

Pelatihan dan Pengabdian Pembuatan Mochi sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa

Muhammad Ferdy Arianto¹, Taqwanur^{2*}, M. Azie Azizman Nafis³, Ahmad Syafiul Anam⁴, M. Iqbal Hasan⁵, Maghfiroh⁴, Mufidatus Sholihah¹, Safira Dwi Sekarsari Santoso¹, Muhammad Fachrul Adhim²

¹Program Studi Desain Komunikasi Visual, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia;

²Program Studi Teknik Industri, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia;

³Program Studi Akuntansi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia;

⁴Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia;

⁵Program Studi Teknik Informatika, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia.

Abstrak

Desa Banjar Kemuning memiliki potensi sumber daya laut yang melimpah namun belum sepenuhnya dioptimalkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat, sehingga diperlukan diversifikasi produk berbasis lokal. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pembuatan kue mochi, yang melibatkan 40 ibu rumah tangga dari kelompok PKK dengan metode demonstrasi dan praktik langsung. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam membuat mochi berkualitas baik, sekaligus meningkatkan minat masyarakat dalam mengembangkan usaha kecil berbasis lokal. Inovasi ini memberikan perspektif baru dalam memanfaatkan sumber daya lokal sebagai langkah pemberdayaan ekonomi desa secara berkelanjutan. Implikasi program ini mencakup pengembangan produk, strategi pemasaran, dan pembentukan kelompok usaha untuk mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat.

Kata kunci

Pelatihan pembuatan mochi; Pengabdian masyarakat; Diversifikasi produk

Abstract

Banjar Kemuning Village has abundant marine resource potential but has not been fully optimized to improve the community's economy, so local-based product diversification is needed. This community service aims to empower the community through making mochi cakes, involving 40 housewives from the PKK group with demonstration and direct practice methods. The results of the community service showed an increase in participants' skills in making good quality mochi while increasing community interest in developing locally based small businesses. This innovation provides a new perspective in utilizing local resources to empower the village economy sustainably. The implications of this program include product development, marketing strategies, and the formation of business groups to support the sustainability of the community's economy.

Keywords

Mochi-making training; Community service; Product diversification

Korespondensi
Taqwanur
taqwanur.tin@unusida.ac.id

Pendahuluan

Indonesia sebagai negara maritim dengan garis pantai yang panjang memiliki kekayaan sumber daya laut yang melimpah. Lebih dari 17.000 pulau dan luas wilayah laut yang lebih besar dibandingkan dengan daratan, Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor maritim. Potensi ini tidak hanya terbatas pada perikanan, tetapi juga mencakup mineral kelautan, industri pelayaran, wisata bahari, dan berbagai industri kemaritiman lainnya (Asy'ari *et al.*, 2023; Koesnadi *et al.*, 2023). Desa Banjar Kemuning, salah satu desa dengan potensi besar di sektor perikanan, namun belum sepenuhnya memanfaatkan potensi tersebut untuk meningkatkan ekonomi lokal. Desa ini terletak sekitar 15 km dari pusat Kabupaten Sidoarjo dengan ketinggian 5 meter di atas permukaan air laut dan luas wilayah 384,689 hektare. Potensi utama Desa Banjar Kemuning terletak pada sektor perikanan, khususnya penangkapan kerang kuning. Hasil tangkapan kerang kuning yang melimpah dapat diolah menjadi berbagai produk olahan dengan nilai ekonomis tinggi, seperti kerupuk, bakso, kripik, dan sate kerang.

Selain sektor perikanan, Desa Banjar Kemuning juga memiliki potensi wisata yang sangat menarik. Keberadaan makam Dewi Sekardadu, hutan bakau, dan akses ke laut menjadikan desa ini sebagai destinasi wisata yang potensial. Potensi wisata ini dapat dikembangkan lebih lanjut untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan perekonomian daerah. Pengembangan objek wisata yang melibatkan produk lokal dapat meningkatkan daya tarik wisata dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat (Usman *et al.*, 2023). Selain itu, pelatihan kewirausahaan yang efektif dapat menghasilkan dampak positif pada ekonomi lokal, dengan menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan rumah tangga (Marjanah, Setyoko and Wahyuni, 2022; Sari *et al.*, 2023). Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah hasil laut dan memberdayakan masyarakat adalah melalui pengembangan produk makanan olahan yang unik dan bernilai ekonomis tinggi.

