



IMPLEMENTASI ECO-SOSIOENTERPRENEURSIP PADA PEMBUATAN SUPER GELATO DI AZALEA FARM BOYOLALI DENGAN PENDEKATAN R&D

Implementation of Eco-Socio-Entrepreneurship in the Production of Super Gelato at Azalea Farm Boyolali with an R&D Approach

Fanny Hendro Aryo Putro¹, Aris Budi Prasetyo^{2*}, Yusuf Eko Rohmadi³, Donna Setiawati⁴,
Sigit Muryanto⁵, Muhammad Abdul Aziz³, Dhefi Intan Lukmana³, Jihan Lestari¹,
Istigomah Dwi Lestari³, Alfilla Nurjayanti³

¹Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Boyolali, ²Program Studi Peternakan, Universitas Boyolali, ³Program Studi Teknik Informatika, Universitas Boyolali, ⁴Program Studi Manajemen, Universitas Boyolali, ⁵Program Studi Agroteknologi, Universitas Boyolali

Jalan Pandanaran No. 405 Boyolali, Jawa Tengah 57315

*Alamat Korespondensi : budiaris458@gmail.com

(Tanggal Submission: 10 September 2025, Tanggal Accepted : 28 Desember 2025)



Kata Kunci :

Eco-Sosioenterpreneurship, Susu kambing, Super Gelato, Pendekatan R&D

Abstrak :

Ternak kambing perah adalah salah satu sumber penghasil susu, selain sapi dan kerbau. Penelitian menunjukkan bahwa susu kambing mengandung partikel lemak dan protein yang mudah dicerna, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi oleh individu yang alergi terhadap protein susu sapi. Melimpahnya hasil susu kambing yang belum dapat dimanfaatkan secara maksimal menjadi permasalahan mitra saat ini. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk mendampingi dan memberdayakan KWT Azalea sebagai mitra sasaran terkait pemanfaatan susu kambing yang berlimpah, penciptaan nilai tambah produk menjadi es krim super gelato. Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam 5 (lima) tahapan sebagai berikut: Tahap pertama yaitu persiapan program melalui kegiatan analisis situasi, menyusun strategi pendekatan R&D (Research and Development) dan penyiapan materi. Tahap kedua, sosialisasi program yaitu menjelaskan kepada mitra kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan. Tahap ketiga, pelaksanaan program dengan memberikan pelatihan pembuatan super gelato, penyuluhan kapasitas kelembagaan, pelatihan pengelolaan website. Tahap keempat monev serta tahap kelima pendampingan dan program keberlanjutan. Peserta diberikan pretest dan posttest terkait materi proses mengolah super gelato, manajemen usaha dan pengelolaan website. Setelah data pretest dan posttest dikumpulkan, selanjutnya dihitung dan di analisa



hasilnya. Pengetahuan peserta tentang proses mengolah gelato meningkat dari 97% menjadi 98%. Pengetahuan manajemen usaha meningkat dari 98% menjadi 99%. Pengetahuan tentang pengelolaan website meningkat dari 93% menjadi 96%. Selama pelaksanaan program kegiatan, peserta semangat mendengarkan dan adanya interaksi antara narasumber dengan peserta. Peserta banyak bertanya terkait materi yang disampaikan oleh pemateri. Begitupun, tim pelaksana memberikan yang terbaik selama pelaksanaan program. Mitra menerima manfaat kegiatan tersebut, antara lain pengolahan susu menjadi es krim super gelato, penguatan manajemen usaha dan penguatan media website.

Key word :	Abstract :
<i>Goat milk, Super gelato, R&D Approach</i>	Dairy goats are another dairy livestock source, alongside cows and buffalo. Goat milk has its own unique qualities compared to cow's milk. The abundance of goat milk that has not been fully utilized is a current problem for partners. The purpose of this activity is to assist and empower the Azalea Farmers Group (KWT Azalea), as a target partner, in utilizing the abundant goat milk and creating added value for the product, including super gelato ice cream. During the program, participants listened enthusiastically, and there was interaction between the speakers and participants. Participants asked many questions related to the material presented by the speakers. Participants were very pleased with this community service activity and followed it through to the end. The implementation team also gave their best throughout the program. The community service activity on the implementation of eco-socio-entrepreneurship in super gelato production at Azalea Farm Boyolali using an R&D approach was carried out well and smoothly. Partners received benefits from this activity, including processing milk into super gelato ice cream, strengthening business management, and strengthening the website. A recommendation is to reactivate the website to better promote Azalea Farm's processed products.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Putro, F. H. A., Prasetyo, A. B., Rohmadi, Y. E., Setiawati, D., Muryanto, S., Aziz, M. A., Lukman, D. I., Lestari, J., Lestari, I. D., & Nurjayanti, A. (2025). Implementasi Eco-Sosioenterpreneurship Pada Pembuatan Super Gelato Di Azalea Farm Boyolali Dengan Pendekatan R&D. *Jurnal Abdi Insani*, 12(12), 7123-7133. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i12.3023>

