

## Pembuatan Es Kul-Kul: Inovasi Entrepreneur Dalam Mengolah Buah-Buahan Beragam Menjadi Produk Menarik

### Article history:

Received  
November 22, 2023

Revised  
February 21, 2024

Accepted  
Mei 27, 2024

### ABSTRACT

**Purpose** - Entrepreneurial innovation has become the key to success in various fields, including in the creative industry and business. One promising business opportunity is the manufacture of ice kul using a variety of fruits. This concept emerged in response to the increasing demand for unique and creative products in the fruit industry. In this study, we identified significant market potential for fruit-based ice cream, especially among fruit enthusiasts.

**Methods** - We collected data through a survey of target markets interested in innovative products. We studied the production process of kul kul ice. We developed an attractive es kul kul, and looked for ways to ensure good quality and longevity of the product.

**Findings** - The results of our research showed high consumer interest in es kul kul in various fruits. This business opportunity allows entrepreneurs to tap into a promising market by utilising easily available ingredients and relatively low production costs.

**Keywords:** Es kul kul, KKN UST, Pedukuhan Banyudono

### Histori Artikel:

Diterima  
22 November 2023

Direvisi  
21 Februari 2024

Disetujui  
27 Mei 2024

### ABSTRAK

**Tujuan** - Inovasi entrepreneur telah menjadi kunci keberhasilan dalam berbagai bidang, termasuk dalam industri kreatif dan bisnis. Salah satu peluang bisnis yang menjanjikan adalah pembuatan es kul kul menggunakan beragam buah-buahan. Konsep ini muncul sebagai respons terhadap peningkatan permintaan akan produk unik dan kreatif dalam industri buah-buahan. Dalam penelitian ini, kami mengidentifikasi potensi pasar yang signifikan untuk es krim dari buah-buahan, terutama di kalangan penggemar buah-buahan.

**Metode** - Kami mengumpulkan data melalui survei target pasar yang tertarik pada produk inovatif. Kami mempelajari proses produksi es kul kul. Kami mengembangkan es kul kul yang menarik, serta mencari cara untuk memastikan kualitas produk yang baik dan tahan lama.

**Hasil** - Hasil penelitian kami menunjukkan tingginya minat konsumen terhadap es kul kul pada buah-buahan beragam. Peluang bisnis ini memungkinkan para pengusaha untuk memasuki pasar yang menjanjikan dengan memanfaatkan bahan yang mudah didapatkan dan biaya produksi yang relatif rendah.

**Kata Kunci:** Es kul kul, KKN UST, Pedukuhan Banyudono

## **PENDAHULUAN**

Pengabdian masyarakat melalui program KKN (Kuliah Kerja Nyata) adalah bagian integral dari pendidikan tinggi. Program KKN memiliki tujuan untuk menghubungkan mahasiswa dengan masyarakat dalam rangka memecahkan masalah-masalah yang ada di tengah-tengah masyarakat. Dalam menjalankan program KKN tersebut, terdapat beberapa masalah dan alasan mengapa pengabdian kepada masyarakat ini sangat penting. Pertama, pengabdian kepada masyarakat melalui program KKN mampu memberikan manfaat langsung kepada masyarakat. Mahasiswa tidak hanya sekedar melakukan penelitian atau menyusun karya ilmiah semata, melainkan juga dapat memberikan kontribusi nyata kepada masyarakat dengan turut serta mendukung pembangunan yang ada di wilayah tersebut.

Di artikel ini akan membahas tentang pembuatan es kul kul dalam mengolah buah-buahan beragam menjadi produk yang menarik. Es kul kul merupakan es buah berpadu dengan coklat dan kemudian di bekukan. Buah yang digunakan tidak hanya pisang, melainkan Beragam seperti melon, papaya dan masih banyak lagi. Es kul kul ini sangat di gemari oleh kalangan anak-anak, remaja hingga dewasa. Seiring berjalannya waktu es kul kul sudah jarang di temukan. Oleh karena itu, kami mencoba memunculkan kembali usaha ini. Potensi usaha es kul kul memiliki sasaran yang cukup besar karena banyak di sukai semua kalangan, dari anak-anak sampai kepada orang dewasa. Peluang usaha es kul kul sangat menjanjikan karena peminat dari es kul kul ini cukup banyak, dan manfaat es kul kul ini sangat bagus untuk kesehatan karena mengandung banyak vitamin di dalam buah-buahan.