Desa Banjar Kemuning menghadapi tantangan dalam diversifikasi produk olahan lokal, meskipun melimpahnya hasil laut seperti kerang kuning. Urgensi pengabdian masyarakat ini adalah memperkenalkan inovasi makanan olahan seperti kue mochi untuk meningkatkan keterampilan, pendapatan, dan ekonomi lokal. Pelatihan pembuatan kue mochi bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, membuka peluang usaha baru, serta meningkatkan pendapatan, sambil menghasilkan produk olahan yang mampu memenuhi kebutuhan pasar yang terus berkembang, khususnya di sektor makanan inovatif dan berkualitas tinggi (Juarsa and Sangadah, 2024). Kue mochi, yang dikenal dengan teksturnya yang lembut dan kenyal, merupakan salah satu produk pangan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Hal ini disebabkan oleh kemampuannya untuk diolah dengan berbagai variasi rasa dan isian, menjadikannya sebagai makanan ringan yang menarik bagi konsumen. Mochi, yang terbuat dari tepung ketan, memiliki karakteristik unik berupa kelembutan, kekenyalan, rasa manis khas, serta bentuk bulat yang lembut dan sedikit lengket, menjadikannya pilihan menarik untuk variasi rasa.

Pada penelitian yang dilakukan oleh (Khairiyah *et al.*, 2024), penggunaan jus kulit buah naga merah sebagai pengganti pewarna sintesis menunjukkan bahwa mochi dapat dimodifikasi secara visual dan fungsional, meningkatkan daya tariknya di pasar. Selain itu, substitusi bahan baku dalam pembuatan mochi, seperti penambahan ekstrak dari bahan alami seperti ubi jalar ungu dan bit, tidak hanya meningkatkan nilai gizi tetapi juga memberikan variasi rasa yang menarik bagi konsumen (Mustofa, Pratiwi and Widanti, 2023). Hal ini menunjukkan bahwa mochi dapat diadaptasi untuk memenuhi preferensi konsumen yang semakin beragam.

Pengabdian masyarakat melalui pelatihan keterampilan, seperti pembuatan mochi, tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi mereka. Pengabdian masyarakat di Sidoarjo berupa inovasi pemanfaatan limbah sampah menjadi paving block (Madaniah *et al.*, 2024) dan peran nomor induk berusaha dan sertifikat halal dalam meningkatkan nilai jual UMKM (Sefriana *et al.*, 2024) telah dilaksanakan. Namun, pengabdian masyarakat terkait pelatihan dan pengabdian pembuatan mochi sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat desa belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Banjar Kemuning melalui pelatihan pembuatan kue mochi guna meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha baru, dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa. Inovasi ini menghadirkan pendekatan unik dalam

pengembangan produk lokal, menjadikan kue mochi sebagai pilihan unggulan yang sesuai dengan potensi desa sekaligus menjawab kebutuhan pasar yang terus berkembang.

Metode

Pengabdian masyarakat melalui diversifikasi produk olahan berbasis lokal dapat meningkatkan ekonomi desa dan mengurangi ketergantungan pada produk mentah. Pelatihan kewirausahaan telah terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat, seperti yang dibuktikan pada pengolahan hasil laut sebelumnya. Pendekatan yang digunakan adalah metode partisipatif melalui demonstrasi dan praktik langsung. Tahapan meliputi pemaparan materi, pelatihan pembuatan, diskusi kendala, dan evaluasi hasil. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Banjar Kemuning, Kecamatan Sedati, Jawa Timur, pada tanggal 20 Agustus 2024. Responden dalam kegiatan ini adalah para ibu anggota PKK yang aktif dalam program Kegiatan PKK Desa. Jumlah responden dalam kegiatan ini adalah 40 orang.

