Reswara : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
p-ISSN 2716-4861, e-ISSN 2716-3997
Volume: 6 Nomor: 2 Edisi Juli 2025

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MOCHI MELON HIDROPONIK

Niken Nadif Ulfiya Kusniar[1], M. Noor Habibullah[2], Zachdyna Aurelya Levia[3], Siti Marfuah[4], Achmad Thoriq Habib Alfiansyah[5], Firda Anisa[6], Denny Nurdiansyah[7*], Siti Labiba Kusna[8]

[1), 2), 4), 6)] Pendidikan Agama Islam, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri
[3)] Teknik Informatika, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri
[5)] Teknik Mesin, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri
[7)] Statistika, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri
[8)] Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

Article history
Received: 25 Januari 2025
Revised : 6 Maret 2025
Accepted: 11 Mei 2025

***Corresponding author**
Denny Nurdiansyah
Email : denny.nur@unugiri.ac.id

Abstrak

Desa Cengkir, Bojonegoro, berhasil mengembangkan budidaya melon hidroponik dengan kualitas premium, namun pemasarannya terbatas pada ukuran buah segar yang lebih kecil. Masyarakat yang mengandalkan sektor pertanian membutuhkan inovasi untuk meningkatkan nilai tambah produk mereka. Kolaborasi dengan mahasiswa KKN menghasilkan solusi berupa pengolahan melon hidroponik menjadi produk bernilai tambah, seperti mochi melon, untuk membuka peluang pasar baru dan meningkatkan kesejahteraan petani. Tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan nilai tambah melon hidroponik sekaligus memberdayakan masyarakat dengan produk lokal bernilai ekonomi tinggi. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan meliputi pemilihan melon, pengolahan buah menjadi selai, pembuatan adonan mochi berbasis tepung ketan, serta sosialisasi dan pelatihan mengenai proses pembuatan secara manual. Selama pelatihan, peserta diberikan pengetahuan tentang penyesuaian cita rasa dan tampilan agar produk mochi melon menarik perhatian konsumen. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mochi melon berhasil meningkatkan nilai tambah melon hidroponik dan menarik minat masyarakat sebagai camilan unik dan inovatif. Peningkatan keterampilan peserta terlihat dari persentase kemampuan mereka yang meningkat dari 40% menjadi 85%. Produk mochi melon yang dihasilkan berhasil menarik minat masyarakat lokal, dengan 90% peserta memberikan tanggapan positif. Selain itu, terdapat peningkatan signifikan dalam penjualan mochi melon yang meningkat 60% dalam sebulan setelah pelatihan, serta peningkatan pengetahuan masyarakat yang tercermin dari skor pre-test dan post-test yang menunjukkan peningkatan rata-rata sebesar 50%. Kesimpulannya, Mochi melon berhasil meningkatkan nilai tambah melon hidroponik dan memberdayakan masyarakat melalui pengolahan produk lokal yang bernilai ekonomi. Inovasi ini memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan daerah dan membuka peluang pasar baru.

Kata Kunci: KKN UNUGIRI; Melon Hidroponik; Pelatihan; Mochi

Abstract

Cengkir Village, Bojonegoro, has successfully developed premium-quality hydroponic melon cultivation. However, its marketing is limited due to the smaller size of the fresh fruit. The local community, which relies heavily on the agricultural sector, requires innovation to increase the added value of its products. A collaboration with university students through a community service program (KKN) resulted in a solution: processing hydroponic melons into value-added products such as melon mochi. This initiative aims to create new market opportunities and improve farmers' welfare. This community service activity aims to enhance the added value of hydroponic melons while empowering the community through high-value local products. The methods used in the training activities included selecting suitable melons, processing the fruit into jam, making mochi dough using glutinous rice flour, and providing manual production training and awareness sessions. During the training, participants were also educated on adjusting the flavor and appearance to make melon mochi more appealing to consumers. The program results showed that melon mochi successfully increased the added value of hydroponic melons and attracted public interest as a unique and innovative snack. Participants' skills improved significantly, with their competency rising from 40% to 85%. The melon mochi product also gained strong interest from the local community, with 90% of participants giving positive feedback. Furthermore, there was a significant increase in melon mochi sales, which rose by 60% within a month after the training. Public knowledge also improved, as evidenced by an average 50% increase in pre-test and post-test scores.