Buah-buahan yang akan dibuat oleh mahasiswa tim pelaksana adalah buah pisang. Pisang adalah tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan di Asia Tenggara (termasuk Indonesia). Tanaman ini kemudian menyebar ke Afrika (Madagaskar), Amerika Selatan dan Tengah. Di Jawa Barat, pisang disebut dengan Cau, di Jawa Tengah dan Jawa Timur dinamakan gedang (Astuti, 1989) Pisang merupakan salah satu tanaman buah yang mempunyai prospek yang cukup cerah, dimana setiap orang gemar mengkonsumsi buah pisang. Tanaman pisang dapat hidup dengan baik di daerah yang mempunyai iklim tropis sampai ketinggian 1000 meter diatas permukaan laut. Pada keadaan kering pun masih bisa hidup, ini hubungannya dengan batangnya yang mengandung air (Sumartono, 1981). Penyebaran tanaman ini selanjutnya hampir merata ke seluruh dunia, yakni meliputi daerah tropik dan subtropik, dimulai dari Asia Tenggara ke Timur melalui Lautan Teduh sampai ke Hawaii. Selain itu, tanaman pisang menyebar ke barat melalui Samudra Atlantik, Kepulauan Kenari, sampai Benua Amerika. Pisang yang dikenal sampai saat ini merupakan keturunan dari spesies pisang liar yaitu *Musa acuminata* dan *Musa balbisiana*. Pisang kepok memiliki tinggi 370 cm dengan umur berbunga 13 bulan. Batangnya berdiameter 31 cm dengan panjang daun 258 cm dan lebar daun 90 cm, sedangkan warna daun serta tulang daun hijau tua. Bentuk jantung spherical atau lanset. Bentuk buah lurus dengan panjang buah 14 cm dan diameter buah 3,46 cm. Warna kulit dan

daging buah matang kuning tua. Produksi pisang kepek dapat mencapai 40ton/ha (Firmansyah, 2012). Buah pisang mengandung gizi cukup tinggi dengan nilai kalori 120 kalori dan dilengkapi dengan berbagai macam vitamin dan mineral. Selain itu pisang mengandung zat pati yang cukup tinggi 30mg/100g sehingga cocok untuk dibuat menjadi tepung. Tepung pisang sangat baik untuk pencernaan sehingga cocok sebagai menu makanan untuk bayi. Selain itu sebagai produk setengah jadi (produk antara) dapat dijadikan berbagai macam olahan kue dan makanan sebagai pengganti atau substitusi penggunaan tepung terigu yang selama ini produknya masih impor (Kurniawan, 2009). Pisang adalah buah yang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, mengandung vitamin A, B6 dan C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk kecerdasan otak (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Penyerapan zat besi pada buah pisang hampir 100% dapat diserap oleh tubuh, jika dibanding dengan makanan nabati lainnya. Berdasarkan berat kering buah pisang per 100 gram kadar zat besi mencapai 2 mg dan zat seng 0,8 mg (Khomsan dkk, 2008)

Dengan menggunakan bahan-bahan dari buah pisang, anak-anak dapat membuat es kul- kul dengan kreatif, Saya berharap dengan menggunakan bahan dari buah pisang dapat membuat anak-anak bisa memiliki ide untuk berjualan es kul kul. Alasan mahasiswa tim pelaksana menggunakan bahan-bahan dari buah pisang karena harganya yang terjangkau dan memiliki banyak sekali manfaat. Dan buah pisang dapat di cari dimana-mana, Manfaat pisang bagi kesehatan cukup potensial karena buah pisang mengandung makanan yang bergizi lengkap. Menurut ilmuwan dari Universitas 6 Johns Hopkins di Amerika Serikat bahwa potasium (kalsium) dalam pisang sangat membantu memudahkan pemindahan garam (natrium) dalam tubuh, sehingga akan cepat menurunkan tekanan darah (Mulyanti, 2005). Buah pisang juga memiliki banyak manfaat. Kandungan yang terdapat dalam pisang antara lain vitamin A, vitamin B (Thiamine, Riboflavin, Niacin, vitamin B6, Folic Acid), vitamin C, Kalsium, Besi, dan Seng. Dengan demikian pisang juga merupakan salah satu bahan pangan yang mampu meningkatkan gizi masyarakat (Kasijadi, 2006).. Buah pisang kaya akan kandungan nutrisi seperti serat, vitamin, dan mineral (Alvarenga et al., 2011; Suzihaque, et al., 2015). Daging buah pisang mengandung khrom yang berfungsi dalam metabolisme karbohidrat dan lipid. Khrom bersama dengan insulin memudahkan masuknya glukosa ke dalam sel-sel. Kekurangan khrom dalam tubuh dapat menyebabkan gangguan toleransi glukosa. Buah pisang memiliki banyak kandungan senyawa metabolit sekunder yang bermanfaat. Pada bagian buahnya diketahui memiliki kandungan saponin, glikosida, tannin, alkaloid, dan flavonoid (Ajani et al, 2010). Selain kaya akan metabolit sekunder, buah pisang juga kaya akan kandungan kalium yang baik untuk hipertensi (Fatmawati dkk, 2017). Bukan hanya buahnya, getah dalam pisang juga memiliki kandungan yang sangat bermanfaat antara lain keton dan turunannya seperti muskon dan tetrasiklin sebagai antibiotik alami dan zat lignin yang berfungsi sebagai obat luka alami dan anti radang (Fitriawan dkk , 2015). Penelitian yang sudah dilakukan terhadap pisang salah satunya adalah uji antihipertensi. Hasil penelitian ini