Olahan produk yang dikembangkan dalam kegiatan ini adalah pembuatan mochi dengan bahan yang digunakan adalah tepung ketan. Tepung ketan dipilih sebagai bahan utama pembuatan mochi karena mudah diperoleh di Desa Banjar Kemuning, yang dikenal sebagai desa penghasil kekayaan laut. Proses pengolahan hasil laut di desa ini juga menghasilkan tepung ketan sebagai produk sampingan yang melimpah.

Pelatihan pembuatan mochi dilakukan dengan beberapa tahapan diantaranya adalah perizinan kepada *stakeholder*, konfirmasi kepada desa setempat, mengidentifikasi hasil pertanian, diskusi atau sharing mengenai kendala yang didapatkan di desa tersebut. Proses perizinan pertama yaitu dengan mengirimkan surat dan mendatangi desa tersebut untuk menanyakan kesediaan dijadikan sebagai lahan dalam kegiatan pelatihan tersebut. Tahapan lain yang dilakukan dalam kegiatan ini setelah proses perizinan selesai dilakukan, selanjutnya adalah pemaparan materi mengenai pelatihan pembuatan kue mochi.

Adapun tahapan-tahapannya yaitu:

1. Tahap pertama, pemaparan materi
Papan materi yang dilakukan dalam pelatihan ini mencakup proses pembuatan kue mochi. Tujuan dari paparan materi ini adalah untuk memberikan informasi dan meningkatkan pengetahuan pada masyarakat di Desa Bekut. Pada kegiatan ini teknis kegiatan yang dilakukan yaitu mamaparkan materi langsung kepada K PKK yang tergabung di Desa Banjar Kemuning. Presentasi ini menggunakan infokus dan laptop sebagai instrumen pelengkap pada kegiatan ini.
2. Tahap kedua, proses pembuatan kue mochi
Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue mochi adalah tepung ketan, vanili, gula pasir halus, susu cair, tepung tapioka, kacang tanah halus, gula, dan air. Alat yang digunakan adalah kompor, dandang, baskom, timbangan, wajan, spatula, sendok, saringan, dan loyang.
3. Tahap ketiga, diskusi kegiatan
Pada tahapan ini membahas mengenai tahapan diskusi yang dilakukan berupa kendala saat proses pembuatan kue mochi, teknis pembuatan kue mochi, dan hasil akhir dari produk tersebut. Teknis lain yang dilakukan adalah dengan mewawancarai langsung Ibu-Ibu PKK mengenai total kegiatan yang sudah berlangsung.
4. Tahap keempat, evaluasi
Kegiatan yang telah selesai dilakukan selanjutnya adalah melakukan evaluasi yang mencakup dari rasa, aroma, bentuk, tekstur, warna. Dari empat evaluasi tersebut juga dilakukan sesi diskusi mengenai keberlanjutan dari produk yang telah dikembangkan agar produk yang telah diolah tidak menjadi hasil yang mengendap dan tidak dapat dimanfaatkan. Selain itu juga menanyakan kesulitan dalam pengolahan dari bahan baku sampai bahan jadi.

Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk mengevaluasi perubahan keterampilan peserta, kualitas produk, dan minat masyarakat dalam melanjutkan usaha. Metode ini dirancang untuk memastikan pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga berkontribusi pada keberlanjutan usaha dan pemberdayaan ekonomi desa.

