

PEMBUATAN ICE BLIM (ES KRIM BELIMBING) PRODUK UNGGULAN

Dewi Ghyta¹⁾, Hamilatus²⁾, Imroatus³⁾, Sumardi⁴⁾

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

⁴Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Email : ¹ghytakumaladewi31@gmail.com, ²sumardi.ppi@gmail.com

Abstrak

Buah belimbing adalah salah satu tanaman buah yang memiliki bentuk khas. Tanaman ini berasal dari Sri Lanka, India dan Indonesia. Jelas buah-buahan ini juga ditemukan di Desa Sudimoro, Tulangan Sidoarjo, tidak hanya tumbuh di sana tetapi buah-buahan ini menjadi produk unggul yang dimiliki disana. Buah ini tidak hanya mudah tumbuh dengan baik tetapi juga menghasilkan banyak manfaat seperti untuk kekuatan, warna kulit, kelezatan, biasanya buah dan sebagainya. Dari penjelasan di atas, kami memutuskan untuk menggunakan buah belimbing sebagai objek karena kami memiliki beberapa tujuan, tujuannya sendiri adalah untuk memberikan inovasi baru untuk produk terkemuka di desa Sudimoro untuk membuat mereka terlihat berbeda dan menarik pertimbangan masyarakat mengenai persaingan terberat di pembeli. Manfaat lain dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi baru dalam penggunaan bahan buah belimbing, memberikan alternatif untuk menyediakan buah-buahan in untuk meningkatkan nilai ekonomi, untuk mendapatkan informasi tentang proses pembuatan es belimbing. Es belimbing sendiri merupakan nama lain dari produk kami yang hadir untuk semua kalangan masyarakat khususnya bagi penduduk Sudimoro. Tujuan dari pengamatan ini adalah untuk menunjukkan kepada masyarakat Sudimoro untuk dapat memilih produk potensial yang mereka miliki menjadi menjadi produk yang baik dan menguntungkan bagi diri mereka sendiri.

Kata Kunci : Belimbing, Es Blimbing, Desa Sudimoro

Abstract

Star fruit is one of the fruit plants that has a distinctive shape. These plants come from rare Sri, India, and Indonesia. Obviously these fruits also found in Sudimoro Village, Tulangan Sidoarjo, not only grew there but this fruits are being the distinguished product that owned overthere. This fruit is not only easy to grows well but also produces many benefits such us for strenght, complexion, delicacy, normally Fruit and so on. From The explanation above, we decided to use starfruits as the object because we have some purposes, the purpose itself is to provide new innovations for distinguished products in Sudimoro Village to make them look differently and attractly the deliberation of the society regarding the hardest competition in purchase. The other benefits of this research are also to provide new information in the use of star fruit ingredients, giving an alternative to provide these fruits to increase the economic value then, to afford the information on the process of making ice blim. Ice blim itself is another name for our product, that presents to all the society and especially for Sudimoro occupant. The purpose of this observation it self is for showing the society especially for Sudimoro society to be able to choose the potential product that their have become a good product and profitable for themselves.

Keyword : Star fruit, Iceblim, Sudimoro Village

1. PENDAHULUAN

Salah satu kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh para dosen dan mahasiswa

saat ini adalah memberikan penyuluhan dan pembelajaran mengenai pembuatan es krim yang terbuat dari buah blimbing. Es krim

merupakan salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan cara membekukan dan mencampur bahan baku secara bersama-sama. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya biasanya adalah kombinasi susu dengan satu atau lebih bahan tambahan lain seperti gula dan madu dengan atau tanpa *stabilizer*. Campuran tersebut akan membentuk sistem emulsi beku. Oleh karena itu, mutu es krim yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh cara pengolahan dan bahan baku termasuk *stabilizer* yang digunakan (Sinurat *et al.*, 2006). Jumlah protein di dalam es krim cukup tinggi. Protein tersebut sebagian besar berasal dari susu yang mengandung protein hewani yang sangat baik dan sisanya berasal dari bahan penstabil.

Belimbing (*Averrhoacarambola* atau dalam bahasa Inggris disebut *Star fruit*) adalah salah satu tumbuhan buah yang memiliki bentuk khas. Tanaman ini berasal dari Sri Lanka, India dan Indonesia. Namun kini penyebarannya sudah sangat luas yaitu hampir di seluruh penjuru dunia. Belimbing adalah salah satu tanaman buah tropis, pohon buah belimbing memiliki ketinggian sekitar 5 meter dengan banyak cabang. Daunnya majemuk dan memiliki panjang sekitar 50 cm, bunga pada tumbuhan belimbing memiliki warna merah muda. Buah pada tumbuhan belimbing mengandung banyak air, memiliki warna kehijauan dan ada yang kuning, apabila buah di potong maka akan terlihat penampang melintangnya seperti bentuk bintang. Rasa buahnya manis dengan sedikit asam, biji pada buah berwarna hitam atau coklat (Afrianti, 2010).

Manfaat buah belimbing antara lain dapat mengobati batuk pada anak, mengobati sariawan dan gusi berdarah, mengurangi sakit pada gigi berlubang, mengatasi panu dan jerawat, membantu menurunkan tekanan darah tinggi atau Hipertensi, mencegah terserang penyakit kencing manis, membantu memberikan perlindungan agar terhindar dari kelumpuhan, membantu melancarkan proses pencernaan karena kandungan seratnya, digunakan untuk diet karena mengandung pectin serta mengobati radang rectum. (Rianti *et al.*, 2007).

