
WORKSHOP ON READ BEAN MOCHI CREATION AT SEKOLAH DIAN HARAPAN DAAN MOGOT

Febryola Indra¹, Halim Adi Wijaya², Sharen Patricia³, Nella Nevada Widarson⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

e-mail: febryola.indra@uph.edu

Abstract [Times New Roman 11 Cetak Tebal dan Miring]

Mochi is a traditional food from Japan that is simple and easy to make. This food has a mildly sweet flavour characteristic with chewy and elastic texture. The filling of mochi that is commonly used is red bean paste, the same which we will held class with in SDH Daan Mogot. It is important to held this PKM to increase the skill of SDH students and familiarize the students about red bean which had never been taught before. For the culinary class which will be held in SDH Daan Mogot we hope to invite the students to participate in the class. The students will learn hands on cooking the red bean mochi while being guided by the instructor chef. In this class, the students will be grouped into 5 person group copying the chef instructor. The committee of the culinary class will provide one copy of the recipe for each group, ingredients, certificates, and souvenirs for the students.

Keywords: *beans, mochi, PKM*

PELATIHAN KREASI MOCHI KACANG MERAH DI SEKOLAH DIAN HARAPAN DAAN MOGOT

Febryola Indra¹, Halim Adi Wijaya², Sharen Patricia³, Nella Nevilla Widarson⁴

1,2,3,4Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

e-mail: febryola.indra@uph.edu

Abstrak [Times New Roman 11 Cetak Tebal]

Mochi adalah makanan tradisional khas Jepang yang sederhana dan mudah dibuat. Makanan ini memiliki karakter rasa yang tidak terlalu manis dengan tekstur yang kenyal dan elastis. Umumnya, isian dari mochi berupa pasta kacang merah yang juga akan diadakan kelas bagi para murid kelas XI di SDH Daan Mogot. Sangat diperlukan untuk mengadakan PKM ini untuk meningkatkan kemampuan memasak murid SDH Daan Mogot serta memperkenalkan materi tentang kacang merah yang belum diajarkan. Untuk kelas kuliner yang diadakan di SDH Daan Mogot diharapkan dapat mengundang siswa dan siswi untuk berpartisipasi di acara tersebut. Para murid akan turun tangan langsung membuat mochi kacang merah yang akan diperagakan oleh koki pembimbing. Dalam kelas ini, para murid akan dibagi menjadi kelompok yang terdiri dari 5 orang yang akan membuat makanan yang dibuat oleh koki pembimbing. Pihak penyelenggara kelas kuliner akan menyediakan resep sebanyak 1 copy per kelompok, bahan makanan, sertifikat, dan souvenir untuk para murid.

Kata kunci: kacang, mochi, PKM.

PENDAHULUAN

Mochi adalah makanan yang berasal dari Jepang yang terbuat dari beras ketan yang telah dimasak dan ditumbuk sampai menjadi adonan (Inatsu et al., 2015). Tekstur mochi yang kenyal sendiri diakibatkan oleh proses gelatinisasi dari kandungan kanji di dalam beras ketan membengkak akibat menyerap air pada proses pemasakan (Helstosky, 2015). Hal ini menyebabkan adonan menjadi kenyal dan lembut, karakteristik pada mochi (Bao, 2018, 67). Mochi pada umumnya berisi kacang merah, namun di jaman sekarang banyak varian rasa seperti *matcha*, coklat, dan stroberi yang terkenal di Jepang dan dunia. Proses pembuatan kue mochi sangat sederhana, adonan mochi dapat dibuat dari tepung beras ketan untuk hasil yang lebih cepat. Adonan tepung beras dicampur dengan air dan dikukus hingga kenyal. Kemudian adonan tersebut dikeluarkan dan diuleni hingga halus. Isian lalu dapat dimasukkan dan mochi dapat ditaburi tepung maizena yang telah disangrai agar tidak lengket (Lieu, 2022, 35). Beras ketan adalah bijian-bijian yang ditanam mayoritas dengan metode irigasi yang menghasilkan sekitar 75% dari 700 juta ton produksi beras yang diproduksi secara global (Marton, 2014). Beras ini banyak dikonsumsi oleh Masyarakat di berbagai daerah di Asia Tenggara seperti di Thailand, Laos, dan Myanmar (Hitoshi Araki, 2020). Bahan makanan ini sering dikukus dan dikonsumsi seperti nasi biasa atau dibuat kue manis seperti mochi (Becker, 2020). Kandungan kanji beras ketan yang tinggi membuatnya menjadi lengket dan elastis ketika dimasak sehingga membuat beras ini ideal sebagai pembuatan adonan mochi yang bersifat kenyal dan elastis (Edelstein, 2014). Kacang adalah tanaman dalam keluarga *Fabaceae* yang terdiri dari 650 genera dan 18.000 spesies. Tanaman ini menjadi salah satu komoditas penting di Indonesia dan menjadi salah satu sumber nutrisi terjangkau bagi penduduk Indonesia (Michael Sembiring, 2014). Salah satu jenis kacang, yakni kacang merah adzuki banyak dibudidayakan di Indonesia, Cina, Jepang, Korea dan menjadi salah satu bahan makanan favorit di sana. Kacang merah adzuki biasanya diolah menjadi pasta manis dengan cara direndam semalaman lalu direbus hingga lunak dan disaring dengan diberi gula sebagai pemanis (Goldstein, 2015). Popularitas kacang merah ini juga turut dinikmati di Indonesia di mana kacang ini banyak dijumpai di aneka jajanan seperti onde - onde, kue bulan, dorayaki, dan mochi (Gisslen, 2016).