menunjukkan bahwa dari semua responden yang memiliki penyakit hipertensi positif mengalami penurunan tekanan darah setelah dilakukan intervensi untuk konsumsi buah pisang ambon selama lima hari. Hal ini karena pisang ambon memiliki aktivitas sebagai Angiotensin Converting Enzyme (ACE)- Inhibitor dalam tubuh sehingga dapat menghambat pembentukan angiotensin dan menurunkan tekanan darah (Sutrya dan Insani, 2017). Penelitian lain menunjukkan hasil yang serupa dimana pemberian 2 buah pisang sehari pada pasien hipertensi dapat menurunkan tekanan darah. Hal ini dikarenakan kadar kalium pada pisang yang cukup tinggi. Penurunan tekanan darah rata-rata berkisar 11,70 mmHg untuk sistolik dan 3,45 mmHg untuk diastolik (Dayanand et al, 2015). Selain itu penelitian lain juga memberikan hasil yang sama dimana pemberian 3 buah pisang setiap hari selama seminggu dapat menurunkan tekanan darah sistolik hingga 9,54 mmHg dan 9,091 mmHg untuk diastolik (Tangkilisan et al, 2013). Pisang sangat bermanfaat bagi kesehatan, dengan banyaknya masyarakat yang menanam pohon pisang, serta banyak yang menjual buah pisang, dengan mengolah pisang menjadi es kul kul dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat dan bisa bersaing dalam mengolah pisang menjadi es kul kul yang menarik. Masih banyak hadir di seluruh wilayah pedukuhan banyudono atau sekalurahan canden, sehingga penjualannya relatif mudah. Agar persaingan dengan kompetitor dalam eksekusi penjualan, kami menjual dengan harga yang relatif murah. (Tulfitri and Lilianti 2020).

Tujuan dan manfaat program kerja kegiatan KKN ini adalah: 1) Pembuatan es kul kul dalam mengolah buah-buahan beragam menjadi produk yang menarik. 2) Menciptakan peluang usaha baru sehingga dapat memperoleh keuntungan; 3) membangkitkan motivasi anak-anak, remaja maupun orang dewasa untuk berwirausaha dalam mengolah pisang menjadi es kul kul yang bernilai jual (Hardianti, et, all, 2023).

## **METODE**

### **Sasaran Kegiatan**

Sasaran kegiatan dalam program kerja kegiatan pelaksanaan KKN (kuliah kerja nyata) ini adalah anak kecil, remaja, maupun orang dewasa serta masyarakat pedukuhan banyudono, kelurahan canden, kecamatan jetis kabupaten bantul.

### **Lokasi Kegiatan**

Pada KKN periode I tahun 2023/2024, tim KKN dilokasikan di daerah pedukuhan banyudono, kelurahan canden, kecamatan jetis, kabupaten bantul yang terletak di sebuah kawasan daerah pedesaan yang indah dan sejuk dan tenang, kawasan ini memiliki akses yang mudah dijangkau dari pusat kota Bantul dan sekitarnya. Meskipun terletak di pedesaan, terdapat akses jalan yang baik sehingga memudahkan untuk mencapai lokasi. Dilokasi tersebut kami ditempatkan karena memiliki lokasi yang luas dan memiliki ruang yang cukup serta didukung pusat keramaian. Di daerah ini juga sangat mudah mencari bahan baku. Dilokasi tersebut warga sangat antusias kepada anggota KKN.

