

PELATIHAN PEMBUATAN ES KRIM DAN NASTAR DARI JAMBU GONDANGMANIS SEBAGAI PENINGKATAN KREATIVITAS MASYARAKAT DESA GONDANGMANIS

Muhammad Fikri Fauzi¹, Nurul Aini^{2*}, Ricka Dwi Amilia Santoso³,
Vina Whasilah⁴, Ira Novinda⁵

¹²³⁴⁵Universitas PGRI Jombang
E-mail: nurani345@gmail.com

(Diajukan: 24 Februari 2025, Direvisi: 24 Juni 2025, Diterima: 30 Juni 2025)

ABSTRAK

Desa Gondangmanis merupakan salah satu desa di Kabupaten Jombang yang memiliki potensi sumber daya alam yaitu jambu gondangmanis, Namun, Masyarakat gondangmanis belum bisa mengolah jambu gondangmanis sehingga bernilai jual. Tujuan pengabdian ini yaitu meningkatkan kreativitas masyarakat melalui pelatihan pembuatan es krim dan nastar berbahan dasar jambu Gondangmanis. Peserta yang mengikuti pelatihan yakni ibu-ibu PKK Desa Gondangmanis. Metode pelatihan yang digunakan mencakup dalam beberapa tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelatihan, tahap diskusi dan tahap pemberian angket. Hasil pelatihan terdapat peningkatan pemahaman tentang teknik pengolahan makanan, termasuk memilih bahan baku berkualitas tinggi, mematuhi standar pengolahan yang higienis, dan menggunakan metode penyimpanan yang tepat untuk memastikan kelestarian kualitas produk jambu Gondangmanis; peningkatan dalam mengembangkan variasi tekstur, dan presentasi yang unik untuk es krim dan kue nastar; peningkatan kepercayaan diri untuk memasarkan produk yang telah dipelajari dipelatihan dan berencana untuk mengembangkan produk lainnya.

Kata kunci: pelatihan, es krim, nastar, kreativitas, jambu Gondangmanis.

TRAINING IN MAKING ICE CREAM AND NASTARS FROM GONDANGMANIS GUAVA TO INCREASE THE CREATIVITY AND INDEPENDENCE OF THE GONDANGMANIS VILLAGE COMMUNITY

ABSTRACT

Gondangmanis Village is one of the villages in Jombang Regency which has the potential of natural resources, namely Gondangmanis guava. However, the Gondangmanis community has not been able to process Gondangmanis guava so that it has a selling value. The purpose of the service is to increase community creativity through training in making ice cream and nastar made from Gondangmanis guava. Participants who participated in the training were PKK women in Gondangmanis Village. The training method used includes several stages, namely the preparation stage, training stage, discussion stage and questionnaire stage. The results of the training were an increased understanding of food processing techniques, including selecting high-quality raw materials, adhering to hygienic processing standards, and using proper storage methods to ensure

the preservation of the quality of Gondangmanis guava products; improvement in developing texture variations, and unique presentations for ice cream and nastar cookies; increased confidence to market the products learnt in the training and plans to develop other products.

Key words: *training, ice cream, nastar, creativity, Gondangmanis guava.*

PENDAHULUAN

Desa Gondangmanis merupakan salah satu desa di Kabupaten Jombang yang memiliki potensi sumber daya alam dan sosial yang cukup besar. Salah satu potensi utama yang dimiliki desa ini adalah jambu Gondangmanis, yang dikenal sebagai ikon lokal dengan karakteristik unik, seperti warna buah ungu kehitaman saat matang, rasa manis segar, tekstur daging buah yang lunak, serta aroma yang khas (Yuniwati dkk., 2019). Jambu Gondangmanis kaya akan vitamin C, serat, dan antioksidan yang dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan pencernaan, dan melindungi tubuh dari radikal bebas.

Jambu Gondangmanis memiliki nilai ekonomis tinggi dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan bernilai tambah. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi buah segar tanpa adanya inovasi produk yang dapat meningkatkan daya jual.