Berbagai faktor mulai dari kandungan nutrisi, popularitas, dan harga membuat topik PKM ini layak untuk dibahas.

PKM adalah salah satu kegiatan yang dapat dilakukan mahasiswa dan mahasiswi untuk terjun langsung dan berkembang dalam lingkungan sosial masyarakat. UU No. 20 tahun 2003 tentang pendidikan nasional menyatakan bahwa perguruan tinggi wajib mengadakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan PKM yang diadakan adalah berupa *workshop* atau kursus. Oleh karena itu penulis ingin mengadakan kegiatan ini untuk mengenalkan olahan kacang berupa dessert kue mochi kepada murid SDH Daan Mogot. Hal ini dikarenakan minat Masyarakat Indonesia pada zaman modern ini cenderung untuk menyukai makanan yang modern atau berasal dari negara maju seperti Jepang, Perancis, Inggris, Amerika Serikat, dan lain-lain. Makanan yang berasal dari negara tersebut mendominasi pasar dan mengakibatkan pudarnya makanan tradisional dari kehidupan sehari-hari. (Indra, 2022). Resep mochi yang digunakan untuk kegiatan PKM ini menggunakan citarasa Indonesia dengan penambahan rasa yang sangat umum di Indonesia yaitu kelapa, pandan, dan gula merah yang sangat umum dijumpai di jajanan manis Indonesia. Dengan demikian, citarasa Indonesia dapat dikenalkan kepada murid SDH Daan Mogot. Untuk meneliti minat para murid SDH Daan Mogot dalam membuat makanan ini, telah disusun beberapa pertanyaan dalam bentuk kuesioner yang dibagikan kepada para murid SDH Daan Mogot. Berikut hasil dari kuesioner yang telah disusun dan dilampirkan dalam tabel berikut ini :

Tabel 1. Hasil Kuesioner Singkat para Murid SDH Daan Mogot

No	Pertanyaan	Respon	Jumlah Responden
1	Apakah anda pernah membuat mochi?	Ya (1 orang) Tidak (26 orang)	27 orang
2	Apakah Anda berminat membuat mochi?	Ya (26 orang) Tidak (1 orang)	27 orang
3	Varian rasa mochi apa yang anda minati?	Kacang merah (14 orang) Kacang hijau (8 orang) Kacang tanah (13 orang)	27 orang

Dapat disimpulkan dari hasil tabel berikut bahwa para murid SDH Daan Mogot berminat untuk membuat kue mochi dan menjadi alasan yang kuat untuk mengadakan kegiatan PKM ini. Kegiatan PKM ini juga dilakukan di SDH Daan Mogot karena sesuai dengan kebutuhan materi yang dibutuhkan target peserta. Hal ini dikarenakan SDH Daan Mogot mengajarkan kelas *pastry* kepada muridnya