Hasil dan Pembahasan

Hasil dari kegiatan pelatihan pembuatan kue mochi di Desa Banjar Kemuning secara efektif menjawab tujuan penelitian, yaitu memberdayakan masyarakat melalui diversifikasi produk lokal dan peningkatan keterampilan seperti yang ditunjukkan pada gambar 1. Salah satu program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan adalah pelatihan pembuatan kue mochi bersama Ibu-Ibu PKK. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk melatih keterampilan, tetapi juga memperkenalkan kue mochi, salah satu kue basah yang sedang populer saat ini. Diharapkan, pelatihan ini dapat memberikan manfaat yang nyata sekaligus menambah wawasan bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Banjar Kemuning.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kue Mochi Oleh Ibu-Ibu PKK Desa Banjar Kemuning

Pada pelaksanaan pelatihan ini, pengabdian terlebih dahulu melakukan wawancara dengan salah satu kader Ibu-Ibu PKK untuk mendapatkan informasi terkait perkembangan UMKM di Desa Banjar Kemuning. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2024.

Kegiatan pendampingan pembuatan kue mochi berlangsung mulai pukul 10.00 WIB hingga selesai seperti yang ditunjukkan pada gambar 2. Antusiasme tinggi ditunjukkan oleh Ibu-Ibu PKK dalam mengikuti pelatihan ini, terlihat dari keseriusan mereka menyimak pemaparan materi, bahkan beberapa peserta mencatat informasi penting terkait alat, bahan, dan prosedur pembuatan kue mochi. Pelatihan ini didukung penuh oleh Pemerintah Desa Banjar Kemuning, yang menyediakan gedung serba guna sebagai lokasi pelatihan, lengkap dengan fasilitas pendukung seperti proyektor, kompor, dandang, piring, baskom, dan perlengkapan lainnya. Dukungan ini mencerminkan semangat kolaborasi yang baik antara tim pelatih dan kelompok Ibu-Ibu PKK, sekaligus menunjukkan kesungguhan masyarakat dalam memanfaatkan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan mereka.



Gambar 2. Foto Bersama Setelah Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Kue Mochi

Pelatihan ini juga membawa dampak positif dengan menghadirkan inovasi baru bagi desa, berpotensi meningkatkan nilai ekonominya. Melalui kegiatan ini, Ibu-Ibu PKK yang telah mengikuti pelatihan diharapkan mampu menghasilkan produk olahan berbahan dasar tepung ketan yang bernilai jual tinggi. Kegiatan pelatihan juga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta dapat memandirikan peserta dalam mengolah produk yang bernilai ekonomi.

Hasil pembuatan kue mochi dalam pelatihan ini terbukti berhasil, berdasarkan wawancara langsung dengan Ibu-Ibu PKK yang menyatakan bahwa rasa telah sesuai dengan harapan. Selain itu, bentuk, tekstur, dan aroma juga mencerminkan karakteristik mochi pada umumnya. Meskipun desa ini sebelumnya memiliki produk olahan, keterbatasan bahan baku utama menjadi kendala dalam pengembangan produk tersebut. Oleh karena itu, melalui diskusi dan kesepakatan bersama, kue mochi diusulkan sebagai produk unggulan desa. Respon peserta pelatihan pun sangat positif, dengan ketertarikan lanjutan terhadap pembuatan mochi karena bahan baku yang melimpah serta pengenalan terhadap bahan tersebut yang masih tergolong baru bagi mereka.

Limitasi

Kajian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terbatas pada tingkat desa atau kelurahan yaitu Desa Banjar Kemuning di Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan kue mochi ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Banjar Kemuning melalui diversifikasi produk lokal bernilai tambah, dengan fokus pada peningkatan keterampilan dan pendapatan masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta, yang terdiri dari 40 ibu rumah tangga anggota PKK, berhasil memproduksi kue mochi dengan kualitas baik dalam hal rasa, tekstur, bentuk, dan aroma. Selain meningkatkan keterampilan teknis, pelatihan ini juga memotivasi peserta untuk mengembangkan usaha kecil berbasis mochi sebagai produk unggulan desa, yang berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan, terutama pada cakupan geografis yang hanya mencakup Desa Banjar Kemuning dan evaluasi yang masih bersifat jangka pendek. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk mengeksplorasi strategi pemasaran produk mochi, pembentukan kelompok usaha, menganalisis dampak jangka panjang terhadap ekonomi desa, dan mengembangkan variasi produk berbasis bahan lokal lainnya. Temuan ini menegaskan pentingnya pelatihan berbasis masyarakat sebagai sarana untuk meningkatkan kemandirian ekonomi, dengan implikasi perlunya pengembangan berkelanjutan pada aspek produk, pemasaran, dan pembentukan kelompok usaha.

