



Inovasi Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Menjadi Mochi sebagai Upaya Meningkatkan Kreativitas dan Perekonomian Keluarga di Desa Arisan Musi

Innovation in Processing Cassava (*Manihot esculenta*) into Mochi as an Effort to Increase Creativity and the Family Economy in Arisan Village, Musi

M. Zackry Hessel¹, Pelita Andrianti², Nikmah Meisya Muteta³, Imam Syaputra⁴, Anisa Ramadhanti Pasaribu⁵, Aulia Putri Najiha⁶, Ayu Nabila⁷, Ike Utia Ningsi⁸

Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Email: 23031410069@radenfatah.ac.id

Article Info

Article history :

Received : 16-02-2026

Revised : 18-02-2026

Accepted : 20-02-2026

Published : 22-02-2026

Abstrak

*Cassava (*Manihot esculenta*) is a local food commodity that is abundant in rural areas, including Arisan Musi Village, but its utilization is still limited to traditional processed products with low economic value. This activity aims to enhance community creativity and family economy through innovative processing of cassava into mochi products. The method used is qualitative, with data collection techniques including observation, interviews, and documentation involving the mothers of Arisan Musi Village as the main respondents. The implementation of the activity was carried out through several stages, namely observing the potential of raw materials, socialization, delivering theoretical materials, practicing mochi making, and evaluating the product results. The results of the activity show that participants were able to practice making mochi based on cassava well. The resulting products have a chewy texture, a preferred taste, and a more attractive appearance compared to previous cassava processed products. In addition to enhancing the skills and creativity of the community, this activity also opens up opportunities for home-based businesses using local food, which has the potential to increase family income. Thus, the innovation of processing cassava into mochi can become an alternative for family economic development while supporting the sustainable use of local food.*

Keywords: *Cassava, mochi, food innovation*

Abstrak

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan komoditas pangan lokal yang melimpah di wilayah pedesaan, termasuk Desa Arisan Musi, namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional dengan nilai ekonomi rendah. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas masyarakat serta perekonomian keluarga melalui inovasi pengolahan ubi kayu menjadi produk mochi. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi yang melibatkan ibu-ibu Desa Arisan Musi sebagai responden utama. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi potensi bahan baku, sosialisasi, penyampaian materi teori, praktik pembuatan mochi, serta evaluasi hasil produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mempraktikkan pembuatan mochi berbahan dasar ubi kayu dengan baik. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, cita rasa yang disukai, serta tampilan yang lebih menarik dibandingkan olahan ubi kayu sebelumnya. Selain meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat, kegiatan ini juga membuka peluang usaha rumahan berbasis pangan lokal yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan demikian, inovasi pengolahan ubi kayu menjadi mochi dapat menjadi alternatif pengembangan ekonomi keluarga sekaligus mendukung pemanfaatan pangan lokal secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Ubi kayu, mochi, inovasi pangan



PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam yang sangat besar, terutama pada sektor pangan lokal. Salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan dan mudah ditemukan di wilayah pedesaan adalah ubi kayu (*Manihot esculenta*). Tanaman ini mampu tumbuh dengan baik di lahan kosong tanpa membutuhkan perawatan yang intensif serta memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif pengganti nasi (Hatuala & Doni, 2024). Ubi kayu tumbuh melimpah di berbagai daerah pedesaan, termasuk di Desa Arisan Musi. Namun, pemanfaatan komoditas ini oleh masyarakat setempat masih terbatas pada produk olahan tradisional, seperti getuk, yang memiliki nilai jual relatif rendah. Hal tersebut menunjukkan bahwa potensi ubi kayu sebagai komoditas bernilai ekonomi tinggi belum dimanfaatkan secara maksimal.

Rendahnya nilai ekonomi ubi kayu umumnya disebabkan oleh kurangnya inovasi dan variasi produk olahan yang dihasilkan masyarakat. Padahal, pengembangan dan diversifikasi olahan pangan berbasis ubi kayu dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan nilai tambah produk, memperkuat daya saing di pasar, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat (Ngaku dkk., 2025). Dengan inovasi yang tepat, ubi kayu dapat memberikan kontribusi ekonomi yang lebih signifikan. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan ubi kayu menjadi mochi. Mochi merupakan produk pangan semi basah yang memiliki keunggulan dari segi tekstur, cita rasa, dan tampilan, serta diminati oleh berbagai kalangan. Pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan dasar mochi diyakini mampu meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk pangan lokal.