Sekolah Dian Harapan adalah sekolah Kristen di bawah naungan Yayasan Pelita Harapan Education Foundation yang merupakan anak perusahaan dari Lippo Group. Sekolah ini telah berdiri di tahun 1995 dengan sekolah pertamanya di Lippo Village, Tangerang. Sekolah Dian Harapan saat ini memiliki 14 cabang yang tersebar di seluruh Indonesia. Jenjang pendidikan yang ditawarkan dimulai dari Taman Kanak - Kanak sampai Perguruan Tinggi. Untuk kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini akan diadakan di Sekolah Dian Harapan Daan Mogot, sekolah dengan gedung empat tingkat ini dibangun pada tahun 2005 di Jalan Daan Mogot Baru No.1, Kalideres, Kec. Kalideres, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Sekolah ini menawarkan pendidikan mulai dari Taman Kanak - Kanak sampai Sekolah Menengah Atas. Berbagai kegiatan ekstrakurikuler juga ditawarkan oleh SDH Daan Mogot, mulai dari basket, badminton, sepak bola, futsal, berenang, voli, dan dansa. SDH Daan

Mogot juga menunjang kegiatan workshop pembuatan mochi kacang merah dikarenakan SDH Daan Mogot juga dilengkapi dengan fasilitas dapur yang bagus di mana para murid dapat dengan nyaman

memasak. Dapur sekolah ini dilengkapi dengan kompor gas dan juga listrik, oven, dan berbagai peralatan masak seperti panci, wajan, kukusan, dan lain sebagainya. Dapur ini menyediakan segala perlengkapan yang dibutuhkan untuk kegiatan PKM penulis. Pengabdian Kepada Masyarakat diadakan di SDH Daan Mogot, karena sesuai dengan tujuan penulis melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat yakni mengenalkan kepada masyarakat cara untuk mengolah kacang.

Sekolah Dian Harapan Daan Mogot menyediakan kegiatan tata boga sebagai ekstrakurikuler bagi murid - muridnya. Untuk memfasilitasi kegiatan tersebut, SDH Daan Mogot tidak hanya mempekerjakan tenaga ajar khusus untuk tata boga, namun juga mengundang dosen dari UPH untuk turut serta mendidik para murid di kegiatan ekstrakurikuler tata boga. Kunjungan dari dosen UPH dilakukan sebanyak 2 kali dalam satu bulan. Selain itu, untuk mendukung situasi pembelajaran tata boga, SDH Daan Mogot membangun sebuah dapur yang bagus untuk mendukung proses pembelajaran tata boga. Kegiatan ini sempat terhenti di tahun 2020 dikarenakan wabah COVID-19 dan baru dapat berlangsung kembali pada tahun 2022. Walaupun dengan diajarkannya kelas *pastry* di SDH Daan Mogot, namun pemaparan para murid terhadap kacang-kacangan sangat minim. Kebanyakan dari materi *pastry* yang diajarkan merupakan olahan makanan barat dan jajanan tradisional Indonesia yang cenderung lebih banyak menggunakan rasa seperti coklat, vanilla, dan buah-buahan seperti brownies, pie susu, dan sebagainya.

Tabel 2. Kelas Pastry Kelas XI SDH Daan Mogot Tahun 2023

No	Minggu	Materi
1	1	Pastry Bakery Introduction
2	2	Pastry Bakery (review asinkronus)
3	3	Pastry Equipment (review asinkronus)
4	4	Pastry Utensils Equipment Games and Review
5	5	Recipe Review and Grooming
6	6	Practicum : Strawberry Shortcake Parfait
7	7	Review Product Parfait
8	8	Practicum : Fudgy Brownies
9	9	Review Fudgy Brownies
10	10	PKM Mochi Kacang
11	11	Review Mochi
12	12	Tiramisu Dessertbox
13	13	Review Tiramisu Dessertbox
14	14	Kue Traditional Indonesia : Klepon

Pada kelas *pastry* murid kelas XI SDH Daan Mogot diajarkan berbagai macam kelas seperti pengenalan bakery, peralatan, resep, dan kelas praktek seperti *strawberry shortcake*, *fudgy brownies*, *tiramisu*, dan *klepon*. Semua hidangan tersebut tidak menggunakan kacang merah sebagai perasa ataupun bahan utama sehingga diperlukan pengenalan kacang merah terhadap para murid SDH Daan

Mogot. Hal ini juga menjadi salah satu alasan untuk mengadakan kelas pembuatan mochi kacang merah untuk para murid SDH Daan Mogot.

