

## Peningkatan Life Skills Remaja Karang Taruna dengan Biopreunership Pemanfaatan Ketela Rambat Menjadi Es Krim

Deden Ibnu Aqil\*, Adeng Hudaya, Hardian Mursito

Universitas Indraprasta PGRI

\*[den.aqil@gmail.com](mailto:den.aqil@gmail.com)

### Abstrak

Tujuan dari kegiatan ini adalah membantu meningkatkan *life skills* remaja karang taruna melalui *biopreneurship* dengan cara mengolah ubi yang umumnya dimasak dengan dikukus atau di goreng dalam kegiatan dibuat menjadi es krim. Berdasarkan potensi alam dan lahan pertanian di Bedahan, maka tim abdimas tertarik untuk mengembangkan pemanfaatan hasil kebun yang bisa dibudidayakan di lahan yang ada di Bedahan seperti tanaman ubi jalar atau ketela rambat. ketela rambat merupakan tanaman yang biasa di tanam oleh petani di Bedahan yang diolah menjadi makanan kukus, kolak atau menjadi gorengan. Ketela rambat dapat diolah menjadi es krim. Metode yang digunakan dalam kegiatan abdimas ini adalah metode demonstrasi yang melibatkan para pemuda karang taruna di kelurahan Bedahan. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan pertama penyadaran akan pentingnya *enterpreneursip* sebagai cara meningkatkan kesejahteraan. Kedua pelatihan membuat keterampilan membuat produk dari bahan hayati, ketela rambat menjadi es krim. Ketiga Pendampingan termasuk evaluasi pelaksanaan program abdimas. Hasil kegiatan ini adalah antusias remaja sangat baik dalam mengikuti pelatihan pembuatan es krim dengan bahan ketela rambat. Bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim memiliki nilai yang sangat ekonomis dan pelatihan ini dapat meningkatkan pemahaman dan *life skills* serta meningkatkan minat wirausaha remaja karang taruna kelurahan sawangan Kota Depok.

**Kata Kunci:** *life skills, biopreneurship, es krim, ketela rambat*

## *Increasing the Life Skills of Karang Taruna Teenage with Biopreunership Utilization Sweet Capitals Become Ice Cream*

### Abstract

*The purpose of this activity is to help improve the life skills of youth youth groups through biopreneurship by processing sweet potatoes which are generally cooked by steaming or frying in an activity made into ice cream. Based on the natural potential and agricultural land in Bedahan, the abdimas team is interested in developing the utilization of garden products that can be cultivated on existing land in Bedahan such as sweet potato or sweet potato plants. Sweet potato is a plant commonly planted by farmers in Bedahan which is processed into steamed food, compote or into fried food. Sweet potato can be processed into ice cream. The method used in this abdimas activity is a demonstration method involving youth youth organizations in Bedahan sub-district. This activity is carried out with the first several stages of awareness of the importance of entrepreneurship as a way to improve welfare. The second training made the skills to make products from biological ingredients, sweet potatoes into ice cream. The third mentoring includes evaluation of the implementation of the Community Service program. The result of this activity was that the youth's enthusiasm was very good in following the training in making ice cream with sweet potato ingredients. The ingredients used in the making of ice cream have a very economic value and this training can increase understanding and life skills and increase the interest of youth entrepreneurial youth groups, Sawangan Village, Depok City.*

**Keywords:** *life skills, biopreneurship, ice cream, sweet potatoes*

## PENDAHULUAN

Tingkat pengangguran di Kota Depok hingga kini masih mengkhawatirkan. Hal tersebut terjadi karena kesenjangan tingginya pertumbuhan penduduk dengan pertumbuhan ekonomi yang minim. Menurut Wali Kota Depok "Tingkat pengangguran walaupun berkurang setiap tahunnya, tetapi mengkhawatirkan terkait dengan masalah investasi, perusahaan, hotel dan sebagainya yang menyerap tenaga kerja, pertumbuhannya tidak seimbang dengan pertumbuhan penduduk pertumbuhan ekonomi Depok tak sampai tiga persen setiap tahun. Pertumbuhan penduduk 3,4 persen sampai 4 persen, sedangkan investasi di Kota Depok, investor yang datang



ke Kota Depok pertumbuhannya tidak sampai satu persen" (Arifianto, 2018).