Komunitas dampingan dalam kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK Desa Gondangmanis, yang memiliki peran strategis dalam ekonomi keluarga serta pengembangan usaha mikro dan kecil. Berdasarkan observasi awal, sebagian besar ibu-ibu di desa ini memiliki keterampilan dasar dalam memasak, namun masih kurang dalam pemanfaatan bahan baku lokal untuk dijadikan produk olahan bernilai ekonomi

tinggi. Selain itu, berdasarkan data dari Pemerintah Desa Gondangmanis (2024), sekitar 60% ibu rumah tangga di desa ini belum memiliki usaha mandiri, sehingga pelatihan ini diharapkan dapat memberikan alternatif peluang usaha baru bagi mereka.

Isu utama yang diangkat dalam pengabdian ini adalah rendahnya pemanfaatan potensi lokal dalam bentuk diversifikasi produk olahan berbasis jambu Gondangmanis. Fokus pengabdian diarahkan pada peningkatan kreativitas ibu-ibu PKK dalam mengolah jambu menjadi produk bernilai jual tinggi, seperti es krim dan nastar. Alasan utama memilih subjek pengabdian ini adalah karena ibu-ibu PKK memiliki potensi untuk menjadi agen perubahan dalam pengembangan ekonomi desa, serta memiliki waktu dan minat yang cukup tinggi dalam kegiatan produktif berbasis rumah tangga.

Melalui pelatihan ini, diharapkan terjadi perubahan sosial berupa peningkatan kreativitas dan kemandirian ekonomi masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK. Dengan keterampilan yang diperoleh, peserta diharapkan mampu memanfaatkan jambu Gondangmanis sebagai bahan baku utama dalam usaha mikro berbasis pangan olahan. Selain itu, diharapkan adanya peningkatan ekonomi keluarga dan masyarakat desa secara keseluruhan melalui pengembangan produk lokal yang berdaya saing.

Kegiatan ini didukung oleh beberapa studi sebelumnya yang menegaskan pentingnya inovasi dalam pengolahan produk pertanian untuk meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat (Susanto, 2020; Rahayu & Wulandari, 2021). Studi Susanto (2020) menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis bahan baku lokal dapat meningkatkan daya saing produk. dan

membuka peluang pasar yang lebih luas. Selain itu, penelitian Rahayu & Wulandari (2021) menegaskan bahwa peran perempuan dalam usaha mikro berbasis pangan sangat penting dalam mendukung ketahanan ekonomi keluarga. Oleh karena itu, pelatihan ini dirancang sebagai upaya strategis untuk mendorong pemanfaatan potensi lokal secara optimal dan berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan oleh mahasiswa KKN Universitas PGRI Jombang kelompok 11 di Desa Gondangmanis dengan sasaran utama ibu-ibu PKK. Proses perencanaan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, yaitu melibatkan ibu-ibu PKK dalam identifikasi kebutuhan, perencanaan kegiatan, serta pelaksanaan pelatihan.

Metode pelatihan yang digunakan mencakup dalam beberapa tahapan:

1. Tahap Persiapan, kegiatan yang dilakukan:
 - a) koordinasi dengan pemerintah desa dan ibu-ibu PKK Desa Gondangmanis.
 - b) penyusunan materi pelatihan, serta persiapan bahan dan alat.
2. Tahap Pelatihan kegiatan yang dilakukan:
 - a) Memberikan sosialisai atau penyuluhan terkait manfaat jambu Gondangmanis dan potensi

pengolahannya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

- b) Demonstrasi yaitu Mengajarkan secara langsung teknik pembuatan es krim dan nastar berbasis jambu Gondangmanis.
 - c) praktik langsung pembuatan es krim dan selai nastar dari jambu gondangmanis.
3. Tahap Diskusi: diskusi terkait kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan produk serta pendampingan untuk keberlanjutan usaha berbasis jambu Gondangmanis
 4. Pemberian angket : Angket berisikan pertanyaan terkait kemampuan pengetahuan mengolah dan mengemas jambu Gondangmanis menjadi layak jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Januari 2025, acara pelatihan diselenggarakan satu hari, bertempat di desa Gondangmanis. Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK Gondangmanis sebanyak 40 peserta. Diversifikasi produk olahan jambu Gondangmanis menjadi es krim dan selai isian nastar bertujuan meningkatkan nilai tambah produk jambu gondangmanis. Proses pengolahan ini juga menciptakan kreativitas dan peluang usaha baru bagi masyarakat.

