

PELATIHAN PEMBUATAN BUAH JAMBU MENJADI OLAHAN ICE CREAM ALA JEPANG

Penulis
Reny Wiyatasari
S.I. Trahutami

Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Diponegoro
E-mail: reny.wiyatasari@gmail.com

Abstrak

Tujuan kegiatan ini adalah mengenalkan pemanfaatan buah jambu biji sebagai bahan dasar makanan modern dari Jepang, yaitu ice cream mochi. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan pelatihan yang ditujukan kepada kelompok PKK desa Donorojo, kecamatan Tretep Temanggung. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu mengangkat nilai jual jambu biji yang menjadi salah satu komoditi pertanian yang banyak dijumpai di Desa Donorojo. Selain itu, melalui kegiatan ini diharapkan juga bisa menaikan minat masyarakat untuk mengonsumsi jajanan sehat. Pengabdian ini terdiri dari beberapa langkah, yaitu sosialisasi mengenai jambu biji, nutrisi, dan mochi; pelatihan masak; dan evaluasi berupa lomba kreasi olahan ice cream mochi. Melalui evaluasi ini, peserta pelatihan dapat menyalurkan kreativitas mereka melalui olahan yang mereka hasilkan.

Kata kunci: jambu biji; ice cream mochi; variasi olahan jajanan

Abstract

This service's activity to society aims to find out introduce the use of guava fruit as a basic ingredient of modern food from Japan, namely mochi ice cream. The method used was socialization and training aimed at the PKK group of Donorojo village, Tretep Temanggung sub-district. This service's activity to society is expected to be able to lift the selling value of guava which is one of the agricultural commodities that are often found in Donorojo Village. In addition, through this activity it is hoped that it can also increase people's interest in consuming healthy snacks. This service consists of several steps, namely socialization of guava, nutrition, and mochi; cooking training; and evaluation in the form of creations made by mochi ice cream. Through this evaluation, trainees can channel their creativity through the process they produce.

Keywords: guava; ice cream mochi; snacks variation

1. LATAR BELAKANG

Desa Donorojo adalah desa yang terletak di Kecamatan Tretep, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Terletak di daerah pegunungan membuat alam desa Donorojo menjadi tempat yang cocok untuk bercocok tanam berbagai jenis tanaman, mulai dari tanaman hias, sayuran, sampai buah-buahan. Kekayaan alam ini kemudian dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber mata pencaharian sehari-hari. Kekayaan alam ini juga menjadi komoditas unggulan dari desa ini, salah satunya adalah jambu biji.

Jambu biji merupakan buah yang memiliki berbagai kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan vitamin C yang banyak dapat meningkatkan daya tahan tubuh. Selain itu vitamin C dapat bermanfaat sebagai anti radang, mempertahankan kolagen, memperbaiki jaringan tubuh, dan sebagainya. Jambu biji juga mengandung vitamin A yang memiliki fungsi meningkatkan kemampuan penglihatan, memperkuat sistem imun, menunjang perkembangan embrio. Selain itu, jambu biji juga mengandung antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas penyebab kanker dan juga serat yang baik untuk pencernaan.

Buah jambu biji sangat mudah ditemui di desa Donorojo. Hampir tiap rumah warga memiliki pohon jambu biji mereka masing-masing. Selain itu, banyak juga perkebunan jambu biji yang terletak di sekitar desa Donorojo. Hal ini kemudian membuat produk

jambu biji melimpah di daerah tersebut. Namun, jambu biji ini cenderung tidak diolah dan langsung dijual begitu saja pasca panen kepada tengkulak dengan harga yang cenderung murah, yaitu berkisar antara Rp 500 hingga Rp 1.000 per kilogram. Dibandingkan dengan harga jual pasaran yang mencapai Rp 10.000 per kilogram tentu sangat merugikan bagi petani jambu biji.