Dinas Ketenagakerjaan Depok menyatakan bahwa pada tahun 2017 angkatan kerja jumlahnya ada 969.502 orang. Mereka yang saat ini bekerja jumlahnya 896.981 orang, sementara yang belum bekerja atau pengangguran ada 72.521 orang (Lova, 2019). Upaya dinas ketenagakerjaan Kota Depok terkait dengan tingginya jumlah pengangguran, pihaknya terus melakukan berbagai upaya untuk menekan angka pengangguran di tengah tingginya jumlah migrasi yang datang ke Depok pada usia produktif. Untuk menekan angka pengangguran salah satunya adalah dengan meningkatkan program penempatan dan perluasan kesempatan kerja melalui bursa kerja rutin yang ada di Depok. Dinas ketenagakerjaan Kota Depok juga menyebarkan informasi lowongan kerja ke masyarakat, serta melakukan pembinaan usaha mandiri, mensosialisasikan imbauan wali kota ke perusahaan-perusahaan yang ada di kota ini agar memprioritaskan penduduk lokal (Tim Viva, 2018).

Pemuda merupakan bagian dari sumber daya manusia yang perlu mendapat banyak perhatian karena di tangan generasi mudalah kelak akan meneruskan perjuangan pembangunan bangsa ini. Permasalahan yang muncul dalam proses pertumbuhan dan perkembangan generasi muda banyak mengalami masalah sosial seperti kenakalan remaja, narkoba, anak jalanan, pergaulan bebas, dan putus sekolah yang disebabkan faktor di dalam dirinya maupun di luar dirinya. Jika keadaan ini dibiarkan terus menerus akan mengakibatkan penurunan kualitas yang tajam. Penurunan kualitas tersebut dapat berupa kemampuan berpikir, kemampuan berusaha, dan bahkan kemauan diri mengembangkan pikiran.

Dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2009 tentang kepemudaan disebutkan bahwa, "Dalam pembaruan dan pembangunan bangsa, pemuda mempunyai fungsi dan peran yang sangat strategis sehingga perlu dikembangkan potensi dan perannya melalui penyadaran, pemberdayaan, dan pengembangan sebagai bagian dari pembangunan Nasional".

Dalam rangka untuk menanggulangi adanya penurunan kualitas pada generasi muda perlu dilakukannya kegiatan yang dapat berjalan terus-menerus yang melibatkan semua kalangan. Seperti kalangan keluarga, kalangan lembaga pendidikan, lingkungan masyarakat dan terutama pemuda itu sendiri sehingga potensi dan kreativitasnya dapat tersalurkan dengan baik. Dengan demikian, perlu adanya kerja sama pada semua kalangan, bukan hanya pada lembaga pendidikan saja yang pada umumnya bertugas menyalurkan potensi, kemampuan, dan sikap peserta didik untuk mewujudkan tujuan Nasional.

Tidak cukup melalui lembaga pendidikan melainkan melalui lingkungan masyarakat juga diperlukan, yaitu berupa organisasi agar dapat meningkatkan potensi kreativitas yang dimiliki para pemuda. Organisasi kemasyarakatan yang cukup populer di kalangan pemuda adalah Organisasi Karang Taruna. Organisasi Karang Taruna tidak semata-mata dirancang untuk mengisi kegiatan pemuda saja. Karang Taruna telah mengalami pasang surut dalam melakukan sejumlah aktivitas sehingga dapat diperhitungkan layak menjadi organisasi kepemudaan yang perlu diperhatikan eksistensinya.

Permasalahan pekerjaan pemuda di Bedahan saat ini adalah kegiatan kewirausahaan sangat minim dilakukan. minimnya sosialisasi membangun kewirausahaan berbasis lokal di usia muda oleh pihak terkait menyebabkan lebih banyak dari mereka yang bekerja di Jakarta dibanding berladang memanfaatkan ladang untuk meningkatkan kesejahteraan mereka, padahal jika diolah dengan baik akan dapat menjadi sumber pendapatan mereka dan juga masyarakat sekitar



Bedahan pada umumnya.