Inovasi produk berbahan dasar jambu gondangmanis seperti ini penting untuk menjaga keberlanjutan bisnis UMKM, sesuai dengan konsep *value-added products* dalam pengembangan ekonomi kreatif. Namun, masih terdapat tantangan dalam proses produksi, terutama karena sebagian besar pelaku usaha menggunakan metode pengolahan yang masih sederhana. Hal ini menyebabkan kualitas produk belum sepenuhnya stabil, sehingga dapat mempengaruhi daya saing di pasar.

Selain itu, keterbatasan pengetahuan tentang teknik pengawetan alami menjadi kendala dalam memperpanjang umur simpan produk, yang berakibat pada keterbatasan jangkauan distribusi. Menurut penelitian terbaru, penerapan teknologi pengolahan pangan yang lebih modern dapat meningkatkan daya tahan produk serta menjaga kualitasnya lebih lama (Smith *et al.*, 2021).

Adapun tahap kegiatan diuraikan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan untuk memastikan pelatihan pembuatan es krim dan nastar dari jambu Gondangmanis berjalan lancar dan bermanfaat bagi masyarakat Desa Gondangmanis. Langkah pertama adalah koordinasi dengan Ibu Kepala Desa selaku Ketua Tim Penggerak PKK Desa Gondangmanis. Dalam koordinasi ini, dibahas jadwal pelatihan, jumlah peserta, serta dukungan fasilitas yang diperlukan. Pemerintah desa memberikan izin dan sarana, sementara ibu-ibu PKK menjadi peserta utama yang diharapkan bisa memanfaatkan keterampilan ini untuk usaha kecil.



Gambar 1. Koordinasi dengan Ketua PKK Desa Gondangmanis

Selanjutnya, penyusunan materi pelatihan, yang mencakup manfaat jambu Gondangmanis dan potensi pengolahannya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, cara memilih bahan, mengolah jambu, membuat es krim dan nastar, serta teknik pengemasan dan pemasaran produk. Terakhir, dilakukan persiapan bahan dan alat, seperti jambu Gondangmanis, tepung, gula, serta peralatan seperti mixer dan oven. Dengan persiapan ini, pelatihan diharapkan meningkatkan

keterampilan dan membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Gondangmanis.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelatihan dilakukan melalui demonstrasi yaitu Mengajarkan secara langsung teknik pembuatan es krim dan nastar berbasis jambu Gondangmanis Pemateri dari anggota kelompok 11 KKN Tematik Universitas PGRI Jombang, yang menjelaskan langkah-langkah mulai dari pemilihan bahan, pengolahan jambu menjadi selai hingga pencampuran adonan.



Gambar 2. Proses Pelatihan Pembuatan Es Krim dan Nastar Selai Jambu Gondangmanis

Setelah demonstrasi, ibu-ibu PKK diberikan kesempatan untuk melakukan praktik langsung dengan bimbingan instruktur. Mereka mencoba sendiri setiap tahap, seperti mengolah jambu menjadi selai, membuat adonan nastar, serta mencampur bahan es krim hingga siap dikemas.

Adapun mengolah jambu Gondangmanis menjadi kue nastar sebagai berikut: bahan: selai jambu gondangmanis, terigu 1 kg, tepung maizena 1 bungkus kecil, margarine

palma 500 gr, gula halus 150 gr, telur 6, vanili cepuk 2, susu danco 1 bungkus, hollan butter atau room butter 250 gr, keju 1kotak kecil.

