



## Workshop Pembuatan Es Krim Santan Kelapa Sebagai Peluang Usaha Bagi Ibu-ibu PKK Desa Sungai Itik

## Workshop on Making Coconut Milk Ice Cream as a Business Opportunity for PKK Women in Sungai Itik Village

Ruqiah Ganda Putri Panjaitan<sup>1\*</sup>, Uray Rina Septiani<sup>2</sup>, Adnin Rahmah<sup>3</sup>, Sisi Marda Lorensa<sup>4</sup>, Junika Mandasari<sup>5</sup>, Kresensia Imakulata Tumiang<sup>6</sup>, Neni Setiyawati<sup>7</sup>, Yenni<sup>8</sup>, Muhammad Reza<sup>9</sup>, Nurhuda<sup>10</sup>, Dede Irvandi<sup>11\*</sup>

Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tanjungpura<sup>1</sup>

Prodi Pendidikan Profesi Guru Prajabatan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Tanjungpura<sup>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</sup>

---

**Kata Kunci:**

Es krim; Santan; Kelapa; Workshop

**ABSTRAK**

Kelapa adalah salah satu jenis tumbuhan yang tumbuh dengan subur di Desa Sungai Itik. Sejauh ini buah kelapa dan olahan lainnya dengan memanfaatkan buah kelapa masih terbatas. Padahal, dari buah kelapa dapat dihasilkan santan yang kelapa yang dapat digunakan sebagai pengganti susu dalam pembuatan es krim. Telah disebutkan di dalam literatur bahwa bahan baku pembuatan es krim yang umumnya menggunakan susu dapat digantikan dengan lemak nabati yang berasal dari tanaman misalnya kelapa. Tujuan dari kegiatan workshop ini adalah ingin memberikan pengetahuan atau inovasi baru terhadap pengembangan olahan makanan yang bersumber dari potensi alam yang dimiliki Desa Sungai Itik yang dapat digunakan sebagai peluang usaha oleh ibu-ibu PKK. Metode pelaksanaan kegiatan workshop ini dilakukan dengan tiga tahapan yaitu tahap pertama survey lapangan dan penyusunan rancangan kegiatan. Tahap kedua sosialisasi menyampaikan rancangan yang telah dibuat kepada pihak desa. Tahap ketiga pelaksanaan kegiatan berdasarkan rancangan kegiatan yang telah disusun. Hasil yang diperoleh dari kegiatan workshop ibu-ibu PKK antusias dalam pelaksanaan kegiatan karena mengetahui cara pembuatan es krim santan kelapa yang harapannya dapat menjadi peluang usaha baru.

---

**Keywords:**

Ice cream; Coconut cream; Coconut; Workshops

**ABSTRACT**

Ice cream is a kind of frozen dish that has a sweet, cold and mellow taste. The raw material for making ice cream generally uses milk, but the use of milk fat from cow's milk in making ice cream can be replaced with vegetable fat derived from plants such as coconut. The purpose of this workshop activity is to provide new knowledge or innovation for the development of

---

---

*processed food sourced from the natural potential of Sungai Itik Village which can be used as a business opportunity by PKK women. The method of implementing this workshop activity was carried out in three stages, namely the first stage of field survey and preparation of activity plans. The second stage of socialization is conveying the designs that have been made to the village. The third stage is the implementation of activities based on the activity plan that has been prepared. The results obtained from the workshop activities of PKK women gained new knowledge about making coconut milk ice cream and were able to sell the products that had been produced.*