Pengembangan olahan ubi kayu menjadi mochi tidak hanya berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga mendorong kreativitas dalam pengolahan pangan lokal. Inovasi ini dapat membuka peluang usaha rumahan yang berkelanjutan dan berkontribusi pada peningkatan perekonomian keluarga, khususnya bagi masyarakat Desa Arisan Musi. Dengan demikian, penguatan inovasi dan produksi olahan ubi kayu diharapkan mampu mendukung ketahanan ekonomi keluarga sekaligus menjaga keberlanjutan pemanfaatan pangan lokal (Nurhayati, 2025).

METODE

1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Arisan Musi Kecamatan Muara Belida Kabupaten Muara Enim. Waktu yang diperlukan peneliti untuk melakukan penelitian ini yaitu dari tanggal 22 Januari 2026 sampai 30 Januari 2026.

2. Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian ini dilakukan di Desa Arisan Musi yang bertempat di Responden dalam penelitian ini merupakan Ibu-ibu Desa Arisan Musi

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi langsung, wawancara dan dokumentasi.

4. Teknik Analisis Data

Teknik pengelolaan dan analisis data dilakukan dengan metode kualitatif deskriptif, yaitu memilah mendeskripsikan dan berpendapat yang disampaikan untuk menjawab pertanyaan peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program inovasi olahan ubi menjadi mochi di Desa Arisan Musi dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu observasi potensi bahan baku, sosialisasi, pelatihan praktik pembuatan mochi, serta evaluasi hasil produk bersama ibu-ibu desa. Berdasarkan hasil observasi awal, ubi kayu merupakan komoditas yang mudah diperoleh dan tersedia dalam jumlah cukup di lingkungan masyarakat. Namun, pengolahan ubi masih terbatas pada produk tradisional seperti getuk dan ubi rebus yang memiliki nilai jual relatif rendah.

Setelah dilakukan pelatihan, ibu-ibu Desa Arisan Musi mampu mempraktikkan proses pembuatan mochi berbahan dasar ubi kayu, mulai dari pengolahan bahan, pencampuran adonan, pembentukan, hingga pengemasan sederhana. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal, rasa manis yang sesuai selera, serta tampilan yang lebih menarik dibandingkan olahan tradisional sebelumnya.



Gambar 1. Kegiatan pelaksanaan program kerja

Dalam kegiatan pelatihan pembuatan mochi ubi kayu ini dibagi menjadi 3 bagian, yaitu :

1. Persiapan dan koordinasi

Pelaksanaan program kerja ini dimulai dari persiapan dan koordinasi yaitu penyusunan rencana pelaksanaan pelatihan, diskusi internal kelompok dan pembagian tugas pada setiap anggota kelompok



2. Teori

Merupakan penjelasan tahapan memperkenalkan dasar dasar pembuatan mochi. Menjelaskan proses pembuatan mochi ubi mulai dari persiapan alat dan bahan, pengolahan hingga pengemasan dan penyajian. Kegiatan ini juga diikuti diskusi terkait proses pembuatan mochi ubi dan potensi modifikasinya dengan menambahkan bahan lainnya.

3. Praktik membuat mochi

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat mochi dari ubi kayu yaitu

- a. Ubi kayu
- b. Tepung Ketan
- c. Tepung Maizena
- d. Minyak goreng
- e. Gula pasir
- f. garam
- g. coklat
- h. Gula merah
- i. Santan
- j. Air

Berikut Langkah Langkah membuat mochi ubi kayu adalah sebagai berikut :

1. Pengukusan ubi

Ubi kayu yang sudah dikupas dan dicuci bersih, setelah itu dipotong menjadi beberapa bagian selanjutnya di kukus. Setelah matang pisahkan air dan ubinya. Ubi tersebut ditumbuk hingga halus dan isi dengan coklat yang sudah dilelehkan setelah itu dibentuk menjadi bulat bulat.

2. Pembuatan adonan kulit mochi

Siapkan panci kemudian campurkan bahan bahannya mulai dari tepung ketan, tepung maizena, gula, garam, santan, air dan pewarna kemudian aduk merata sampai tidak ada yang menggumpal

3. Pengukusan adonan kulit mochi

Setelah adonan tercampur rata tuangkan ke loyang dan kukus adonan. Setelah matang diamkan sebentar kemudian uleni dan tepung maizena sangrai hingga kalis.

4. Pembentukan mochi

Setelah adonan kulit mochi kalis bagi menjadi beberapa bagian kemudian pipihkan isi dengan ubi yang sudah dibentuk tadi, lalu bentuk lagi menjadi bulat.

