

PEMBUATAN ICE CREAM SAWI SEBAGAI CAMILAN SEHAT DAN INOVATIF DI
DESA GAMPINGROWOElfara Hajjar Sujani^{1*}, Yunia Siti Nurjannah², Khurrotin Ainin Khasanah²¹ Universitas Uluwiyah Mojokerto: elfara@lecturer.uluwiyah.ac.id² Universitas Uluwiyah Mojokerto 20222001480305@student.uluwiyah.ac.id³ Universitas Uluwiyah Mojokerto 20222001480297@student.uluwiyah.ac.id*Abstract*

This article aims to describe the empowerment process of Gampingrowo Village through the production of mustard green ice cream as a healthy and innovative local food product. The program employed the Asset-Based Community Development (ABCD) approach consisting of five stages: discovery, dream, design, define, and reflection. Data were collected through observation, interviews, and documentation, and analyzed qualitatively. The findings indicate that community members improved their skills in processing mustard greens into healthy ice cream with appealing flavors, while also developing awareness of local food innovation. Participants initiated the formation of small business groups to sustain the project. This activity contributes to the development of local food processing knowledge, community empowerment, and creative economy practices based on village potential. The model can serve as a replicable framework for similar communities with abundant local resources.

Keyword: *ice cream, mustard greens, healthy snacks*

Abstrak

Artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pemberdayaan masyarakat Desa Gampingrowo melalui pembuatan ice cream sawi sebagai upaya pengembangan produk pangan sehat dan inovatif berbasis potensi lokal. Kegiatan dilakukan menggunakan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) dengan lima tahapan, yaitu discovery, dream, design, define, dan reflection. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah sawi menjadi ice cream sehat dengan varian rasa menarik, serta tumbuhnya kesadaran terhadap pentingnya inovasi pangan lokal. Masyarakat juga berinisiatif membentuk kelompok usaha kecil sebagai tindak lanjut dari program. Kegiatan ini memberikan

kontribusi nyata terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pengolahan pangan lokal, pemberdayaan masyarakat, serta kewirausahaan berbasis potensi desa. Model pengabdian ini dapat direplikasi di wilayah lain yang memiliki karakteristik sumber daya lokal serupa.

Kata kunci: ice cream, sawi, camilan sehat

PENDAHULUAN

Makanan ringan merupakan bagian penting dari pola konsumsi masyarakat Indonesia. Namun, sebagian besar makanan ringan yang beredar di pasaran cenderung tinggi gula, lemak, dan pengawet (Febriyani & Aripardono, 2025, p. 352), sehingga kurang mendukung gaya hidup sehat. Di sisi lain, sayuran seperti sawi hijau, yang kaya serat, vitamin, dan antioksidan alami, belum dimanfaatkan secara optimal dalam inovasi produk pangan modern. Situasi ini menghadirkan peluang untuk menciptakan produk makanan ringan yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat dan bernilai ekonomis.

Salah satu caranya adalah dengan mengolah sawi hijau menjadi es krim yang sehat dan inovatif. Idealnya, masyarakat diharapkan mampu mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai tambah untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Namun, di Desa Gampingrowo, potensi budidaya sayuran, seperti sawi hijau, masih didominasi oleh penjualan mentah dengan nilai ekonomi rendah. Sawi hijau seringkali mengalami penurunan harga saat panen raya. Situasi ini menunjukkan kesenjangan antara potensi sumber daya lokal yang melimpah dengan rendahnya kemampuan masyarakat untuk berinovasi dalam diversifikasi produk pangan. Namun, jika diolah menjadi produk baru seperti es krim sayur, sawi hijau dapat mencapai nilai jual yang lebih tinggi dan memperluas segmentasi pasar.

Masyarakat Desa Gampingrowo dipilih sebagai kelompok sasaran program ini karena sebagian besar penduduknya bekerja di sektor pertanian, terutama sebagai petani sayur dan UMKM skala kecil. Mereka memiliki bahan baku yang mudah diakses, tetapi masih membutuhkan pendampingan dalam inovasi produk, pengemasan, dan pemasaran. Selain itu, Desa Gampingrowo memiliki kelompok tani dan organisasi pemuda yang aktif, sehingga menjadikannya mitra potensial dalam mengembangkan produk-produk lokal.