---

## **PENDAHULUAN**

Es krim merupakan produk hidangan beku yang memiliki tekstur lembut berongga-rongga yang mengakibatkan es krim memiliki berat yang ringan (Iqbal et al., 2019). Tekstur yang lembut pada es krim dikarenakan mengandung emulsi lemak dan memiliki rasa yang manis, es krim banyak disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa karena rasa yang dimilikinya (Cicilia et al., 2020). Es krim memiliki nilai gizi yang tinggi dengan kandungan protein, kalsium, karbohidrat, lemak, fosfor, vitamin, dan mineral yang dapat membantu pertumbuhan (Fuady et., 2021). Nilai gizi yang dimiliki oleh es krim sangat tergantung dari bahan baku yang digunakan pada tahap proses pembuatannya. Untuk menghasilkan es krim yang memiliki kualitas yang tinggi, pemilihan bahan harus sangat diperhatikan. Bahan baku utama dalam pembuatan es krim merupakan adonan dari produk susu berupa lemak susu atau padatan susu bukan lemak yang memiliki nilai gizi yang tinggi dibandingkan dengan bahan yang lain. Produk susu dicampur dengan berbagai bahan misalnya gula, perisai, pewarna, stabilizer, dengan atau tanpa telur, buah dan kacang-kacangan (Anggi et al, 2022). Bahan-bahan tersebut dicampur dan diolah ke dalam proses pembuatan es krim.

Pembuatan es krim dimulai dengan tahap pasteurisasi yang dilakukan selama 6 menit dengan tujuan melarutkan bahan-bahan kering dan membunuh mikroba atau organisme yang merugikan seperti bakteri, protozoa, kapang, dan khamir sehingga dapat memperlambat pertumbuhan mikroba (Agus & Zenal, 2019). Tahap selanjutnya adalah proses pembekuan I yang dilakukan selama 5 jam yang bertujuan memberikan waktu pada stabilizer dan protein untuk mengikat air bebas, sehingga akan menurunkan jumlah air bebas dan terbentuk kombinasi stabilizer dengan air dalam adonan es krim sehingga campuran lebih stabil dan lebih kental (Wulan et al., 2013). Tahap homogenisasi (mixer) selama 15 menit yang bertujuan mencampur adonan menjadi sempurna, mencegah penumpukan dispersi globula lemak selama pembekuan, memperbaiki tekstur, kelezatan dan meningkatkan kekentalan (Rauda et al., 2020). Tahap pembekuan II dilakukan selama kurang lebih 4 jam. Proses pengerasan dianggap cukup bila suhu bagian tengah produk telah mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$  (Chintya et al., 2019). Pada tahap pembuatan es krim, penggunaan susu berupa lemak sapi dapat digantikan dengan lemak nabati yang berasal dari tanaman misalnya kelapa berupa santan (Monica et al., 2020).

Santan merupakan produk olahan dari kelapa berupa sari nabati berwarna putih susu yang diperoleh dari perasan daging kelapa tua yang diparut. Santan kelapa berasal dari produk olahan yang diperoleh dari tumbuhan kelapa yang kaya akan zat gizi dan banyak ditemui di pulau-pulau Indonesia. Santan kelapa banyak digunakan sebagai sumber lemak nabati pada bahan makanan yang berlemak tinggi. Santan dapat menciptakan rasa makanan yang lezat dan santan merupakan sumber dari minyak nabati yang baik (Romi & Agus, 2019). Santan kelapa diperoleh dari perasan kelapa tua yang dikategorikan dalam emulsi minyak dan air, santan mengandung lemak, air dan protein yang tinggi. Santan kelapa peras tanpa air mengandung energi sebesar 324 kilokalori, protein 4,2 gram, karbohidrat 5,6 gram, lemak 34,3 gram, kalsium 14 miligram, fosfor 45 miligram, dan zat besi 2 miligram. Santan kelapa

peras tanpa air juga terkandung vitamin B1 0,02 miligram dan vitamin C 2 miligram (Nova, 2015). Santan mengandung berbagai jenis lemak, seperti lemak jenuh, lemak tak jenuh ganda, lemak omega 3, lemak omega 6, dan lemak tak jenuh tunggal (Susilo et al, 2020). Santan memiliki banyak manfaat dan mempunyai potensi untuk mengganti susu sapi. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih sehingga dapat digunakan sebagai alternatif dan cara pengembangan produk untuk memanfaatkan hasil potensi alam yang ada. Dengan memperhatikan berbagai pertimbangan tersebut maka dipilihlah pembuatan es krim santan kelapa.