Komoditas tanaman dapat dijadikan ladang bisnis bagi yang berminat mengembangkannya. Ladang pertanian yang ditanam oleh petani di Bedahan selain singkong, pepaya, pisang adalah ubi ungu. Ubi ungu merupakan bahan makanan yang bisa diolah menjadi beragam bentuk sajian camilan nikmat. seperti menjadi keripik, salad buah, dadar gulung, *brownis*, puding dan juga es krim. Ubi Ungu selain dapat diolah seperti disebutkan tadi juga dapat diolah menjadi bahan makanan yang bernilai tinggi seperti makanan semi cair es krim yang dibuat dari Ubi Ungu.

Ubi ungu mengandung komposisi gizi yang baik untuk kesehatan seperti serat untuk menurunkan risiko diabetes dan peningkatan kesehatan usus, protein dan vitamin. Ubi ungu dapat dinikmati dengan nikmat dan digemari banyak orang mulai anak-anak sampai orang tua menjadi camilan yang nikmat yang sering juga disajikan sebagai hidangan tambahan dalam acara hajatan.

Pemasaran produk es krim tidak hanya di kantin sekolah. Tradisi hajatan sangat potensial menjadi sasaran produk es krim. Dalam satu minggu minimal satu warga di wilayah Bedahan Depok yang hajatan misalnya resepsi pernikahan, khitanan berpotensi sebagai peluang pemasaran produk es krim. pun turut menjadi sasarannya warung-warung yang biasa menjual minuman dingin bisa menjadi target pasar dari produk ini. Berdasarkan penelitian (Hafidhitama, et.al, 2017) di mana es krim yang dibuat dari ubi ungu muda sampai ungu tua memiliki protein, antosianin dan lemak

Pemanfaatan bahan hayati seperti Ubi Ungu menjadi es krim merupakan bagian dari pengembangan *biopreneurship*, yaitu tanaman ubi sebagai objek biotik diolah menjadi produk bernilai ekonomis dapat diproduksi dan juga dipasarkan berupa es krim yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya ekonomi pemuda. Tujuan dari kegiatan ini adalah membantu meningkatkan *life skills* remaja karang taruna melalui *biopreneurship* dengan cara mengolah ubi yang umumnya dimasak dengan dikukus atau di goreng dalam kegiatan dibuat menjadi es krim. Pembelajaran dengan *bioentrepreneurship* dapat meningkatkan minat berwirausaha dan *life skills* siswa SMK (Aqil, et.al, 2019).

Hasil penelitian Aqil, et al (2020) minat berwirausaha meningkat ketika setelah penerapan pembelajaran *bioentrepreneurship* di Madrasah Aliyah Darus Sholihin Depok. Peluang pengembangan ubi ungu dapat mendukung program diversifikasi konsumsi pangan seperti yang dilakukan di Jawa tengah yaitu dengan penggunaan bibit unggul, pengelolaan usaha ubi dan pupuk berimbang dosis (Sasongko, 2009). Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki berbagai macam hasil pertanian, di antaranya ubi jalar. Berdasarkan warna umbinya ubi jalar terdiri dari ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi jalar oranye, ubi jalar jingga dan ubi jalar ungu (Cahyono & Juanda, 2000). Rosadi & Aqil, (2020) memberikan kegiatan keterampilan di wilayah Kelurahan Bedahan berdasarkan atas potensi hasil kebun yang melimpah agar meningkatkan potensi ekonomi di wilayah tersebut.

Berdasarkan paparan di atas, penulis dan tim abdimas bermaksud melaksanakan kegiatan pemberdayaan yang bertujuan membantu meningkatkan *life skills* remaja karang taruna Kel. Bedahan melalui *biopreneurship* dengan cara mengolah ubi ungu menjadi es krim.

