



Pendampingan pembuatan produk makanan olahan durian di Desa Jering Kabupaten Aceh Timur Provinsi Aceh

Muhamad Kiki Septiawan

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung
kikiseptiawan069@gmail.com

Wira Aditia Saputra

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

Rofi Saputra

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

Sela Hartanti

Institut Agama Islam Negeri Syaikh Abdurrahman Siddik Bangka Belitung

Submission:
2024-11-16

Revised:
2024-11-16

Published:
2024-11-30

Abstract

Hidden paradise on earth Veranda of Mecca from a village called Jering located in Serbajadi District, East Aceh Regency, Nanggroe Aceh Darussalam Province. The average population of Jering Village is a farmer, very rarely open their own business, most open a small grocery store. Every year the village produces the most durian fruit so that it is known as the village that produces the most delicious durian in Serbajadi District. The implementation began in August 2024, and was attended by 14 participants. This activity aims to be an arena for community service that is more useful by assisting in making mochi from durian raw materials in Jering Village, Serbajadi District, East Aceh Regency. We take an approach in this Training using stages, the first stage is explaining the material, the second stage is the process of making durian mochi, the third stage provides space for questions and answers, and the fourth stage evaluates what needs to be improved. Based on the results of interviews with mothers in Jering Village, they did not know about mochi, it was the first time they heard of a food called mochi. In fact, in previous years in Jering Village, durian was flooded and not utilized effectively so that many durians were sold cheaply and eaten just like that. By implementing this assistance, it is hoped that it will have a positive and beneficial impact on MSME business actors so that they have a lot of income during the durian season.

Keywords: *Desa Jering, Durioo, Mochi making asistance.*

Abstrak

Surga tersembunyi di bumi Serambi Mekah dari sebuah desa yang bernama Jering berlokasi di Kecamatan Serbajadi Kabupaten Aceh timur Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam. Rata-rata Penduduk Desa Jering adalah berprofesi sebagai petani, sangat jarang yang membuka usaha sendiri, paling membuka usaha toko sembako kecil-kecilan. Setiap tahun desa tersebut paling banyak menghasilkan buah durian hingga dikenal sebagai desa penghasil durian paling enak di Kecamatan Serbajadi. Pelaksanaan dimulai pada bulan Agustus 2024, dan diikuti oleh 14 orang

peserta. Kegiatan ini bertujuan sebagai ajang dalam pengabdian kepada Masyarakat yang lebih bermanfaat dengan pendampingan membuat mochi dari bahan baku durian di Desa Jering Kecamatan Serbajadi Kabupaten Aceh Timur. Kami melakukan pendekatan dalam Pelatihan ini menggunakan tahapan-tahapan, tahap pertama memaparkan materi, tahap kedua adalah proses membuat mochi durian, tahap ketiga memberikan ruang untuk tanya jawab, dan tahap keempat mengevaluasi yang perlu diperbaiki. Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu-ibu Desa Jering bahwa mereka tidak tahu dengan mochi, baru pertama kali mendengar makanan yang disebut mochi. Padahal tahun-tahun sebelumnya di Desa Jering banjir durian dan tidak di manfaatkan secara efektif hingga banyak durian yang terjual murah dan dimakan begitu-begitu saja. Dengan melaksanakan pendampingan ini diharapkan memberikan dampak yang positif dan bermanfaat bagi pelaku usaha UMKM agar memiliki banyak penghasilan saat musim durian.

Kata Kunci: *Desa Jering, Durian, Pendampingan pembuatan mochi.*

Pendahuluan

Desa Jering terletak di wilayah Kecamatan Serbajadi Kabupaten Aceh Timur. Mata pencaharian masyarakatnya rata-rata adalah berladang atau berkebun, karena terletak dalam wilayah pegunungan. Tak heran jika tiap-tiap warga memiliki pohon buah-buahan lokal diantaranya durian. Normalnya petani dapat memanen durian selama dua kali dalam setahun dan itupun hasilnya tidak menentu. Durian wilayah serbajadi biasa disebut durian lokop, durian lokop dikenal memiliki cita rasa yang enak dan tebal isi, tak heran jika musim durian banyak pencinta durian berdatangan untuk berburu durian di wilayah Kecamatan Serbajadi, lokop adalah nama desa yang didalamnya merupakan pusat pemerintahan dan pasar di Kecamatan Serbajadi.

