

Peningkatan Kompetensi Kewirausahaan Santri dengan Pelatihan Pembuatan Es Krim Timun Padang (*Coccinia grandis* (L)Voight)

Improving Entrepreneurship Competences of Boardingschool Students through Workshop on Making Timun Padang (*Coccinia grandis* (L)Voight) Ice Cream

Niken Kusumarini^{1*}, Miswari²

^{1,2}Program Studi Biologi UIN Walisongo Semarang

Email: kusumarini.niken@walisongo.ac.id, miswari@walisongo.ac.id

*Corresponding author: Niken Kusumarini¹

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan es krim timun padang di Pondok Pesantren Fadhlul Fadhlun dilaksanakan pada bulan Juli-Oktober 2021. Metode pengabdian masyarakat ini menggunakan metode PAR (Participatory Action Research) yang meliputi perencanaan, tindakan, evaluasi dan refleksi. Perencanaan meliputi pemetaan potensi dan kebutuhan santri di pondok pesantren. Kegiatan inti yaitu pelatihan pembuatan es krim yang terdiri atas delapan tahapan yang terbagi dalam dua garis besar kegiatan yaitu kegiatan pagi dan sore hari serta diikuti oleh 23 peserta santri puteri berusia 20 hingga 25 tahun. Keseluruhan santri berhasil mencapai kompetensi pembuatan es krim pada tahapan 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 dan sebanyak 61% santri berhasil mencapai kompetensi pada tahapan 2. Refleksi kegiatan ini dilakukan dengan mendata saran dan masukan melalui formulir elektronik yang mengungkapkan bahwa pembuatan es krim timun padang bermanfaat meningkatkan kompetensi santri dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi kegiatan wirausaha serta perlu ditingkatkan rasa dan teksturnya.

Kata Kunci : *Coccinia grandis*; es krim timun padang; kompetensi kewirausahaan; pelatihan, pondok pesantren.

ABSTRACT

This workshop of making timun padang ice cream held in Fadhlul Fadhlun Boarding School in July-October 2021. Methods used are PAR (Participatory Action Research) that are planning, action, evaluation, and reflection. planning included of mapping the potencies and needs of boarding school students. Action is the workshop of making a timun padang ice cream which consists of eight steps in the morning and afternoon, attended by 23 student participants who is 20 until 25 years old. All participants had manage to achieve the competencies of making timun padang ice cream in the 1st, 3rd, 4th, 5th, 6th, and 7th, 8th steps. While the 61% of participants had manage to achieve the competencies in the 2nd step. Reflection activities are carried out in collected data of suggesstions through electronic form. The workshop on making timun padang ice cream is useful for increasing competency and has potency to be developed into entrepreneurship activities and also needed to improve taste and texture of the ice cream.

Keywords : bioentrepreneurship competences; *Coccinia grandis*; islamic boardingschool; timun padang ice cream; workshop.

PENDAHULUAN

Santri Pondok Pesantren Fadhlul Fadhlan Semarang telah memiliki berbagai kemampuan di bidang non formal seperti berkebun, budi daya tanaman obat dan sebagainya. Kurikulum di pondok pesantren yang memiliki pola pendidikan ‘*Pesantren Bilingual Berbasis Karakter Salaf*’ tersebut juga mendukung adanya peningkatan kompetensi santri di berbagai bidang. Pondok pesantren bersifat terbuka dalam menerapkan suatu pengetahuan baru dan memperkaya wawasan dan kompetensi santri di berbagai bidang. Salah satu kompetensi santri yang perlu dikembangkan adalah keterampilan wirausaha dengan memanfaatkan potensi yang ada di sekitar pondok pesantren.

Timun padang (*Coccinia grandis* (L.) Voigt) merupakan tanaman yang banyak ditemukan tumbuh liar di beberapa wilayah di Kecamatan Ngaliyan. Timun padang yang kaya manfaat kesehatan untuk mencegah darah tinggi dan kencing manis ini belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Kecamatan Ngaliyan dan belum memiliki nilai ekonomi.

Timun padang kaya akan nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, beta karoten, vitamin C, vitamin B (Saini, 2021), vitamin A, serat, dan kalsium (Harine Sargunam, 2017). Timun padang juga dikenal oleh masyarakat sebagai herbal pencegah hipertensi dan kencing manis (Malik *et.al.*, 2018; Munasinghe *et.al.*, 2011).