## METODE PELAKSANAAN

KANGMAS is a journal published by Neolectura, issued three times in one year. KANGMAS is a scientific publication media in the form of conceptual paper and field research related to social service work. It is hoped that KANGMAS can become a media for academics and researchers to publish their social service work and become a reference source for the development of social and humanity.

**Our focus:**  
Social Service

**Our Scope:**  
Humanities,  
Education,  
Management,  
History,  
Economics,  
Linguistics,  
Literature,  
Religion,  
Politics,  
Sociology,  
Anthropology,  
and other social service works.





Metode yang digunakan dalam kegiatan abdimas ini adalah metode demonstrasi yang melibatkan para pemuda karang taruna di kelurahan Bedahan Kecamatan Sawangan. Kegiatan abdimas ini dilaksanakan di Aula kelurahan Bedahan Kegiatan ini dilakukan dengan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan motivasi *enterpreunership*

Sosialisasi dan motivasi pentingnya *enterpreunership* atau kewirausahaan sebagai cara meningkatkan ekonomi. Pemuda diberikan penyadaran akan *enterpreunership* di mana 9 dari 10 pintu rezeki berasal dari kegiatan *enterpreuner*.

2. Pelatihan keterampilan membuat produk dari bahan hayati/*biopreunership*.

Pelatihan keterampilan dalam membuat produk dari bahan hayati atau produk *biopreunership* dengan menyiapkan bahan berikut :

- 500 gram ubi rambat kukus
- 250 ml *whipping cream* cair
- 200 ml susu cair
- 30 gram susu bubuk
- 4 sendok makan gula pasir
- 1 *sachet* kental manis putih

Dengan langkah singkat sebagai berikut:

- Ubi ungu yang sudah dikukus dihaluskan dengan blender;
- Kemudian ditambahkan gula pasir dan susu cair. Diaduk *whip cream* dengan air es;
- Lalu ditambahkan ubi yang sudah di blender, lalu diaduk dengan *mixer*;
- Es krim disimpan di *box plastic* lalu dibekukan minimal tiga jam. Setelah itu dapat dihidangkan dengan beragam *topping*.

3. Pendampingan kegiatan

Pendampingan setelah pelaksanaan kegiatan abdimas, yaitu tim abdimas *me-monitoring* kegiatan membuat es krim yang dilakukan oleh pemuda setelah kegiatan abdimas dilaksanakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan kegiatan masyarakat ini, terlebih dahulu kami memberikan materi kepada Remaja Karang Taruna Bedahan Sawangan Kota Depok, adapun materi yang di sampaikan adalah terkait dengan kewirausahaan yang meliputi:

- Motivasi berwirausaha
- Ciri-ciri wirausaha yang berhasil
- Faktor-faktor dalam berwirausaha
- Cara memasarkan produk
- Potensi alam yang ada di kelurahan Bedahan Sawangan Kota Depok
- Cara pembuatan es krim dengan variasi rasa

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung dan beberapa kendala yang dihadapi. Adapun faktor pendukung dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- Remaja Karang Taruna Kelurahan Bedahan sangat antusias mengikuti pelatihan
- Peserta memiliki minat yang baik dalam pembuatan produk dari hasil bumi (es krim ubi)
- Tempat pelatihan yang sangat memadai



4. Remaja memiliki keinginan yang kuat untuk mendapatkan ilmu yang baru dalam pengolahan sumber daya alam

Setelah kami selesai melakukan pelatihan, kami memberikan angket kepada remaja karang taruna guna merespons kegiatan yang sudah dilakukan. Jumlah peserta yang hadir dalam kegiatan abdimas ini berjumlah 20 orang pemuda. Adapun hasil angket yang didapatkan dari remaja karang taruna adalah sebagai berikut:

1. Kepuasan peserta terhadap pelatihan pembuatan es krim



Gambar 1. Diagram kepuasan peserta terhadap pelatihan

Dari gambar di atas menunjukkan bahwa kepuasan pelatihan pembuatan es krim sangat tinggi, hal ini terlihat dari persentase hasil pengisian angket secara berturut-turut: sangat puas 65%, puas 35%, 0% kurang Puas, dan 0% tidak puas. Kepuasan ini muncul dikarenakan remaja bisa langsung melakukan pembuatan es krim sendiri dengan di damping oleh tim, selain itu para remaja bisa langsung mencicipi hasil es krim buatan sendiri. Berdasarkan hasil penelitian (Siswati, V. Bintoro, & N. Nurwantoro, 2019) meningkatkan kecepatan leleh dan total padatan es krim ubi jalar ungu dan menghasilkan kualitas es krim yang disukai oleh panelis es krim.