Selama ini durian hanya dijual satuan dan dinikmati begitu-begitu saja belum ada inovasi dalam pengolahan buah durian agar lebih nikmat di konsumsi. Salah satu produk olahan berbahan durian yang enak dan digemari yaitu Mochi durian karena tekstur yang lembut dan kenyal disukai oleh berbagai kalangan. Sayangnya pemahaman masyarakat masih minim terhadap olahan durian menjadi lebih menarik, enak dan bernilai jual yang tinggi. Mochi adalah nama suatu makanan yang sama dengan kue basah yang berbentuk bulat dan memiliki tekstur lembut dan kenyal. Makanan ini terbuat dari bahan utamanya yaitu tepung ketan, gula, vanili, daun pandan, susu dan lainnya.¹

Dari permasalahan diatas dapat kita lihat bahwa desa jering memiliki penghasil durian yang enak dan sudah terkenal dan saat musim durian tiba masyarakat dapat membuat mochi durian dan diproduksi dengan banyak. Kegiatan ini bertujuan sebagai pendampingan dan melatih masyarakat dalam ajang pengabdian kepada masyarakat melalui program penguatan UMKM dalam pembuatan mochi durian berbahan baku

¹ Agus darmawan Agus, "Analisis Visual Desain Kemasan Kue Mochi Kaswari Lampion Sukabumi," Jurnal Dasarupa: Desain Dan Seni Rupa 3, no. 1 (2022): 1–10, <https://doi.org/10.52005/dasarupa.v3i1.92>.

durian di desa Jering. Yang menjadi target dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu, remaja perempuan, karang taruna di desa Jering.²³

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di desa Jering Kabupaten Aceh timur, Nanggroe Aceh Darussalam pada tanggal 20 Agustus 2024. Sasaran yang dijadikan responden dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu di desa Jering. Peserta yang mengikuti kegiatan ini kurang lebih 20 orang. Berikut tahap-tahapnya:

1. Pertama, Penyampaian mater

Penyampaian yang pertama dilakukan untuk menjelaskan kepada peserta tentang tujuan kegiatan kali ini yaitu mengolah durian menjadi produk makanan mochi.

2. Kedua, Proses membuat mochi durian

Pembuatan mochi berbahan yang mudah didapatkan yakni, susu cair, tepung tapioka, tepung ketan, vanili, gula, air. Peralatan yang diperlukan yaitu dandang, kompor, blender, baskom, wajan, saringan, loyang atau cetakan bulat.

3. Ketiga, sesi tanya jawab

Sesi ini dilakukan diskusi dilakukan pengulangan dan membiarkan peserta untuk membuat mochi dan diperhatikan oleh peserta KKN agar peserta benar-benar paham, dan kendala-kendala dalam membuat mochi

4. Keempat, Evaluasi

Pada fase ini setelah mochi dinikmati maka muncul berbagai pertanyaan seperti mencakup dari warna, bentuk, rasa, tekstur. Evaluasi sangat penting karena dari sini kita dapat melihat apakah peserta sudah bisa membuat mochi durian yang enak.

Hasil dan Pembahasan

1. Pendampingan pembuatan mochi durian

Antusias ibu-ibu sangat baik selama mengikuti pembuatan mochi durian, hal ini dilihat dari hasil mochi buatan ibu-ibu yang tidak kalah enakya dengan yang dibuat oleh anak-anak KKN, baik bentuk maupun rasa semua pas. Pendampingan ini didukung penuh oleh kepala desa dengan menyediakan fasilitas berupa balai desa dan perlengkapan lainnya. Diharapkan ilmu pembuatan mochi durian ini dimanfaatkan sebaik mungkin oleh masyarakat dan menjadi kenang-kenangan yang berarti bagi mahasiswa KKN Melayu Serumpun.⁴

Proses pembuatan mochi menggunakan alat dan bahan yang sangat mudah didapatkan. Berikut ini adalah teknik membuat mochi durian

Alat:

a) Alas silikon

² Niken Anggraini Savitri et al., "Pemasarakatan Dan Pendampingan Sinergis Terhadap Pelaku Usaha Mikro Di Surabaya Timur Guna Mendukung Proses Sertifikasi Halal," *Sewagati* 7, no. 2 (2022): 222–29, <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i2.470>.

⁴ Yuli Halimatus Sya'diya et al., "Studi Kelayakan Bisnis Pada Produk Pivysweet Situbondo," *Jurnal Mahasiswa Entrepreneurship (JME)* 2, no. 12 (2023): 2685, <https://doi.org/10.36841/jme.v2i12.3914>.

- b) Spatula silikon
- c) Cetakan bulat plastik atau silikon
- d) Panci
- e) Pisau



Gambar. 1 Buah durian pilihan



Bahan:

Untuk isian durian:

- a) Krim kocok kental/susu cair
- b) Gula pasir
- c) Durian yang sudah dihaluskan (lebih bagus jika dibekukan)

Untuk kulit mochi:

- a) Tepung beras ketan/mochiko (banyak dijual di pasaran)
- b) Air
- c) Gula pasir
- d) Tepung maizena

Cara membuat:

Membuat isian durian:

- a) Pisahkan durian dari bijinya, jika durian beku giling durian hingga halus. Sisihkan.
- b) Kocok susu/krim kocok, tambahkan gula, Vanila (jika perlu) sampai adonan kaku.
- c) Tuangkan durian yang halus ke dalam krim kocok kemudian aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
- d) Bagilah menjadi 4 bagian yang sama menggunakan sendok es krim kecil.
- e) Letakkan setiap sendok adonan ke dalam cetakan bulat plastik (opsional, jika Anda ingin mochi berbentuk bulat sempurna) atau letakkan di atas loyang yang dialasi kertas roti.



