

**PEMBUATAN MAKANAN JEPANG DENGAN CITA RASA KHAS LOKAL GUNA  
MENAMBAH INOVASI DAN IDE BAGI IBU PKK DI DESA WIYU**

**Farrel Fernanda Sofyan**

*(Sastra Jepang Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)*

Email: [farrelfernanda68@gmail.com](mailto:farrelfernanda68@gmail.com)

**Venesia Thessalonika**

*(Ilmu Hukum Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)*

Email: [venesiathessa03@gmail.com](mailto:venesiathessa03@gmail.com)

**Alvin Andrean**

*(Teknik Sipil Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)*

Email : [alvin007aja@gmail.com](mailto:alvin007aja@gmail.com)

**Abstrak**

Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan kegiatan yang dilakukan oleh para mahasiswa untuk terjun langsung ke dalam kehidupan masyarakat di desa, untuk memberikan kontribusi yang nantinya akan bermanfaat untuk hidup masyarakat desa kedepannya. Membawa banyak pengaruh positif dan berusaha memberikan inovasi terbaru guna peningkatan perekonomian desa yang dituju saat pengabdian masyarakat ini merupakan tujuan dan harapan anggota yang utama. Kota Mojokerto menjadi kota yang masih sedikit membuka restoran cepat saji makanan Jepang. Makanan Jepang hanya bias ditemukan dalam Mall dan itu hanya beberapa saja yang menjual makanan Jepang. Untuk menjalankan proker yang telah di rencanakan, proker ini memilih Ibu-Ibu PKK desa Wiyu untuk menjadi mitra dalam menjalankan proker kolaborasi inovasi dalam pembuatan makanan khas Jepang dengan citarasa lokal.

**Kata Kunci:** pengabdian, masyarakat, inovasi, Mojokerto, jepang, kolaborasi, ibu-ibu PKK

**Abstract**

*Community service activities are activities carried out by students to immerse themselves Directly in the life of the village community, to make contributions that will be usefull for the life of the village community in the future. Bringing many positive influences and trying to provide the latest innovations to Improve the economy of the village targeted during community service is the main goal and hope of members. The city of Mojokerto is a city that still has few Japanese fast food restaurant open. Japanese food can only be found in malls and only a few sell Japanese food. To carry out the program that has been palnned, this program choose pkk women from Wiyu village to be partners in carrying out the collaborative innovation program in making typical Japanese food with local flavors*

**Keywords:** service, community, innovation, Mojokerto, Japan, collaboration, PKK mother

## Pendahuluan

Salah satu negara yang makanan khasnya telah populer di berbagai belahan dunia adalah Jepang. Berdasarkan data dari Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang hingga bulan Juli 2015, jumlah restoran Jepang yang ada di luar negara Jepang mencapai 89.000 unit. Jumlah ini meningkat dua kali lebih banyak dari tahun 2013 (www.nippon.com, 2016). Selain itu, Keputusan UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) untuk menambahkan makanan Jepang sebagai warisan budaya dunia tak berwujud sejak tahun 2013, menjadi salah satu faktor makanan Jepang menjadi populer.

Mahasiswa sebagai ujung tombak pelaksana Tri Dharma Perguruan Tinggi tidak dapat lepas dari segala kegiatan kemasyarakatan. Sehingga program pengabdian masyarakat akan mendapatkan pengetahuan serta pengalaman langsung yang dapat oleh mahasiswa selama mengikuti proses pengabdian masyarakat tersebut[1]. Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan kegiatan yang dilakukan oleh para mahasiswa untuk terjun langsung ke dalam kehidupan masyarakat di desa, untuk memberikan kontribusi yang nantinya akan bermanfaat untuk hidup masyarakat desa kedepannya. Usaha Mikro Menengah memiliki banyak sekali manfaat bagi daerah pedesaan. Sejatinya desa merupakan suatu bagian yang penting dari negara, dimana desa memiliki potensi-potensi yang dapat dikembangkan sehingga secara langsung mau pun tidak langsung dapat membantu negara dalam hal pemerataan pembangunan, pembangunan ekonomi, serta dalam meningkatkan kesejahteraan sosial[2]. Membawa banyak pengaruh positif dan berusaha memberikan inovasi terbaru guna peningkatan perekonomian desa yang dituju saat pengabdian masyarakat ini merupakan tujuan dan harapan anggota yang utama. Lokasi yang menjadi wadah pengabdian masyarakat kali ini adalah di desa Wiyu, kecamatan Pacet, kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Dimana dalam kegiatan ini anggota bersama dengan kelompok yang berisi total 33 mahasiswa yang kemudian dibagi lagi menjadi kelompok-kelompok kecil dengan berbagai macam proker yang berbeda.

