 1. Penyampaian materi

Metode ceramah digunakan dalam penyampaian materi pada kegiatan penyuluhan kali ini. Penyampaian materi dilakukan dengan bantuan media PowerPoint dan proyektor agar informasi yang disampaikan lebih mudah dipahami dan menarik perhatian peserta. Kegiatan dimulai dengan penjelasan mengenai pengertian es krim, diikuti dengan pemaparan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatannya. Pemateri juga menjelaskan fungsi dan peran masing-masing bahan, seperti bagaimana susu berperan dalam menciptakan tekstur lembut dan bagaimana gula memengaruhi rasa serta daya tahan es krim.

Selain itu, peserta diberikan pemahaman tentang langkah-langkah pembuatan es krim yang sederhana dan dapat dilakukan di rumah menggunakan peralatan seadanya. Selama kegiatan berlangsung, pemateri juga membuka sesi diskusi interaktif agar peserta dapat bertanya dan berbagi pengalaman seputar pembuatan es krim. Melalui penyampaian yang terstruktur dan didukung oleh media visual, kegiatan ini tidak hanya bersifat informatif tetapi juga edukatif, sehingga peserta memperoleh pemahaman yang lebih menyeluruh serta termotivasi untuk mempraktikkan pengetahuan yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari.

#### 2. Pelatihan

Peserta dapat langsung mempraktikkan pembuatan es krim Rumahan seperti yang dicontohkan dan diarahkan oleh tim pengabdian. Adapun tahapannya:

- a. Menyiapkan panci, kemudian memasukkan bahan berupa air 600 ml, susu kental manis 1 bungkus, gula 7 sendok makan, dan maizena 2 sendok makan.
- b. Mengaduk bahan hingga rata, kemudian dimasak hingga mendidih.
- c. Diamkan hingga dingin, kemudian masukkan ke dalam freezer hingga membeku.
- d. Setelah membeku, hancurkan es krim dan kocok menggunakan mixer.
- e. Saat mengocok, tambahkan SP 1 sendok teh hingga adonan mengembang.
- f. Masukkan perisa, pewarna, dan bubuk buah atau tambahan lain sesuai selera.

Tuang adonan ke dalam cup, kemudian simpan kembali di dalam freezer hingga siap disajikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa pelatihan pembuatan es krim rumahan berbahan dasar jeruk di Desa Sungai Tandipah bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal

---

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

yang selama ini hanya dijual dalam bentuk buah segar. Kegiatan ini dilaksanakan selama lima hari, yaitu pada 13–17 Agustus 2025, dengan fokus utama kegiatan berpusat di Posko KKN. Program ini melibatkan total 30 peserta, yang sebagian besar terdiri dari pelajar dan ibu rumah tangga desa. Metode yang diterapkan dalam pelatihan adalah kombinasi antara penyampaian materi ceramah dengan dukungan media visual dan praktik langsung pembuatan produk.



**Gambar 1.**  
Penyampaian materi

Sesi ceramah disampaikan secara sistematis, meliputi definisi es krim, fungsi spesifik setiap bahan (seperti peran maizena sebagai pengental dan Ovalet/SP sebagai penstabil emulsi ), serta tahapan proses produksi rumahan. Pemateri juga membuka diskusi interaktif, yang terbukti efektif meningkatkan antusiasme peserta. Penggunaan media PowerPoint dan proyektor efektif memvisualisasikan langkah-langkah. Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan mereka mengajukan pertanyaan mendalam mengenai teknis pengolahan dan potensi produk sebagai usaha kecil.



**Gambar 2.**  
Diskusi bersama



**Gambar 3.**  
Memperagakan pembuatan es krim

Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan pelaksanaan pemeragaan pembuatan es krim jeruk di Posko KKN. Tahap ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk mempelajari secara langsung proses pembuatan es krim, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, hingga proses pembekuan, di bawah arahan tim pengabdian. Proses pemeragaan ini bertujuan agar peserta memahami setiap langkah teknis secara visual sebelum melakukannya sendiri.

Selanjutnya, peserta mempraktikkan pembuatan es krim jeruk di posko dan mayoritas peserta mampu mengikuti tahapan dengan baik. Langkah-langkah pembuatan yang diajarkan adalah:

1. Menyiapkan panci, kemudian memasukkan bahan berupa air 600 ml, susu kental manis 1 bungkus, gula 7 sendok makan, dan maizena 2 sendok makan.



