# MOCHI PULU MANDOTI

**Oleh**
**Lily Dianafitry Hasan; Muh. Anas; Nur Ayu Wahdana R**

## 1. Pendahuluan

Ide pembuatan Mochi Pulu Mandoti merujuk pada pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh program studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Makassar yang diselenggarakan di Kabupaten Enrekang tepatnya di Desa Kadingeh dan Desa Langda dengan fokus dan tema kegiatan berbasis pada 'Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pengembangan Kuliner'.

Sebagaimana telah diketahui secara umum, Kabupaten Enrekang merupakan daerah yang begitu kaya akan hasil pertanian dan perkebunan yang merujuk pada tanaman pangan lokal. Salah satu yang menjadi primadona tanaman pangan lokal dan endemik di Kabupaten Enrekang adalah Beras Pulu Mandoti, yakni sejenis beras lokal yang memiliki kekhasan aroma yang wangi dan tekstur nasi yang pulen oleh sebab pengaruh dari wilayah tumbuhnya yang mengandung unsur hara sangat spesifik dan tinggi, yaitu di Desa Salukanan dan Desa Kendenan, Kecamatan Baraka, yang merupakan wilayah pegunungan dengan ketinggian ± 700 Mdpl, sekitar 60 kilometer dari Kota Enrekang, Ibukota Kabupaten Enrekang [1].

**Gambar 1**. Beras Pulu Mandoti[1]

Keunikan lainnya dari Beras Pulu Mandoti disamping mengeluarkan aroma khas, juga hingga kini hanya dapat tumbuh di Desa Salukanan, Dusun Gandeng, Peawan, dan Tantido, serta di Desa Kendenan, dan Dusun Awo, sebab selain di wilayah tersebut, beras Pulu Mandoti tidak akan mengeluarkan aroma yang sama dengan yang ditanam di habitat aslinya. Oleh karenanya Masyarakat pada wilayah tersebut senantiasa menjaga dan melestarikan tradisi leluhur mereka melalui pembudidayaan beras Pulu Mandoti yang diwariskan secara turun temurun dalam wujud budidaya yang masih bersifat tradisional yang berkonsep organik [2].

Adapun keunggulan dari beras Pulu Mandoti yaitu bersifat *non-perishable* yaitu bahan makanan yang tidak mudah rusak dan merupakan sumber pangan bergizi yang dengannya dapat menunjang program diversifikasi pangan. Sebab sebagaimana dipahami pangan merupakan kebutuhan dasar utama bagi keberlangsungan kehidupan makhluk hidup, khususnya manusia oleh karenanya sangat penting menjaga dan melestarikan keberadaannya, sehingga sangatlah perlu dilakukan diversifikasi pangan dalam konteks pemanfaatan dan pengembahan kuliner berbasis bahan lokal sebagai wujud penjagaan dan pemanfaatan bahan pangan loka, terlebih kuatnya pengaruh globalisasi yang diakui telah membawa peningkatan keragaman dan ketersediaan pasokan makanan dan kuliner dalam arti secara kontemporer, globalisasi telah membawa berbagai macam penawaran kuliner, terkhusus bagi lingkup wisatawan yaitu pemuasan keinginan mereka dalam mencari dan menemukan 'kebaruan' dalam bidang kuliner [3].

Oleh karenanya telaah dan uji coba secara sistematis guna menemukan 'kebaruan' dalam pengembangan dan pemanfaatan bahan lokal dengan tetap mengedepankan prinsip a). bahan mudah ditemukan; b) dapat diaplikasikan oleh

[1] bukalapak.com, diakses tanggal 05 Oktober 2021

masyarakat; c) autentik - baik dari segi rasa, aroma, dan tekstur; d) bernilai ekonomis; dan e). bergizi. Maka kemudian merujuk pada prinsip tersebut dan pengaruh globalisasi dan lokalisasi kuliner, sehingga pada kegiatan ini mengusung prinsip pengolahan makanan berbasis *fusion food.* Yang mana merupakan sebuah improvisasi dalam bidang sajian makanan yang memadukan beberapa unsur tradisi kuliner berbeda dari dua negara atau lebih sehingga tercipta masakan baru dengan cita rasa yang autentik [4].