Saat ini, masyarakat dampingan umumnya kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah sayur menjadi produk inovatif dan belum memahami potensi pasar untuk produk-produk sehat. Diharapkan setelah kegiatan ini, masyarakat dapat: mengolah sawi hijau menjadi produk inovatif seperti es krim sayur; meningkatkan nilai ekonomi hasil pertanian lokal; memperoleh keterampilan wirausaha sederhana melalui

kegiatan ekonomi kreatif berbasis pangan sehat; dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pola konsumsi sehat. Oleh karena itu, kegiatan produksi es krim sawi hijau ini tidak hanya berfokus pada output produk tetapi juga pada transfer pengetahuan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode *Asset-Based Community Development (ABCD)*, yaitu pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis pengembangan produk lokal yang menekankan pada aset dan kekuatan lokal. Melalui metode ini, masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat langsung dalam proses belajar, praktik, dan refleksi terhadap kegiatan yang dilakukan. Pendekatan ini dipilih karena efektif untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian masyarakat dalam mengembangkan inovasi produk lokal. Kegiatan ini dilaksanakan dengan kolaborasi antara tim dosen, mahasiswa, dan masyarakat Desa Gampingrowo, sebagai mitra dampingan utama.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada bulan Februari-Maret 2025. Subyek dalam pendampingan ini adalah masyarakat Gampingrowo. Prosedur pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui 5 tahapan, yaitu: *discovery*, *dream*, *design*, *define*, dan *reflection*. Instrumen pengumpulan data menggunakan lembar observasi, wawancara dan dokumentasi. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif, melalui proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, untuk menggambarkan perubahan pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta setelah pelaksanaan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Balai Desa Gampingrowo, Kecamatan Tarik, Kabupaten Sidoarjo. Kegiatan ini diikuti oleh kepala desa, perangkat desa, ibu-ibu PKK, pelaku UMKM, serta pemuda IPNU dan IPPNU sebagai kelompok sasaran utama. Kegiatan ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development (ABCD)*, yaitu *discovery*, *dream*, *design*, *define*, dan *reflection*.

Tahap 1, *discovery* (penemuan aset dan potensi lokal). Pada tahap ini, tim pelaksana bersama masyarakat melakukan identifikasi terhadap aset dan potensi lokal yang dimiliki Desa Gampingrowo. Hasil observasi menunjukkan bahwa desa ini memiliki potensi pertanian

sayur mayur, khususnya sawi hijau, yang melimpah namun belum diolah secara optimal. Selain itu, masyarakat memiliki minat tinggi terhadap kegiatan kewirausahaan. Aset utama yang teridentifikasi meliputi: aset alam berupa hasil pertanian yang segar, aset manusia, yaitu ibu rumah tangga dan pemuda desa serta aset sosial, dukungan dari pemerintah desa dan kelompok mahasiswa yang aktif. Tahap ini menghasilkan pemetaan potensi desa yang menjadi dasar pengembangan inovasi produk ice cream sayur.

Tahap 2, *dream* (perumusan mimpi bersama). Masyarakat diajak berdiskusi untuk membayangkan kondisi ideal yang ingin dicapai. Hasil diskusi menghasilkan visi bersama, yaitu: "Menjadikan Desa Gampingrowo sebagai desa inovatif berbasis produk pangan sehat dari hasil pertanian lokal." Tahap 3, *design* (perancangan program dan pelatihan). Berdasarkan potensi dan visi tersebut, dirancanglah program pelatihan pembuatan ice cream sawi dengan fokus pada tiga aspek: Pembuatan produk: teknik mengolah sawi menjadi bahan dasar ice cream sehat. Inovasi rasa dan tampilan: mengombinasikan bahan alami seperti susu, madu, dan buah lokal agar cita rasa tetap menarik. Pengemasan dan pemasaran: memperkenalkan konsep branding dan kemasan sederhana yang ramah lingkungan. Tahap ini juga mencakup persiapan alat dan bahan, pembuatan panduan resep, serta pembagian tugas antar anggota kelompok.

Tahap 4, *define* (pelaksanaan kegiatan dan produksi). Pelaksanaan pelatihan dilakukan secara partisipatif. Peserta belajar langsung membuat ice cream sawi melalui demonstrasi dan praktik bersama. Hasil kegiatan menunjukkan: peserta mampu mengikuti setiap tahapan pembuatan ice cream sawi secara mandiri. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur lembut, rasa segar, dan warna hijau alami dari sawi. Selain aspek teknis, peserta juga mendapatkan pelatihan mengenai strategi pemasaran sederhana, seperti penggunaan media sosial lokal dan penjualan melalui kegiatan desa. Tahap 5, *reflection* (evaluasi dan rencana keberlanjutan). Pada tahap refleksi, peserta melakukan evaluasi terhadap proses dan hasil kegiatan. Produk ice cream sawi dinilai berpotensi dijual di acara desa dan pasar lokal.

