

Pendampingan Masyarakat Dalam Pembuatan & Mengembangkan Bisnis *Creamy Mango Delight* Pada Kelurahan Tondon Mamullu

Lisa K Wibisono

Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Toraja

Email: lisakurniasariwibisono@gmail.com

Marson Palloan

Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Toraja

Email: marsonpalloan@gmail.com

Rapi Kada Pane

Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Toraja

Email: rakapade54@gmail.com

Korespondensi penulis: lisakurniasariwibisono@gmail.com*

Abstract. *The trend of dessert development can be a source of inspiration for promising business opportunities because it has its own trends and markets in the community. Generally, people consume mangoes directly without processing them first, therefore, we innovate to turn these mangoes into desserts, namely Creamy Mango Delight. Creamy Mango Delight not only sells a creamy and delicious taste but also sells the beauty of its beautiful appearance. So this activity aims to develop mangoes into processed desserts and provide new knowledge in marketing products in the Tondon Mamullu village*

Keywords: *Mango, Dessert, Tondon Mamullu Village*

Abstrak. Tren perkembangan dessert dapat menjadi sumber inspirasi peluang usaha yang menjanjikan karena memiliki tren dan pasar tersendiri dimasyarakat. Umumnya masyarakat mengonsumsi mangga secara langsung tanpa mengolahnya terlebih dahulu oleh karena itu, kami berinovasi mengubah mangga ini menjadi dessert yaitu Creamy Mango Delight. Hidangan Creamy Mango Delight tidak hanya menjual rasa yang creamy dan enak namun juga menjual keindahan dari tampilannya yang cantik. Maka dalam kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan buah mangga menjadi olahan dessert dan memberikan pengetahuan baru dalam memasarkan produk pada kelurahan Tondon Mamullu.

Kata Kunci : Mangga, Hidangan Penutup, Kelurahan Tondon Mamullu

PENDAHULUAN

Produk dessert banyak digemari oleh masyarakat terutama kalangan anak muda, Produk ini umumnya dibuat dengan bahan dasar susu dan dapat dinikmati diberbagai kesempatan atau tidak terbatas pada acara tertentu saja. Seiring berkembangnya produk dessert diindonesia, dessert tidak lagi hanya dimakan sebagai makanan penutup tapi juga dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan(Snack). Hal ini dibuktikan dengan banyaknya restoran maupun cafe yang menyediakan dessert sebagai menu pelengkap.

Tren perkembangan dessert dapat menjadi sumber inspirasi peluang usaha yang menjanjikan karena memiliki tren dan pasar tersendiri dimasyarakat. Karena itu kami membuat salah satu produk dessert yaitu Creamy Mango Delight. Meskipun tergolong masih jarang

ditemukan di kalangan pasaran, namun dessert ini memiliki rasa yang unik dan sangat cocok untuk dijadikan sebagai makanan penutup maupun Snack, dessert ini berbahan dasar mangga yang dicampur dengan susu, keju, jelly, dan biji selasih, Semua bahan bahan tadi kemudian dicampur dan disajikan kedalam wadah yang sudah disediakan kemudian didinginkan.

Umumnya masyarakat mengonsumsi mangga secara langsung tanpa mengolahnya terlebih dahulu oleh karena itu, kami berinovasi mengubah mangga ini menjadi dessert yaitu Creamy Mango Delight. Hidangan Creamy Mango Delight tidak hanya menjual rasa yang creamy dan enak namun juga menjual keindahan dalam penyajiannya sehingga konsumen dapat dimanjakan dengan kelezatan makanan dan tampilannya yang cantik dengan memperhatikan kelezatan dan tampilannya, usaha Creamy Mango Delight dapat dikembangkan dan menjadi peluang usaha yang prospektif terlebih lagi minat konsumen terhadap dessert harus meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Proses pembuatan keripik bawang ini sangat mudah, tidak membutuhkan waktu yang banyak sehingga tidak mengeluarkan modal yang besar namun menghasilkan keuntungan yang besar. Untuk proses tidak sulit karena kita bisa menjualnya diberbagai tempat.

