

Dokumen	: Kliping Berita Universitas Dinamika
Media	: Website Undika - D'Media
Judul	: Bikin Ice Cream dari Sayur Sawi, Mahasiswa Ini Juara I Expo Kewirausahaan
Waktu	:



Tiga Mahasiswa Universitas Dinamika (Undika) Surabaya, Muhammad Gusthomi, Myaang Ciodita, dan Anindita Aulia berhasil meraih juara I Expo Kewirausahaan Mahasiswa dalam kategori Makanan dan minuman. Pasalnya mereka berhasil berinovasi dengan membuat ice cream dari bahan dasar sayur sawi.

Ketua kelompok, Gusthomi menyampaikan cara pembuatan ice cream ini sama dengan lainnya. Untuk bahan dasar sayuran ini diblender atau dilembutkan terlebih dahulu sebelum dicampur dengan adonan lainnya.

“Kami juga mencampurkan tape untuk bahan tambahan ice cream. Penambahan ini untuk memberikan rasa asam dan nikmat,,” kata mahasiswa jurusan S1 Manajemen Undika Surabaya.



Ia menjelaskan inovasi ini sudah dibuat sejak 2016 lalu, tapi tidak sering dijual dan belum memiliki branding nama sendiri. Tapi pada 2019 lalu mereka mulai memberi branding ice cream ini dengan nama *LocalIce* atau es yang berbahan dasar sayur.

Guhstthoni menyampaikan kehadiran LocalIce mendapatkan respon yang baik di masyarakat. Bahkan pada Januari 2020 lalu ia mendapatkan pesanan kurang lebih 500 ice cream.

“Jadi kami memang sering pre order atau membuat jika ada pesanan. Kadang secara berkala kami membuka stand di beberapa tempat untuk memperkenalkan produk ice cream sawi,” kata dia.

Dari hasil testimoni ada beberapa pelanggan yang memang memberikan feedback atau saran terkait rasa. Rata-rata pelanggan yang tidak suka rasa asam akan merekomendasikan menghilangkan campuran tape (fregmentasi singkong). Namun ada juga yang sudah suka dengan rasa yang mereka buat.

Selanjutnya akan membuat varian rasa baru, kata Gusthoni, yakni menambah varian rasa taro yang berwarna ungu.

“Jadi masih jarang dan mungkin tidak ada ice cream rasa taro. Sehingga selanjutnya kami akan menambah varian rasa pada produk LocalIce,” katanya.

Ia berharap produk lokal yang dibuatnya ini semakin banyak diminati oleh masyarakat. Terlebih bisa menjadi solusi untuk anak-anak yang tidak suka memakan sayuran.



Gusthoni juga menyampaikan terimakasih pada Universitas Dinamika Surabaya yang selama ini memberikan dukungan baik ide, wadah untuk berinovasi dalam mengembangkan localIce.