

---

## Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Dan Remaja Putri Dalam Pembuatan Mochi Substitusi Kacang Hijau

Slamet Widodo <sup>1\*</sup>, Gawarti <sup>2\*</sup>, Ratnawati <sup>3\*</sup>, Muliani <sup>4\*</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Negeri Makassar/Makassar, Indonesia

\*slamet.widodo@unm.ac.id

---

### Article History:

Received: 18-05-2025

Revised: 30-05-2025

Accepted: 09-06-2025

**Keywords:** Tepung, Kacang Hijau, Mochi.

**Abstrak:** Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan adalah salah satu Kabupaten yang ada di Propinsi Sulawesi Selatan. Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Mochi merupakan makanan yang berasal dari Jepang tetapi telah masuk ke Indonesia dengan mengalami proses kulturasi. Kue mochi merupakan salah satu makanan yang terbuat dari tepung ketan yang dibentuk bulat berisi kacang tanah sangrai yang dicampur dengan gula dan ditaburi oleh tepung maizena. Kue mochi memiliki tekstur yang kenyal dan lembut. Permasalahan mitra yang adalah: 1) Mitra belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara pembuatan kulit mochi kacang hijau yang baik dan benar, 2) Mitra belum memiliki pengetahuan/keterampilan bagaimana cara mengemas hasil olahan mochi kacang hijau sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya, 3) Mitra belum memiliki pengetahuan yang memadai untuk bisa membuat perencanaan penjualan mochi kacang hijau melalui penjualan online.

**Abstract:** Soppeng Regency, South Sulawesi is one of the regencies in South Sulawesi Province. Cake is a snack or light food that is not a staple food. Mochi is a food that originated from Japan but has entered Indonesia through a process of culturing. Mochi cake is one of the foods made from sticky rice flour that is formed into a ball filled with roasted peanuts mixed with sugar and sprinkled with cornstarch. Mochi cake has a chewy and soft texture. The partner's problems are: 1) Partners do not yet have the knowledge/skills on how to make good and correct green bean mochi skin, 2) Partners do not yet have the knowledge/skills on how to package processed green bean mochi so that it is more attractive that can be sold in supermarkets or the like, 3) Partners do not yet have sufficient knowledge to be able to make sales plans for green bean mochi through online sales.

**Keywords:** Green Bean Flour, Mochi)

---

## Pendahuluan

Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan adalah salah satu Kabupaten yang ada di Propinsi Sulawesi Selatan. Terdiri dari 16 kecamatan, 23 kelurahan, dan 173 desa. Pada tahun 2020, jumlah penduduknya mencapai 517.677 jiwa dengan luas wilayah 1.775,65 km<sup>2</sup>. Dalam rangka meningkatkan kualitas sumber daya manusia, daerah ini memiliki sejumlah lembaga pendidikan, mulai dari Sekolah dasar hingga Perguruan Tinggi. Selanjutnya daerah ini memiliki potensi alam seperti hutan, laut, sawah dan ladang, serta potensi pariwisata, baik alam maupun budaya.

Potensi alam yang berlimpah Kabupaten Soppeng tersebut menyumbangkan produk seperti hasil kebun dan sawah seperti padi, jagung, ubi, pisang, kacang-kacangan. Banyaknya potensi yang dihasilkan oleh Kabupaten Soppeng memungkinkan hasil tersebut untuk digunakan sebagai bahan pangan baik bahan pokok pangan maupun bahan substitusi untuk meningkatkan mutu pangan. Pangan yang sampai saat ini sangat bervariasi adalah kue daerah.

Kue basah ini adalah istilah yang disebutkan untuk jenis kue yang memiliki tekstur lembut, relatif basah dan empuk. Kue jenis ini memiliki daya simpan yang relatif pendek karena memiliki kadar air yang tinggi bila dibandingkan dengan jenis kue lainnya. Kue basah menjadi kue tradisional yang merakyat dan sangat nikmat dimakan sebagai cemilan. Kue basah bisa terbuat dari bahan tepung ketan maupun tepung beras, santan, dan gula sehingga kue basah ini mudah basi. Cara memasak untuk kue basah bisa dengan dikukus, digoreng atau direbus. Kue basah biasanya dijadikan salah satu makanan yang disuguhkan untuk tamu, seperti pada acara-acara arisan, pernikahan atau hajatan lainnya (Maria, 2012).