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani (KWT) Azalea Farm, yang berlokasi di RT 03 RW 04, Dukuh Kebon Bimo, Boyolali, terdiri dari 10 anggota dan memiliki lahan seluas 1500 m² yang saat ini berfungsi sebagai tempat edukasi-agrowisata. Saat ini, potensi utama KWT Azalea Farm adalah dalam penggemukan kambing perah. Ternak kambing perah adalah salah satu sumber susu, selain sapi dan kerbau. Susu kambing memiliki keunikan yang berbeda dibandingkan dengan susu sapi. Penelitian menunjukkan bahwa susu kambing mengandung partikel lemak dan protein yang mudah dicerna, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi oleh individu yang alergi terhadap protein susu sapi (Sihombing, 2023). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa susu kambing lebih mudah dicerna karena kandungan laktosa yang lebih rendah (Putri & Anggraini, 2021). Susu kambing merupakan minuman sehat untuk tubuh karena mengandung gizi yang lengkap dan memiliki nilai gizi yang tinggi sebagai bahan makanan



Open access article under the CC-BY-SA license

Copy right © 2025, Putro et al.,

7124

(Siska, 2021). Dari sudut pandang gizi, susu dianggap sebagai makanan yang hampir sempurna karena mengandung hampir semua zat yang dibutuhkan tubuh dengan komposisi yang ideal dan mudah dicerna. Meskipun pasokan susu kambing belum sebanding dengan kebutuhan susu sapi, susu kambing memiliki beberapa keunggulan dari segi nilai gizi, seperti protein yang berkualitas tinggi, hanya sedikit di bawah telur dan hampir setara dengan ASI. Secara umum, komposisi susu kambing terdiri dari 3,90% lemak, 3,40% protein, 4,80% laktosa, 0,72% abu, dan 87,10% air (Susilawati, 2017). Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menganjurkan agar konsumsi protein hewani, seperti susu segar yang telah dipasteurisasi, menjadi bagian dari pola makan sehat dan seimbang, khususnya untuk anak-anak yang berusia 1 tahun ke atas. Susu pasteurisasi ini kaya akan protein berkualitas tinggi yang mudah dicerna oleh tubuh dan mengandung berbagai nutrisi penting (Freshmilk, 2023). Protein dalam susu kambing lebih mudah dicerna dibandingkan susu sapi. Globula lemak yang lebih kecil dalam susu kambing juga memudahkan penyerapan lemak dan nutrisi (Kathleen M. Zelman, RD, LD, 2024).

Melimpahnya hasil susu kambing yang belum dapat dimanfaatkan secara maksimal menjadi permasalahan mitra saat ini. Berdasarkan kondisi eksisting mitra saat ini, yang memelihara 30 domba dan kambing menghasilkan rata-rata susu 3 Liter/kambing/hari, sehingga total produksi harian 90 Liter (30 domba x 3 liter/hari) seperti pada Gambar 1. Namun, hasil susu yang melimpah saat ini kurang bernilai ekonomis karena konsumsi susu kambing di masyarakat masih relatif rendah dibandingkan dengan susu sapi, meskipun susu kambing memiliki banyak manfaat kesehatan dan cocok untuk sebagian orang yang memiliki masalah pencernaan atau alergi terhadap susu sapi (Hardiansyah, 2020)



Gambar 1. Kondisi domba yang dipelihara KWT Azalea Farm

Permasalahan prioritas yang dihadapi mitra KWT Azalea Farm adalah 1). Bidang produksi, terbatasnya pemahaman dan keterampilan mitra sasaran tentang produksi Super Gelato. Produksi Super Gelato bergantung pada bahan baku berkualitas dan proses pembuatan yang tepat. Ketersediaan peralatan, pengendalian kualitas, inovasi rasa, serta distribusi yang menjaga suhu sangat penting. Regulasi keamanan pangan juga berperan, sedangkan fluktuasi permintaan pasar dapat mempengaruhi stok yang ada. 2). Permasalahan bidang pemasaran, terbatasnya pemasaran mitra sasaran, dengan sub permasalahan: a). Jejaring pemasaran, b). teknik dan inovasi pemasaran. 3). Permasalahan bidang manajemen usaha yaitu terbatasnya pengetahuan dan kapasitas kelembagaan

mitra sasaran, dengan sub permasalahan: a). Tata kelola kelembagaan b). Pengelolaan SDM dan keuangan kelompok tani.

