



PKM Pembuatan Mochi Rainbow Fla (MORFLA)

Ratnah S^{1*}, Nur Arisah², Nurjannah³, Mustari⁴, Sitti Hajerah Hasyim⁵

^{1,2,3,4,5} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Jalan A.P Pettarani,
Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia, 90244

*Penulis Korespondensi: ratna.s@unm.ac.id

Abstract. *In Indonesia, the use of glutinous rice flour is still limited to foods containing carbohydrates and tends to be used to produce foods that are filling. One of the foods made from glutinous rice flour is mochi. Mochi is one of the foods that is still rarely found in society because mochi is one of the modern foods whose method of making is still unknown to many people. Therefore, innovations to mochi cakes are needed to attract the interest of many people to buy and have an interest in making mochi for consumption or for sale in order to generate economic value that can be marketed both domestically and internationally. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training and mentoring carried out in Manggala District, Makassar City for 2 weeks. The results obtained are: (1) Training on making Rainbow Fla Mochi was responded well by participants; (2) High interest and motivation from training participants greatly supports the transfer of knowledge and skills from the servants to the training participants, so that the training material provided can be absorbed by all; and (3) The product of the Rainbow Fla Mochi making training can be consumed daily and can be used as a community entrepreneurial product..*

Keywords: *Entrepreneurship, Making Rainbow Fla Mochi, New Innovation*

Abstrak. Di Indonesia penggunaan tepung ketan masih terbatas pada makanan yang mengandung karbohidrat dan cenderung digunakan untuk menghasilkan makanan yang bersifat mengenyangkan. Salah satu makanan yang terbuat dari tepung ketan adalah mochi. Mochi merupakan salah satu makanan yang masih jarang ditemui di masyarakat karena mochi merupakan salah satu makanan modern yang cara pembuatannya masih belum diketahui oleh banyak orang. Oleh karena itu, inovasi terhadap kue mochi agar menarik minat masyarakat banyak untuk membeli dan memiliki ketertarikan dalam membuat mochi untuk dikonsumsi maupun untuk dijual agar menghasilkan nilai ekonomi yang dapat dipasarkan baik dalam negeri hingga luar negeri. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan serta pendampingan dilakukan di Kecamatan Manggala, Kota Makassar selama 2 minggu. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan Mochi Rainbow Fla direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan Mochi Rainbow Fla dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha masyarakat.

Kata kunci: Kewirausahaan, Pembuatan Mochi Rainbow Fla, Inovasi Baru.

1. LATAR BELAKANG

Pengembangan produk olahan pangan dengan bahan baku hasil pertanian perlu terus dikembangkan untuk mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor (Trisnawati & Purwidiani, 2015). Tepung beras ketan merupakan salah satu bahan makanan yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan di Indonesia (Arditiya et al., 2022). Tepung beras ketan merupakan tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara digiling, ditumbuk, dan dihaluskan. Tepung ketan menjadi bahan

makanan yang digunakan dalam proses pembuatan berbagai makanan dan banyak digunakan sebagai bahan dasar makanan yang mengandung karbohidrat tinggi. Tepung ketan banyak diminati oleh masyarakat dalam proses pembuatan makanan karena memiliki kandungan vitamin dan mineral serta berperan sebagai sumber antioksidan (Pratiwi et al., 2021).

Terdapat dua jenis tepung ketan yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan di Indonesia, yaitu tepung ketan putih dan tepung ketan hitam. Tepung ketan putih digunakan dalam pembuatan berbagai makanan karena dipercaya mudah dan tidak sulit tercampur dengan air. Tepung ketan hitam sendiri banyak digunakan karena terbukti membuat struktur makanan yang dibuat lebih kenyal dan memiliki struktur yang lembut. Oleh karena itu, penggunaan tepung ketan dalam pembuatan makanan banyak digunakan di Indonesia. Lebih jauh lagi, pembuatan makanan berbahan dasar tepung ketan dipercaya dapat meningkatkan cita rasa yang terkandung dalam suatu makanan yang berbahan dasar tepung ketan (Tuankotta et al., 2015).