Penelitian (Wahyuni, R., 2010) menyebutkan bahwa Kecepatan meleleh es krim sangat dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya Es krim yang baik adalah es krim yang tahan terhadap pelelehan pada saat dihidangkan pada suhu ruang. Semakin banyak siklus pengocokan-pembekuan yang dilakukan maka semakin lembut es krim ubi jalar ungu yang dihasilkan (Oktafiyani, A.d. U. M. Susilo, 2019). Es krim yang cepat meleleh kurang disukai oleh pencinta es krim. Seperti terlihat pada gambar sebagai berikut:



Gambar 2. Proses pembuatan es krim oleh remaja karang taruna

KANGMAS is a journal published by Neolectura, issued three times in one year. KANGMAS is a scientific publication media in the form of conceptual paper and field research related to social service work. It is hoped that KANGMAS can become a media for academics and researchers to publish their social service work and become a reference source for the development of social and humanity.

**Our focus:**  
Social Service

**Our Scope:**  
Humanities,  
Education,  
Management,  
History,  
Economics,  
Linguistics,  
Literature,  
Religion,  
Politics,  
Sociology,  
Anthropology,  
and other social service works.



Gambar 3. Produk es krim buatan remaja karang taruna

2. Pelatihan pembuatan es krim ubi dapat menambah wawasan baru



Gambar 4. diagram pelatihan pembuatan es krim ubi dapat menambah wawasan baru

Gambar di atas menunjukkan bahwa remaja karang taruna dapat menambah wawasan barunya melalui pelatihan pembuatan es krim dari ubi. Dari 20 peserta yang mengikuti pelatihan 60% yang menyatakan setuju, 40% setuju, 0% kurang setuju dan 0% tidak setuju.

Peserta pelatihan menyatakan sangat setuju dan setuju terkait dengan pelatihan pembuatan es krim merupakan hal yang baru bagi mereka karena selama ini mereka mengonsumsi ubi hanya dengan di rebus dan digoreng saja. Pembuatan es krim berbahan dari ubi jalar merupakan suatu inovasi dari pengolahan pangan. Hudaya, A., Aqil, D., & Masri, Z (2020) menyampaikan bahwa kegiatan pemberdayaan dengan biopreneurship yang dilakukan di pesantren juga dapat meningkatkan minat wirausaha santri dan pelatihan pembuatan es krim ubi dapat menambah kemampuan dalam mengolah bahan hayati.



Gambar 5. Diagram pelatihan pembuatan es krim ubi dapat menambah kemampuan dalam mengolah bahan hayati



Berdasarkan gambar di atas menunjukkan bahwa 60% siswa sangat setuju, 40% setuju, 0% tidak setuju dan 0% sangat tidak setuju terhadap pelaksanaan pelatihan pembuatan es krim dari bahan ubi jalar dapat menambah wawasan baru dalam mengolah bahan hayati.

Di era yang modern ini seorang remaja sangat dituntut untuk memiliki kemampuan/kompetensi pada bidang-bidang tertentu. Misalnya adalah dalam pengolahan bahan hayati, hal ini bertujuan agar remaja tidak berperilaku konsumtif serba instan akan tetapi ia mampu melakukan inovasi sehingga mampu menciptakan produk sendiri yang akan meningkatkan produktivitas dari para remaja.