Melihat adanya banyak manfaat yang dihasilkan oleh buah belimbing maka banyak juga masyarakat umum yang mengolah buah tersebut menjadi olahan pangan dan juga produk- produk lainnya. Es Blimb sendiri merupakan kata lain dari es krim Belimbing. Olahan pangan tersebut dibuat untuk menghadirkan inovasi baru agar buah belimbing yang awalnya dikonsumsi secara mentahan dan tidak menarik menjadi olahan pangan yang memiliki daya tarik tersendiri. Sasaran pembuatan Es Blimb itu sendiri diharapkan mampu menarik perhatian masyarakat khususnya anak- anak. Hal ini sangat menarik karena awalnya buah belimbing mempunyai daya konsumsi rendah, saat dibuatnya produk ini diharapkan daya konsumsi pada buah belimbing lebih meningkat.

a) Tujuan

Tujuan dari pembuatan es krim belimbing tersebut adalah memanfaatkan produk kecil desa menjadi produk unggulan yang menghasilkan, memperoleh keterampilan dalam pengendalian dan pengawasan mutu pada proses pembuatan es krim, mengolah bahan mentah yang rendah konsumsi menjadi besar daya tariknya, melatih keterampilan masyarakat untuk lebih cerdas memanfaatkan produk yang dihasilkan, menambah penghasilan masyarakat setempat serta membentuk peluang kerja masyarakat setempat.

b) Manfaat

Adapun manfaat yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa masyarakat memperoleh gagasan dan pikiran dalam memanfaatkan buah belimbing dalam pembuatan es krim sebagai produk unggulan desa. Cara berpikir, bersikap, dan bertindak dari masyarakat dalam memanfaatkan buah belimbing untuk dijadikan sebagai es krim dapat menambah pemasukan keuangan.

Bagi perguruan tinggi : memperoleh umpan balik sebagai hasil integrasi mahasiswa dengan masyarakat sehingga kurikulum dapat disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat. Para dosen atau pengajar akan memperoleh berbagai pengalaman yang berharga dan menemukan

berbagai masalah untuk pengembangan kegiatan penelitian.

2. METODE PELAKSANAAN

Menurut Nasution (dalam Sugiyono, 2012) menyatakan bahwa observasi adalah dasar dari semua ilmu pengetahuan. Metode observasi adalah metode yang menggunakan cara pengamatan terhadap objek yang menjadi pusat perhatian pada penelitian (Muliawan, 2014).

Sedangkan menurut Arifin (2013) observasi adalah suatu proses pengamatan dan pencatatan secara sistematis, logis, objektif, dan rasional mengenai berbagai fenomena-fenomena yang ada, baik dalam situasi yang sebenarnya maupun dalam situasi buatan untuk mencapai tujuan tertentu, dan proses pembuatan terdapat beberapa alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim ini. Alat yang digunakan meliputi mixer, panci, ice cream maker, tempat plastik. Bahan yang digunakan antara lain susu segar, gula 140 gram, air 25,1 gram, buah belimbing, Prosedur pembuatan es krim blimbing yang pertama adalah mixer whipped cream cair sampai kaku, setelah itu campurkan 3 sdm gula, susu kental manis dan vanilla essens, kemudian mixer lagi sampai kaku. Cetak ditempat cup 1/2 bagian. Potong belimbing lalu blender (sisakan belimbing untuk diiris kecil-kecil). Masukkan belimbing kedalam sisa whipped cream tadi lalu tambahkan pewarna hijau muda. Kemudian cetak diatas cream putih.

3. HASIL PEMBAHASAN

Pada awalnya peneliti memulai eksperimen ini pada tanggal 15 Februari 2019 di Balai Desa Sudimoro, peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan analitik, mixer, mangkok stainless steel, panci, sendok, talenan, freezer, gelas ukur, plastik wrap dan kertas label. Alasan pemilihan produk es krim ini sendiri dikarenakan melihat banyaknya buah belimbing yang terbuang sia-sia dan melihat kurang adanya kesadaran warga dalam memanfaatkan buah tersebut sebagai potensi desa mereka, padahal jika bisa diperhatikan baik-baik buah belimbing ini bisa diangkat

kembali menjadi produk unggulan desa yang menarik apabila masyarakat setempat mampu mengembangkannya. Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa melalui eksperimen dengan memperhatikan kualitas dan produktivitasnya, maka produk Es Krim Blimbing sendiri mendapat respon positif dari semua kalangan khususnya masyarakat sekitar, sehingga kedepannya produk es krim blimbing ini dapat dijual untuk menambah kebutuhan ekonomi bagi masyarakat desa Sudimoro, Tulangan Sidoarjo.

4. KESIMPULAN

Selain bermanfaat untuk kesehatan, kecantikan dan produk olahan es krim, buah belimbing juga memiliki potensi yang besar apabila dikembangkan untuk menjadi olahan produk yang menarik, seperti masker wajah, selai pada roti, keripik belimbing, sari buah belimbing, dodol buah belimbing dan manisan belimbing. Dengan demikian masyarakat akan lebih berinovasi pasca adanya kegiatan pengabdian ini.

5. REFERENSI

- Arifin, Zainal. 2013. *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Afrianti. 2010. *Buah Belimbing*. Bandung : Farmasi FMIPA ITB
- Muliawan, Jasa Ungguh. 2014. *Metodelogi Pendidikan*. Yogyakarta: Penerbit Gaya Media.
- Rianti & Pandawinata. 2007. *Kandungan Buah Belimbing*. *Journal Trop. Med.* 2(3):96-100.
- Sinurat, E., Murdinah, Bagus, S.B.U. 2006. *Sifat fungsional formula kappa dan iota karaginan dengan gum*. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 1 (1): 1-8