Adapun jenis-jenis *fusion food* dibagi ke dalam 3 kategori [5], yaitu:

a. Sub-regional Fusion - adalah perpaduan atau kombinasi berbagai macam masakan daerah namun masih dalam satu wilayah negara dengan budaya makan yang sejenis;
b. Regional Fusion - adalah perpaduan masakan dari berbagai wilayah negara yang berbeda, akan tetapi terbatas pada satu benua yang sama, seperti masakan Jepang dan Korea;
c. Continental Fusion - adalah kombinasi masakan antara dua benua seperti Asia dan Eropa.

Merujuk pada fokus pemanfaatan bahan lokal dalam pengembangan kuliner, maka peneliti mengadopsi kategori regional fusion, dengan memadukan antara masakan Jepang, yaitu *mochi* dengan tepung beras Pulo Mandoti - sebagaimana telah diuraikan sebelumnya. Dengan penerapan prinsip-prinsip *fusion food* [6], yaitu

a. Memadukan gaya, citarasa dan budaya makanan yang berbeda;
b. Memadukan tradisi makanan dari budaya tertentu melalui bumbu rempah dan rasa makanan lainnya guna menghadirkan dan/atau menciptakan hidangan yang baru;
c. Mengganti komposisi dengan bahan lainnya yang tidak sebagaimana mestinya namun tetap menggunakan metode dasar pembuatan yang sama.

Terkait dengan keutamaan pemanfaatan bahan lokal dalam pengembangan kuliner berbasis fusion *food,* diantaranya:

a. melalui *fusion food* membuka kesempatan dalam melakukan improvisasi dalam dunia kuliner;
b. Dipandang ideal bagi generasi baru yang cenderung tertarik mencari perubahan dan perbedaan dalam segala aspek termasuk dalam bidang kuliner;
c. Dengan adanya *fusion food*, membuka kesempatan untuk bisa mencicipi cita rasa masakan dunia;
d. Menjadi wadah penuangan ide hebat oleh para juru masak dan/atau chef dalam dunia kuliner.

## 2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan sebagai wujud pengabdian masyarakat melalui pemanfaatan bahan lokal dalam pengembangan kuliner agar dapat bermanfaat bagi masyarakat khusunya dalam peningkatan ekonomi dan mendukung eksistensi desa wisata dalam penyediaan ragam kuliner berbasis bahan pangan lokal sebagai wujud strategis guna mencapai destinasi pariwisata unggul.

## 3. Pembahasan

Model pengembangan yang diadopsi dalam penelitian ini adalah model pengembangan perangkat *Four -D* [7], dengan melalui beberapa penyesuaian sesuai dengan kondisi di lapangan guna menemukan produk Mochi Pulu Mandoti yang terbaik. Model pengembangan ini terdiri dari 4 tahap yaitu *Define* (pendefinisian), *Design* (perancangan), *Develop* (pengembangan) *dan Disseminate* (penyebaran).

Adapun langkah penerapan perangkat *Four-D* dalam penelitian ini diuraikan sebagai berikut.

a. Tahap *Define* (Pendefinisian)

Tahap ini dilakukan dalam rangka menetapkan fokus pengembangan produk serta menemukenali karakteristik dari beras Pulo Mandoti. Pada penelitian ini setelah menetapkan fokus pengembangan yakni berbasis *fusion food* dan menemukenali karakteristik beras Pulu Mandoti, maka selanjutnya melalui pencarian beberapa