Apabila dibandingkan dengan jenis tepung lain yang digunakan sebagai bahan dasar makanan, tepung ketan lebih mencolok karena menambah kelembutan tekstur makanan yang akan dibuat. Kelebihan yang dimiliki berbagai makanan yang berbahan dasar tepung ketan mendorong minat masyarakat untuk menggunakan tepung ketan sebagai bahan dasar dalam pembuatan makanan yang digunakan untuk konsumsi, maupun makanan yang dibuat dengan tujuan untuk dijual dengan harapan memperoleh manfaat ekonomi (Yuliari et al., 2023). Penggunaan tepung ketan sebagai bahan dasar penggunaan makanan banyak diminati oleh masyarakat karena adanya berbagai penelitian yang membuktikan manfaat penggunaan tepung ketan sebagai bahan baku pembuatan makanan.

Di Indonesia penggunaan tepung ketan masih terbatas pada makanan yang mengandung karbohidrat dan cenderung digunakan untuk menghasilkan makanan yang bersifat mengenyangkan. Sedangkan di luar negeri, tepung ketan digunakan untuk menghasilkan makanan-makanan sebagai hasil dari inovasi yang mereka buat. Manfaat penggunaan tepung ketan sebagai bahan makanan masih belum banyak diketahui oleh masyarakat banyak. Padahal, penggunaan tepung ketan dalam pembuatan makanan

memiliki manfaat sebagai sumber energi, serat, bebas gluten, vitamin dan mineral, dan sebagai sumber antioksidan.

Salah satu makanan yang berbahan dasar tepung ketan adalah Mochi yang merupakan makanan yang banyak diminati kalangan muda pada saat ini. Mochi merupakan salah satu makanan yang diolah dari bahan dasar tepung ketan dan menjadi salah satu makanan populer dikalangan anak muda di era seperti sekarang ini. Mochi menjadi salah satu makanan populer tapi masih jarang ditemui di lingkungan masyarakat karena termasuk ke dalam golongan makanan modern yang cara pembuatannya masih belum diketahui oleh masyarakat banyak. Mochi merupakan makanan yang memiliki tekstur yang lembut dan halus karena terbuat dari tepung ketan yang diolah secara signifikan sehingga menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa unik di lidah bagi orang yang mengkonsumsinya dalam kehidupan sehari-hari (Fauzi et al., 2015).

Di Indonesia mochi pada umumnya dibuat dengan variasi dan rasa yang monoton sehingga dapat dengan mudah menghilangkan minat dan selera masyarakat terhadap makanan mochi (Huwaida et al., 2023). Oleh karena itu, inovasi terhadap produk mochi menjadi hal urgent yang perlu dilakukan agar minat dan selera masyarakat terhadap produk mochi memiliki peningkatan. Produk mochi yang merupakan makanan modern dan termasuk makanan semi basah memiliki nilai tertentu di mata masyarakat (Darmawan et al., 2021). Mochi yang merupakan makanan yang unik dan memiliki estetika yang mewah maka dalam proses pembuatannya perlu ketelitian dan keseriusan agar cita rasa yang dihasilkan dapat memiliki nilai lebih untuk dapat diproduksi dan dijual untuk masyarakat.

Inovasi terhadap produk mochi dipercaya dapat mendorong peningkatan peluang dalam menjalankan suatu bisnis. Berangkat dari hal tersebut, maka promosi terhadap produk mochi menjadi hal krusial yang perlu dilakukan agar meningkatkan penjualan terhadap produk mochi yang akan dibuat (Budiman et al., 2021). Peningkatan penjualan terhadap suatu produk mochi dapat dilakukan dengan pendekatan branding yang menjadi jenis pemasaran yang paling banyak dilakukan saat ini (Utomo et al., 2019). Pemasaran yang baik akan mendorong peningkatan penjualan terhadap produk mochi yang secara langsung dapat meningkatkan jumlah penjualan mochi dalam suatu perusahaan.