Gambar. 2 Adonan durian



Membuat kulit mochi:

- a) Masukkan tepung mochiko, air, dan gula ke dalam panci. Aduk campuran tersebut.
- b) Tutup dan diamkan kurang lebih 2 sampai 3 menit dengan api sedang, hentikan untuk mengaduk setelah setiap menit.

c) Adonan kulit mochi akan matang dan terlihat bening kurang lebih setelah 3 menit



Gambar. 2 Membuat kulit Mochi



Bercampur:

- a) Bagi adonan mochi menjadi empat bagian yang sama. Tunggu sampai dingin kurang lebih dua atau tiga menit.
- b) Manfaatkan alas terbuat silikon agar adonan tidak lengket, berikan sedikit tepung maizena di atasnya.
- c) Letakkan satu porsi adonan mochi di atas alas silikon, kemudian pipihkan menjadi berbentuk bulat dengan spatula silikon. Kita bisa memanfaatkan ujung jari untuk membantu meregangkan adonan.

- d) ketika kulit mochi disentuh tidak terlalu hangat, masukkan isian durian pada tengah-tengah adonan. Rapatkan tepinya bila perlu di jepit-jepit agar tertutup rapat.
- e) Kemudian masukkan kembali mochi ke dalam cetakan yang bulat, atau masukan dalam loyang bisa juga langsung di makan atau dimasukkan dalam *freezer*



Gambar.3 mengisi kulit mochi dengan durian

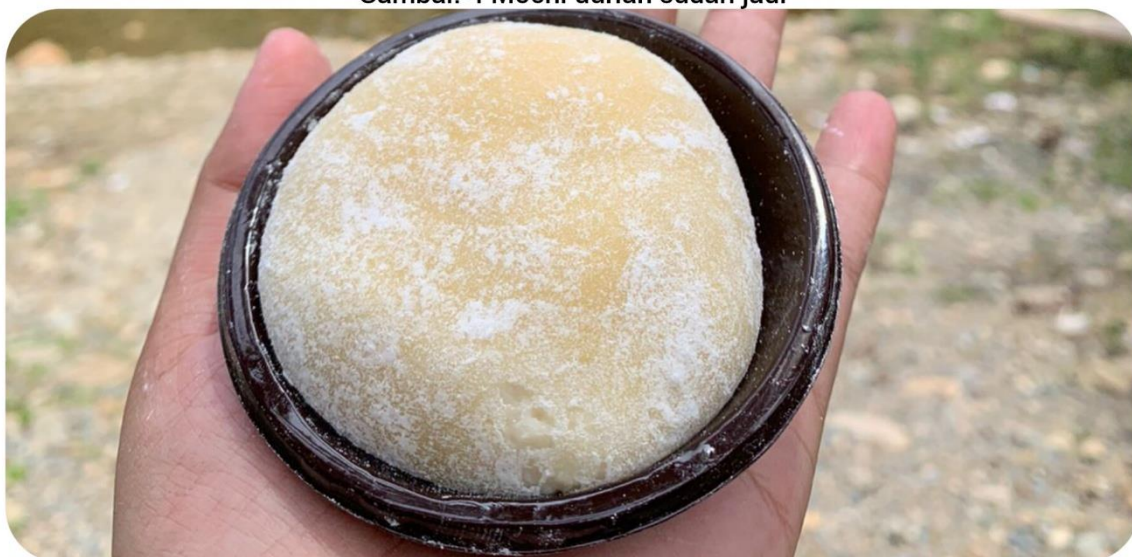


Gambar. 3.2 memasukkan isian durian

Gambar dibawah ini dalah hasil olahan mochi durian yang dibuat dalam pendampingan ini, bentuknya bulat dan berwarna-warni sesuai selera, teksturnya kenyal, rasanya manis, duriannya sangat terasa. Sebenarnya isian pada mochi tidak mesti durian, ibu-ibu bisa mengganti isian nya dengan coklat, kacang, ketika hendak membuat mochi apabila tidak sedang musim durian