Bahan baku, Peralatan yang digunakan, proses produksi

- Buah manga
- Keju
- Susu fullcream
- Susu kental manis
- Susu evaporasi
- Jelly
- Air
- Biji selasi

Alat

- Belender
- Pisau
- Mangkok
- Sendok
- Kompor

- Panci
- Kemasan

Proses produksi dari *Creamy Mango Delight*

1. Persiapan bahan:

- Mangga segar: pilih mangga yang matang dan manis. Kupas dan potong mangga menjadi potongan kecil.
- Keju: gunakan keju lembut yang sesuai dengan takaran rasa.
- Susu: gunakan susu segar yang berkualitas tinggi. Pastikan susu dalam kondisi segar dan steril.
- Jelly: buat jelly setelah itu diamkan sampai mengeras, lalu potong berbentuk dadu.
- Biji selasi: rendam biji selasi.

2. Pencampuran:

- Dalam wadah atau blender, campurkan mangga yang sudah dipotong lalu tambahkan keju lembut dan susu segar.

3. Penyajian:

Masukan mangga yang sudah di potong dadu, jelly ke dalam wadah yang sudah disediakan terlebih dahulu lalu campurkan bahan yang telah di blender, dan tuangkan biji selasi di atasnya lalu dinginkan.

Cara Pembuatan

Cara pembuatan dari Creamy Mango Delight, yaitu:

1. Persiapkan alat-alat yang dibutuhkan mulai dari panci, pisau, gunting.
2. Panaskan air untuk digunakan sebagai pencair jelly kemudian Ketika sudah mendidih sisikan ke wadah lalu dinginkan dan potong kotak-kotak kecil sesuai ukuran yang diinginkan,
3. Lalu potong-potong buah manga untuk di blender kemudian campurkan susu fullcream, susu kental manis, keju, dan susu evaporasi lalu blender jadi satu.
4. Siapkan tempat wadah lalu taruh potongan buah mangga, biji selasih dan tuangkan campuran buah manga yang telah di blender tadi.
5. Kemudian hiasi agar terlihat menarik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

“Creamy Mango Delight” adalah produk yang kami buat dari bahan dasar utama mangga yang merupakan salah satu makanan penutup atau dessert. Makanan ini dipadukan dengan susu, jelly, keju, biji selasi dan dikemas rapi. Alasan yang kedua adalah tampilan

unik dan menarik. Dengan tampilan yang unik dan menarik itulah yang menjadi salah satu alasan bisa menarik pelanggan untuk membeli produk

Strategi Pasar

Strategi pasar yang bias terapkan, yaitu pendekatan konsumen dan pemasaran melalui media sosial.

Analisis SWOT

1. Kelebihan(strengths)

- Rasa Unik : kombinasi rasa mangga segar, keju, dan susu memberikan pengalaman rasa yang unik dan membedakan Creamy mango dari produk sejenis.
- Kualitas bahan: penggunaan bahan-bahan yang berkualitas, seperti manga segar, keju lembut, dan susu segar serta bahan pelengkap lainnya.

2. Kelemahan(weaknesses)

- Produk tidak dapat bertahan lama.
- Ketersediaan bahan baku cukup sulit di temukan.

3. Peluang (opportunities)

- Produk dessert masih jarang ditemukan di pasaran sehingga peluang untuk mengembangkan usaha besar karena belum banyak saingan.
- Masyarakat yang gemar membeli makanan dengan tampilan menarik dan berbeda.
- Social media membantu untuk pemasaran dengan cepat.

4. Ancaman(threats)



- Perubahan selera konsumen.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa usaha Creamy Mango Delight adalah satu dessert yang populer bagi setiap milenial dan dapat diterima masyarakat, memberikan cita rasa, pelayanan yang terbaik, serta harga yang kompetitif sehingga mudah dijangkau oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Suryanto I Wayan, Erpia Ordani, IGAAS Diarini (2020). Efektifitas Program Pelatihan dan Pengolahan Hidangan Appetizer and Dessert pada Siswa di SMK Pratama Widhya Mandala. Vol. 7 No.20
- Wiranata Roni, Jayatri Fidya, Triwilujeng Ayuningtya (2020). Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Peluang Kewirausahaan melalui Pelatihan Pembuatan Pudding Artdi Desa Wonosari Kecamatan Tekung Kabupaten Lumajang. Vol. 2 No. 1