Tujuan pelaksanaan kegiatan ini untuk mendampingi dan memberdayakan KWT Azalea Farm sebagai mitra sasaran terkait pemanfaatan susu kambing yang berlimpah, penciptaan nilai tambah produk menjadi es krim super gelato. Tujuan akhirnya adalah "Implementasi Eco-Socioentrepreneur pada Pembuatan Super Gelato" yaitu menawarkan solusi berkelanjutan dan bertanggung jawab sosial di industri makanan, sekaligus meningkatkan kesadaran mengenai praktik eco-socioentrepreneurship. Dengan pendekatan ini, diharapkan super gelato tidak hanya menjadi produk yang nikmat, tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan dan masyarakat.

Metode yang digunakan adalah R&D (*Research and Development*), yaitu proses sistematis untuk menciptakan produk, teknologi, atau metode baru melalui penelitian dan eksperimen (Kuantitatif, 2016). Fokus R&D adalah mengoptimalkan formulasi dan proses untuk mendapatkan tekstur, rasa, dan kualitas yang diinginkan, termasuk menguji faktor seperti suhu dan viskositas. Tahapan metode R&D pembuatan gelato susu kambing antara lain: 1). Penelitian dan Formulasi Bahan, pada tahap ini menentukan rasio bahan dasar, yaitu susu kambing, gula, dan bahan penambah rasa. Mengkaji komposisi susu kambing dan mempertimbangkan penggunaan bahan lain untuk tekstur, misalnya krim. Melakukan formulasi dasar dan mencatat semua bahan serta takarannya dengan teliti (Fensynthia, 2025). 2) Pencampuran bahan, pada tahap ini menimbang semua bahan sesuai formula yang telah ditentukan. Mencampurkan bahan-bahan tersebut hingga homogen (Hidaya & Wikandari, 2020). 3). Pasteurisasi, tahap ini melakukan proses untuk keamanan pangan atau untuk mengubah tekstur, meskipun susu kambing segar bisa langsung digunakan jika kondisi kambingnya sehat, selanjutnya melakukan pasteurisasi sesuai standar yang diinginkan. 4). Pendinginan dan Penuaan (Aging), tahap ini melakukan proses pendinginan adonan hingga suhu yang diinginkan, misalnya 3°C, lalu mendiamkan adonan selama beberapa jam. Proses ini disebut aging, yang bertujuan untuk melepaskan gelembung udara dan membentuk kristal es yang lebih kecil, sehingga menghasilkan tekstur gelato yang lebih halus. 5). Pembekuan (*Freezing*), Pengadukan dan Pengerasan (*Hardening*), tahap ini memasukkan adonan yang sudah ditinginkan ke dalam mesin es krim (*ice cream maker*). Proses pengadukan secara bersamaan dengan pembekuan akan memecah kristal es yang terbentuk menjadi ukuran yang lebih kecil, sehingga membuat gelato menjadi lembut dan tidak keras. Proses pengadukan dapat diulang atau dimodifikasi untuk mengoptimalkan hasil. Setelah diaduk lalu gelato dipindahkan dalam wadah. Selanjutnya gelato di simpan dalam freezer pada suhu rendah supaya mengeras dan mencapai tekstur akhir yang sesuai. 6). Analisis dan Evaluasi merupakan tahap terakhir yaitu melakukan uji organoleptik untuk menilai rasa, aroma, dan tekstur. Pengujian fisik, seperti viskositas dan overrun, juga dapat dilakukan untuk mengukur kualitas gelato yang dihasilkan.

Melihat dari permasalahan mitra diatas, maka tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Boyolali menawarkan solusi dengan memberikan pelatihan kepada KWT Azalea Farm dalam pembuatan super gelato. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan pengolahan es krim super gelato, peningkatan manajemen usaha dan pemasaran produk.