Es krim santan kelapa merupakan hidangan makanan atau minuman yang banyak diminati di Indonesia, es krim santan kelapa dikenal dengan sebutan es putar atau es dung-dung (Rozi et al., 2021). Bahan utama yang digunakan dalam proses pembuatan es krim yaitu susu diganti dengan santan kelapa. Penggunaan santan yang mempunyai kandungan lemak yang tinggi dalam pembuatan es krim memberikan rasa yang gurih pada es krim. pemanfaatan santan kelapa pada produk es krim dapat mempengaruhi kadar lemak, aroma, warna, rasa dan tekstur yang dihasilkan. Tekstur es krim santan kelapa dapat dilihat dari karakteristik dari suatu bahan yang mengukur ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera perasa dan peraba yang meliputi indra mulut dan indra penglihatan (Ivani, 2017). Penggunaan santan memberi pengaruh tekstur yang lembut pada es krim dikarenakan kadar lemak yang dimilikinya. Lemak berkontribusi dalam menghasilkan tekstur yang halus, menambah citra rasa serta flavor pada es krim. Kandungan lemak yang rendah pada bahan es krim akan menghasilkan es krim dengan kristal es yang besar dan kasar sedangkan kadar lemak yang tinggi akan menghasilkan es krim dengan kristal yang rendah dan membuat es krim mempunyai tekstur yang lembut (Raudah et al., 2020).

Pembuatan es krim santan kelapa diharapkan dapat mengembangkan inovasi dalam menciptakan es krim dengan meningkatkan kualitas dan manfaatnya (Susilo et al., 2020). Sehingga es krim yang telah dibuat mempunyai efek untuk meningkatkan keuntungan dan dapat menekan biaya modal yang diperlukan, namun tidak merusak rasa es krim. Rasa merupakan faktor penting yang menentukan kualitas bahan dasar dalam suatu produk. Rasa ditentukan oleh selera setiap orang (Rwiyanti & Ary, 2021). Desa Sungai Itik memiliki pohon kelapa yang banyak, sehingga ketersediaan buah kelapa yang ada juga melimpah. Inovasi pengelolaan ketersediaan buah kelapa yang melimpah ini perlu dilakukan, agar potensi lokal dapat dimanfaatkan namun juga dapat menambah peluang ekonomi masyarakat. Proses pembuatan es krim dilakukan secara fleksibel yang artinya menyesuaikan dengan kondisi dan waktu dari ibu-ibu PKK di Desa Sungai Itik untuk mengisi waktu luang. Tujuan lain dari kegiatan ini adalah pemberdayaan ibu-ibu PKK yang bertujuan untuk meningkatkan upaya-upaya atau unsur-unsur yang memungkinkan ibu-ibu PKK untuk bertahan dan mengembangkan diri untuk mencapai kemajuan, mandiri dan sejahtera (Ruswaji & Laely, 2019).

## **METODE PELAKSANAAN**

### **1. Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan pelatihan diikuti oleh 18 orang peserta. Peserta yang terlibat dalam kegiatan tersebut merupakan ibu-ibu PKK Desa Sungai Itik. Pelaksanaan pelatihan dilakukan di kantor Desa dengan tahapan kegiatan yaitu penyampaian materi tentang proses pembuatan es krim santan kelapa dan diskusi tanya jawab serta praktik pembuatan es krim santan kelapa oleh peserta dan dibimbing oleh kelompok PK II sebagai pelaksana kegiatan.

### **2. Bahan**

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan es krim santan kelapa meliputi santan kelapa sebanyak 600 ml, gula pasir sebanyak 125 gram, tepung maizena sebanyak 1 sendok makan, susu kental manis sebanyak 2 sachet dan garam sebanyak ½ sendok teh dan Sp sebanyak 1 sendok teh.

### **3. Pembuatan es krim santan kelapa**

Tahap pembuatan es krim santan kelapa mengacu penelitian (Wulan et al., 2020 termodifikasi) proses pertama yaitu persiapan alat dan bahan serta penimbangan bahan dasar yang akan digunakan. Proses

kedua yaitu mencampur santan, gula, susu kental manis, garam dan tepung maizena, kemudian panaskan campuran tersebut selama 6 menit lalu dinginkan. Proses yang ketiga adalah bekukan adonan es krim di dalam *freezer* selama 5 jam. Proses keempat adalah serut adonan es krim yang telah dibekukan, lalu mixer adonan yang sudah ditambahkan emulsifier (Sp) selama 15 menit dengan kecepatan tinggi sampai adonan halus. Tuang adonan kedalam cup-cup kecil, kemudian bekukan kembali adonan didalam *freezer* selama 4 jam.