Gambar 4.  
Langkah 1 pembuatan es krim

2. Mengaduk bahan hingga rata, kemudian dimasak hingga mendidih.



Gambar 5.  
Langkah 2 pembuatan es krim

3. Diamkan hingga dingin, kemudian masukkan ke dalam freezer hingga membeku.
4. Setelah membeku, hancurkan es krim dan kocok menggunakan mixer.
5. Saat mengocok, tambahkan SP 1 sendok teh hingga adonan mengembang.
6. Masukkan sari buah jeruk lokal pewarna makanan dan sesuai kebutuhan.
7. Tuang adonan ke dalam cup, kemudian simpan kembali di dalam freezer hingga siap disajikan.

Selain keberhasilan teknis, secara kualitatif, peserta menunjukkan inisiatif dan kreativitas yang baik, dibuktikan dengan usaha mereka untuk memvariasikan *topping* atau menambahkan perisa jeruk lokal untuk memperkaya rasa. Meskipun demikian, pelaksanaan praktik sempat terkendala oleh

keterbatasan fasilitas *freezer* di posko, sehingga proses pembekuan adonan harus dilakukan secara bergilir.

Untuk memastikan kemampuan aplikasi dan kemandirian peserta, sesi pelatihan dilanjutkan dengan praktik langsung di rumah warga. Pada sesi ini, seluruh tahapan pembuatan es krim diulang dengan penekanan pada penggunaan peralatan rumah tangga standar yang mudah diakses, seperti *mixer* rumahan biasa dan *freezer* milik warga. Kegiatan ini berhasil membuktikan bahwa proses produksi dapat direplikasi secara efektif di lingkungan rumah tangga, sehingga memudahkan peserta untuk memulai usaha tanpa harus bergantung pada fasilitas khusus.



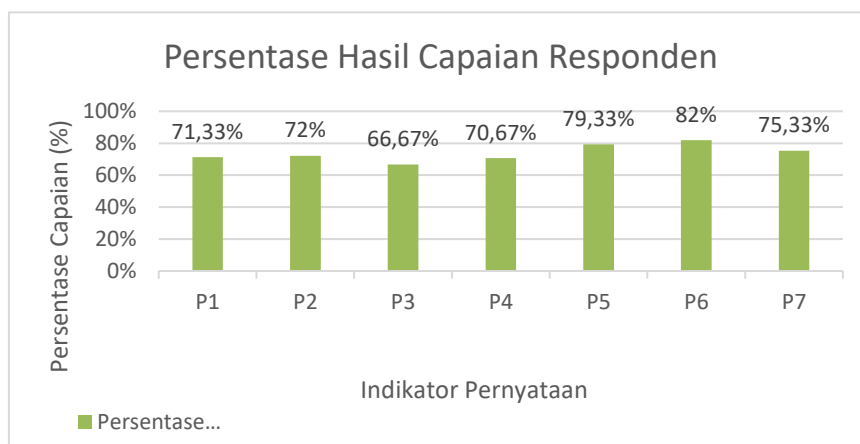
**Gambar 6.**  
Praktek pembuatan es krim di rumah warga

Untuk memperkuat temuan observasi, dilakukan pengukuran persepsi peserta melalui angket yang terdiri dari tujuh pernyataan. Setiap peserta memberikan nilai 1–5 sehingga skor maksimal untuk tiap pernyataan adalah 150. Perhitungan persentase respon dilakukan menggunakan rumus berikut:

$$\text{Persentase} = \frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\%$$

Hasil perhitungan menunjukkan:

1. Materi disampaikan jelas dan mudah dipahami (P1): 107
2. Pelatih memberikan contoh dan praktik menarik (P2): 108
3. Fasilitas dan peralatan memadai (P3): 100
4. Waktu pelatihan cukup untuk memahami materi (P4): 106
5. Memperoleh keterampilan baru (P5): 119
6. Bermanfaat untuk usaha/kegiatan sehari-hari (P6): 123
7. Ingin kegiatan serupa dilaksanakan kembali (P7): 113



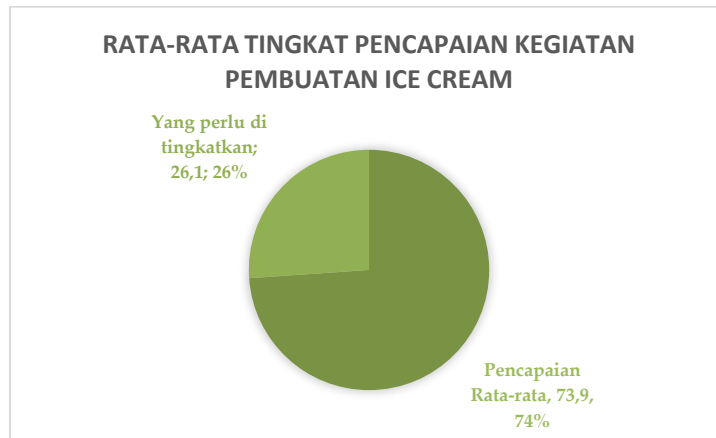
**Gambar 7.**  
Grafik kepuasan peserta pelatihan