Selain itu, karena kurangnya produk olahan jambu biji, konsumsi buah jambu biji di desa Donorojo tidak terlalu tinggi. Warga, khususnya anak-anak, cenderung bosan mengonsumsi langsung buah jambu biji. Hal ini menyebabkan jambu-jambu yang tidak masuk dalam kualitas layak jual karena sudah terlalu matang terbuang begitu saja dan menjadi sampah yang menumpuk.

Oleh karena itu, diperlukan adanya produk-produk olahan dari jambu biji. Selain dapat memberikan variasi sehingga mudah dinikmati oleh seluruh kalangan usia, juga dapat meningkatkan nilai jual dari jambu biji tersebut. Hal ini yang mendasari dilaksanakannya program pengabdian "Pelatihan Pengolahan Buah Jambu Menjadi Olahan Ice Cream Mochi ala Jepang".

Ice Cream Mochi merupakan salah satu varian panganan khas Jepang, yaitu *Mochi*. Terbuat dari beras ketan yang kemudian ditumbuk hingga lembek dan dibentuk menjadi berbagai macam bentuk. Panganan ini merupakan panganan yang menjadi hal wajib dalam hampir tiap hari perayaan

di Jepang, seperti pada tahun baru, hari anak, dan sebagainya. Dengan adanya modernisasi dan modifikasi, lahirlah varian *mochi* yang lain yaitu *ice cream mochi*. *Ice cream mochi* ini merupakan *mochi* yang berisi *ice cream*. Varian ini sangat terkenal di berbagai belahan dunia, termasuk di Indonesia, dan diminati oleh berbagai kalangan usia, mulai anak-anak hingga orang dewasa. Makanan ini sudah sangat mudah didapatkan di manapun, dan memiliki harga yang terjangkau.

Selain itu, bahan-bahan dasar olahan ini sangat mudah didapatkan di sekitar area Donorojo. Proses pembuatannya juga tidak terlalu sulit. Karena itu, olahan *ice cream mochi* dipilih sebagai olahan Jepang yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai jual jambu biji, dan dapat menjadi olahan khas desa Donorojo.

2. METODOLOGI

Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode sosialisasi dan pelatihan dan peserta dibagi menjadi empat kelompok tiap dusun. Para peserta terdiri dari ibu-ibu kelompok PKK dengan rentan usia yang beragam.

Pertama-tama, para peserta diberikan teori mengenai jambu dan *ice cream mochi*. Teori tersebut meliputi berbagai manfaat buah jambu biji, sejarah *mochi*, ragam dan olahan *mochi*, serta bahan-bahan dan proses pembuatan *ice cream mochi* tersebut.

Selanjutnya para peserta diajak langsung dalam praktik pembuatan *ice*

cream mochi. Tahapan pembuatan *ice cream mochi* dibagi menjadi dua bagian besar, yaitu pembuatan *ice cream jambu biji* dan pembuatan *mochi*. Mentor mempraktekan sekaligus memberikan arahan dalam praktik pembuatan. Dalam tahapan ini, para peserta juga diajak berdiskusi mengenai hasil alam di sekeliling mereka yang memiliki potensi untuk diolah dengan olahan yang serupa, dan variasi-variasi apa yang dapat dihasilkan dari resep tersebut. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan kreatifitas para peserta dalam mengolah kekayaan alam di sekeliling mereka.

Selanjutnya, diadakan evaluasi dalam bentuk lomba kreasi *ice cream mochi*. Dalam kegiatan ini para peserta diberikan kesempatan mengeluarkan ide sekreatif mungkin untuk menyajikan variasi olahan *ice cream mochi* dengan memanfaatkan jambu biji dan kekayaan alam di sekitar mereka. Kemudian penghargaan diberikan kepada kreasi terbaik dan terkreatif dalam bentuk hadiah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian ini berjalan dengan lancar dan baik. Dikarenakan jumlah anggota kelompok PKK di Desa Donorojo cukup banyak, sehingga pelaksanaan dibagi menjadi 4 kali, sesuai dengan jumlah dusun yang ada di Desa Donorojo. Tiap dusun dihadiri rata-rata 15-20 orang.