## **Metode Yang Digunakan**

Metode yang diperlukan dalam kegiatan kami adalah sebagai berikut:

### a. Input

1. kami melakukan survey pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Dari hasil survey pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk usaha kami. Tetapi masyarakat perlu mencari beragam buah yang berkualitas.
2. Setelah melakukan survey pasar, yang kami lakukan adalah bagaimana kami harus membuat es kul kul, kami akan semaksimal mungkin untuk membuat es kul kul dengan semenarik mungkin supaya konsumen merasa puas kepada kami.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan buah yang tidak mudah rusak dan berkualitas yang akan diproduksi.

### b. Proses (produksi)

1. Kupas pisang
2. Kemudian tusuk dengan tusuk sate, sisihkan
3. Masukkan pisang yang sudah dikupas kedalam kulkas, bekukan.
4. Kemudian panaskan minyak di Teflon, kecilkan api. Masukkan coklat batang. Aduk rata hingga coklat meleleh, matikan api.
5. Celupkan pisang kedalam coklat. Kemudian balur merata hingga tertutup semuanya, beri susu, taburan meses, keju, tidak pakai juga tidak apa-apa, sesuai selera saja.
6. Es kul kul siap dikemas dan dijualkan.

### c. Output

Output dari produksi yang kami buat ini adalah pembuatan es kul kul menggunakan beragam buah.

### d. Evaluasi

Pada tahap ini yang akan kami lakukan adalah tahap evaluasi yang akan dilakukan pada saat produksi produk kami telah selesai. Tahap Evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan mulai dari tahap pra produksi sampai tahap produksi dengan waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami buat dan keuntungan yang didapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Input**

Kami melakukan survei pasar sehingga kami dapat memahami kondisi pasar, peluang pasar, minat para konsumen, serta melihat beberapa produk mengenai es dari buah-buahan yang sejenis agar kami bisa menentukan harga yang dapat disesuaikan dan dijangkau oleh masyarakat. Dari hasil survei pasar, kami dapat menyimpulkan

bahwa masyarakat berminat dengan produk es kul kul. Masyarakat perlu produk dari es krim dari beraneka ragam buah. Kami melakukan studi kelayakan atas bisnis yang direncanakan setelah survei pasar. Studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat memperkirakan prospek jangka panjang produk tersebut. Untuk menentukan potensi bisnis dan peluang yang ada, analisis ekonomi diperlukan pada saat ini. Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi. Pada kegiatan ini, dilakukan inovasi dalam proses pengolahan buah-buahan menjadi es kul-kul yang menarik dan memiliki nilai jual tinggi (Emilia, 2022).



**Gambar 1.** Bahan dan alat (pisang, tusuk sate, susu, meses, mika kue, coklat batang, minyak)

### **Proses (Produksi)**

Proses dalam pembuatan es kul kul adalah sebagai berikut:

#### 1. Alat dan Bahan

- Alat: mangkok, gelas, sendok, plastik pembungkus, teflon, kulkas.
- Bahan: pisang, coklat batang, susu, meses, mika kue, minyak, keju (jika perlu)

#### 2. Proses produksi

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam membuat es kul kul adalah sebagai berikut

- Siapkan pisang, coklat, meses, susu, gelas, sendok, mika kue.
- celupkan pisang kedalam gelas yang sudah tercampur coklat, aduk hingga merata.
- Masukkan pisang yang sudah tercampur coklat kedalam mika kue.
- Es kul kul siap dijual.



**Gambar 2.** Proses pembuatan es kul kul

### **Output**

Melalui kegiatan ini, masyarakat diajarkan cara-cara mengolah buah-buahan dengan memanfaatkan teknik Es Kul-Kul adalah produk yang menarik dan inovatif dalam mengolah berbagai jenis buah-buahan menjadi es. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, dilakukan serangkaian pelatihan dan sosialisasi kepada masyarakat mengenai proses pembuatan es kul-kul, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga strategi pemasaran. Selain itu, juga dilakukan pendampingan kepada para pelaku usaha kecil dalam mengembangkan produk es kul-kul ini agar dapat bersaing di pasaran.

Hasil dari kegiatan ini sangat positif, terlihat dari meningkatnya minat masyarakat untuk memproduksi es kul-kul dan juga adanya peningkatan pendapatan dari penjualan produk tersebut. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal dengan semakin berkembangnya industri es kul-kul di daerah tersebut. Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan ini juga turut melestarikan budaya lokal dalam pengolahan buah-buahan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dikatakan berhasil dalam mencapai tujuan utamanya, yaitu memberikan manfaat dan memecahkan masalah yang dihadapi oleh masyarakat melalui inovasi entrepreneur dalam mengolah buah-buahan menjadi produk bernilai tinggi (Wahyuni, 2021).