Seperti halnya yang dilakukan oleh remaja karang taruna kelurahan sawangan mereka sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan es krim berbahan ubi jalar. Remaja karang taruna sangat setuju bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan es krim ubi menambah kemampuan dalam mengolah bahan hayati, seperti terlihat pada gambar di atas.

Pengelolaan bahan hayati juga perlu kreativitas dalam membuatnya yaitu dapat juga ditambah dengan bahan-bahan lain seperti (Affandi, D.R & S.Handajani, 2011) menyatakan bahwa es krim ubi jalar ungu apabila ditambah susu sapi merupakan es krim yang paling disukai. Hasil penelitian (Oksilia., Syafutri, M. I., & Lidiasari, E, 2012) juga menambahkan bahwa es krim modifikasi dengan penambahan timun suri dan sari kelapa merupakan formula es krim terbaik. Hasil penelitian yang dilakukan (Baitirahmana.A, N.P. Utamib, 2019) menunjukkan bahwa pemberian ubi jalar berpengaruh terhadap sifat organoleptik es krim berupa warna, aroma, rasa, dan tekstur yang bervariasi.

### 3. Pelatihan pembuatan es krim ubi dapat meningkatkan minat wirausaha



Gambar 6. Diagram Pelatihan pembuatan es krim ubi dapat meningkatkan minat wirausaha

Gambar di atas menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan es krim berbahan ubi jalar sangat meningkatkan minat remaja dalam berwirausaha, hal ini terlihat dari persentase hasil pengisian angket secara berturut-turut: sangat setuju 50%, setuju 50%, 0% kurang setuju, dan 0% sangat tidak setuju. Mereka menyatakan sangat setuju terkait peningkatan minat berwirausaha karena bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim ini sangat bernilai ekonomis akan tetapi mampu mendatangkan keuntungan yang banyak. Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh (Aqil, D., Hudaya, A., & Arifin, Z, 2019) menyebutkan bahwa penerapan *bioenterpreneurship* dapat meningkatkan minat berwirausaha dan *life skills* siswa sebelum dan sesudah siswa SMK melakukan praktik pembelajaran. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Wulansari & Aqil (2020) juga memperkuat bahwa *biorpreneurship* dapat mendorong santri di Pondok Pesantren Ar-Rahman mengembangkan kegiatan

KANGMAS is a journal published by Neolectura, issued three times in one year. KANGMAS is a scientific publication media in the form of conceptual paper and field research related to social service work. It is hoped that KANGMAS can become a media for academics and researchers to publish their social service work and become a reference source for the development of social and humanity.

**Our focus:**  
Social Service

**Our Scope:**  
Humanities,  
Education,  
Management,  
History,  
Economics,  
Linguistics,  
Literature,  
Religion,  
Politics,  
Sociology,  
Anthropology,  
and other social service works.