5. Setelah selesai dilaksanakan pembuatan mochi langkah selanjutnya yaitu pengemasan produk mochi tersebut, mochi dikemas dalam satu mika plastik yang dibawahnya dilapisi dengan kertas roti, untuk bagian atas mikanya.

Pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan pangan alternatif memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan dan ekonomi keluarga. Menurut Hatuala & Doni (2024), ubi kayu merupakan sumber karbohidrat lokal yang dapat diolah menjadi berbagai produk inovatif sebagai alternatif pengganti nasi serta memiliki nilai gizi yang cukup baik. Hal ini menunjukkan bahwa



pengembangan produk berbasis ubi kayu relevan dengan upaya diversifikasi pangan lokal. Lebih lanjut, inovasi produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian. Konsep nilai tambah ini dijelaskan oleh Ngaku dkk. (2025) bahwa proses pengolahan bahan mentah menjadi produk olahan mampu meningkatkan harga jual serta memperluas peluang pasar. Dalam konteks Desa Arisan Musi, perubahan ubi kayu menjadi mochi memberikan peningkatan nilai ekonomis karena produk memiliki daya tarik visual, rasa, dan kemasan yang lebih modern.

Dari aspek produksi, faktor pengolahan dan kreativitas sangat berpengaruh terhadap peningkatan hasil usaha tani ubi kayu. Nurhayati (2025) menjelaskan bahwa optimalisasi produksi dan pengolahan pascapanen menjadi faktor penting dalam meningkatkan pendapatan petani. Oleh karena itu, inovasi mochi ubi menjadi bentuk hilirisasi sederhana yang dapat dilakukan di tingkat rumah tangga. Selain berdampak pada peningkatan ekonomi, kegiatan ini juga sejalan dengan konsep pemberdayaan perempuan. Pelibatan ibu-ibu desa dalam pelatihan produksi menunjukkan bahwa perempuan memiliki peran strategis dalam mendukung ekonomi keluarga melalui usaha mikro berbasis pangan lokal. Inovasi ini berpotensi dikembangkan menjadi usaha rumahan (home industry) yang berkelanjutan apabila didukung dengan pelatihan lanjutan terkait pemasaran dan manajemen usaha.

Dari hasil wawancara, masyarakat menunjukkan antusiasme tinggi terhadap inovasi ini karena dinilai: Mudah dipraktikkan dengan alat sederhana, Menggunakan bahan baku lokal yang murah dan mudah didapat, Memiliki potensi nilai jual lebih tinggi dibandingkan ubi olahan biasa. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kreativitas ibu-ibu dalam menciptakan variasi rasa dan bentuk produk. Kegiatan pelatihan turut memperkuat kerja sama dan partisipasi kelompok perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif. Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi olahan ubi menjadi mochi tidak hanya meningkatkan kreativitas masyarakat, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan dan pembahasan kegiatan, dapat disimpulkan bahwa inovasi pengolahan ubi kayu menjadi mochi di Desa Arisan Musi mampu meningkatkan kreativitas serta keterampilan ibu-ibu desa dalam mengolah pangan lokal. Ubi kayu yang sebelumnya hanya dimanfaatkan dalam bentuk olahan tradisional dengan nilai jual rendah dapat dikembangkan menjadi produk mochi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan. Kegiatan pelatihan ini juga menunjukkan tingginya antusiasme dan partisipasi aktif masyarakat, khususnya perempuan, dalam kegiatan ekonomi produktif. Selain berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga, inovasi pengolahan ini membuka peluang usaha rumahan berbasis bahan baku lokal yang mudah diperoleh dan relatif berbiaya rendah. Dengan demikian, pengolahan ubi kayu menjadi mochi dapat dijadikan sebagai salah satu strategi pemberdayaan masyarakat sekaligus penguatan ekonomi keluarga yang berkelanjutan di tingkat desa.

DAFTAR PUSTAKA

Hatuala, M., & Doni, L. (2024). Pembuatan Pangan Alternatif Dari Pengolahan Ubi Kayu (Manihot Esculenta) Pengganti Nasi Sebagai Pemanfaatan Makanan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 2(3), 66-70.



-
- Ngaku, M. A., Kaleka, M. U., & Simo, D. (2025). Analisis Nilai Tambah Ubi Talas Menjadi Kripik dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kecamatan Riung Kabupaten Ngada. *Jurnal Agroteknologi*, 4(02), 194-202.
- Nurhayati, N. (2025). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi usahatani ubi kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Pertanian*, 16(1).