Berdasarkan uraian di atas, maka kami bermaksud ingin melakukan inovasi terhadap produk mochi untuk menambah minat dan ketertarikan masyarakat dalam mengonsumsi mochi. Inovasi pada produk mochi yang ingin kami gagas adalah tambahan variasi rasa pada produk mochi agar tidak memiliki cita rasa yang monoton dan memiliki cita rasa berbeda dari mochi yang biasanya diproduksi di masyarakat pada umumnya. Penambahan variasi rasa dan warna membuat kami percaya bahwasanya produk mochi bisa mendunia dan dapat menjadi wadah bisnis bagi masyarakat yang ingin berwirausaha pada produk makanan mengingat mochi merupakan salah satu produk modern yang memiliki pangsa pasar yang luas karena memiliki rasa yang enak.

2. KAJIAN TEORITIS

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mochi adalah makanan yang terbuat dari beras ketan yang disajikan untuk menyambut kedatangan tahun baru dalam upacara mochitsuki. Mochi merupakan salah satu makanan yang berasal dari Jepang yang merupakan kue beras Jepang yang terbuat dari beras ketan. Kue ini merupakan makanan tradisional yang digunakan dalam upacara mochitsuki dan perayaan tahun baru di Jepang. kue mochi memiliki tekstur yang kenyal yang terbuat dari tepung ketan yang diolah sedemikian rupa yang umumnya berisi kacang tanah dan gula pasir serta ditaburi tepung tapioka pada bagian luar (Hasugian et al., 2020).

Secara etimologi, mochi berasal dari bahasa Jepang yaitu kata “Hanzi” dan “Motsu” yang berarti untuk menahan atau memiliki yang memiliki makna bahwa mochi merupakan pemberian dari para dewa. Berangkat dari hal tersebut, kalangan orang terdahulu membuat mochi untuk kepentingan upacara adat keagamaan di Jepang. kemudian seiring perkembangan zaman mochi kemudian diperbolehkan untuk dikonsumsi secara umum tanpa adanya keterkaitan dengan berbagai adat atau unsur keagamaan yang sebelumnya sangat terkait dengan proses penyajian kue mochi.

Mochi yang memiliki tekstur yang lembut dan halus karena terbuat dari tepung ketan yang diolah secara signifikan sehingga menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa unik di lidah bagi orang yang mengkonsumsinya dalam kehidupan sehari-hari dan merupakan salah satu makanan tradisional bernuansa modern yang memiliki banyak peminat karena memiliki cita rasa yang enak dan lezat (Fauzi et al., 2015). Lebih jauh lagi, mochi yang merupakan makanan yang banyak digemari dan diminati masyarakat

menjadi sebuah landasan banyaknya penggemar kue semi basah melakukan berbagai inovasi terhadap kue mochi guna meningkatkan cita rasa dan estetika dari kue mochi yang akan dikonsumsi.

Di Indonesia mochi pada umumnya dibuat dengan variasi dan rasa yang monoton sehingga dapat dengan mudah menghilangkan minat dan selera masyarakat terhadap makanan mochi (Huwaida et al., 2023). Oleh karena itu, inovasi terhadap produk mochi menjadi hal urgent yang perlu dilakukan agar minat dan selera masyarakat terhadap produk mochi memiliki peningkatan. Penambahan variasi rasa dan warna akan mendorong produk mochi mendunia dan dapat menjadi wadah bisnis bagi masyarakat yang ingin berwirausaha pada produk makanan mengingat mochi merupakan salah satu produk modern yang memiliki pangsa pasar yang luas karena memiliki rasa yang enak. Akan tetapi, saat ini mochi dibuat dengan variasi dan rasa yang monoton sehingga dapat dengan mudah menghilangkan minat dan selera masyarakat terhadap makanan mochi.