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada santri di Pondok Pesantren Fadhlul Fadhlan Semarang mengenai pemanfaatan timun padang menjadi olahan makanan untuk meningkatkan nilai ekonomi timun padang.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah *Participatory Action Research* meliputi perencanaan, tindakan, evaluasi dan refleksi (Rahardi, 2008). Metode ini diharapkan dapat membuat peserta aktif dan berkontribusi secara maksimal sehingga tim dapat melatih dan mendampingi dengan baik di lapangan.

Ketercapaian kompetensi santri diukur secara kuantitatif menggunakan lembar observasi yang diberi skor berdasarkan kriteria. Ketercapaian kompetensi kemudian dikonversi dalam prosentase.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat ini dilakukan mulai bulan Juli-Oktober 2021. Pengabdian masyarakat yang berbasis *Participatory Action Research* meliputi kegiatan perencanaan, tindakan, evaluasi dan refleksi.

Kegiatan perencanaan dilakukan dalam rangka memetakan potensi dan menggali kebutuhan santri di pondok pesantren. Para santri terutama santri puteri telah dibekali dengan keterampilan non formal seperti berkebun dan budi daya tanaman obat sebelumnya. Pondok pesantren membuka peluang seluas-luasnya bagi para santri untuk mendapatkan pelatihan dan meningkatkan keterampilan di berbagai bidang, termasuk pada pelatihan ini, yaitu pelatihan membuat es krim berbahan dasar timun padang. Diketahui berdasarkan wawancara singkat kepada pengasuh, pengurus dan santri bahwa mereka mengetahui keberadaan sumber daya timun padang yang tumbuh melimpah di kawasan Ngaliyan, Semarang. (Gambar 1). Kelimpahan potensi sumber daya tersebut memudahkan dalam perolehan bahan dasar serta pemanfaatannya secara langsung.

Kegiatan tindakan yang dilaksanakan meliputi FGD (*focussed group discussion*) dan pelatihan tim inti dari beberapa santri pondok pesantren, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan es krim secara massal. Pelatihan kepada tim inti bertujuan untuk memberi bekal kepada santri yang nantinya akan menularkan keterampilan mereka dalam melatih sesama santri agar terampil dalam membuat es krim timun padang. Kegiatan pembuatan es krim secara massal (Gambar 2) melibatkan pengurus pondok pesantren dan 23 peserta yang berasal dari santri puteri dengan kisaran umur antara 20 sampai dengan 25 tahun. Peserta dibagi menjadi lima kelompok agar memudahkan dalam koordinasi dan mempercepat proses pembuatan es krim (Gambar 3).

Kegiatan terdiri atas 8 kegiatan yaitu membuat sari timun padang dan jeruk nipis, membuat larutan sari buah, memasak krim, mencampur krim dengan

sari buah, membekukan campuran bahan, melembutkan campuran bahan dengan pelembut/ *emulsifier*, serta membekukan kembali campuran bahan. Secara garis besar, kegiatan dibagi dalam dua tahapan utama, yakni pembuatan krim di pagi hari serta pelembutan campuran bahan di sore hari. Olahan es krim benar-benar baru bisa dinikmati keesokan harinya saat krim sudah membeku dengan sempurna (Gambar 4). Kegiatan berlangsung dengan lancar dan diikuti secara antusias oleh peserta santri.



Gambar 1: Buah timun padang



Gambar 2: Santri sedang berlatih mengolah timun padang menjadi es krim



Gambar 3: Peserta dibagi menjadi 5 kelompok



Gambar 4 : Es krim timun padang yang sudah siap untuk dinikmati

Evaluasi dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan tindakan dengan cara melakukan observasi pada saat santri melakukan praktik membuat es krim. Pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa peserta dengan mudah mengikuti instruksi yang diberikan. Berdasarkan data observasi yang dianalisis secara kuantitatif, semua peserta telah berhasil meningkatkan kompetensi mereka dalam membuat es krim berbahan dasar timun padang. Keseluruhan santri berhasil menguasai kompetensi tahapan sari timun padang dan jeruk nipis, memasak krim, mencampur krim dengan sari buah, membekukan campuran bahan, melembutkan campuran bahan dengan emulsifier, serta membekukan kembali campuran bahan. Namun dalam membuat larutan sari buah terdapat 61% santri yang benar-benar terampil (Tabel 1). Hal ini dikarenakan santri tidak mengukur volume larutan sari buah yang digunakan.