Mochi berasal dari bahasa Jepang yaitu *mua ci*. Keberadaan mochi tidak terlepas dari adanya penduduk Jepang di Indonesia, karena berdasarkan sumber-sumber yang ada mengatakan bahwa mochi adalah makanan yang dibawa oleh orang-orang Jepang ke Indonesia pada tahun 1942. Biasanya kue mochi ini disajikan oleh masyarakat Jepang pada saat pergantian tahun. Mochi dibuat dari bahan dasar tepung ketan dan bersifat semibasah. Mochi adalah kue yang terbuat dari beras ketan yang memiliki tekstur lembut dan lengket dan berbentuk bulat-bulat kecil. Mochi merupakan makanan yang berasal dari Jepang tetapi telah masuk ke Indonesia dengan mengalami proses kulturasi. Kue mochi merupakan salah satu makanan yang terbuat dari tepung ketan yang dibentuk bulat berisi kacang tanah sangrai yang dicampur dengan gula dan ditaburi oleh tepung maizena. Kue mochi memiliki tekstur yang kenyal dan lembut.

Tepung kacang hijau dalam pembuatan *mochi* adalah sebagai bahan substitusi. Tepung kacang hijau memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan yang berprotein nabati tinggi. Tepung kacang hijau memiliki kelebihan antara lain umur simpan lebih lama, pengolahan produk dalam bentuk tepung lebih mudah, dan kandungan protein tinggi. Sebaliknya tepung kacang hijau juga memiliki kekurangan seperti rasa sedikit lugu, proses pembuatan yang cukup lama.

Pengolahan mochi yang akan dilakukan oleh masyarakat Kabupaten Soppeng selain bertujuan memanfaatkan waktu luang masyarakat khususnya ibu rumah tangga dan remaja

putri adalah menjadi wirausaha baru dan menghasilkan pendapatan tambahan keluarga maupun pribadi. Melihat jumlah statistik remaja putri di Kabupaten Soppeng tahun 2021 sekitar 243 060 (50%) dari 483 920, dan 20% remaja dan ibu rumah tangga produktif yang tidak bekerja (BPS Polman 2021)

## Metode

Metode pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah berupa pelatihan dan praktek secara langsung untuk bisa meningkatkan keterampilan pengolahan pembuatan mochi kacang hijau sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Pada pelatihan atau penyuluhan tersebut, metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan praktek secara langsung menerapkan sanitasi dan higiens serta mengemas kue mochi. Rencana kegiatan berdasarkan solusi untuk menangani permasalahan mitra sebagai berikut:

1. Mitra diberikan materi tentang pengetahuan dasar mengenai pengolahan pembuatan kulit mochi kacang hijau yang baik dan benar.
2. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek secara langsung bagaimana cara mengemas olahan mochi kacang hijau sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya.
3. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek cara merencanakan penjualan mochi kacang hijau melalui penjualan online.

## Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan permasalahan yang dialami oleh masyarakat di Kabupaten Soppeng terkait pengetahuan/keterampilan cara pembuatan mochi tepung kacang hijau, cara mengemas hasil olah pembuatan mochi tepung kacang hijau sehingga lebih menarik yang bisa dijual, membuat perencanaan penjualan pembuatan mochi tepung kacang hijau. Kelompok masyarakat sebagai mitra dalam kegiatan PKM ini diharapkan menjadi pilot percontohan dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi ini, dan akan berpartisipasi dalam hal membantu penyiapan tempat pelatihan.