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Manggala, Kota Makassar tentang pembuatan Mochi Rainbow Fla. Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Manggala, Kota Makassar.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN





A. Hasil






Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Manggala, Kota Makassar sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan Mochi Rainbow Fla adalah sebagai berikut:






Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan Mochi Rainbow Fla adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Gas	
3	Gelas Takaran	
4	Cetakan Kue	
5	Talenan	

		
6	Wajan	
7	Wadah Adonan Kue	
8	Piring	
9	Mangkuk	
10	Pisau	





		
11	Sendok	
12	Cup	
13	Timbangan	
14	Woden Spatula	





Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan Mochi Rainbow Fla adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1	Tepung Beras Putih	500 gr	
2	Santan	200 ml	
3	Coklat	30 gr	
4	Pewarna Makanan	30 ml	






5	Buah Anggur	1 Pcs (Menyesuaikan jumlah mochi yang akan dibuat)	
6	Keju	250 gr	
7	Vla	60 gr	
8	Minyak dan Gula	1 sendok makan dan 3 sendok makan	







Sumber: Hasil Pengabdian, 2026






Cara Pembuatan

Adapun cara pembuatan pembuatan Mochi Rainbow Fla adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Cara Pembuatan

No.	Cara Kerja	Dokumentasi
1	Ukur dan Timbang terlebih dahulu tepung beras yang akan digunakan sebesar 250 gram	
2	Kemudian tuangkan santan ke dalam gelas takaran hingga mencapai 200 ml	
3	Tuangkan tepung beras ketan ke dalam sebuah wadah dan tambahkan gula sebanyak 3 sendok makan	
4	Setelah itu masukkan santan ke dalam wadah yang berisi tepung beras ketan	
5	Langkah selanjutnya, aduk secara merata wadah yang berisi tepung beras ketan yang telah dicampur dengan 200 ml santan	

6	<p>Tuangkan minyak sebanyak satu sendok makan ke dalam adonan</p>	
7	<p>Adonan yang sudah merata kemudian dibagi ke dalam 3 buah mangkuk untuk dibagi ke dalam 3 jenis rasa dan varian dari produk mochi yang akan dibuat</p>	
8	<p>Selanjutnya, Tuangkan pewarna makanan ke dalam masing-masing wadah adonan</p>	
9	<p>Masing-masing adonan yang sudah diberi warna diaduk secara merata</p>	
10	<p>Adonan yang sudah diberi warna kemudian dikukus selama 20 menit</p>	
11	<p>Sambil menunggu adonan mochi dikukus cuci dan bersihkan anggur yang akan digunakan sebagai isian dari produk mochi</p>	

12	Lalu potong-potong coklat menjadi bagian-bagian kecil yang akan dijadikan sebagai isian produk mochi	
13	Selanjutnya, adonan yang telah selesai dikukus dibentuk menjadi adonan yang berbentuk bulat-bulatan kecil dengan ukuran yang disesuaikan dan masing-masing diisi dengan isian coklat, anggur, dan keju	
14	Masukkan tepung beras ketan ke dalam sebuah wajan lalu sangrai selama 10 menit	
15	Langkah selanjutnya, tuangkan bubuk vla ke dalam sebuah mangkuk dan campur dengan air panas minimal 70 derajat celcius lalu aduk hingga mendapat tekstur yang halus	
16	Jika sudah didinginkan, produk mochi sudah siap untuk disajikan dan dikonsumsi dengan vla sesuai selera	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

B. Pembahasan

Kegiatan praktik inovasi terhadap produk mochi memberikan nilai tambah terhadap kualitas produk mochi yang akan dihasilkan. Inovasi yang dilakukan dapat memberikan manfaat jangka panjang terhadap masyarakat luas karena memperluas peluang dan diversifikasi usaha terhadap produk mochi. Usaha Morfla (Mochi Rainbow Fla) memiliki peluang usaha yang besar di masyarakat karena merupakan jenis kue yang unik. Oleh karena itu, Mochi termasuk makanan modern yang memiliki banyak peminat dan merupakan salah satu makanan modern yang dibuat dengan cara yang mudah dan sangat sederhana sehingga tidak sulit untuk mengembangkan produk mochi menjadi produk yang memiliki variasi dan cita rasa yang lebih masif.