Tabel 1: Rekapitulasi data kompetensi santri yang memperoleh skor maksimal dalam membuat es krim timun padang

| Tahap | Jumlah santri | Prosentase |
|-------|---------------|------------|
| I | 23 | 100% |
| II | 14 | 61% |
| III | 23 | 100% |
| IV | 23 | 100% |
| V | 23 | 100% |
| VI | 23 | 100% |
| VII | 23 | 100% |
| VIII | 23 | 100% |

Refleksi dilakukan berdasarkan saran dan masukan dari berbagai pihak mengenai pengembangan olahan es krim timun padang. Saran dan masukan yakni berupa peningkatan rasa, tekstur dan desain kemasan jika akan dipasarkan ke depannya.

Diketahui bahwa timun padang telah lama menjadi komoditas hortikultura di masyarakat di India, Pakistan dan Filipina dan beberapa negara di Asia. Sebagian masyarakat Indonesia mengonsumsinya dalam bentuk tumis, lalap, dan koloban (Lim, 2012). Pengolahan timun padang dengan cara pengolahan tersebut dapat menurunkan kandungan dan khasiat dari timun padang secara langsung. Pembuatan es krim berbahan dasar timun padang dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu menjadi terobosan baru bagi pengolahan timun padang dalam rangka usaha mempertahankan kandungan gizi dengan pengolahan tanpa pemanasan.

Pelatihan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan kemampuan dan keterampilan santri. Hal ini pernah diungkapkan dalam penelitian yang menyatakan bahwa penelitian dapat meningkatkan keterampilan sumber daya manusia atau peserta dalam suatu pengetahuan dan kompetensi baru (Irawan, 2020; Al-Amin dan Maro'ah, 2020). Dalam bidang pendidikan, pelatihan dapat memberikan wawasan dan meningkatkan kompetensi dosen dalam menyusun soal yang berkualitas (Rosidin et.al, 2020). Pelatihan dilakukan untuk mengembangkan dan meningkatkan kemampuan sumber daya manusia dengan melakukan aktivitas identifikasi, kajian, serta proses belajar yang lebih terencana (Ismail, 2020).

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini dapat meningkatkan kompetensi santri. Secara umum, seluruh santri berhasil mencapai kompetensi membuat olahan es krim berbahan dasar timun padang pada tahap 1 hingga 8. Khusus untuk tahap ke dua, sebanyak 61% yang mencapai kompetensi dengan baik.

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai nilai gizi es krim timun padang. Pengembangan produk es krim ini juga perlu dilakukan guna

meningkatkan minat pembeli di pasar dan secara langsung dapat menambah nilai jual.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Amin M, Maro'ah S. 2020. Geliat usaha mikro ibu-ibu rumah tangga dari keluarga miskin pembuat abon bandeng dan kecap di gunung anyar kota Surabaya. *Aksiologi* 1(2):126-134.

Harine Sargunam, J. 2017. "Ivy gourd – medicinal and nutritional values. *International Journal of Current Research* 9(3):47604-47607.

Irawan E. 2020. Pelatihan blended learning sebagai upaya menghadapi society 5.0. *Aksiologi* 4(2):190-198.

Ismail I. 2020. Pengertian Workshop dan Perbedaannya dengan Training dan Seminar. Tersedia di https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-workshop/#1_Training pada 28 Agustus 2021.

Lim, TK. 2012. *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants*. New York: Springer.

LPPM IAI Muhammadiyah Bima. 2020. Buku Pedoman KKN PAR. Bima: IAI Muhammadiyah.

Madjid N. 1977. *Bilik-bilik Pesantren, Sebuah Potret Perjalanan*. Jakarta: Paramadina.

Malik K, Ahmad M, Bussmann RW, Tariq A, Ullah R, Alqahtani AS, Shahat AA, Rashid N, Zafar M, Sultana S, Shah SN. 2018. Ethnobotany of Anti-hypertensive Plants Used in Northern Pakistan. *Frontiers in Pharmacology* 9(Juli 2018):789.

Munasinghe MAAK, Abeysena C, Yaddehige IS, Vidanapathirana T, Piyumal KPB. 2011. Blood Sugar Lowering Effect of *Coccinia grandis* (L.) J. Voigt: Path for a New Drug for Diabetes Mellitus. *Experimental Diabetes Research* (2011):1-4.

Rahadi. 2008. *Riset Untuk Perubahan Sosial*. Surakarta: LPTP (Lembaga Pengembangan Teknologi Pedesaan).

Rosidin U, Maulina D, Kadaritna N. 2020. Peningkatan pedagogik dosen melalui penyusunan soal HOTS. *Aksiologi* 4(2):181-189.

Saini SS. 2021. Ivy gourd: nutrients and pharmacological values. *International Journal of Creative Research Thought* 9(4):5419-5426.

Yasmadi. 2002. *Modernisasi Pesantren*. Jakarta: Ciputat Press.