Pelaksanaan kegiatan PKM dibagi dalam beberapa tahapan yaitu:

1. Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan.
2. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi:
  - a. Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain:
    - 1) Teori tentang cara pembuatan mochi tepung kacang hijau
    - 2) Tata cara mengemas mochi tepung kacang hijau yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya,
3. Perencanaan penjualan mochi tepung kacang hijau melalui penjualan online
  - a. Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal pembuatan mochi tepung kacang hijau, pengemasan, pemasaran online

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian yang dilakukan di Kelurahan Kaca Kecamatan Marioroawa Kabupaten Soppeng Propinsi Sulawesi Selatan dihadiri oleh beberapa Ibu rumah tangga dan antusias masyarakat sangat tinggi yang dibuktikan dengan tetap setianya peserta mengikuti dari awal hingga akhir kegiatan. Partisipasi tersebut dapat dilihat pada gambar 1 kegiatan berikut



Gambar 1. Pelakasanaan PKM Pembuatan Mochi Tepung Kacang Hijau

#### 1. Pengetahuan/keterampilan mengolah mochi

Proses pembuatan mochi sebgaaai berikut:

Untuk membuat 100 gram mochi dibutuhkan bahan bahan sebagai berikut:



Gambar 2. Gambar Mochi dengan berbagai varian jumlah kacang hijau yang berbeda



Gambar 3. Gambar Mochi dengan terbaik dan paling banyak disukai

Penilaian keterampilan pembuatan mochi dipengaruhi oleh pengetahuan bahan, pengetahuan alat, pengetahuan pelaksanaan. Untuk melihat hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut

Tabel 1 Perubahan pengetahuan pembuatan mochi tepung kacang hijau

No	Indikator	Pre pelatihan		Post pelatihan	
		Paham	Tidak Paham	Paham	Tidak Paham
1	Pengetahuan kue mochi	3 (27,3%)	8 (72,7%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)
2	Kacang Hijau sbg bahan tambahan kue mochi	0 (0,0%)	11 (100,0%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)
3	Pengetahuan alat olah mochi	3 (27,3%)	8 (72,7%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)
4	Pengetahuan bahan mochi	3 (27,3%)	8 (72,7%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)
5	Pembuatan mochi kacang hijau	0 (0,0%)	11 (100,0%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)
6	Penyajian mochi kacang hijau	0 (0,0%)	11 (100,0%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)
7	Kemasan mochi kacang hijau	3 (27,3%)	8 (72,7%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)
8	Kelayakan bisnis mochi kacang hijau	2 (18,2%)	9 (81,8%)	11 (100,0%)	0 (0,0%)

Berdasarkan Tabel 1 tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan PKM kepada masyarakat Kelurahan Kaca berdasarkan pengetahuan yang dihasilkan dari awal kegiatan meningkat, peningkatan tersebut meliputi bahan kue mochi, pengetahuan alat, , pembuatan mochi, penyajian mochi, kemasan mochi, kelayakan bisnis mochi.

Peningkatan pengetahuan seseorang terjadi jika telah melalui proses pembelajaran baik secara formal maupun nonformal. Peningkatan tersebut akan lebih efektif jika dilakukan peserta mengikuti dan merasakan kegiatan sendiri sehingga pengetahuan dan keterampilan dapat tersimpan lebih lama dibandingkan dengan hanya melihat dan menjadi peserta pasif (Gailea and Rauf 2016),(Oka, Winia, and Pugra 2017)

## 2. Pengetahuan/keterampilan bagaimana cara mengemas mochi

Kemasan merupakan media promosi dan sekaligus melindungi makanan yang dihasilkan dari mikroba dan benda lainnya yang dapat mempercepat kerusakan makanan. Untuk kemasan mochi yang digunakan adalah kemasan dalam dan kemasan luar. Kemasan

dalam menggunakan plastik mika yang ukurannya sesuai dengan kue yang dihasilkan dan selanjutnya dilapisi kembali dengan kemas dengan gambar produk yang menarik.

