

## **Ice Cream Sawi Kreasi Mahasiswa Undika, *Low Calorie* & Tanpa Bahan Pengawet**

*D'Media* (23/03/2022) – Salah satu mahasiswa S1 Program Studi Manajemen Universitas Dinamika (STIKOM Surabaya) membuat sebuah inovasi baru dalam bisnis kuliner yaitu ice cream berbahan dasar sayur sawi. Adalah Mayang Viodita, mahasiswa asal Bangkalan Madura yang memproduksi kuliner manis *low calorie* yang diberi nama local ice cream ini.

“Semua berawal dari mata kuliah Kewirausahaan, dosen minta mahasiswa untuk membuat sebuah produk, akhirnya saya membuat ice cream dari bahan sawi ini,” tutur mahasiswa yang pernah menjadi Mentor Duta Kampus pada tahun 2019 ini. Setelah mendapat respon positif dari dosen dan teman-temannya, Mayang mencoba memasarkan produk local ice cream ini dengan mengikuti beberapa lomba, salah satunya adalah Lomba Koperasi Dana Hibah Jawa Timur pada tahun 2018. “Alhamdulillah menang dan dananya langsung saya belikan alat-alat penunjang produksi seperti blender, freezer, kemasan packaging dan masih banyak lagi,” ungkap Mayang.

Ide awal dari pembuatan produk ini adalah keinginan Mayang untuk menciptakan sebuah kreasi ice cream yang tetap manis namun dengan bahan-bahan premium, *low calorie* dan tanpa bahan pengawet. “Karena aku sendiri kalau makan ice cream takut sama kandungan yang ada di dalamnya, takut kalau kebanyakan gula bisa bikin gendut dan jadi timbul jerawat di wajah, tuturnya sembari tertawa. Dalam proses pengembangannya, Mayang mulai menambah jenis rasa ice cream buatannya antara lain rasa ubi ungu, cokelat, vanilla creamcheese, pisang, strawberry, blueberry, mangga, dan yang terbaru adalah capucino. “Kalau ice cream yang bahan dasar buah, saya pilih buah premium lalu saya frozen di freezer dan kalau ubi ungu dalam pembuatannya tidak pakai gula karena sudah manis,” jelas Mayang.

Mayang bercerita bahwa ia rutin memproduksi local ice cream setiap satu minggu sekali dan dalam sekali pembuatan bisa mencapai 400 cup. Banyaknya produksi ini karena Mayang memasarkan produk ini melalui online dan juga offline. “Secara offline saya jual di café, koperasi pondok pesantren, toko retail dan saya juga ada stock di rumah,” tegas Mayang. Ia pun juga aktif mengikuti kegiatan Ibu-ibu PKK di lingkungannya dan juga wilayah Bangkalan untuk mempromosikan produknya agar lebih dikenal masyarakat. Sedangkan untuk pemasaran online Mayang memanfaatkan sosial media Instagram yang bisa dikunjungi di *@localicreamku* dan juga pemesanan melalui *WhatsApp Business*.

Ice cream dengan 9 varian rasa ini memiliki beberapa ukuran penyajian dari cup dan liter. “Kalau yang cup mulai dari harga Rp 3.000 sampai Rp 20.000, ada ukuran 60ml, 120ml, 150ml dan 300ml,” terang Mayang. Selain itu ada pula yang kemasan 1 liter sampai 8 liter yang dibanderol dari harga Rp 50.000 hingga Rp 300.000. Saat ini Mayang berharap bisa segera memiliki kedai sendiri untuk menjual produknya. “Sekarang saya juga lagi ikut kelas untuk membuat ice cream gelato dan mulai merambah kerjasama dengan vendor catering pernikahan,” jelasnya. Tidak lupa ia pun juga berpesan kepada teman-temannya yang lain tidak menyerah, tidak stuck dan punya kemauan untuk berubah jadi lebih baik. **(Cla)**