Pertama Cara membuat selai: parut jambu darsono, masak parutan jambu darsono, kemudian masukan gula, setelah gula sudah larut, kemudian masukan asam sitrat (citric acid), setelah itu tunggu sampai kandungan air dalam selai habis dan selai siap untuk digunakan

Cara membuat adonan: Sangrai tepung terigu 1kg dan tepung maizena 1 bungkus. untuk membuat adonan masukan margarin 500 gr, hollan butter 250 gr, telur 6 biji, vanili 2, gula halus 150 gr, susu danco 1 bungkus, dan keju parut. Setelah adonan sudah tercampur merata hingga berwarna agak putih. Kemudian masukan adonan kue sedikit di wadah terpisah dan tambahkan tepung yang sudah di sangrai, campur adonan. Kemudian bentuk bulat dan di dalamnya diisi selai jambu darsono. Setelah itu letak kan di loyang dan masukan ke dalam oven. Setelah adonan dalam oven sudah setengah matang, keluarkan olesi dengan kuning telur yang dicampur dengan madu dan minyak. Oleskan sebanyak 2 kali setelah itu beri keju diatasnya dan masukan ke oven tunggu hingga matang. Ulangi pembuatan nastar sampai adonan habis.

Sedangkan mengolah jambu Gondangmanis menjadi es krim sebagai berikut: Bahan: Jambu gondangmanis 2kg, air 15000 ml, maizena 70gr, SP 1 sdm, gula 500gr, susu kental manis 2 sachet, susu bubuk dancow 2 sachet.

Langkah-langkah membuat es krim sebagai berikut: Siapkan alat dan bahan. bersihkan jambu gondangmanis dari bijinya. Dengan dibelah menjadi dua. Setelah dibersihkan, beri sedikit air lalu blender jambu gondangmanis hingga halus sempurna. Masukkan jambu gondangmanis yang sudah halus ke dalam panci. Nyalakan kompor dengan ukuran sedang. Masukkan air, gula, susu kental manis, dan susu bubuk dancow ke dalam panci. Kemudian masukkan maizena yang telah di campur air ke dalam adonan es krim. Masak hingga airnya berkurang. Aduk terus agar tidak gosong dan hingga rata. Setelah masak dengan sempurna, pindahkan adonan es krim ke dalam wadah bersih. Lalu simpan ke dalam freezer selama kurang lebih (\pm) 2 jam. Setelah itu, keluarkan. Tambahkan SP dan mixer hingga tercampur rata. Jika adonan es krim sudah mengembang dan mengental. Masukkan ke dalam cup es krim dengan takaran secukupnya. Setelah itu simpan ke dalam freezer hingga beku.

3. Tahap Diskusi

Tahap diskusi dilakukan untuk membahas kendala yang dihadapi selama proses pembuatan es krim dan nastar selai jambu Gondangmanis serta mencari solusi yang tepat. Peserta, terutama ibu-ibu kader PKK, diberikan kesempatan untuk berbagi pengalaman, menyampaikan kesulitan dalam mengolah bahan, teknik pembuatan, atau kendala dalam pengemasan dan pemasaran produk.

Instruktur memberikan pendampingan dengan memberikan tips dan alternatif solusi, seperti cara mengatasi tekstur es krim yang kurang lembut, mengatur proporsi bahan agar

nastar memiliki rasa yang pas, serta teknik pengemasan agar produk lebih menarik dan tahan lama. Selain itu, diskusi juga mencakup strategi pemasaran dan peluang usaha berbasis jambu Gondangmanis, seperti memanfaatkan media sosial untuk promosi dan menjalin kerja sama dengan toko atau pasar lokal.



Gambar 3. Tahap Diskusi

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan beberapa perubahan positif dalam komunitas dampingan. Ibu-ibu PKK yang sebelumnya hanya mengonsumsi jambu Gondangmanis sebagai buah segar kini mulai memahami teknik pengolahan menjadi produk bernilai jual.

Berdasarkan dari hasil angket yang diberikan kepada ibu-ibu PKK terdapat 90% peserta pelatihan menunjukkan pemahaman yang kuat tentang teknik pengolahan makanan, termasuk memilih bahan baku berkualitas tinggi, mematuhi standar pengolahan yang higienis, dan menggunakan metode penyimpanan yang tepat untuk memastikan kelestarian kualitas produk jambu gondangmanis.

Hasil ini sesuai dengan temuan Susanto (2020), yang menunjukkan bahwa pelatihan teknis yang sistematis dapat secara signifikan meningkatkan keterampilan pengolahan

makanan di masyarakat pedesaan, sehingga meningkatkan produktivitas usaha mikro. Selain itu, pelatihan praktik menunjukkan efektivitas yang lebih besar dalam memperdalam pemahaman peserta dibandingkan dengan pendekatan teoretis semata (Rahayu & Wulandari, 2021).