METODE

Kegiatan yang dilaksanakan di SDH Daan Mogot ini berupa workshop dimana para peserta dibagi menjadi grup yang terdiri dari 5 orang yang membuat kue mochi secara langsung. Peserta yang mengikuti kegiatan ini berasal dari murid kelas 11 SDH Daan Mogot yang masing – masing membuat kue berdasarkan penjelasan sebelumnya yang dipaparkan dan juga melalui resep yang dibagikan per kelompok. Pertama-tama paparan materi diberikan melalui presentasi kepada para murid yang dilanjutkan oleh penjelasan singkat tentang proses pembuatan mochi di dapur secara singkat. Para murid lalu dipersilahkan untuk mengambil bahan yang telah ditakar dan dibagikan kepada para peserta. Peserta selanjutnya memasak kue dengan bimbingan panitia dan dosen pembimbing. Workshop ini diadakan pada tanggal 26 Oktober 2023 yang dimulai pada pukul 10.40 W.I.B di ruang praktek dapur SDH Daan Mogot. Untuk menilai efektivitas workshop ini digunakan kuesioner pre-test dan post-test yang dibagikan kepada para murid sebelum dan sesudah memasak yang akan dipaparkan pada bab berikut.

Tahap Pra Onsite Workshop

Pada tahap pra onsite workshop ini, kegiatan ini telah direncanakan untuk mendukung berjalannya acara PKM secara lancar, kegiatan - kegiatan ini dilaksanakan secara nyata mulai dari penyusunan proposal hingga hari sebelum berlangsungnya acara.

- A) Revisi Pembuatan Proposal untuk diajukan kepada SDH Daan Mogot mengenai kegiatan acara yang akan dilakukan.
- B) Pengajuan Judul untuk memastikan bahwa topik dan kegiatan yang dilakukan sudah sesuai tujuan kegiatan.
- C) Penyusunan Bab I
- D) Penulisan Proposal untuk SDH Daan Mogot berupa proposal final yang akan diajukan kepada sekolah.
- E) Penyusunan Bab II.
- F) Pengiriman Surat Proposal untuk SDH Daan Mogot.
- G) Penyusunan Bab III.
- H) Mendesain Banner untuk PKM dan juga mendesain desain lain seperti souvenir dan poster acara.
- I) Pengetikan dan Pencetakan Resep untuk dibagikan kepada peserta di hari berlangsungnya acara.

- J) Pembuatan Surat Undangan sebagai formalitas sebelum berlangsungnya acara.
- K) Membuat LPPM
- L) Pembuatan Sertifikat Elektronik yang nantinya akan dibagi kepada peserta dan sekolah sebagai bukti ikut serta acara.
- M) Gladi Kotor Kegiatan PKM untuk memastikan kualitas makanan yang akan dibuat serta untuk menghafal jalan acara.
- N) Gladi Bersih Kegiatan PKM gladi terakhir untuk memastikan acara berjalan lancar dan mengantisipasi hal tidak terduga.

Tahap Onsite Workshop

Alur berlangsungnya acara onsite workshop adalah sebagai berikut

- A) Kata sambutan dari para anggota panitia PKM kecuali dosen pembimbing untuk menyambut dan berterima kasih kepada para peserta yang hadir dan pihak sekolah yang memfasilitasi acara.
- B) Kata pembuka oleh dosen pembimbing secara singkat.
- C) Pengisian kuesioner pra-workshop oleh para peserta di SDH Daan Mogot yang dibagikan sebelum acara untuk menilai minat dan pengetahuan para peserta sebelum berlangsungnya workshop.
- D) Penjelasan menu sehingga hasil produk layak dan lezat untuk dikonsumsi.
- E) Pembuatan produk oleh para peserta secara langsung secara berkelompok yang akan dipandu oleh panitia acara dan dosen pembimbing.
- F) Sesi tanya jawab oleh peserta dan panitia untuk lebih memahami produk yang sedang dibuat.
- G) Pengisian kuesioner pasca acara setelah selesainya workshop.
- H) Sesi foto bersama yang akan dipotret oleh pendamping panitia.
- I) Kata penutup sebagai salam berpisah dan ucapan terima kasih.

Tahap Pasca Workshop

Tahap pasca workshop adalah sebagai berikut

- A) Mengumpulkan Dokumentasi Kegiatan.
- B) Membagikan Sertifikat Elektronik.