referensi sajian kuliner dengan menerapkan prinsip-prinsip yang telah diuraikan dalam pendahuluan, maka ditetapkanlah beras Pulu Mandoti akan dibuat menjadi produk Mochi, dengan alasan secara karakteristik Mochi merupakan kue dan/atau panganan yang berasal dari Jepang yang terbiat dari beras ketan, dihaluskan dan/atau ditumbuk sehingga lembut dan lengket, lalu dibentuk menjadi bulat. kue ini sering dibuat dan dimakan pada saat perayaan tradisional *mochitsuki* atau perayaan tahun baru Jepang. Dengan demikian kue dan bahan yang digunakan sangat mendekati dengan karakteristik beras Pulu Mandoti yang mana juga bagi masyarakat lokal di Enrekang beras Pulu Mandoti seringkali disajikan pada perhelatan spesial seperti pernikahan, acara adat dan lain sebagainya. Dan lebih lanjut kue Mochi sudah begitu familiar bagi masyarakat Indonesia, yang mana kue tersebut cukup mudah didapatkan khususnya di kota-kota besar di Indonesia, Disisi lain kue Mochi sangat identik dengan isian dari kacang merah yang disebut dengan Angko, sementara Kabupaten Enrekang merupakan salah satu daerah penghasil Kacang Merah.

b. Tahap *Design* (Perancangan)

Tahap *design* atau perancangan pada penelitian ini merujuk pada pelaksanaan uji coba resep yang dilakukan sebanyak tiga kali uji coba guna menemukan resep standar dengan acuan pada resep standar dari kue Mochi itu sendiri.

c. Tahap *Develop* (Pengembangan)

Tahap *develop* atau pengembangan merupakan tahap untuk menetapkan produk pengembangan yang dilakukan melalui dua langkah, yaitu: (1) penilaian ahli (*expert appraisal*) yang diikuti dengan revisi; (2) uji coba pengembangan (*development tasting*). Maka demikian Proses uji coba resep diikuti dengan uji organolaptik dan uji kesukaan yang dilakukan pada Dosen dan Tenaga Pengajar program studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Makassar. Yang mana tahap ini bertujuan untuk menghasilkan resep standar setelah melalui revisi berdasarkan masukan para pakar ahli/ praktisi.

d. Tahap *Dessiminate* (Penyebaran)

Tahap diseminasi merupakan suatu tahap akhir pengembangan yang dilakukan dalam bentuk promosi produk pengembangan agar diketahui oleh masyarakat yang bertujuan mengetahui efektifitas pemanfaatan pengembangan. Dalam hal ini desiminasi dilakukan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kabupaten Enrekang, tepatnya di Desa Kadingeh.

**Gambar 2.** Kegiatan Desiminasi di Desa Kadingeh, Kabupaten Enrekang
Sumber: Humas Poltekpar Makassar, 2021

**4. Resep Standar Mochi Pulu Mandoti**

| **Nama Sajian: Mochi Pulu Mandoti** | **Tanggal Uji Coba: 07 Mei 2021** |
|---|---|
| **Di Buat Oleh: 1). Lily Dianafitry Hasan; 2). Muh. Anas; 3). Nur Ayu Wahdana R** | |

**Bahan**

| | |
|---|---|
| 200 gr | Tepung Beras pulo mandoti - Ayak terlebih dahulu |
| 60 gr | Gula pasir |
| 300 ml | Susu cair |
| ½ sdt | Garam |
| 50 gr | Tepung jagung |

**Cara Pembuatan**

1. Campur seluruh bahan kering pada satu wadah terlebih dahulu;
2. Tuangkan susu cair kedalam bahan kering dengan perlahan, lalu aduk hingga tercampur rata dan membentuk adonan padat;
3. Setelah membentuk adonan lalu diamkan adonan selama 30 menit;
4. Sangrai tepung jagung dengan api kecil selama 5 menit (perhatikan jangan sampai gosong);
5. Kukus adonan selama ± 30 menit;
6. Taburi nampan dengan tepung jagung yang telah disangrai;
7. Letakkan adonan mochi pada nampan yang telah ditaburi dengan tepung jagung sangrai;
8. Bagi adonan mochi masing-masing dengan berat 30 gr/pcs, kemudian pipihkan lalu isi dengan berbagai jenis isian manis seperti, angko kacang merah;
9. Bulatkan adonan (layaknya bentuk mochi pada umumnya);
10. Gulingkan kembali mochi diatas tepung jagung hingga rata;
11. Mochi Pulo Mondoti siap disajikan.