88% peserta mulai mengembangkan variasi tekstur, dan presentasi yang unik untuk es krim dan kue nastar di saat tahap praktek langsung. Sehingga nampak adanya kreativitas diversifikasi produk di antara para peserta. Sejalan dengan teori Schumpeter (1934), yang menyatakan bahwa inovasi merupakan pendorong utama bagi pertumbuhan dan kesuksesan wirausaha. Dengan mendiversifikasi lini produk mereka, para peserta tidak hanya meningkatkan daya saing mereka di pasar lokal, tetapi juga membuka peluang untuk memperluas

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan es krim dan nastar berbasis jambu Gondangmanis di Desa Gondangmanis didapatkan kreativitas ibu-ibu kader PKK semakin meningkat., 90% peserta pelatihan menunjukkan pemahaman yang kuat tentang teknik pengolahan makanan, termasuk memilih bahan baku berkualitas tinggi, mematuhi standar pengolahan yang higienis, dan menggunakan

jaringan pemasaran di luar desa mereka (Nugroho et al., 2022).

95% peserta memiliki kepercayaan diri untuk memasarkan produk yang telah dipelajari dipelatihan dan berencana untuk mengembangkan produk lainnya, Sehingga membantu ibu-ibu PKK untuk mencapai kemandirian ekonomi. Hasil ini mendukung penelitian Wulandari (2018), yang menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan khusus memberdayakan perempuan, meningkatkan kemandirian finansial, dan mengurangi ketergantungan pada orang lain. Selain itu, penelitian Fitriani dan Hakim (2020) menemukan bahwa perempuan yang menjalankan usaha kecil rumahan secara signifikan meningkatkan pendapatan keluarga mereka.

metode penyimpanan yang tepat untuk memastikan kelestarian kualitas produk jambu gondangmanis. Sebanyak 88% peserta mulai mengembangkan variasi tekstur, dan presentasi yang unik untuk es krim dan kue nastar. 95% peserta memiliki kepercayaan diri untuk memasarkan produk yang telah dipelajari dipelatihan dan berencana untuk mengembangkan produk lainnya

DAFTAR PUSTAKA

Chambers, R. (1997). *Whose Reality Counts? Putting the First Last*. Intermediate Technology Publications.

Etzkowitz, H., & Leydesdorff, L. (2000). The Dynamics of Innovation: From National

Systems and "Mode 2" to a Triple Helix of University–Industry–Government Relations. *Research Policy*, 29(2), 109-123.

- Fitriani, R., & Hakim, A. (2020). Pemberdayaan Perempuan dalam Usaha Mikro Berbasis Pangan: Studi Kasus di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 18(1), 55-68.
- Handayani, S. (2019). Dampak Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Peningkatan Pendapatan Rumah Tangga di Daerah Pedesaan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 75-89.
- Nugroho, A., Prasetyo, R., & Widodo, D. (2022). Inovasi Produk Berbasis Lokal untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Mikro. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Kreatif*, 5(1), 45-59.
- Rahayu, D., & Wulandari, A. (2021). Peran Pelatihan dalam Meningkatkan Kapasitas Usaha Mikro di Pedesaan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(3), 120-130.
- Schumpeter, J. A. (1934). *The Theory of Economic Development*. Harvard University Press.
- Smith, J., Thompson, R., & Wang, H. (2021). Barriers to digital adoption among rural small businesses: Challenges and solutions. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 28(4), 512-530.
- Susanto, T. (2020). Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal: Studi Kasus di Jawa Tengah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Inovasi*, 7(2), 88-96.
- Wulandari, E. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan melalui Pelatihan Kewirausahaan di Lingkungan Perdesaan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 10(1), 33-41
- Yuniwati, E. D., Dullah, M., Cholil, M., & Verlandes, Y. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Desa Terhadap Prospek Unggulan Jambu Gondangmanis Menjadi Desa Wisata (Di Desa Gondangmanis, Kec. Bandar KedungMulyo, Kab. Jombang). *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(2), 328-333. <https://doi.org/10.21067/jpm.v4i2.3618>