**Tabel 1.**  
Tabel Rincian Hasil Pengukuran Persepsi Peserta Pelatihan

No	Pernyataan (P)	Skor diperoleh	Skor Maksimal	Rumus	Persentase Capaian (0%-100%)
1	Materi pelatihan pembuatan ice cream disampaikan dengan jelas dan mudah di pahami.	107	150	$(107/150) \times 100\%$	71,33 %
2	Pelatih mampu memberikan contoh dan praktik yang menarik selama kegiatan.	108	150	$(108/150) \times 100\%$	72,00%
3	Fasilitas dan peralatan yang digunakan selama pelatihan memadai.	100	150	$(100/150) \times 100\%$	66,67%
4	Waktu pelatihan sudah sesuai dan cukup untuk memahami mater	106	150	$(106/150) \times 100\%$	70,67%
5	Saya merasa mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru dari pelatihan ini.	119	150	$(119/150) \times 100\%$	79,33%
6	Kegiatan pelatihan ini bermanfaat untuk diterapkan dalam usaha atau kegiatan sehari-hari.	123	150	$(123/150) \times 100\%$	82,00%
7	Saya berharap kegiatan seperti ini dapat dilaksanakan kembali di masa mendatang.	113	150	$(113/150) \times 100\%$	75,33%

**Tabel 2.**  
Tabel Rekapitulasi Rata-rata Tingkat Pencapaian Kegiatan

Pernyataan	Persentase Capaian
Total Persentase Capaian (P1 sampai P7)	$71.33 + 72.00 + 66.67 + 70.67 + 79.33 + 82.00 + 75.33 = 517.33$
Jumlah Pernyataan	7
Rata-rata Capaian Keseluruhan	$517.33/7 = 73.90\%$



Gambar 7.

Rata-rata tingkat pencapaian kegiatan pembuatan es krim

Hasil angket menunjukkan rata-rata capaian 73,90% dengan skor tertinggi pada pernyataan “Bermanfaat untuk usaha/kegiatan sehari-hari” (123), “Memperoleh keterampilan baru” (119), dan “Ingin kegiatan dilaksanakan kembali” (113). Langi, Yusuf, & Dama (2024:15) menyatakan bahwa persepsi positif peserta menunjukkan bahwa pelatihan memiliki relevansi dengan kebutuhan masyarakat dan berpotensi untuk dilanjutkan. Oleh karena itu, hasil angket membuktikan bahwa pelatihan pembuatan es krim jeruk telah berjalan dengan baik, efektif, dan memenuhi kebutuhan masyarakat Desa Sungai Tandipah.

Pelatihan pembuatan es krim jeruk di Desa Sungai Tandipah memperoleh respons yang **positif** dari peserta, terlihat dari banyaknya pertanyaan serta keterlibatan aktif selama penyampaian materi. Menurut Paramastuti, Farhan, & Isnaini (2024:12), pelatihan berbasis bahan local dapat meningkatkan partisipasi masyarakat karena materi yang dipelajari berhubungan langsung dengan kebutuhan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa diskusi interaktif efektif dalam meningkatkan minat belajar masyarakat.

Penyajian materi melalui media visual memudahkan peserta dalam memahami setiap tahapan pembuatan es krim dengan lebih efektif. Sutikno, Hastari, & Oktavia (2023:4) menyatakan bahwa media visual dapat memperkuat pemahaman peserta dalam pelatihan kuliner karena prosesnya divisualisasikan secara sistematis. Dengan demikian, penggunaan media visual sangat efektif dalam membantu peserta memahami setiap tahapan proses pembuatan es krim jeruk.

Pada sesi praktik, peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan es krim dengan benar hingga menghasilkan tekstur lembut dan rasa yang seimbang. Rafika & Al-Farisi (2023:7) menyebutkan bahwa praktik langsung merupakan metode pelatihan yang paling efektif untuk meningkatkan keterampilan teknis peserta. Artinya, pelatihan praktik langsung telah berhasil meningkatkan kemampuan peserta untuk membuat es krim secara mandiri.