Gambar. 4 Mochi durian sudah jadi



2. Kelebihan dan kekurangan

Mochi durian adalah cemilan yang menjadi pilihan yang cukup diminati masyarakat. jika di kemas dengan baik akan memiliki tampilan menarik dan higienis sehingga akan banyak orang tertarik untuk membeli. Seiring berkembangnya zaman semakin banyak peminat mochi maka cemilan ini dapat menjadi usaha rumahan. Namun usaha ini memiliki kelebihan dan kekurangan yang harus diperhatikan. Kelebihannya adalah proses pembuatan mochi sangat mudah bisa dilakukan oleh siapapun, mochi dapat

bertahan lama jika dibekukan dalam *freezer*, selain itu desa Jering memiliki buah durian yang berkualitas baik.⁵

Perlu diperhatikan bahwa kekurangan yang tidak dapat kita hindari adalah buah durian yang tidak setiap saat ada karena buah durian hanya ada ketika musimnya saja, maka kita harus kreatif dalam mengganti isian mochi dengan bahan isian sesuai kebutuhan konsumen. Selain itu kemasan yang menarik dan rapi serta kekinian akan menjadi daya tarik oleh konsumen. Kekurangan selanjutnya adalah pemasaran yang terbatas karena kurangnya memanfaatkan digital marketing seperti di shoope dll. Desa jering memiliki koneksi sinyal yang tidak mendukung, pelaku UMKM jika punya akses online, banyak terlibat di media sosial, bisa mendapatkan untung bisnis yang lebih baik.⁶

Penutup

Kegiatan pendampingan ini tidak lain adalah bagian dari pengabdian kepada Masyarakat diharapkan memiliki manfaat yang besar dan menjadi makanan sehat, enak dan bergizi lebih-lebih disukai oleh banyak orang. Selain itu dapat menumbuhkan pelaku usaha UMKM yang bernilai jual tinggi. Disaat musim durian selanjutnya masyarakat desa Jering sudah bisa membuat mochi durian agar durian dimanfaatkan lebih dari sekadar dimakan biasa. Pelatihan ini menjadi kegiatan yang sangat efektif karena meninggalkan manfaat jangka panjang. Saran yang disampaikan dalam kegiatan ini dapat menjadi perhatian bagi pemerintah desa setempat untuk mendukung sehingga terciptanya peluang UMKM dan produk unggulan dari desa Jering.

Daftar Pustaka

- Agus, Agus darmawan. “*Analisis Visual Desain Kemasan Kue Mochi Kaswari Lampion Sukabumi.*” *Jurnal Dasarupa: Desain Dan Seni Rupa* 3, no. 1 (2022): 1–10. <https://doi.org/10.52005/dasarupa.v3i1.92>
- Millani, Alief Indy, Maghfiratul Layli, and Alexander Putri. *Pendampingan UMKM kue basah di kelurahan gunung anyar melalui desain logo, kemasan, dan merk* [https://doi.org/10.62668/Sabangka.V2i04.651 \ 02](https://doi.org/10.62668/Sabangka.V2i04.651%202) (2023): 196–203.
- Muna, Kamala Nailil, Ririt Iriani Sri S, and Putra Perdana. “*Proses Pendampingan Dan Pengembangan Bagi Para Umkm Di Kelurahan Darmo, Kec. Wonokromo, Surabaya.*” *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 8, no. 3 (2022): 2085. <https://doi.org/10.37905/aksara.8.3.2085-2094.2022>.
- Savitri, Niken Anggraini, Rizki Revianto Putra, Niniet Indah Arvitrida, Dody Hartanto, Iwan Vanany, Ahmad Rusdiansyah, Suparno Suparno, and Trihanyndio Rendy Satrya. “*Pemasyarakatan Dan Pendampingan Sinergis Terhadap Pelaku Usaha Mikro Di Surabaya Timur Guna Mendukung Proses Sertifikasi Halal.*” *Sewagati* 7, no. 2 (2022): 222–29. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v7i2.470>.

⁵ Alief Indy Millani, Maghfiratul Layli, and Alexander Putri, “*Pendampingan UMKM kue basah di kelurahan gunung anyar melalui desain logo, kemasan, dan merk*” [https://doi.org/10.62668/Sabangka.V2i04.651 \ 02](https://doi.org/10.62668/Sabangka.V2i04.651%202) (2023): 196–203.

⁶ Kamala Nailil Muna, Ririt Iriani Sri S, and Putra Perdana, “*Proses Pendampingan Dan Pengembangan Bagi Para Umkm Di Kelurahan Darmo, Kec. Wonokromo, Surabaya,*” *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 8, no. 3 (2022): 2085, <https://doi.org/10.37905/aksara.8.3.2085-2094.2022>.

Sya'diya, Yuli Halimatus, Sit Nur Khomariyah, Nurul Lailatul Mufida, Urwatut Tarqiyah, Subro Wahyu Nurcahyo, and Moh. Abdul Aziz. "Studi Kelayakan Bisnis Pada Produk Pivysweet Situbondo." *Jurnal Mahasiswa Entrepreneurship (JME)* 2, no. 12 (2023): 2685. <https://doi.org/10.36841/jme.v2i12.3914>