- C) Menulis Bab IV dan Bab V.
- D) Penulisan Laporan Hasil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh melalui pengisian kuesioner pre-test dan post-test diperoleh data yang dipaparkan melalui tabel berikut ini:

Tabel 3. Apa yang merupakan bahan dasar pembuatan mochi?

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	Tepung beras	A	26	29
2	Tepung terigu	B	3	1
3	Tepung jagung	C	1	0
4	Tepung kentang	D	0	0
No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test

Hasil dari tabel tersebut menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman dari pertanyaan pre-test saat sebelum kegiatan memasak dan penjelasan dilakukan. Terdapat 26 orang atau 86,7% orang menjawab dengan benar yakni pilihan A, yaitu tepung beras. Setelah post test sebanyak 27 orang menjawab dengan benar atau 96,4% orang menjawab dengan benar.

Tabel 4. Di negara mana mochi pertama kali dikembangkan?

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	Korea	A	1	0
2	Jepang	B	28	29
3	Tiongkok	C	1	1
4	Thailand	D	0	0
No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test

Dari hasil tabel dapat disimpulkan bahwa 28 orang menjawab dengan benar atau 93,3% orang memilih pilihan yang benar yakni pilihan B, Jepang. Pada pengisian kuesioner post-test sebanyak 27 orang atau 96,4% orang menjawab dengan benar.

Tabel 5. Apa tekstur utama dari mochi yang membuatnya unik?

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	Garing	A	0	0
2	Berlumur	B	0	1
3	Keras	C	0	0
4	Kenyal	D	30	29
No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test

Pada pertanyaan ini seluruh peserta menjawab dengan benar pertanyaan pada fase pre- test. Namun, pada fase post-test terdapat penurunan yakni 27 orang atau 96,4% menjawab dengan benar, hal ini masih dalam batas wajar dikarenakan persentase peserta yang menjawab dengan benar di atas 95%.

Tabel 6. Apa istilah yang digunakan untuk mochi yang diisi dengan pasta manis?

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	Daifuku	A	26	30
2	Fuku	B	3	0
3	Sukiyaki	C	1	0
4	Yakitori	D	0	0
No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test

Pada tabel di atas dapat terlihat bahwa pada fase pre-test terdapat 26 orang atau 86,7% orang menjawab dengan benar yakni pilihan A, yaitu daifuku. Terjadi peningkatan yang signifikan pada pengisian kuesioner post-test di mana terdapat 28 orang atau 100% orang menjawab dengan benar.

Tabel 7. Bagaimana cara menyajikan mochi agar aman dikonsumsi?

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	Dimakan mentah	A	4	4
2	Dikukus	B	23	24
3	Dibakar	C	0	0
4	Dicampur dengan air	D	3	2
No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test

Pada tabel di atas terdapat 23 orang atau 76,7% orang menjawab dengan benar, yaitu pilihan B (dikukus). Pada tahap post-test terjadi peningkatan sebanyak 22 orang atau 78,6% persen orang menjawab dengan benar.

Tabel 8. Mochi sering dikonsumsi pada perayaan Tahun Baru di Jepang.

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	True	A	29	24
2	False	B	1	6

Pada tabel di atas terdapat 29 orang atau 96,7% orang menjawab pilihan yang benar yaitu pilihan A, true. pada tahap post test terjadi penurunan di mana 22 orang atau 78,6% orang menjawab dengan benar pertanyaan tersebut.

Tabel 9. Mochi adalah makanan rendah kalori.

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	True	A	14	7
2	False	B	16	23

Pada tabel di atas terdapat 16 orang atau 53,3% orang menjawab dengan benar yaitu pilihan B, atau false. Pada tahap post-test terdapat peningkatan dengan 21 orang atau 75% persen orang menjawab dengan benar pertanyaan ini.

Tabel 10. Mochi seringkali diisi dengan berbagai jenis isian, seperti kacang merah.

No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	True	A	30	30
2	False	B	0	0

Hasil dari tabel menunjukkan bahwa 100% orang menjawab dengan benar yaitu pilihan A, atau true. Hal yang sama juga tampak pada tahap post-test.

Tabel 11. Mochi adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu.