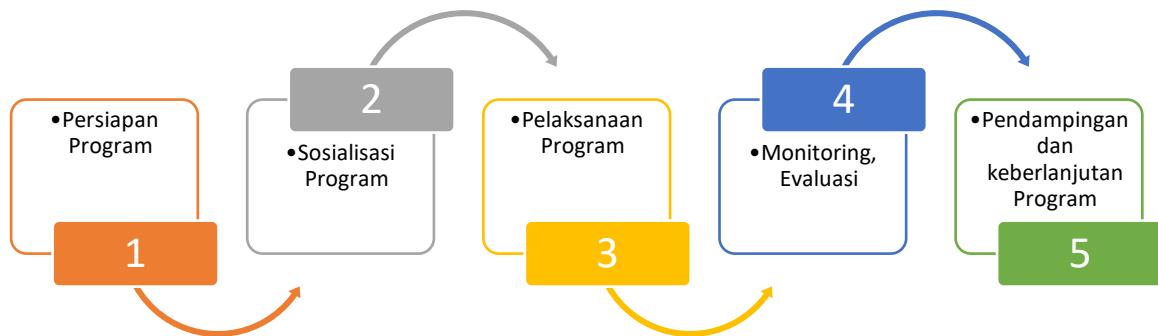
METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini berlangsung pada Senin, 14 Juli 2025 di KWT Azalea Farm, RT 03 RW 04, Dukuh Kebon Bimo, Boyolali. Peserta kegiatan terdiri dari narasumber yang berasal dari Universitas Boyolali, anggota KWT Azalea Farm dan anggota Paguyuban Maju Makmur Kecamatan Boyolali serta wakil dari Dinas Pertanian Kabupaten Boyolali. Peserta pelatihan berasal dari ibu-ibu anggota KWT Azalea Farm dan Paguyuban Maju Makmur sebanyak 36 orang. Untuk mengatasi masalah mitra secara efektif, diperlukan pendekatan yang jelas dan terorganisir, dengan langkah-langkah yang sistematis dan terencana (Syahriandi, 2022). Alur kegiatan pelaksanaan pengabdian dapat dijelaskan pada Gambar 2.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam 5 (lima) tahapan sebagai berikut: Tahap



pertama yaitu persiapan program melalui kegiatan analisis situasi, menyusun strategi pendekatan R&D (*Research and Development*) dan penyiapan materi. Tahap kedua, sosialisasi program yaitu menjelaskan kepada mitra kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan. Tahap ketiga, pelaksanaan program dengan memberikan pelatihan pembuatan super gelato, penyuluhan kapasitas kelembagaan, pelatihan pengelolaan website. Tahap keempat monev serta tahap kelima pendampingan dan program keberlanjutan.



Gambar 2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahap persiapan program adalah tim pelaksana melakukan analisis situasi dengan cara berkoordinasi dan mewawancara Ibu Rina Tri Wahyuni, ketua KWT Azalea Farm, untuk memahami tantangan yang dihadapi mitra. Dengan demikian, dapat bersama-sama memetakan permasalahan dan mencari solusinya. Selain itu pada tahap ini juga menyusun strategi pendekatan R&D dalam pengolahan super gelato. Pendekatan R & D (*Research and Development*) yaitu proses sistematis untuk mengembangkan produk, teknologi, atau metode baru melalui penelitian dan eksperimen. Dalam konteks pembuatan es gelato, pendekatan R&D dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas, inovasi, dan efisiensi produksi. Tahapan R&D meliputi identifikasi tujuan, analisis pasar, studi nutrisi, pengembangan resep, uji coba dan prototyping, evaluasi kualitas, skalabilitas produksi, kolaborasi, pengujian pasar, dan pemasaran.