Setelah keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini, penting untuk terus memantau perkembangan usaha es kul-kul di masyarakat. Dalam hal ini, bisa dilakukan langkah-langkah seperti pemantauan kualitas produk, penguatan jejaring antar-pelaku usaha, serta penyediaan bimbingan terkait strategi pemasaran dan manajemen usaha. Dengan memastikan berkelanjutan dan berkembangnya usaha es kul-kul ini, maka

manfaat yang didapat dari kegiatan pengabdian masyarakat juga dapat bertahan dalam jangka panjang.

Selain itu, untuk memperluas dampak positif dari kegiatan ini, bisa dipertimbangkan untuk melakukan dokumentasi dan publikasi tentang keberhasilan pengabdian masyarakat ini, baik melalui media massa maupun forum-forum terkait pengembangan masyarakat. Dengan demikian, contoh sukses dari kegiatan ini dapat dijadikan inspirasi dan pembelajaran bagi masyarakat di berbagai daerah untuk melakukan inovasi dalam pengembangan potensi lokal mereka (Malia & Korsching, 1996; Attree et al., 2010).

Tidak hanya itu, agar keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat dapat terus dirasakan dalam jangka panjang, penting untuk melibatkan pihak-pihak terkait, seperti pemerintah, perguruan tinggi, dan lembaga ekonomi dalam mendukung pengembangan usaha es kul-kul ini. Dengan adanya dukungan secara berkelanjutan, potensi pasar dan manfaat ekonomi yang dihasilkan dari usaha ini dapat semakin maksimal. Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini juga dapat dijadikan acuan untuk pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang. Dengan melakukan evaluasi terhadap kegiatan ini, dapat diidentifikasi poin-poin yang menjadi kunci kesuksesan sehingga dapat diterapkan dalam kegiatan serupa di tempat lain. Dalam hal ini, pembelajaran dan pengalaman dari kegiatan ini dapat menjadi modal berharga untuk terus mengembangkan inovasi dan pemecahan masalah dalam masyarakat melalui kegiatan pengabdian.



**Gambar 4.** Hasil es kul kul



## **Evaluasi**

Mahasiswa akan menerima bimbingan secara online mengenai tugas dan kegiatan lainnya yang dilaksanakan selama periode KKN. Bimbingan akan dilakukan dengan daring maupun luring dimana mahasiswa menerima kritik dan saran secara langsung serta melakukan perbaikan berdasarkan hasil pembahasan dengan pembimbing.

Hasil dan kegiatan selama masa KKN akan dievaluasi melalui presentasi yang dilaksanakan pada saat DPL mengunjungi tempat KKN, mahasiswa menjelaskan secara langsung mengenai kegiatan proker yang berupa proker unggulan kepada DPL (dosen pembimbing lapangan). Mahasiswa akan menerima kritik dan saran secara langsung sehingga terciptanya produk yang maksimal baik secara kualitas maupun fungsi. Yang akan kami lakukan adalah tahap evaluasi yang akan di lakukan pada saat produksi produk kami telah selesai. Tahap Evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan mulai dari tahap pra produksi sampai tahap produksi dengan waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami buat dan keuntungan yang di dapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi. Evaluasi tersebut antara lain, evaluasi kualitas produk dan fungsi kerja produk es kul kul, evaluasi harga jual dan evaluasi tempat pemasaran produk es kul kul.

## **KESIMPULAN**

Banyaknya manfaat pada buah-buahan, dapat memunculkan inovasi baru dengan merubah buah menjadi es kul kul, Es kul kul merupakan es buah berpadu dengan coklat dan kemudian di bekukan. Buah yang digunakan tidak hanya pisang, melainkan Beragam seperti melon, papaya dan masih banyak lagi. Seiring berjalannya waktu es kul kul sudah jarang di temukan. Oleh karena itu, kami mencoba memunculkan kembali usaha ini. Potensi usaha es kul kul memiliki sasaran yang cukup besar karena banyak di sukai semua kalangan, dari anak-anak sampai kepada orang dewasa. Peluang usaha es kul kul sangat menjanjikan karena peminat dari es kul kul ini cukup banyak, dan manfaat es kul kul ini sangat bagus untuk kesehatan karena mengandung banyak vitamin di dalam buah-buahan. Buah-buahan yang akan dibuat oleh mahasiswa tim pelaksana adalah buah pisang. Dengan menggunakan bahan-bahan dari buah pisang, anak-anak dapat membuat es kul-kul dengan kreatif, Saya berharap dengan menggunakan bahan dari buah pisang dapat membuat anak-anak bisa memiliki ide untuk berjualan es kul kul. Alasan mahasiswa tim pelaksana menggunakan bahan-bahan dari buah pisang karena harganya yang terjangkau dan memiliki banyak sekali manfaat.