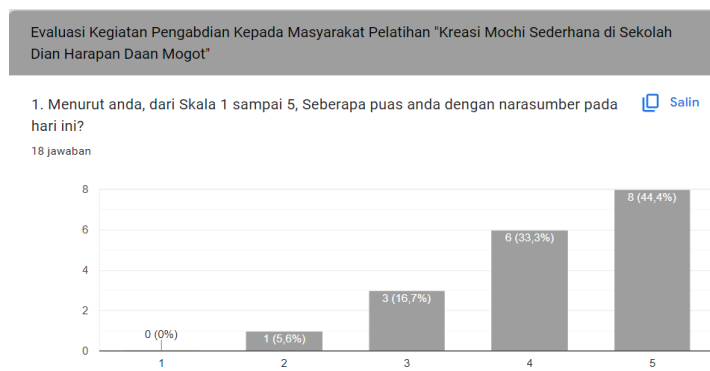
No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	True	A	4	1
2	False	B	26	29

Dari hasil tabel di atas sebanyak 26 orang atau 86,7% orang menjawab dengan benar yaitu pilihan B, atau false pada tahap pre-test. Terjadi peningkatan pada tahap post-test di mana 96,4% atau 27 orang menjawab dengan benar.

Tabel 12. Mochi dapat dimakan mentah tanpa masalah.

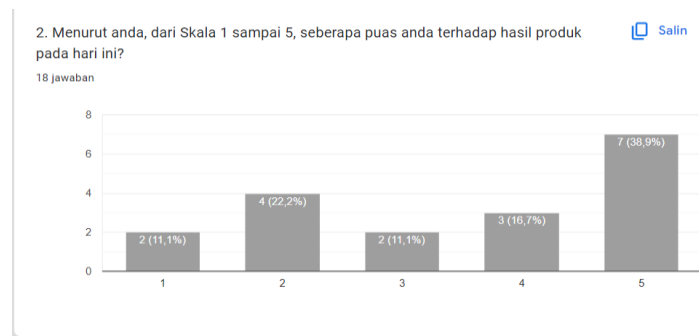
No.	Keterangan	Nilai	Pre-test	Post-test
1	True	A	11	8
2	False	B	19	22

Dari hasil tabel di atas 63,3% peserta mampu menjawab pertanyaan dengan benar pada pengisian pre-test. Terjadi peningkatan pada tahap post-test di mana 71,4% peserta menjawab pertanyaan dengan benar. Dari pengisian kuesioner pre-test dan post-test yang dilakukan peserta dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan dalam statistika jawaban keseluruhan peserta. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta mengalami kenaikan dalam menjawab pertanyaan dengan benar sehingga dapat dipastikan peserta memiliki pemahaman dan mencerna materi yang dipraktikkan dan dipelajari. Setelah melakukan pengisian kuesioner pre-test dan post-test pada penghujung acara, panitia membagikan kuesioner *feedback* melalui link yang dapat diisi oleh peserta. *Feedback form* yang dibagikan menggunakan skala 1 sampai 5 dengan angka satu melambangkan sangat tidak puas, angka 2 melambangkan tidak puas, angka 3 melambangkan netral atau biasa saja, angka 4 melambangkan puas, dan angka 5 melambangkan sangat puas. Hasil dari *feedback form* adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Kepuasan Peserta terhadap Narasumber

Dapat dilihat dari hasil kuesioner di atas bahwa mayoritas peserta atau responden sebanyak 77,7% atau 14 orang puas dengan kinerja narasumber di kegiatan PKM ini.