#### 4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan workshop ini dilakukan dengan 3 (tiga) tahapan, pertama survey lapangan dan penyusunan rancangan kegiatan. Kedua sosialisasi yaitu menyampaikan rancangan yang telah dibuat kepada pihak desa. Ketiga pelaksanaan kegiatan berdasarkan rancangan kegiatan yang telah disusun.

#### 5. Evaluasi Program

Tahap evaluasi bertujuan untuk mengetahui kekurangan yang terjadi di dalam kegiatan pelaksanaan. Evaluasi dilakukan oleh tim PK II sebagai pelaksanaan kegiatan bersama dengan desa dan dosen pembimbing proyek (DPP).

#### 6. Monitoring

Kegiatan monitoring dilakukan oleh tim PK II untuk mengetahui atau mengontrol keberlanjutan dari proses pasca pelatihan. Pada kegiatan ini tim memberikan motivasi kepada ibu-ibu PKK selaku peserta kegiatan untuk tetap melanjutkan membuat es krim santan kelapa secara mandiri dirumah masing-masing.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Kegiatan Workshop

#### a. Penyampaian materi dan diskusi

Penyajian materi yang dilakukan oleh presentasi memaparkan mengenai pembuatan es krim santan kelapa mulai dari alat, bahan dan cara kerja pembuatan es krim tersebut. Penyajian materi yang dipaparkan dilengkapi dengan gambar contoh pada saat pembuatan es krim, Setelah menyampaikan materi, dibuka sesi diskusi tanya jawab, kiranya ada beberapa hal yang masih belum dipahami oleh peserta dan perlu dijelaskan kembali oleh pemateri.



**Gambar 1.** Presentasi Pembuatan Es Krim Santan Kelapa.

Tim PK II membawa contoh langsung es krim santan kelapa yang telah dibuat sebanyak 11 cup kecil, meminta kesediaan para peserta yang hadir di dalam ruangan untuk berkenan mencoba es krim yang telah dibuat dan meminta saran dan komentar dari peserta. Adapun saran dan komentar yang diberikan oleh peserta adalah mengenai titik leleh dari es krim yang mudah untuk mencair. Menurut Hasanudin et al., (2015) Kecepatan pelelehan es krim berkaitan erat dengan tekstur es krim. Es krim yang

bertekstur kasar mempunyai kekentalan dan resistensi pelelehan yang rendah sehingga mudah meleleh.

Tim PK II melakukan demonstrasi pembuatan es krim santan kelapa yang dapat dilihat secara langsung oleh ibu-ibu PKK. bahan-bahan yang diperlukan dalam pelatihan ini sudah terlebih dahulu disiapkan oleh tim PK II untuk mengefisiensikan waktu kegiatan. sehingga saat demonstrasi, ibu-ibu PKK langsung ke tahap pemasakan adonan es krim.



**Gambar 2** Demonstrasi Pembuatan Es krim Santan Kelapa.

**b. Praktik pembuatan es krim santan kelapa**

- 1) Tahap pencampuran bahan, memasukan santan kelapa 600 ml, gula pasir 125 gram, tepung maizena 1 sendok makan, susu kental manis 2 sachet dan garam  $\frac{1}{2}$  sendok teh ke dalam panci.



**Gambar 3.** Pencampuran bahan es krim santan kelapa

- 2) Tahap pasteurisasi  
Semua bahan yang sudah dicampur ke dalam panci kemudian dimasak atau pasteurisasi selama 6 menit.



**Gambar 4.** Tahap pemasakan adonan es krim santan kelapa.

3) Tahap Pembekuan 1

Bahan es krim santan kelapa yang telah mengalami tahap Pasteurisasi kemudian didinginkan pada suhu ruang, kemudian disimpan kedalam *freezer* selama 6 jam.