Pembahasan

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Gampingrowo menunjukkan potensi besar dalam mengembangkan produk pangan sehat dari bahan baku lokal seperti sawi, yang selaras dengan tren inovasi pangan global. Pengolahan sayuran menjadi produk inovatif seperti ice cream dapat meningkatkan nilai nutrisi dan daya tarik konsumen (Dinartika et al.,

2024, p. 2), terutama di kalangan anak-anak dan remaja. Studi ini mendukung temuan di lapangan, di mana ice cream sawi berhasil diproduksi dengan tekstur lembut dan rasa segar, Pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) efektif dalam melibatkan masyarakat secara partisipatif (Khairi et al., 2025, p. 93). Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk fisik, tetapi juga membangun kemandirian masyarakat dalam diversifikasi pangan.

Pada tahap *discovery*, identifikasi aset lokal seperti sawi hijau yang melimpah dan kelompok tani aktif menegaskan pentingnya pengembangan berbasis potensi desa. Selain memiliki nilai ekonomis yang tinggi, sawi yang diinovasikan menjadi ice cream menjadi produk yang dapat disimpan dengan waktu yang cukup lama (Juliana et al., 2024, p. 4). Sawi mengandung vitamin K, E, C, A, B serta zat besi, magnesium dan fosfor (Lahay et al., 2025, p. 2). yang jika diolah menjadi produk bernilai tambah, dapat mengurangi kerugian ekonomi petani. Dukungan dari pemerintah desa dan mahasiswa aktif juga memperkuat aset sosial. Partisipasi penuh dari pemerintah desa dan masyarakat memperkuat jaringan dan harmoni sosial (Maulana, 2019, p. 270), kelebihan ini menunjang pemetaan potensi ini menjadi fondasi untuk inovasi ice cream, yang berpotensi meningkatkan pendapatan lokal.



Gambar 1. Identifikasi aset lokal

Tahap *dream* berhasil merumuskan visi bersama untuk menjadikan Desa Gampingrowo sebagai pusat produk pangan sehat, yang mencerminkan aspirasi masyarakat untuk produk unik dan bernilai ekonomi tinggi. Ice cream sayur dapat menjangkau pasar anak-anak. Dengan membuat ice cream menggunakan sayur, dapat meningkatkan konsumsi sayur pada anak yang tidak menyukai sayur (Widayanti et al., 2018, p. 49). Keinginan untuk produk khas desa yang sehat dan luas pemasarannya menunjukkan kesadaran akan potensi ekonomi. Dengan demikian, tahap ini membangun motivasi kolektif untuk inovasi berkelanjutan (Lee & Jin, 2019, p. 11).



Gambar 2. Perumusan visi-misi dengan masyarakat

Pada tahap *design*, perancangan program pelatihan pembuatan ice cream sawi menekankan aspek teknis, inovasi rasa, dan pemasaran, yang efektif dalam membekali masyarakat dengan keterampilan praktis. Kombinasi bahan alami seperti susu dan madu menambah kandungan gizi dalam ice cream sawi. Panduan resep dan pembagian tugas antar kelompok mendukung partisipasi aktif. Fokus pada kemasan ramah lingkungan juga sejalan dengan tren keberlanjutan. Tahap ini menghasilkan rencana yang komprehensif, memastikan produk ice cream sawi siap diproduksi dan dipasarkan secara mandiri.



Gambar 3. Perancangan program kegiatan

Tahap *define* menunjukkan keberhasilan pelatihan partisipatif di mana seluruh peserta terlibat dalam produksi ice cream sawi. Peningkatan keterampilan tersebut diperoleh melalui demonstrasi praktis, hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Parengkuan, di mana demonstrasi meningkatkan keterampilan seseorang (Parengkuan, 2025, p. 1). Dengan demikian, tahap ini membuktikan transfer pengetahuan yang sukses, membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Tahap *reflection* mengungkap peningkatan kepercayaan diri peserta dan potensi produk untuk dijual di acara desa, yang menandai awal kemandirian ekonomi. Evaluasi ini sejalan dengan prinsip ABCD, di mana refleksi mendorong perbaikan berkelanjutan (Marniawarsih et al., 2025, p. 356), Komitmen bersama untuk "Ice Cream Sawi Gampingrowo". Tahap ini memperkuat bahwa kegiatan tidak hanya teknis, tetapi juga membangun komunitas yang inovatif.



Gambar 4. Pelatihan pembuatan ice cream sawi

Secara keseluruhan, kegiatan ini meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan sayuran menjadi produk inovatif, mengatasi kesenjangan antara potensi lokal dan inovasi. Pendidikan partisipatif dapat mengubah pola konsumsi sehat (Syafir et al., 2025, p. 8), yang tercermin dalam kemampuan peserta membuat ice cream sehat. Peningkatan keterampilan ini menyoroti peran ABCD dalam membangun kapasitas manusia. Dari segi ekonomi, pengolahan sawi menjadi ice cream berpotensi meningkatkan nilai jual hasil pertanian, mengatasi fluktuasi harga saat panen melimpah. Produk inovatif dari sayuran dapat mencapai pasar premium, meningkatkan pendapatan petani. Strategi digital untuk UMKM. Pembentukan kelompok usaha kecil. Peningkatan kesejahteraan melalui produk lokal. Dengan demikian, kegiatan ini membuka peluang diversifikasi ekonomi di desa.

C. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan efektivitas pendekatan Pengembangan Masyarakat Berbasis Aset (ABCD) dalam mengoptimalkan potensi lokal masyarakat Desa Gampingrowo. Melalui pendekatan ini, masyarakat mampu mengidentifikasi aset-aset yang dimilikinya, seperti sawi hijau, sumber daya manusia, dan dukungan sosial dari pemerintah desa, serta mengembangkannya menjadi produk inovatif, yaitu es krim sawi hijau. Kegiatan pelatihan dan pendampingan berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk pangan yang sehat dan bernilai ekonomis, sekaligus meningkatkan kesadaran akan pentingnya diversifikasi pertanian. Selain menghasilkan produk-produk baru, kegiatan ini juga mendorong semangat kewirausahaan dan kolaborasi antara kelompok tani, organisasi pemuda, dan perguruan tinggi.

Kegiatan ini menawarkan prospek pengembangan yang signifikan, termasuk peningkatan kualitas produk, variasi rasa, kemasan, dan pemasaran digital. Ke depannya, kegiatan ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan pembentukan kelompok usaha mandiri

berbasis desa, pelatihan manajemen usaha, dan strategi branding untuk memastikan "Es Krim Sawi Gampingrowo" menjadi produk desa yang berdaya saing dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinartika, A., Saelan, A., Maulana, D., Khasanah, N. N., Ramadhanti, N., Aulia, S. H., Safira, S. N., Arzika, L., Kurniawan, & Mujazin. (2024). Inovasi Pengolahan Bahan Pangan Sawi Hijau menjadi Es Krim. *Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat*. <https://proceedings.ums.ac.id/abdimas/article/view/5240>
- Febriyani, F., & Aripadono, H. W. (2025). Pengembangan Ide Inovasi Kripik Tahu Khas Bangka dengan Menggunakan Proses Design Thinking. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi Islam (JAM-EKIS)*, 8(1).
- Juliana, E., Nataliningsih, N., & Rahmayanti, D. D. A. (2024). Pengolahan Tanaman Tanaman Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Tanjungsari Kec. Tanjungsari Kab. Sumedang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 1-5.
- Khairi, Hidayat, N., Yaqin, M. A., Yaqin, A., Alam, B., Fairus, J., & Utami, R. P. (2025). Penguatan Sumber Daya Manusia Dengan Pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). *NGALIMAN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4). <https://ejurnal.iaipd-nganjuk.ac.id/index.php/ngaliman/article/view/1795/884>
- Lahay, R. R., Gowasa, E. S. U. N., Meiriani, & Sinuraya, M. (2025). Jurnal Agroteknologi Fertilizer on the Growth and Production of Mustard Greens (Brassica. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1), 9-14.
- Lee, J.-Y., & Jin, C.-H. (2019). How Collective Intelligence Fosters Incremental Innovation. *Journal of Open Innovation: Technology, Market and Complexity*, 5(3).
- Marniawarsih, D., Wahab, & Prabowo, S. L. (2025). Kolaborasi Guru dan Kepala Sekolah dalam Menjaga Mutu Pendidikan Di SDN 04 Sanggau. *Concept and Communication*, 10(3), 301-316. <https://doi.org/10.15797/concom.2019..23.009>
- Maulana, M. (2019). Asset-Based Community: Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang. *EMPOWER : Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 4(2).
- Parengkuan, M. (2025). Penerapan Metode Demonstrasi Untuk Meningkatkan Keterampilan Sport Massage Pada Mahasiswa Pendidikan Jasmani. *Jurnal Riset Dan Pengabdian Interdisipliner*, 2(3), 741-745.
- Syafir, M. I., Saleh, M. S., Saleh, M. S., Muslim, & Syamsuriah. (2025). Metode partisipatif dalam Meningkatkan Taraf Kesehatan Masyarakat. *Journal of Public Health Perspective*, 2(1), 8-14.
- Widayanti, N., Maimurni, S., Mulyadi, D. S., Ratnasari, N. D. P., Aisyah, S., & Syahria, N. (2018). Inovasi Pemanfaatan Sayuran menjadi Smoothie dan Ice Cream Sayur. *Abdimas Adi Buana*, 2(1). <https://jurnal.unipasby.ac.id/abadimas/article/view/1635/1457>