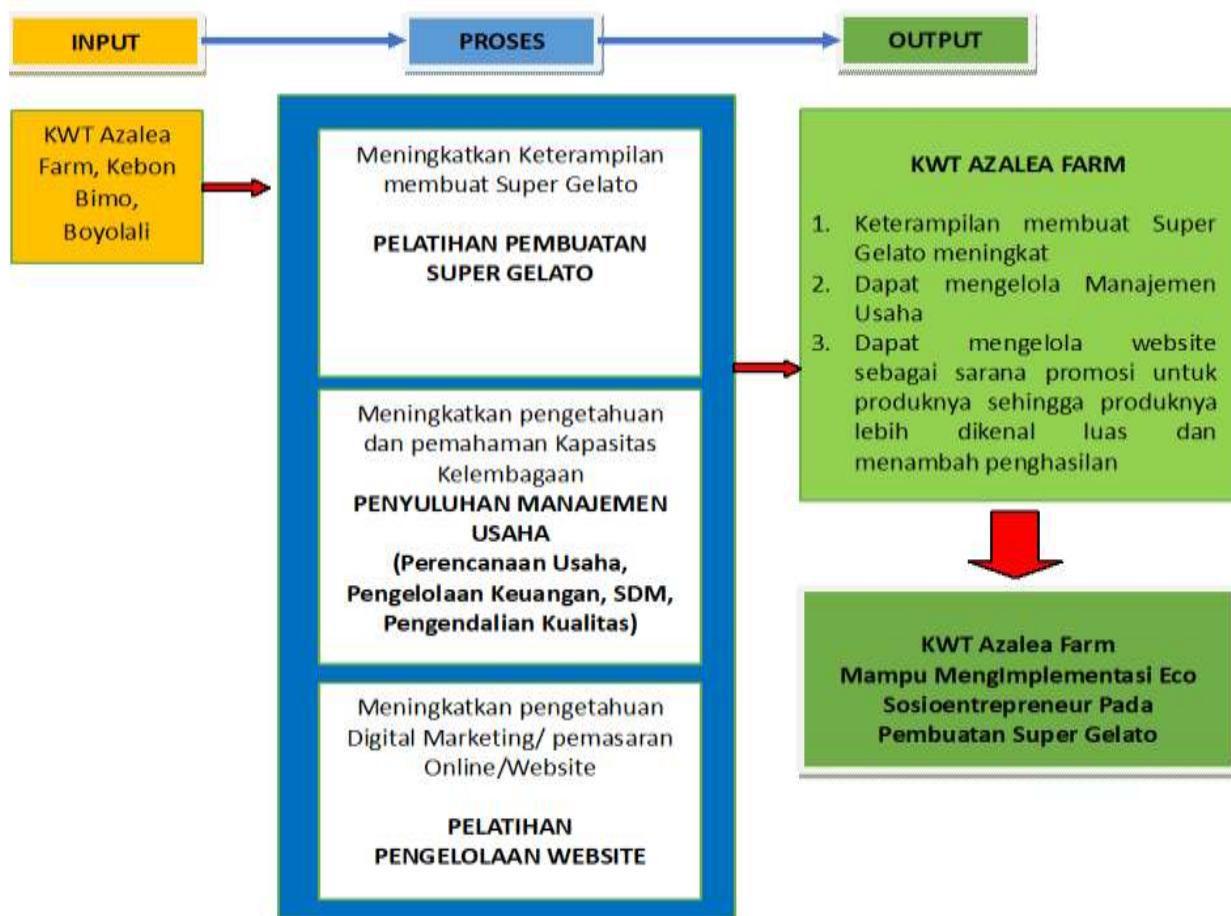
Tahap sosialisasi program yaitu tim pelaksana menjelaskan kepada mitra sasaran tentang program-program yang akan diberikan guna dapat menjawab permasalahan dengan menggunakan strategi pendekatan yang tepat.

Tahap pelaksanaan program, sesuai sosialisasi yang diberikan kepada mitra sasaran bahwa tim pelaksana akan memberikan beberapa pelatihan antara lain: pelatihan pembuatan super gelato, pelatihan manajemen usaha, dan pelatihan penggunaan website.

Tahap monitoring, evaluasi dan program keberlanjutan dilakukan untuk mengukur keberhasilan program ini. Evaluasi dilaksanakan melalui rapat bersama mitra, dengan tujuan untuk mengukur pencapaian target program serta memantau masalah dan kekurangan yang muncul selama pelaksanaan kegiatan. Dengan cara ini, diharapkan kendala dan permasalahan dapat segera diatasi dan solusi yang tepat dapat ditemukan.

Pada kegiatan ini, dilakukan pemindahan pengetahuan dan teknologi (iptek) dari tim pelaksana kepada mitra dengan tujuan untuk mengatasi masalah yang dihadapi mitra. Proses

transfer iptek dilaksanakan secara terstruktur meliputi input, proses, dan output dari kegiatan pengabdian. Penjelasan transfer ipteks seperti pada Gambar 3.



Gambar 3. Transfer Ipteks

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat tentang penyuluhan dan pelatihan pembuatan es krim super gelato di Azalea Farm dilaksanakan pada Tanggal 14 Juli 2025. Peserta kegiatan ini terdiri dari narasumber yang berasal dari Universitas Boyolali, anggota KWT Azalea Farm dan anggota Paguyuban Maju Makmur Kecamatan Boyolali serta wakil dari Dinas Pertanian Kabupaten Boyolali. Peserta pelatihan berasal dari ibu-ibu anggota KWT Azalea Farm dan Paguyuban Maju Makmur sebanyak 36 orang.