*enterpreneurship* khususnya melalui produk-produk biologi.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang di dapat dari kegiatan di atas dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan es krim ubi dapat menambah wawasan baru dan *life skill* atau keterampilan dalam mengolah bahan ubi rambat menjadi es krim sebesar 60% siswa sangat setuju & 40% setuju terhadap pelaksanaan kegiatan tersebut dan kegiatan tersebut juga dapat meningkatkan minat wirausaha yaitu dengan 50% setuju & 50% sangat setuju untuk memulai wirausaha es krim ubi atau ketela rambat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi. D.R, S.Handajani. (2011).Es Krim Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas): Tinjauan Sifat Sensoris, Fisik, Kimia, Dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 94-103.
- Arifianto. B. (2018). Angka Pengangguran Kota Depok Mengkhawatirkan. Retrieved Maret, 26, 2018 from <https://www.pikiran-rakyat.com/jawa-barat/2018/03/26/angka-pengangguran-kota-depok-mengkhawatirkan>.
- Aqil, D.I, Hudaya A., Wulansari.L.(2020). Learning innovation through biopreneurship to improve the interest of entrepreneurs of madrasah aliyah students based on boarding school. *Journal of Education and Learning (EduLearn)*, 14(1), 47-54.
- Aqil, D.I, Hudaya A., Masri. Z. (2019). Meningkatkan Life Skills Dan Minat Wirausaha Melalui Bioentrepreneurship Siswa SMK. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani*, 3(1), 33-47.
- Aqil, D., Hudaya, A., & Arifin, Z. (2019). Penerapan Pembelajaran Bioentrepreneurship untuk Meningkatkan Life Skills dan Minat Wirausaha Siswa SMK. *Jurnal Inspirasi Pendidikan*, 9(2), 95-102.
- Baitirahmana.A, N.P. Utamib. (2019). Pengaruh Penambahan Varian Ubi Jalar terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 11-16.
- Cahyono. B. & Juanda, D. (2000). *Ubi Jalar*. Yogyakarta: Kanisius
- Hafidhitama, Y. M. Lubis, M. I. Sulaiman1. (2017). Kajian Pembuatan Es Krim Berbahan Dasar Ubi Jalar (Ipomoea batatas L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(4), 484-490.
- Hudaya, A., Aqil, D., & Masri, Z. (2020). Pemberdayaan remaja pesantren melalui biopreneurship pembuatan nugget tempe guna menumbuhkan minat berwirausaha. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(1), 36-44.
- Lova, C. (2019). Menaker Soroti Angka Pengangguran yang Masih Tinggi di Depok. Retrieved Agustus 14, 2019, from <https://megapolitan.kompas.com/read/2019/01/19/06415361/menaker-soroti-angka-pengangguran-yang-masih-tinggi-di-depok>.
- Oksilia, Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. (2012). Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (cucumis melo l.) Dan sari kedelai [Characteristics of Modified Ice Cream Formulated with Cucumis melo L. Puree and Soybean Milk]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23 (1), 17-22.
- Oktafiyani,. A,d. U. M. Susilo.(2019). Pembuatan es krim ubi jalar ungu dengan

Vol. 2, No. 2,  
July, 2021,  
pp. 183–191

e-ISSN:  
2722-2004

Increasing the  
Life Skills of  
Karang  
Taruna  
Teenage with  
Biopreneurship  
Utilization  
Sweet  
Capitals  
Become Ice  
Cream

D. I. Aqil,  
A. Hudaya,  
H. Mursito





- variasi Jumlah siklus pengocokan–pembekuan. *Jurnal Pertanian dan Pangan Agrofood*, 1 (2), 20-26.
- Rosadi, N., & Aqil, D. I. (2020). Empowerment of Mosque Youth through Regional Potential Entrepreneurship Skills in Bedahan Sawangan Village, Depok. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 188–192.
- Sasongko. (2009). Perkembangan Ubi Jalar Dan Peluang Pengembangannya Untuk Mendukung Program Percepatan Diversifikasi Konsumsi Pangan Di Jawa Tengah. *Jurnal Media Agro*, 5(1),36-43.
- Siswati, V. Bintoro, and N. Nurwantoro. (2019). Karakteristik Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Dengan Penambahan Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Penstabil, *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 121-126.
- Tim VIVA. (2018). Angka Pengangguran di Depok Capai 72 Ribu Orang. Retrieved Desember 3, 2018, from <https://www.viva.co.id/berita/bisnis/1099859-angka-pengangguran-di-depok-capai-72-ribu-orang>.
- Wahyuni, R. (2010). Kajian kualitas umbi ubi jalar sebagai substitusi susu skim dalam pembuatan es krim. *Jurnal Agromix*, 1(3), 46-57.
- Wulasari, L., & Aqil, D. I. (2020). PKM Empowering Youth Pesantren with Biopreneurship through Pontianak Banana Product Packaging. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–7.

KANGMAS is a journal published by Neolectura, issued three times in one year. KANGMAS is a scientific publication media in the form of conceptual paper and field research related to social service work. It is hoped that KANGMAS can become a media for academics and researchers to publish their social service work and become a reference source for the development of social and humanity.

**Our focus:**  
Social Service

**Our Scope:**  
Humanities,  
Education,  
Management,  
History,  
Economics,  
Linguistics,  
Literature,  
Religion,  
Politics,  
Sociology,  
Anthropology,  
and other social service works.