Inovasi terhadap produk mochi terutama dalam hal peningkatan dan diferensiasi warna dan rasa pada produk mendorong adanya peningkatan dan minat masyarakat untuk membeli ataupun mengonsumsi produk mochi sebagai hasil inovasi. Selain itu, inovasi terhadap produk mochi akan memberikan nilai tambah dan menjadi peluang bagi berbagai pihak untuk melakukan usaha yang dapat memberikan keuntungan secara finansial. Keuntungan yang diterima akan memberikan dampak masif terhadap peningkatan pertumbuhan ekonomi suatu negara. Hal ini menggambarkan bahwa produk mochi merupakan salah satu peluang usaha yang dapat membantu mendorong stabilitas perekonomian negara melalui UMKM.

Lebih jauh lagi, inovasi terhadap produk mochi memberikan dorongan terhadap pihak lain untuk dapat melakukan inovasi terhadap berbagai produk lain yang tentu belum sepenuhnya sempurna dalam hal cita rasa dan varian. Hal ini dapat menjadi motivasi bagi berbagai pihak untuk dapat melakukan inovasi serupa terhadap produk lain yang memiliki nilai ekonomi dan memberikan keuntungan secara finansial. Inovasi terhadap berbagai jenis produk menjadi dorongan bagi suatu negara terutama dalam hal peningkatan pertumbuhan ekonomi di berbagai sektor terutama usaha makanan yang terhimpun dalam usaha mikro, kecil dan menengah.

Pengembangan inovasi terhadap produk mochi akan mendorong peningkatan usaha sebagai dampak dari meningkatnya minat masyarakat untuk melakukan inovasi maupun mengimplementasikan inovasi yang telah dibuat dalam suatu organisasi bisnis yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam hal pemenuhan kebutuhan maupun

keinginan yang dapat terpenuhi sebagai manfaat yang diterima dalam menjalankan usaha produk mochi. Kesejahteraan masyarakat dapat secara maksimal tercapai dengan adanya manfaat ekonomis dan manfaat pragmatis dari usaha mochi.

Dalam ruang lingkup bisnis, inovasi terhadap produk mochi akan memberikan dampak signifikan terhadap minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis. Karena dengan adanya ide atau gagasan inovasi terhadap suatu produk dalam hal ini produk mochi akan membantu dan meningkatkan minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis yang tentu memiliki peluang besar dalam era revolusi industri 4.0 saat ini. Usaha mochi saat ini memiliki peluang yang besar karena memiliki banyak peminat terutama bagi kalangan muda yang menyukai hidangan kue semi basah. Dengan demikian, inovasi dan implementasi ide dan gagasan menjadi hal yang krusial dalam era globalisasi saat ini.

Inovasi terhadap produk mochi secara konkret akan memberikan dampak yang masif dalam dunia bisnis. Berangkat dari fakta bahwasanya mochi merupakan makanan yang paling diminati di masyarakat saat ini karena merupakan salah satu makanan modern yang pada umumnya sesuai dengan selera masyarakat. Produk mochi yang memiliki pangsa pasar yang luas menggambarkan adanya peluang besar bagi berbagai pihak yang ingin menjalankan bisnis kue mochi. Dengan adanya pangsa pasar yang luas, maka setiap pelaku usaha produk mochi akan memiliki angka penjualan yang tinggi sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan.

Ide dan gagasan terhadap pengembangan rasa dan variasi produk mochi menjadi salah satu ide cemerlang untuk mengembangkan sebuah usaha agar memiliki keunikan tersendiri. Dengan adanya keunikan dari sebuah usaha, maka dapat mengundang pelanggan atau konsumen yang tertarik untuk membeli produk yang nantinya dijual atau dipasarkan. mengimplementasikan ide dan gagasan dalam melakukan inovasi terhadap produk mochi memberikan dampak positif terutama dalam pengembangan resep baru maupun meningkatkan stabilitas perekonomian masyarakat.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa inovasi terhadap produk mochi akan mendorong minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis karena produk mochi merupakan produk yang banyak diminati sehingga memiliki peluang bisnis yang besar dan dapat memberikan manfaat finansial dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, inovasi terhadap produk mochi dapat menjadi motivasi untuk dapat melakukan