Kota Mojokerto menjadi kota yang masih sedikit membuka restoran cepat saji makanan Jepang. Makanan Jepang hanya bias ditemukan dalam Mall dan itu hanya beberapa saja yang menjual makanan Jepang. Makanan Jepang yang ada di mall seperti, sushi, Yoshinoya, dan ramen. Orang Mojokerto sedikit yang suka dengan makanan Jepang, hanya para remaja yang suka mengonsumsi makanan Jepang. Walaupun hanya beberapa persen dari mereka yang menyukai makanan Jepang[3].

Proker yang terpilih sebagai proker sub kelompok ini adalah pembuatan makanan khas Jepang dengan citarasa lokal yang pas lidah masyarakat Indonesia. Untuk menjalankan proker yang telah di rencanakan, proker ini bermitra dengan Ibu-Ibu PKK desa Wiyu untuk bekerjasama dalam menjalankan proker kolaborasi inovasi dalam pembuatan makanan khas Jepang dengan citarasa lokal. Tujuan dari proker ini adalah untuk berbagi inovasi dan pengetahuan baru untuk mitra kami dalam menjalankan peluang bisnis baru. Namun dalam hal usaha yang dijalankan tetap survive harus memiliki kepercayaan diri dan kemandirian yang tinggi, dan

berani untuk menanggung resikonya sehingga dengan modal yang kecil pun sudah bisa memulai suatu usaha[4].

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kemauan seseorang untuk melakukan sesuatu. Dalam keilmuan psikologi, proses yang memberikan semangat, arah dan kegigihan dalam berperilaku disebut dengan motivasi. Motivasi dapat muncul karena adanya faktor dari dalam diri (internal) dan faktor dari luar diri[5]. Oleh karena itu proker kolaborasi inovasi ini juga bisa dijadikan sebagai faktor eksternal yangmana nantinya akan memungkinkan untuk memberikan dorongan motivasi membuka usaha baru di bidang kuliner oleh ibu ibu PKK desa Wiyu. Harapan dari adanya proker ini sangatlah besar terhadap potensi terbentuknyaUMK kecil berkembang baru untuk desa Wiyu. Usaha Mikro Menengah memiliki banyak sekali manfaat bagi daerah pedesaan..

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, telah ditemukan pokok permasalahan yang terjadi adalah Dimana di kota Mojokerto ini khususnya desa Wiyu dinilai kurangnya inovasi dalam usaha kuliner baru yang mungkin juga nantinya akan berguna dalam pengembangan perekonomian masyarakat desa.

### **Tujuan Kegiatan**

- untuk mengembangkan inovasi terkait usaha dibidang kuliner bagi masyarakat desa Wiyu
- untuk memberikan informasi seputar inovasi kolaborasi makanan olahan jepang dengan citarasa lokal kepada masyarakat desa Wiyu
- memberikan pengaruh yang positif dibidang usaha kuliner kepada ibu-ibu PKK desa Wiyu

### **Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan dilakukan dengan cara melakukan sosialisasi dan demo masak di lapangan balai desa bersama ibu-ibu PKK Desa Wiyu kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto.

### **Hasil Dan Pembahasan**

Pada hari Kamis, 18 Jauari 2024,terdapat 3 mahasiswa dari kelompok pengabdian masyarakat yang terdapat di Desa Wiyu Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto yang berasal dari Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, yaitu Farrel Fernanda Sofyan, Vanesia Thessalonika, dan Alvin Andrean yang memberikan sosialisasi sekaligus mendomotrasikan cara pembuatan makanan Jepang dengan inovasi terbaru. Program ini diberi nama dengan program inovasi baru yang memberikan keunikan tersendiri dengan membuat makanan khas Jepang dengan citarasa lokal yang sesuai dengan lidah masyarat Indonesia. Kami

berusaha semaksimal mungkin untuk menghasilkan inovasi baru di Desa Wiyu dalam hal mengolah makanan.

Program kolaborasi inovasi pengolahan makanan ini mendapatkan sambutan hangat dari masyarakat desa Wiyu dan berjalan dengan lancar karena antusiasme dari Masyarakat desa Wiyu, khususnya Ibu-Ibu PKK yang menjadi mitra kami pada program ini. Kegiatan yang dilakukan bukan sekedar membagikan resep dan menjelaskan mengenai produk pengolahan makanan ini, namun juga diadakan demo memasak cara pembuatan onigiri sesuai cita rasa orang Indonesia bersama dengan mitra kami yaitu Ibu-ibu PKK desa Wiyu. Hal ini diharapkan dapat menambah inspirasi dan gebrakan baru terhadap wisata kuliner di daerah desa Wiyu ini, khususnya untuk pengusaha kecil dibidang kuliner makanan yang mungkin nantinya akan dijalankan oleh salah satu Ibu-Ibu PKK yang menjadi mitra kami. Kami juga memberikan fasilitas dalam bentuk alat cetak onigiri untuk mitra kami, agar bisa mempratekkan langsung di rumah dan menjadi lebih mahir dalam pembuatan makanan olahan khas jepang ini, yang tentu saja dengan cita rasa yang pas di lidah masyarakat Indonesia.