**Gambar 5.** Proses pembekuan tahap 1 pembuatan es krim santan kelapa.

4) Tahap Homogenisasi

Bahan adonan yang telah mengalami pembekuan 1, kemudian dilakukan Homogenisasi atau mixer selama 15 menit dengan penambahan 1 sendok teh emulsifier berupa Sp.



**Gambar 6.** Proses homogenisasi atau mixer pembuatan es krim santan kelapa.

5) Tahap Pembekuan 2 (tahap akhir)

Pada tahap pembekuan 2 dilakukan selama kurang lebih 4 jam di dalam *freezer*. Proses pengerasan dianggap cukup bila suhu bagian tengah produk telah mencapai  $-18^{\circ}\text{C}$ , suhu pengerasan ditentukan oleh suhu medium pendingin, kecepatan pergerakan udara pendingin dan suhu awal produk.



**Gambar 7.** Tahap akhir pembekuan es krim santan kelapa.

### **c. Pembahasan**

Santan memiliki komposisi kimia hampir menyerupai susu sapi. Kadar air santan tanpa penambahan air adalah 54,9% dan kadar air santan dengan penambahan air adalah 80% (Irwanto dkk., 2015). Santan juga berperan dalam menambah aroma dan cita rasa. Hal ini dikarenakan santan mengandung senyawa nonylmethyl-ke-ton, yang bersifat mudah menguap (volatile) yang akhirnya pada saat pada pemanasan suhu tinggi akan menghasilkan bau yang enak. Menurut Rwiyanti (2021) aroma dan rasa merupakan satu kesatuan yang saling menunjang karena hal pertama yang akan diperhatikan oleh konsumen saat membeli es krim adalah aroma dan rasanya.

Tepung maizena dan susu kental manis dalam proses pembuatan es krim memiliki peranan sebagai stabilizer. Kualitas es krim sangat dipengaruhi oleh stabilizer. Sinurat et al., (2017) penggunaan penstabil yang ditambahkan dalam jumlah kecil dapat memperbaiki kelembutan pada es krim, mencegah timbulnya pembentukan kristal es yang besar, sehingga memberikan ketahanan agar tidak meleleh atau mencair dan memperbaiki sifat produk. Violisa et al., (2017) penambahan konsentrasi stabilizer yang tinggi akan menyebabkan pelelehan yang lambat. Selain konsentrasi stabilizer, emulsifier, bahan-bahan serta kondisi penyimpanan juga mempengaruhi waktu leleh. Es krim yang baik adalah es krim yang memiliki waktu leleh 10-15 menit sejak es krim dikeluarkan dari *freezer* dan diletakkan di suhu ruang ( $\pm 20^{\circ}\text{C}$ ). Proses pencairan komponen harus berlangsung secara merata, seragam, dan homogen. Pencairan yang tidak merata terlihat dari kekentalan, warna, atau tekstur lelehan yang tidak seragam (Brigitta et al., 2018). Es krim yang memiliki kualitas yang baik adalah es krim yang resisten terhadap pelelehan (Anjani et al., 2000).

Es krim santan kelapa merupakan hidangan yang memiliki ciri khas tersendiri melalui rasa gurih yang didapatkan dari penggunaan santan dalam proses pembuatannya. Pengolahan es krim santan kelapa diharapkan dapat berkembang khususnya pada Desa Sungai Itik, dengan potensi alam berupa kelapa yang sangat berlimpah sehingga diharapkan mampu untuk dapat memanfaatkan potensi alam yang ada pada desa tersebut. selesainya kegiatan workshop yang telah dilakukan, tim PK melakukan monitoring untuk mengetahui perkembangan dari keberlanjutan pelatihan yang sudah diberikan. Dengan adanya kegiatan monitoring tim PK dapat mengetahui kendala-kendala yang dialami ibu-ibu PKK selama proses produksi sehingga dapat bersama-sama mencari solusi terhadap masalah yang ada.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Dari hasil kegiatan pelatihan pembuatan es krim santan kelapa berjalan dengan lancar, peserta yang merupakan ibu-ibu PKK sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan tersebut. Setelah mengikuti pelatihan ibu-ibu PKK menjadi mengetahui cara pembuatan es krim dengan menggunakan bahan dan alat yang sederhana dan mudah didapat dilingkungan mereka. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menciptakan peluang usaha baru yang nantinya akan membantu dan menambah perekonomian ibu-ibu PKK Desa Sungai Itik.