inovasi dan penciptaan ide dan gagasan terhadap produk lain. Dengan demikian, inovasi terhadap produk mochi dapat mempengaruhi dan memberikan manfaat secara langsung maupun tidak langsung terhadap pelaku bisnis, stakeholder, dan perkembangan serta pertumbuhan perekonomian suatu negara.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan inovasi terhadap produk Mochi yang kami lakukan memiliki manfaat positif terhadap kami sebagai pelaksana inovasi dan memberikan manfaat kepada masyarakat luas jika ide inovasi terhadap produk mochi yang kami gagaskan dapat direalisasikan dalam usaha bisnis. Inovasi baru terhadap produk mochi yang kami lakukan akan memberikan manfaat ekonomis kepada masyarakat luas dan akan membantu meningkatkan pendapatan daerah melalui pendirian usaha Morfla (Mochi Rainbow Fla). Morfla (Mochi Rainbow Fla) menjadi produk diminati oleh masyarakat luas sehingga menjadi usaha yang menjanjikan dan memiliki peluang.

DAFTAR REFERENSI

- Arditiya, S., Karim, A., Aprilia, C., Hardiyanti, D., Laura, E., Sulistiya, H., Khofifah, Muniza, & Kristiyandi, K. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Mochi Berbahan Baku Bekatul di Desa Bekut. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 61–120.
- Budiman, I., Saori, S., Anwar, R. N., Fitriani, & Pangestu, M. Y. (2021). Analisis Pengendalian Mutu di Bidang Industri Makanan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 2185–2190.
- Darmawan, A., Maulani, D., & Wahyuni, R. (2021). Analisis Visual Desain Kemasan Kue Mochi Kaswari SukaBumi. *Jurnal Dasapura*, 3(1), 1–10.
- Fauzi, I., Nauli, R., Hidayatuloh, S., & Hutami, R. (2015). Pembuatan Mochi Pelangi Dengan Substitusi Tepung Talas dan Pewarna Alami. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 107–111.
- Hasugian, I. A., Ingrid, F., & Wardana, K. (2020). Analisis Kelayakan dan Sensitivitas: Studi Kasus UKM Mochi Kecamatan Medan Selayang. *Jurnal Buletin Utama Teknik*, 15(2), 159–164.

- Huwaida, H. Z., Prahara, G. A., & Muthmainnah, L. (2023). Perancangan Strategi Promosi Kreatif Mochi Kaswari Bakat Jaya. *Jurnal Proceeding of Art and Design*, 10(6), 11393–11404.
- Pratiwi, R., Sulandjari, S., Astuti, N., & Miranti, M. G. (2021). Pengembangan Modul Elektronik Berbasis Website Pada Kompetensi Dasar Kue Indonesia dari Ketan dan Tepung Ketan. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 380–388. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Trisnawati, I. D., & Purwidiani, N. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. *E-Jurnal Boga*, 4(2), 67–76.
- Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. (2015). Perbandingan Kadar Protein Pada Tepung Beras Putih (*Oryza Sativa L.*), Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa L. Glutinosa*). dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sagu Rottb*) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Penelitian Spesia*, 1(2), 109–114.
- Utomo, A., Bella, A., Narjosusilo, D. I., Loekmanhadi, G., Changgrawinata, J., Bustamin, S., & Kuntjoro, A. P. (2019). Peningkatan Hasil Bisnis Mochi Mitra (Mochi 3R) Dengan Melakukan Sub-Bran ding. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 1–17.
- Yuliari, K., Eferyn, K., Denakrisnada, S. G., & Yunanto, F. (2023). Pelatihan Break Even Point Analysis sebagai Alat Perencanaan Laba pada UMKM “Kue Mochi-Q.” *Communnity Development Journal*, 4(6), 12295–12298.