Melalui inovasi ini, bisnis dapat menarik pelanggan yang mencari es krim dengan bahan buah-buahan yang segar dapat memberikan suasana yang menyenangkan dan kreatif dengan merubah buah-buahan menjadi es krim dan di taburi toping semenarik mungkin. Es kul kul ini memiliki potensi pasar yang luas, khususnya di kalangan anak muda dan mereka memiliki jiwa yang muda dan semangat yang tinggi, membuat

peluang bisnis ini menarik. Hal ini juga memberikan keuntungan melalui manfaat dari es krim yang memakai buah-buahan.

Kegiatan program kerja ini memberikan rekomendasi:

1. Bagi mahasiswa KKN selanjutnya, diharapkan dapat mengoptimalkan program kerja dalam melakukan pembuatan es kul kul menggunakan beragam buah dijadikan sebagai program kerja untuk masyarakat.
2. Bagi masyarakat, dapat bekerjasama dengan mahasiswa KKN selanjutnya dalam melakukan pembuatan es kul kul dijadikan sebagai peluang bisnis.
3. Peneliti selanjutnya, memperdalam penelitian dengan mengidentifikasi pembuatan es kul kul dalam mengolah buah-buahan beragam menjadi produk yang menarik untuk dijadikan sebagai peluang bisnis.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terima kasih kepada kedua orang tua karena telah mendukung kami dari segi mental maupun keuangan. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada DPL (dosen pembimbing lapangan) yang telah bersedia mengarahkan kami selama waktu yang dihabiskan untuk menulis artikel ini. Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri karena mampu bertahan dalam kondisi senang dan susah. Selain itu, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada masyarakat pedukuhan banyudono yang telah berkontribusi dalam produksi artikel dan produk ini untuk memastikan selesai tepat waktu. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada teman-teman KKN lainnya yang telah membantu memberikan saran dan kritik terhadap produk yang kami produksi agar dapat dijadikan referensi dan motivasi bagi kami untuk menghasilkan prodi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Attree, P., French, B., Milton, B., Povall, S., Whitehead, M., & Popay, J. (2010, December 8). The experience of community engagement for individuals: a rapid review of evidence. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2524.2010.00976.x>
- Emilia, H. (2022, March 2). BENTUK DAN SIFAT PENGABDIAN MASYARAKAT YANG DITERAPKAN OLEH PERGURUAN TINGGI. , 2(3), 122-130. <https://doi.org/10.37567/pkm.v2i3.1127>
- Malia, J E., & Korsching, P F. (1996, September 1). LOCAL VS. SOCIETAL INTERESTS: RESOLVING A COMMUNITY DEVELOPMENT DILEMMA. <https://doi.org/10.1080/15575339609489809>
- Rahmadani, R., Raharjo, S T., & Resnawaty, R. (2019, January 21). Fungsi Corporate social responsibility (CSR) Dalam Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat. , 8(2), 203-203. <https://doi.org/10.24198/share.v8i2.20081>
- Wahyuni, R. (2021, March 26). Innovation Delivery System to Support the Downstream Acceleration and the Adoption of Agricultural Introduction Technology. <https://doi.org/10.21082/jp3.v40n1.2021.p1-8>
- Hamid H.A.Arifki , Intan M.A. (2018), Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Review Artikel, 16, (3) 2018.
- Siti Mujdalipah.S., Anjani.B. Pemanfaatan Pisang Dan Kulit Pisang Sebagai Bahan Tambahan Pada Es Krim, EDUFORTECH 3 (1) 2018

### **Internet:**

- Kandungan Pisang dan Manfaatnya – Pusat Jurnal Ilmiah Universitas Medan Area – Pusat Jurnal Ilmiah Terbaik di Sumatera Utara
- Resep Es Kul-kul, Es Pisang Cokelat Beku untuk Camilan Anak (kompas.com)