Gambar 4. Rapat Internal Tim dan Koordinasi dengan Mitra

Tahap pelaksanaan yang pertama diawali dengan persiapan program. Tim pelaksana melakukan wawancara langsung dengan ketua KWT Azalea Farm selaku mitra untuk mengetahui permasalahan dan solusinya. Selanjutnya tim melaksanakan sosialisasi program kepada mitra guna menjawab permasalahan mitra. Koordinasi internal tim pelaksana dan rapat bersama dengan mitra sasaran dilakukan sebelum program dilaksanakan. Pertemuan dilakukan seperti Gambar 4.

Setelah tahap persiapan dilanjutkan tahap pelaksanaan program. Sebelum pelatihan dimulai, peserta diwajibkan untuk melakukan registrasi dan mengisi daftar hadir. Peserta terdiri dari seluruh anggota dan tamu undangan, termasuk KWT Azalea Farm, Paguyuban Maju Makmur, serta perwakilan dari Dinas Pertanian Kabupaten Boyolali.

Selanjutnya, untuk mengetahui apakah ada peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pada peserta diberikan pretest dan posttest terkait materi proses mengolah super gelato, manajemen usaha dan pengelolaan website dengan masing-masing 5 (Lima) soal. Kemudian setelah semua pelaksanaan pelatihan selesai, peserta diberikan posttest dengan materi yang sama dengan pretest (Windi et al., 2022).

Setelah data pretest dan posttest dikumpulkan, kemudian dihitung dan di analisa menggunakan *paired samples t-test* (Choirunissa & Manurung, 2020). Hasil analisa ditunjukkan seperti Tabel 1 yaitu adanya peningkatan nilai rata-rata dari pretest ke posttest. Hal ini menunjukkan bahwa adanya peningkatan pemahaman peserta tentang proses mengolah gelato, pengetahuan manajemen usaha dan peningkatan pengetahuan pengelolaan website.

Tabel 1. Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest_Gelato	3.6087	23	.72232	.15061
	Protest_Gelato	4.9565	23	.20851	.04348
Pair 1	Pretest_Manajemen	4.1304	23	.69442	.14480
	Protest_Manajemen	4.9565	23	.20851	.04348
Pair 1	Pretest_Website	3.4783	23	1.0387	.21660
	Protest_Website	4.7826	23	.67126	.13997

Sumber: Peneliti 2025

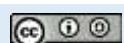
Tabel 2. Hasil Uji Paired Samples t

		t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	Pretest_Gelato - Protest_Gelato	-9.052	22	.000
Pair 1	Pretest_Manajemen Protest_Manajemen	-6.092	22	.000
Pair 1	Pretest_Website Protest_Website	-5.660	22	.000

Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan uji paired samples test pada tabel 2, diketahui nilai signifikansi (p-value) untuk data pretest dan posttest adalah 0,000 ($<0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara skor pretest dan posttest peserta pelatihan secara statistik (Elvierayani et al., 2021). Dengan demikian terdapat peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan mengolah gelato, pengetahuan manajemen usaha dan pelatihan pengelolaan website.

Pelatihan pembuatan super gelato dengan materi yang diberikan antara lain: langkah-langkah pembuatan Super Gelato dengan mesin produksi seperti *Milk Cream Separator*, *Hard Ice Cream Machine* dan *Sliding Curve Glass Freezer* sampai dengan pengemasan untuk siap dipasarkan. Tahapan proses membuat Super Gelato sebagai berikut: 1. Persiapan Bahan berkualitas, seperti susu, krim, gula, dan rasa tambahan (seperti buah, cokelat, atau vanila). 2. Pemanasan campuran susu dan krim dalam panci besar hingga mendidih, kemudian diangkat dari api. Hal ini membantu untuk mempasteurisasi campuran dan menghilangkan bakteri. 3. Pencampuran dengan gula ke dalam campuran susu dan krim yang telah dipanaskan dan mengaduk hingga gula larut sepenuhnya. Jika ingin menggunakan bahan rasa alami dapat ditambahkan pada tahap ini. 4. Pendinginan, setelah campuran tercampur rata, dinginkan dengan cepat. Hal ini dapat dilakukan dengan memindahkan campuran ke wadah yang lebih besar dan menempatkannya di dalam es atau air dingin. 5. Pencampuran dan Pengadukan, setelah campuran dingin lalu dimasukkan ke dalam mesin pembuat es gelato. Mesin ini akan mengaduk dan mendinginkan campuran secara bersamaan, menghasilkan tekstur yang halus dan krimi. 6. *Freeze* (pembekuan), super gelato didinginkan. Proses ini biasanya memerlukan waktu beberapa puluh menit. 7. Penyimpanan, setelah mencapai konsistensi yang tepat, gelato dipindahkan ke wadah penyimpanan dan disimpan dalam freezer untuk beberapa jam agar lebih padat. 8. Penyajian, setelah dibekukan, es gelato siap disajikan dengan menambah topping atau bahan tambahan sesuai selera sebelum menyajikannya. 9. Pembersihan, setelah selesai produksi memastikan untuk membersihkan semua peralatan dan mesin yang digunakan untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi di masa depan (Tamimi et al., 2019).