Gambar 2. Kepuasan Peserta terhadap Hasil Produk

Hasil dari pengisian *feedback form* menunjukkan bahwa mayoritas peserta sebanyak 55,6% atau 10 orang menyatakan puas terhadap produk yang mereka buat di kegiatan PKM ini. Hasil dari pengisian kuesioner *feedback* menunjukkan bahwa kegiatan PKM terlaksana dengan baik dan layak untuk dilaksanakan dikarenakan mayoritas peserta setuju dan puas akan kegiatan yang dilaksanakan di SDH Daan Mogot ini berdasarkan opini dari 18 responden atau peserta yang mengikuti acara.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan merupakan sebuah kegiatan pelatihan berupa kelas memasak masakan Jepang mochi kacang merah yang dilakukan di SDH Daan Mogot. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan bersama murid kelas 11 SDH Daan Mogot pada tanggal 26 Oktober 2023 dan didampingi oleh mahasiswa UPH sebagai tim pelaksana PKM. Terdapat beberapa masalah yang dihadapi dalam pelaksanaan acara ini, yaitu keterlambatan baik pada penyusunan laporan maupun saat pelaksanaan PKM sehingga berdampak pada berjalannya acara, keterbatasan alat untuk membantu memasak adonan mochi supaya kalis, dalam hal ini dibutuhkan hand mixer untuk hasil yang lebih optimal, pembagian tugas yang kurang jelas hingga terdapat kebingungan dalam perencanaan proses PKM, keterbatasan panitia dalam menyampaikan materi dikarenakan waktu yang singkat pada saat kegiatan PKM berlangsung. Untuk mengukur efektivitas kegiatan PKM ini dengan hambatan yang terjadi, tim PKM membagikan formulir pre-test, post-test, dan *feedback form* guna membandingkan hasil sebelum dan sesudah kegiatan PKM. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Pelatihan Kreasi Mochi Kacang Merah di SDH Daan Mogot, saran yang dapat diusulkan untuk menjadi masukan kegiatan ini yaitu perancangan rencana yang lebih mendetail dan matang untuk mengantisipasi terjadinya keterlambatan, eksperimen yang lebih mendetail untuk membuat produk secara lebih efisien, diskusi dan komunikasi yang mendalam antar anggota tim untuk mengurangi kebingungan dan memperjelas peran masing-masing, memperjelas rundown acara dan gladi resik yang lebih mendetail untuk memperkirakan waktu lebih akurat sehingga penyampaian materi dan berjalannya praktek dapat lebih efektif dan efisien.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa sehingga kegiatan pelatihan pembuatan kacang merah ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Ucapan terima kasih yang mendalam juga diucapkan kepada dosen pembimbing tim PKM, Ibu Febryola Indra yang telah membantu dalam berbagai usulan dan mengoordinasikan kegiatan ini sehingga dapat berjalan dengan baik. Tidak hanya

demikian, tim PKM berterima kasih terhadap SDH Daan Mogot yang telah menyetujui dan memfasilitasi kegiatan ini sehingga dapat merealisasikan kegiatan ini dan juga kepada LPPM yang menyetujui kegiatan ini dengan skema Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat melalui nomor PM-053-M/FPar/IX/2023.

DAFTAR REFERENSI

Bao, J. (Ed.). (2018). *Rice: Chemistry and Technology*. Elsevier Science.

Becker, K. (2020). *Mochi Magic 50 Traditional and Modern Recipes for the Japanese Treat*. North Adams: Storey Publishing, LLC.

Edelstein, S. (2014). *Food Science: an Ecological Approach*. Burlington: Jones & Bartlett Learning.

Gisslen, W. (2016). *Professional Baking*. New York: Wiley.

Goldstein, D. (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. Oxford: Oxford University Press.

Helstosky, C. (2015). *The Routledge History of Food*. New York: Taylor & Francis books.

Hitoshi Araki, J. M. (2020). *Nature, Culture, and Food in Monsoon Asia*. Singapore: Springer Nature Singapore.

Inatsu, Y., Ohata, Y., Nakamura, N., Hosotani, Y., Ananchaipattana, C., Bari, M. L., & Kawasaki, S. (2015). Survival of Inoculated *Escherichia coli* O157:H7 in Japanese Sweet Dumplings during Storage. 20(4), 290. <https://doi.org/10.4265/bio.20.285>

Indra, F. (2022). PENGEMBANGAN KUE SUS DENGAN CITA RASA JAJANAN TRADISIONAL INDONESIA. *Jurnal Bangun Manajemen*, 57-66.

Lieu, K. (2022). *Modern Asian Baking at Home: Essential Sweet and Savory Recipes for Milk Bread, Mochi, Mooncakes, and More; Inspired by the Subtle Asian Baking Community*. Quarry Books.

Marton, R. (2014). *Rice a Global History*. London: Reaktion Books Ltd.

Michael Sembiring, R. S. (2014). PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI

KACANG TANAH DENGAN PEMBERIAN KOMPOS TANDAN
KOSONG PADA FREKUENSI PEMBUMBUNAN YANG BERBEDA.
Jurnal Online Agroekoteknologi, 509-607.

LAMPIRAN FOTO-FOTO KEGIATAN