Antusiasme peserta dapat terlihat dari peserta yang memperhatikan dengan seksama

praktek dari mentor. Tidak jarang peserta juga mengajukan pertanyaan-pertanyaan kepada mentor mengenai cara pembuatan, tips, dan variasi-variasi bahan yang dapat digunakan sebagai bahan dasar. Selain itu, para peserta juga sangat antusias untuk mempelajari hal-hal baru, seperti budaya yang berasal dari Jepang melalui kuliner.

Meskipun terdapat kendala dalam pelaksanaan seperti tidak semua warga memiliki lemari pendingin dan sebagainya, namun peserta terlihat tetap antusias dalam mempelajari resep-resep baru. Para peserta juga bersemangat saat ikut praktek memasak.

Setelah tahapan praktik selesai, diadakan juga evaluasi berbentuk lomba kreasi dengan resep dasar ice cream mochi. Para peserta dipersilahkan menggunakan kreatifitas mereka dalam membuat dan menghidangkan hidangan tersebut, dengan memanfaatkan sumber daya alam yang berada di sekitar mereka. Tahapan ini juga berlangsung dengan sukses. Para peserta dapat memperlihatkan sisi kreatif mereka masing-masing melalui hidangan yang mereka sajikan.

Di samping peserta, terdapat juga anak-anak yang turut hadir dalam kegiatan pengabdian ini. Anak-anak pun sangat antusias untuk menyicipi hidangan ini. Dengan ini, dapat dilihat bahwa hidangan ini berhasil membangkitkan minat anak untuk mengkonsumsi makanan sehat melalui variasi hidangan dari Jepang.

Dengan itu, pelaksanaan Kegiatan Pengabdian ini dapat dinilai berhasil. Para peserta yaitu Ibu-ibu kelompok PKK, anak-anak, dan warga lain yang turut hadir dalam acara ini dapat menikmati varian makanan sehat baru dari jambu biji yang terdapat di sekitar mereka. Dan dengan adanya pelatihan ini, para peserta mendapatkan pengetahuan baru dan juga dapat menjadi peluang untuk meningkatkan nilai jual dari jambu biji.



Gambar 1. Praktik pembuatan Ice Cream Mochi



Gambar 2. Ice Cream Mochi karya salah satu kelompok PKK

4. SIMPULAN

Desa Donorojo adalah desa yang memiliki sumber daya alam yang

beragam yang berasal dari hasil pertanian dan perkebunan, salah satunya adalah jambu biji. Namun karena sangat melimpah, dan belum adanya hasil olahan yang dapat menaikkan harga jual buah ini, sehingga diperlukan varian produk yang selain dapat menaikkan nilai jual, juga dapat menjadi variasi menikmati gizi dari jambu biji ini dengan rasa yang lezat.

Salah satu varian yang dapat memanfaatkan jambu biji sebagai bahan dasar adalah *ice cream mochi*. Hidangan ini merupakan variasi dari masakan khas Jepang yaitu *mochi*. Varian ini dapat dinikmati oleh segala usia, dan memiliki bahan dasar yang mudah didapat dengan harga yang terjangkau. Selain itu dengan adanya bahan-bahan lain seperti susu dan sebagainya yang ditambahkan dalam variasi ini, dapat menambah gizi yang terkandung di dalam hidangan ini.

5. SARAN

Dengan adanya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema diversifikasi hasil sumber daya alam menjadi produk kuliner berbasis budaya Jepang dapat dikembangkan ke berbagai daerah, sehingga masyarakat dapat meningkatkan nilai jual sumber daya alam yang ada di daerah mereka masing-masing. Sehingga dengan adanya pengabdian ini, secara tidak langsung dapat menumbuhkan kesempatan bisnis baru kepada masyarakat, khususnya masyarakat pedesaan yang memiliki hasil sumber daya alam yang beragam.

DAFTAR PUSTAKA

<https://www.tofugu.com/japan/mochi/>, diakses pada 12 April 2019

<https://www.newworldencyclopedia.org/entry/Mochi>, diakses pada 12 April 2019

<https://www.medicalnewstoday.com/articles/324758.php>, diakses pada 12 April 2019