Gambar 5. Foto Pelaksanaan Program

Pelatihan yang kedua adalah pelatihan manajemen usaha. Materi yang diberikan sebagai berikut: 1. Pengantar Manajemen Usaha, Definisi manajemen usaha dan pentingnya bagi kelangsungan bisnis. 2. Fungsi dasar manajemen: perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian. Perencanaan Bisnis, Penyusunan rencana bisnis yang mencakup visi, misi, dan tujuan usaha, serta analisis pasar dan studi kelayakan, Strategi pemasaran dan penetapan harga. Pengorganisasian, Struktur organisasi dan pembagian tugas, Penyusunan tim dan manajemen sumber daya manusia., dan Pentingnya komunikasi dalam organisasi. 3. Pengelolaan Sumber Daya Manusia, Rekrutmen, seleksi, dan pelatihan karyawan, Penilaian kinerja dan pengembangan karyawan, Manajemen konflik dan pembentukan budaya organisasi yang positif. 4. Manajemen Keuangan, Penyusunan anggaran dan proyeksi keuangan, Pengelolaan arus kas dan investasi, Laporan keuangan dan analisis kinerja finansial. 5. Manajemen Pemasaran, Strategi pemasaran dan segmentasi pasar, Branding, promosi, dan pengiklanan, Analisis pesaing dan kebutuhan pelanggan. 6. Manajemen Operasi, Proses produksi dan manajemen rantai pasokan, Pengendalian kualitas dan manajemen inventaris, Pemanfaatan teknologi dalam operasi. 7. Etika dan Tanggung Jawab Sosial Perusahaan, Pentingnya etika dalam manajemen usaha, Tanggung jawab sosial perusahaan (CSR) dan dampaknya terhadap masyarakat, Pengelolaan keberlanjutan dan praktik bisnis yang bertanggung jawab (Widodo, 2022).

Pelatihan yang ketiga adalah pelatihan penggunaan website, materi sosialisasi digital marketing dan workshop mengelola website. Materi yang diberikan terkait perbedaan *traditional marketing* dengan *digital marketing*. Strategi pemasaran digital, keunggulan *digital marketing* dan mengelola website (Sawicki, 2016)

Selama program berlangsung, peserta menunjukkan semangat yang tinggi dalam mendengarkan dan berinteraksi dengan narasumber. Banyak peserta yang aktif bertanya mengenai materi yang disampaikan. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian ini hingga akhir, sementara tim pelaksana berkomitmen memberikan yang terbaik selama program dilaksanakan.

Setelah seluruh program dilaksanakan, langkah selanjutnya adalah melakukan monitoring, evaluasi, dan merencanakan keberlanjutan program. Keberhasilan program ini akan diukur secara berkala dan terjadwal melalui monitoring dan evaluasi yang dilakukan bersama mitra. Tujuan dari

pengukuran ini adalah untuk menilai pencapaian target program serta memantau kemungkinan adanya masalah dalam pelaksanaannya (Dwimahendrawan, 2022). Diharapkan, jika terdapat kendala, solusi dapat segera dicari. Keberlanjutan program sangat penting sebagai bentuk pelaksanaan program ini, yang akan membuka peluang untuk kegiatan pengabdian di masa depan (Daroini et al., 2019).

Kegiatan monitoring dilaksanakan setelah program pelatihan selesai dilakukan dan peserta mempraktekkan hasil belajarnya dengan membuat yogurt dan heavy cream seperti pada Gambar 6 menggunakan alat *Milk Cream Separator*. Bahan yang digunakan antara lain: susu, gula pasir, kultur, plastik, dan biaya listrik dan lain-lain sebagai modal dengan total Rp. 260.000,- (Dua Ratus Enam Puluh Ribu Rupiah). Harga jual heavy cream Rp. 150.000,- (Seratus Lima Puluh Ribu Rupiah) dan harga jual yogurt sebesar Rp. 340.000,- (Tigaratus Empat Puluh Ribu Rupiah) sehingga didapat laba sebesar Rp. 230.000,- (Dua Ratus Tiga Puluh Ribu Rupiah).