Setelah diberi persetujuan dengan ibu-ibu PKK, Langkah selanjutnya adalah membuat makanan jepang yang terdiri dari Onigiri, Mochi, dan Sushi.

#### **Bahan untuk Pembuatan Produk ➤ Onigiri**

- beras
- beras ketan
- nori ( rumput laut )
- cetakan onigiri

#### **Cara Pembuatan Produk**

1. Rendam beras ketan semalaman
2. Campurkan antara beras biasa dengan beras ketan yang sudah direndam semalaman dengan perbandingan 3:1
3. Bersihkan beras ketan dan beras biasa hingga bersih
4. Lalu masak kedua beras tersebut dalam 1 wadah
5. Jika sudah matang, tuang kedalam cetakan setengahnya dulu

6. Tumpuk dengan isian
7. Terakhir tumpuk dengan nasi
8. Keluarkan onigiri dari dalam cetakan
9. Onigiri siap untuk dinikmati

#### **Bahan untuk Pembuatan Produk ➤ Mochi**

- 150 gr tepung ketan putih
- 20 gr gula pasir
- 100 ml air

#### **Cara Pembuatan Produk**

1. Campur bahan utama sampai benar benar tercampur rata pakai air biasa
2. Masukkan adonan kedalam wadahan panas yang sudah diolesi minyak agar tidak lengket
3. Kukus adonan selama 20 menit
4. Setelah 20 menit, keluarkan adonan dari kukusan, aduk rata adonan dalam keadaan panas sampai tekstur adonan lebih kenyal
5. Taruh adonan yang sudah diaduk kedalam wadah yang sudah ditaburi tepung ketan
6. Ambil kecil kecil, pipihkan, lalu beri isian dan digulung
7. Mochi sudah siap dinikmati

#### **Bahan untuk Pembuatan Produk ➤ Sushi**

- Beras
- Beras ketan
- Nori ( rumput laut )
- Sushi roll

#### **Cara Pembuatan Produk**

1. Rendam beras ketan semalaman
2. Campurkan antara beras biasa dengan beras ketan yang sudah direndam semalaman dengan perbandingan 3 : 1
3. Bersihkan beras ketan dan beras biasa hingga bersih
4. Lalu masak kedua beras tersebut dalam 1 wadah
5. Jika sudah matang, taruh lembar nori pada roll sushi, lalu tata nasi ketan yang telah dimasak setipis mungkin diatas nori
6. Gulung sushi roll, lalu buka dan dipotong kecil sesuai ukuran umumnya
7. Sushi siap untuk dinikmati

### **REALISASI ANGGARAN DAN JADWAL KEGIATAN**

#### **Anggaran Kegiatan**

<b>No</b>	<b>Kegiatan/Komponen</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Satuan</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
1	Paket nori tokinori	2	32.300	64.000
2	Cetakan onigiri	5	5.800	33.000
3	Beras	1kg	13.000	13.000
4	Beras ketan	½ kg	10.000	30.000

5	Ayam	1kg	35.000	35.000
6	Tahu	2	2000	4000
7	Tempe	1	2500	2500
8	Cabe merah besar	3 ons		5000
9	Cabe merah kecil	3 ons		5000
10	Masako	2	500	1000
11	Bawang merah			3000
12	Bawang putih			5000
13	Bumbu pecel	2	7000	14.000
14	Garam dapur	1		1000
15	Bumbu rujak	2	500	1000
16	Telor	1/2		9000
<b>Total</b>				<b>205.000</b>

### Kesimpulan

Berisi secara singkat dan jelas tentang jawaban akan permasalahan yang ada. Kesimpulan harus logis dan tidak perlu diberikan saran.

### Daftar Pustaka

- Astria Yuli Satyarini Sukendar, A. R. (2020). PENJUALAN ROGODI (ROTI GORENG MUYODADI) SEBAGAI USAHA BISNIS DALAM MENINGKATKAN USAHA MIKRO KECIL (UMK) DI DESA MUYODADI, KABUPATEN SIDOARJO. *Hukum Bisnis Bonum Commune*.
- Hadi, S. (2023). Pembentukan Badan Layanan Umum Daerah Oleh Pemerintah Daerah.
- Ramadhani, H. S. (2017). Efektivitas Metode Pembelajaran SCL ( Student Centered Learning ) Dan TCL ( Teacher Centered Learning ) Pada Motivasi Instrinsik Dan Ekstrinsik Mahasiswa Psikologi Untag Surabaya Angkatan Tahun 2014 - 2015. *Jurnal Psikologi Indonesia*.
- Sumarno, M. A. (2021). PENDAMPINGAN TATA TERTIB ADMINISTRASI DI BENDAHARA GAPOKTAN SEKARSARI DI DESA MINGGIRSARI KECAMATAN KANIGORO KABUPATEN BLITAR.
- Yuana, C. (2023). Budaya Konsumtif Makanan Jepang Onigiri Dalam Kehidupan Remaja di Kota Gresik. *Journal Of Japanese Studies*, 105 - 126.