Kreativitas peserta terlihat ketika mereka menambahkan topping dan perisa sesuai selera sehingga menghasilkan varian es krim yang lebih beragam. Antong & Maharani (2024:6) menjelaskan bahwa pelatihan inovasi produk kuliner mampu merangsang kreativitas masyarakat dalam mengembangkan variasi makanan agar lebih diminati konsumen. Hal tersebut menegaskan bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan dasar, tetapi juga mendorong inovasi dalam pengembangan produk.

Meskipun demikian, pelaksanaan praktik sempat terkendala oleh keterbatasan fasilitas *freezer* di posko, yang menyebabkan proses pembekuan adonan harus dilakukan secara bergilir. Kendala ini terkonfirmasi oleh hasil angket, di mana pernyataan mengenai “Fasilitas dan peralatan yang digunakan selama pelatihan memadai” (P3) memperoleh skor terendah (66,67%). Rosidah, Nuraini, &

Syafrida (2024:20) menjabarkan bahwa fasilitas pendukung produksi makanan beku berpengaruh langsung terhadap kelancaran pelatihan. Oleh karena itu, penyediaan sarana pendukung yang memadai merupakan aspek penting untuk peningkatan kualitas dan efisiensi pelatihan di masa mendatang.

Setelah pelatihan berakhir, beberapa peserta meminta kembali pendampingan pelatihan di rumah karena merasa yakin tetapi ingin memastikan langkah produksi dilakukan dengan tepat. Langi, Yusuf, & Dama (2024:15) menyatakan bahwa keberhasilan pelatihan tercermin dari munculnya keinginan masyarakat untuk melatih keterampilan tanpa pendampingan penuh. Dapat disimpulkan bahwa pelatihan memberikan pengalaman belajar yang bermakna serta mendorong peserta untuk memperdalam keterampilan secara mandiri.

Sebagian ibu rumah tangga menyampaikan ketertarikan untuk menjadikan es krim jeruk sebagai usaha rumahan guna menambah pendapatan keluarga. Khasanah (2024:11) menyatakan bahwa pelatihan olahan pangan lokal meningkatkan kesiapan masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro karena proses produksinya mudah dan bernilai jual. Ini menandakan bahwa pelatihan es krim jeruk berpotensi menjadi sarana pemberdayaan ekonomi rumah tangga di Desa Sungai Tandipah.

Peserta mengaku semakin percaya diri karena merasa memperoleh keterampilan baru yang mudah diterapkan dan bermanfaat untuk kegiatan produktif. Khoirunnisa, Amal, & Putri (2023:14) menyebutkan bahwa pelatihan kuliner berbasis bahan lokal dapat meningkatkan motivasi dan kepercayaan diri masyarakat dalam mengembangkan kemampuan diri. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis tetapi juga berdampak positif pada kesiapan mental peserta untuk berkarya secara produktif.

## **KESIMPULAN**

Pelatihan pembuatan es krim jeruk di Desa Sungai Tandipah secara keseluruhan berhasil dilaksanakan dan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan komoditas jeruk lokal. Berdasarkan hasil evaluasi, kegiatan ini memperoleh rata-rata capaian sebesar 73,90%, yang menunjukkan tingkat penerimaan dan efektivitas pelatihan yang baik. Indikator dengan capaian tertinggi, yaitu kebermanfaatan pelatihan untuk usaha (82%) dan perolehan keterampilan baru (79,33%), mengindikasikan bahwa peserta tidak hanya memahami materi yang disampaikan, tetapi juga mampu melihat potensi penerapannya dalam konteks ekonomi rumah tangga. Meskipun ditemui kendala berupa keterbatasan fasilitas freezer, peserta tetap dapat mengikuti seluruh tahapan praktik dan mereplikasi proses produksi secara mandiri. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kompetensi teknis peserta, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan potensi usaha rumahan berbasis olahan jeruk sebagai langkah strategis dalam penguatan ekonomi masyarakat desa.

Berdasarkan hasil pelatihan yang menunjukkan capaian baik serta tingginya minat masyarakat dalam memanfaatkan komoditas jeruk lokal, disarankan agar warga yang masih terkendala fasilitas kulkas atau freezer dapat memanfaatkan sarana secara bersama, misalnya dengan meminjam kepada tetangga yang memiliki fasilitas tersebut sesuai kesepakatan bersama. Langkah ini diharapkan dapat mendukung kelancaran proses produksi dan mendorong keberlanjutan usaha rumahan. Selain itu, melihat antusiasme peserta dan kebermanfaatan pelatihan untuk pengembangan ekonomi rumah tangga, masyarakat juga dianjurkan untuk terus berinovasi dengan menciptakan varian rasa baru berbasis buah lain maupun tambahan perasa. Upaya ini akan meningkatkan daya tarik produk, memperluas peluang usaha, serta memperkuat potensi ekonomi masyarakat Desa Sungai Tandipah secara berkelanjutan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan

berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sungai Tandipah. Terima kasih kepada masyarakat Desa Sungai Tandipah atas sambutan hangat dan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Penghargaan yang setinggi-tingginya juga diberikan kepada mahasiswa KKN UNUKASE 2025 yang telah bekerja sama dengan penuh semangat dan tanggung jawab dalam setiap tahap pelaksanaan kegiatan. Selain itu, apresiasi disampaikan kepada aparat desa, pihak universitas, dosen pembimbing lapangan, serta seluruh pihak yang turut membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan pelatihan pembuatan es krim rumahan ini dapat terlaksana dengan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Antong, N. G. R., & Maharani, N. K. (2024). Pelatihan inovasi produk kuliner dengan pengemasan menarik sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat. *Jurnal Inovasi Produk Kuliner*, 4(1), 1–10.
- Burlian, P., Purwanti, D., & Anggraini, F. (2021). Analisis nilai tambah pengolahan buah jeruk menjadi sirup limau kunci. *Jurnal Bakti Agribisnis*, 4(2), 1–9.
- Jepinus, & Fitriani, A. (2021). Pemberdayaan dan inovasi untuk kemandirian desa. *Jurnal Dianmas Bhakti*, 3(1), 1–10.
- Juwandi, R., & Damanhuri. (2024). Pemberdayaan masyarakat desa dalam konteks penguatan ekonomi kreatif sebagai wujud pembangunan desa berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 70–80.
- Khasanah, U. (2024). Pelatihan olahan pangan lokal berbasis komoditas pertanian untuk meningkatkan kesiapan wirausaha mikro. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pertanian*, 8(2), 10–18.
- Khoirunnisa, A., Amal, S., & Putri, A. T. (2023). Peningkatan kepercayaan diri masyarakat melalui pelatihan kuliner berbasis bahan lokal. *Jurnal Pengembangan Masyarakat Mandiri*, 6(3), 12–20.
- Langi, S., Yusuf, R., & Dama, A. (2024). Evaluasi keberhasilan pelatihan keterampilan teknis untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Keterampilan*, 5(1), 14–22.
- Maulana, F., & Irawati. (2023). Peningkatan nilai tambah jeruk siam melalui program “Citrus Kurano”. *Jurnal Abdi Berkarya*, 5(1), 1–9.
- Nieto, G., Vilorio, M., & Medina, R. (2021). Valorization of citrus co-products: Recovery of bioactive compounds. *Plants*, 10(6), 1069.
- Paramastuti, A., Farhan, M., & Isnaini, F. (2024). Peningkatan partisipasi masyarakat melalui desain pelatihan berbasis potensi bahan baku lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Lokal*, 7(2), 11–17.
- Rafika, I., & Al-Farisi, H. (2023). Pengaruh metode praktik langsung terhadap peningkatan keterampilan teknis dalam pelatihan kuliner. *Jurnal Pengembangan Kompetensi Vokasi*, 9(4), 5–11.
- Rosidah, S., Nuraini, E., & Syafrida, M. (2024). Analisis pengaruh fasilitas pendukung terhadap kelancaran proses pelatihan produksi makanan beku. *Jurnal Kajian Manajemen dan Pelatihan*, 11(1), 19–25.
- Saini, R. K., Ranjit, A., Sharma, K., Prasad, P., Shang, X., Gowda, K. G. M., & Keum, Y.-S. (2022). Bioactive compounds of citrus fruits: A review of composition and health benefits of carotenoids, flavonoids, limonoids, and terpenes. *Nutrients*, 14(5), 1030.
- Sutikno, B., Hastari, M., & Oktavia, S. (2023). Peran media visual dalam memperkuat pemahaman peserta pelatihan kuliner. *Jurnal Media dan Pembelajaran Vokasi*, 10(3), 3–9.
- Sutikno, B., Hastari, S., & Oktavia, Y. (2023). Pelatihan pembuatan es krim mangrove pada kelompok mitra usaha Mina Sentosa Patuguran, Rejoso Pasuruan. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(9), 6157–6164.

Widianto, E., Kartika, D., Qoiriyah, M. A., Aini, H. P. N., & Krisnawati, I. (2022). Pelatihan pengolahan hasil tanaman jeruk menjadi produk bernilai ekonomis di Desa Selorejo Kecamatan Dau Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(3), 1–8.