Gambar 6. Produk Gelato dan Yogurt

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Civitas Akademika Universitas Boyolali serta DRTPM atas hibah PKM skema pemberdayaan kemitraan masyarakat tahun anggaran 2025, dan juga kepada KWT Azalea Farm Boyolali yang telah menjadi mitra dalam program PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Choirunissa, R., & Manurung, D. R. (2020). Pengaruh pemberian sari kacang hijau terhadap kadar hemoglobin pada ibu hamil di Puskesmas Sirmajaya Kecamatan Serang Baru Bekasi tahun 2019. *Journal for Quality in Women's Health*, 3(2), 171–176. <https://doi.org/10.30994/jqwh.v3i2.72>
- Daroini, A., Rokana, E., & Sarbini, R. N. (2019). Diversifikasi olahan susu kambing menjadi krupuk susu di Kelompok Wanita Ternak Kecamatan Suruh Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Dedikasi*, 16(1), 39. <https://doi.org/10.22219/dedikasi.v16i1.11973>
- Dwimahendrawan, A. (2022). Sosialisasi perencanaan dan penjadwalan produksi pada industri rumah tangga keripik kedelai di Desa Kertonegoro, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember. *Majalah Ilmiah Pelita Ilmu*, 4(2), 58. <https://doi.org/10.37849/mipi.v4i2.255>
- Elvierayani, R. R., Dzikriah, S. I., Arifani, R. D., & Afriyandani, R. (2021). Uji beda ekspor dan impor Indonesia–China sebelum dan sesudah pandemi COVID-19. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 5(2), 1077–1085. <https://doi.org/10.22437/jssh.v5i2.16485>
- Fensynthia, G. (2025). Sering dianggap sama, ini perbedaan gelato dan es krim. *Alodokter*. <https://www.alodokter.com/>
- Freshmilk. (2023). Ini dia susu cair kualitas terbaik yang jadi rekomendasi dokter anak dan WHO. *Greenfields Dairy*. <https://greenfieldsdairy.co/>
- Hardiansyah, A. (2020). Identifikasi nilai gizi dan potensi manfaat kefir susu kambing Kaligesing. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 208–214. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27308>

- Hidaya, I., & Wikandari, P. R. (2020). Pengembangan gelato sinbiotik berbahan dasar soygurt dan umbi gembili. *UNESA Journal of Chemistry*, 9(1), 17–22. <https://doi.org/10.26740/ujc.v9n1.p17-22>
- Kuantitatif, P. P. (2016). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Putri, E. B. P., & Anggraini, R. (2021). Analisis kadar aktivitas antioksidan, kadar besi, dan pH pada yogurt susu kambing dengan penambahan sari kurma (*Phoenix dactylifera*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 45–51. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i1.2834>
- Sawicki, A. (2016). Digital marketing. *World Scientific News*, 48, 82–88.
- Sihombing, J. M., Dewi, R. R., Berutu, K. M., Kejora, E., Ramadhan, A., & Siregar, H. H. (2023). Pelatihan membuat es krim dan yogurt dari susu kambing di peternakan kambing domba Arjuna. *Mejuajua: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(2), 58–63.
- Susilawati, S. (2017). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan kefir susu kambing dalam rangka meningkatkan gizi masyarakat di Desa Sumber Rejo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sakai Sambayan*, 1(3), 140–144.
- Syahriandi, S., et al. (2022). Pelatihan penggunaan bahasa dalam sosial media pada SMA Kecamatan Gandapura. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 6(1), 45–53.
- Siska, I., & Anggrayni, Y. L. (2021). Hubungan konsumsi protein kasar terhadap total protein darah dan kandungan protein susu kambing Peranakan Ettawa (PE). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(2), 102–108.
- Tamimi, W., Nurwantoro, N., & Bintoro, V. P. (2019). Karakteristik gelato susu kambing dengan penambahan ekstrak daun pegagan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 51–62. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22253>
- Windi, W. A., Taufiq, M., & Muhammad, T. (2022). Implementasi Wilcoxon signed rank test untuk mengukur efektivitas pemberian video tutorial dan PPT untuk mengukur nilai teori. *Produktif: Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknologi Informasi*. <https://doi.org/10.35568/produktif.v5i1.1004>.
- Widodo, Z. D., Umiyati, H., Adriansyah, T. M., Yudawisastra, H. G., Sudirman, A., Sintha, L., & Aryani, L. (2022). *Kewirausahaan & manajemen usaha kecil*. Penerbit Widina.
- Zelman, K. M. (2024). Goat milk: Are there health benefits? *WebMD*. <https://www.webmd.com/>