Data pengetahuan kemasan pada masyarakat dapat dilihat pada Tabel 1. pada point 7. Berdasarkan Tabel 1 tersebut dapat terlihat bahwa dengan menunjukkan cara pengemasan maka pengetahuan mengemas produk mochi mitra meningkat dengan maksud dan tujuan untuk pengemasan



Gambar 4. Foto bersama mendapatkan sertifikat pelatihan di kelurahan Kaca



Gambar 5. Pengarahan ketua pengabdian kepada mitra

Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa dengan adanya kemasan produk yang dihasilkan bisa lebih awet, karena mengurangi kontaminasi dengan yang merusak makanan baik itu bentuk mikroorganisme, benturan maupun rusak karena oksidasi. Kemasan selain untuk memperpanjang masa simpan dari produk, kemasan juga dapat menjadi bahan promosi serta edukasi/informasi terkait produk yang dihasilkan.

### 3. Perencanaan penjualan hasil olah mochi yang sudah dikemas

Produk yang telah dihasilkan dalam pelatihan akan lebih bermanfaat jika ditindaklanjuti dengan proses pemasaran. Proses pemasaran produk saat ini yang bisa dilakukan dengan jalan menjual secara langsung ke konsumen baik dengan menata di showroom/warung/toko dan juga bisa dilakukan dengan penjualan online sehingga memudahkan baik pelanggan maupun penjual untuk menyiapkan produk yang diinginkan. Mochi yang dihasilkan merupakan produk dengan bahan dasar yang murah dan mudah diperoleh dalam 100 gram adonan memerlukan

biaya produksi sebesar Rp. 28.000 dan menghasilkan 7 keping mochi sudah dengan kemasannya, atau kalau dihitung per biji membutuhkan biaya Rp. 4000,-, jika produk tersebut bisa dijual dengan harga minimal Rp. 5.000,-. Jika pekerja migran bisa menjual dalam 1 hari sebanyak 50 biji maka keuntungan yang bisa diperoleh dalam 1 hari adalah Rp.50.000 dan jika itu berlangsung dalam waktu 1 tahun dan jika 1 tahun tersebut dihitung jumlah hari jualannya 300 hari maka keuntungan dari usaha Mochi sebanyak 15.000.000,

Estimasi perhitungan tersebut akan berubah dengan jika jumlah yang dijual juga berubah dan jumlah yang menjual juga berubah. Untuk itulah salah satu usaha yang bisa berkembang dan sangat sedikit resiko kerugian adalah usaha makanan.

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa peningkatan pendapatan keluarga melalui pemberdayaan ibu rumah tangga dan remaja putri dalam pembuatan mochi substitusi kacang hijau, maka dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Peserta telah memiliki pengetahuan/keterampilan cara membuat kulit mochi kacang hijau yang baik dan benar.
2. Peserta telah Memiliki pengetahuan/keterampilan cara mengemas hasil olahan mochi kacang hijau sehingga bisa dijual di supermarket atau semacamnya.
3. Peserta telah Memiliki pengetahuan untuk bisa membuat perencanaan penjualan mochi kacang hijau melalui penjualan online.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan Terimakasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terimakasih kepada Ketua Lembaga Penelitian UNM dan Pemerintah Kabupaten Soppeng, khususnya kepada Lurah Kaca.

## Daftar Pustaka

- Agustin, a. R., widanti, y. A., & karyantina, m. 2022. Karakteristik fisikokimia dan sensoris mochi bit (*beta vulgaris* l.) Dengan variasi rasio tepung kacang hijau (*vigna radiata* l.) Tepung ketan. *Jitipari (jurnal ilmiah teknologi dan industri pangan unisri)*.
- Arditiya, s., karim, a., aprilia, c., hardiyanti, d., laura, e., sulistiya, h., ... & kristiandi, k. 2022. Pelatihan dan pendampingan pembuatan mochi berbahan baku bekatul di desa bekatul. *Jurnal ilmiah pengabdian kepada masyarakat*.
- Mahayani, p. P. M. 2023. Substitusi kacang hijau (*vigna radiata*) dengan serebele pada isian kue mochi (doctoral dissertation, poltekkes kemenkes denpasar jurusan gizi 2023).