## Saran

Dari kegiatan pelatihan pembuatan es krim yang telah dilakukan diharapkan ada kegiatan yang serupa namun dengan judul pelatihan yang berbeda. Sehingga ibu-ibu PKK bisa mendapatkan pengetahuan baru mengenai inovasi pembuatan makanan menggunakan potensi yang ada di desa mereka.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kelompok pelaksana workshop sampaikan pada mitra baik Pemerintah Desa Sungai Itik serta ibu-ibu PKK yang telah berkomitmen mengikuti rangkaian kegiatan workshop pembuatan es krim santan kelapa ini dari awal hingga akhir kegiatan

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, N., & Zenal, A. (2019). Analisis Mesin Pemutar Es Krim Dengan Sistem Control Timer. *Jurnal Media Teknologi*, Vol 6(1).
- Anggi, D., Rika, Tiwi R & Intan., W. (2022). Es krim sehat dari Ekstrak Kayu Bajakah. *Jurnal PADMA*, Vol 2(2).
- Anjani, P. P., Andrianty, S. dan Widyaningasih, T. D. (2015). Pengaruh penambahan pandan wangi dan kayu manis pada teh herbal kulit salah bagi penderita diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 203 – 214.
- Brigitta, R. A. H., Nanik S., dan Yannie A. W. (2018). Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) – Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3 (1): 33-40.
- Chintya, J., Heni, R., & Nurwantoro. (2019). Pengaruh Substitusi Kefir Terhadap Sifat Kimia, Total Bakteri Asam Laktat (BAL), dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 3(2).
- Cicilia, N., Anang, M., & Nurwantoro, N. (2020). Karakteristik Fisik Dan Sensoris Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) sebagai penstabil. *Jurnal Argoteknologi*, Vol 14(2).
- Fuady, S., Wikanastri, H., Yunan, K. (2021). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis. *Jurnal pangan dan gizi*, Vol 11(1), 73-87.
- Iqbal, N., Masyhura, D., & Fitra, A. (2019). Identifikasi Mutu Fisik Kimia Dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol 2(2).
- Iriana, K., Aden, P., Ahyani., Didi, S., Yayan, S., 2022. Pelatihan Pembuatan Ice Cream Sebagai Peluang Usaha Bagi Ibu Rumah Tangga Di Desa Cicalengka Tanggerang Banten. *Jurnal DEDIKASI PKM UNPAM*, Vol 3(1), 121-125.
- Monica, A., Ekawati, P., & Fransiskus., S. (2020). Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Dengan Kombinasi Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus (L.) Urb*) Dan Nanas Madu (*Ananas Cosmosus (L.) Merr*). *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 14(2).
- Nova, K. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, Vol 7(2).
- Rauda, A., Baskara K., & Siswanti. (2020). Pengaruh Pemanis Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol 13(1).
- Romi, D., & Agus, S. (2019). Rancang Bangun dan Uji Kinerja Mesin Pamarut dan Pemas Santan Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*, Vol 4(1).
- Ruswanji, & Laely, C. (2019). Peberdayaan Masyarakat Desa Kepada Kelompok Ibu-Ibu PPK Dan Karang Taruna Melalui Program Pelatihan “Hidroponik”. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Abdimas Berdaya*, Vol 2(1).
- Rwiyanti, K., & Arya, Ulilbab. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Cangkang Telur Terhadap Daya Terima Dan Titik Leleh Es Krim Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol 15(1).
- Susilo, Lamria, M., & Vika, Y. (2020). Kajian Sifat Fisik Dan Organoleptik Penggunaan Tepung Jagung Pada Pembuatan Es Krim Kelapa. *Jurnal Jurnal Pertanian dan Pangan: Agrofood*, Vol 2(1).



Wulan, P., Reza, F., & Dudung, A. (2020). Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telaga Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak usia sekolah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol 10(2), 12-32.