Konflik Kepentingan

Tidak ada potensi konflik kepentingan yang relevan dengan artikel ini.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa, Ibu-Ibu PKK dan warga Desa Banjar Kemuning di Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo atas kerjasama dan dukungan sebagai mitra pengabdian kepada masyarakat.

Daftar Pustaka

Asy'ari, M.F. *et al.* (2023) 'Implementasi Blue Economy di Indonesia Melalui Coral Triangle Initiative on Coral Reefs, Fisheries, And Food Security (Cti - Cff)', *Jurnal Al Azhar Indonesia Seri Ilmu Sosial*, 4(2), p. 89. Available at: <https://doi.org/10.36722/jaiss.v4i2.1978>.

Juarsa, R.P. and Sangadah, H.A. (2024) 'Potensi Investasi Industri Hilir Rumput Laut di Provinsi Kepulauan Riau', *Indonesian Journal of Agricultural Economics*, 14(2), p. 41. Available at: <https://doi.org/10.31258/ijae.14.2.44-55>.

Khairiyah, Z. *et al.* (2024) 'Quality of Mochi with Red Dragon Fruit Peel Juice Substitution', *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 6(1), p. 78. Available at: <https://doi.org/10.24036/jptbt.v6i1.26766>.

Koesnadi, G.L. *et al.* (2023) 'Pengelompokan Provinsi Berdasarkan Prioritas Potensi Sektor Maritim Indikator Blue Economy Menggunakan Analisis Cluster Average Linkage', *Jurnal Sains Matematika dan Statistika*, 9(1), p. 65. Available at: <https://doi.org/10.24014/jsms.v9i1.20291>.

- Madaniah, A.N. *et al.* (2024) 'Inovasi Pemanfaatan Limbah Sampah Menjadi Paving Block di Desa Kalanganyar Sidoarjo', *Nusantara Community Empowerment Review*, 2(2), pp. 37–42. Available at: <https://doi.org/10.55732/ncer.v2i2.1309>.
- Marjanah, M., Setyoko, S. and Wahyuni, A. (2022) 'Diversifikasi Ikan Bandeng Sebagai Produk Makanan untuk Menumbuhkan Wirausaha Kreatif Bagi Kelompok PKK Payabujuk Tunong Langsa', *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), pp. 78–86. Available at: <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v5i1.11194>.
- Mustofa, A., Pratiwi, L.D. and Widanti, Y.A. (2023) 'Aktifitas Antioksidan Kue Mochi dengan Penambahan Ekstrak Beras Ketan Hitam, Ubi Jalar Ungu dan Buah Bit', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), p. 75. Available at: <https://doi.org/10.20961/jthp.v16i1.60407>.
- Sari, J. *et al.* (2023) 'Pelatihan Kewirausahaan Bagi Wanita Kampung Perikanan Rumput Laut Sidoarjo Melalui Perspektif SWOT', *SHARE 'SHaring-Action-Reflection'*, 9(1), pp. 30–38. Available at: <https://doi.org/10.9744/share.9.1.30-38>.
- Sefriana, T. *et al.* (2024) 'Peran Nomor Induk Berusaha dan Sertifikat Halal dalam Meningkatkan Nilai Jual UMKM', *Nusantara Community Empowerment Review*, 2(2), pp. 43–50. Available at: <https://doi.org/10.55732/ncer.v2i2.1316>.
- Usman, M.L.L. *et al.* (2023) 'Pengembangan Objek Wisata Tampomas Desa Gentasari Banjarnegara', *Bantenese: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), pp. 335–345. Available at: <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v5i2.7519>.