* * *

## 5. Daftar Pustaka


[1] M. Ilsan, I. Rosada, and N. Ilmi, "Strategi Pengembangan Beras Beraroma ' Pulu Mandoti ' Berbasis Agribisnis di Kabupaten Enrekang," *KNAPPTMA*, vol. 7, p. 189, 2017, Accessed: Dec. 05, 2021. [Online]. Available: https://docplayer.info/91090315-Strategi-pengembangan-beras-beraroma-pulu-mandoti-berbasis-agribisnis-di-kabupaten-enrekang.html.

[2] Merahnews.com, "Pulu' Mandoti, Beras Ketan Wangi Khas Enrekang - Merahnews.com." https://web.archive.org/web/20200629231936/https://merahnews.com/2020/04/09/pulu-mandoti-beras-ketan-wangi-khas-enrekang/ (accessed Dec. 05, 2021).

[3] G. Kennedy, G. Nantel, and P. Shetty, "Globalization of food systems in developing countries: impact on food security and nutrition.," in *FAO food and nutrition paper*, 2004, vol. 83, no. NA, pp. 1–300.

[4] A. Bosto, "Pengertian Fusion Food: Jenis, Karakteristik, Kelebihan dan Kekurangan." https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-fusion-food/ (accessed Dec. 06, 2021).

[5] M. T. Evangelista, *Fusion cooking*, vol. 5, no. 4. Manila: Philipines Women's University, 2013.

[6] E. Lasmanawati and A. S. Nuraini, *Pengolahan dan Penyajian Makanan*. Jakarta: Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi, 2018.

[7] S. Thiagarajan, D. S. Semmel, and M. I. Semmel, *Instructional Development for Training Teachers of Expectional Children*, Special Ed. Minneapolis, Minnesota: Leadership Training Institute, University of Minnesota, 1974.

REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

# SURAT PENCATATAN
# CIPTAAN

Dalam rangka pelindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

| | | |
|---|---|---|
| Nomor dan tanggal permohonan | : | EC00202181222, 20 Desember 2021 |
| **Pencipta** | | |
| Nama | : | **Lily Dianafitry Hasan, Muhammad Anas dkk** |
| Alamat | : | Jl. R.S.I. Faisal VII No.06, Kota Makassar, SULAWESI SELATAN, 90222 |
| Kewarganegaraan | : | Indonesia |
| **Pemegang Hak Cipta** | | |
| Nama | : | **Politeknik Pariwisata Makassar** |
| Alamat | : | Gunung. Rinjani Jl. Metro Tj. Bunga No.1, Tj. Merdeka, Kec. Tamalate, Kota Makassar, SULAWESI SELATAN, 90224 |
| Kewarganegaraan | : | Indonesia |
| Jenis Ciptaan | : | **Buku Panduan/Petunjuk** |
| Judul Ciptaan | : | **PEMBUATAN MOCHI PULU MANDOTI** |
| Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia | : | 12 Oktober 2021, di Kota Makassar |
| Jangka waktu pelindungan | : | Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya. |
| Nomor pencatatan | : | 000305008 |

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia
Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
u.b.
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri

Dr. Syarifuddin, S.T., M.H.
NIP.197112182002121001

Disclaimer:
Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

**LAMPIRAN PENCIPTA**

| No | Nama | Alamat |
|---|---|---|
| 1 | Lily Dianafitry Hasan | Jl. R.S.I. Faisal VII No.06 |
| 2 | Muhammad Anas | Jl. Balang Baru II No.55, Makassar |
| 3 | Nur Ayu Wahdana R | BTN Griya Alauddin Permai A1 No. 4 Taeng Makassar |