© 2025 Segala bentuk plagiarisme dan penyalahgunaan hak kekayaan intelektual akibat diterbitkannya paper pengabdian masyarakat ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

In conclusion, melon mochi has effectively enhanced the value of hydroponic melons and empowered the local community by processing economically valuable local products. This innovation has the potential to become a regional flagship product and open up new market opportunities.

Keywords: KKN UNUGIRI; Hydroponic Melon; Training; Mochi

Copyright © 2025 by Author, Published by Dharmawangsa University
Community Service Institution

PENDAHULUAN

Pertanian hidroponik semakin berkembang sebagai alternatif pertanian modern yang menawarkan berbagai keunggulan dibandingkan metode konvensional, terutama dalam hal kualitas produk, kebersihan, dan cita rasa alami hasil panen. Desa Cengkir, yang terletak di Kecamatan Kepohbaru, Kabupaten Bojonegoro, merupakan salah satu wilayah yang berhasil mengembangkan budidaya melon hidroponik dengan kualitas premium. Melon-melon yang dihasilkan tidak hanya memiliki rasa manis alami, tetapi juga bebas dari kontaminasi tanah, sehingga memenuhi standar pasar yang lebih tinggi dan sesuai dengan preferensi konsumen modern. Budidaya melon hidroponik di Desa Cengkir saat ini mencakup lahan seluas kurang lebih 1,5 hektare, dengan tingkat produktivitas mencapai 20–25 ton per hektare per siklus panen. Dengan dua hingga tiga siklus tanam per tahun, total produksi tahunan dapat mencapai sekitar 112,5 ton. Hasil panen yang cukup besar ini menunjukkan potensi yang kuat sebagai bahan baku berkelanjutan untuk produk olahan, termasuk inovasi mochi melon. Melihat potensi tersebut, mahasiswa dari Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) berinisiatif untuk berkolaborasi dengan masyarakat setempat dalam mengembangkan produk olahan berbasis melon hidroponik. Salah satu inovasi yang diusung adalah pembuatan mochi melon, yaitu camilan tradisional yang diisi dengan selai melon, sebagai upaya menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian lokal sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui diversifikasi produk unggulan. Produksi melon yang berkelanjutan memastikan ketersediaan bahan baku yang konsisten, yang sangat penting untuk pengembangan dan komersialisasi mochi melon sebagai produk unggulan daerah.

Hidroponik merupakan metode bercocok tanam yang menggunakan air sebagai media tanam dengan pemberian nutrisi secara terkendali, menghasilkan produk yang lebih berkualitas dibandingkan metode konvensional (Manurung et al., 2023). Penerapan sistem Hydroponik masih terbatas didaerah pedesaan, sehingga awal pengenalan sistem ini secara sederhana perlu dilakukan sejak dini kepada masyarakat desa (Nurdiansyah et al., 2022). Penerapan Hidroponik tidak memerlukan banyak tempat dengan penerapan sistem ini dengan sistem Wick (Permadi et al., 2020). Dengan hidroponik, petani dapat menghasilkan melon hidroponik dengan memanfaatkan halaman pekarangan rumah (Harahap et al., 2024). Melon Hidroponik dibudidayakan dengan dengan sistem irigasi tetes (*drip irrigation*) (Nora et al., 2020).

Melon hidroponik memiliki kualitas unggul dibandingkan melon konvensional, namun pemasarannya masih terbatas pada ukuran buah segar yang lebih kecil. Hal ini menyebabkan potensi ekonominya belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat Desa Cengkir, Kecamatan Kepohbaru, Kabupaten Bojonegoro, yang sebagian besar mengandalkan sektor pertanian, membutuhkan inovasi untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian mereka. Oleh karena itu, diperlukan solusi berupa pengolahan melon hidroponik menjadi produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan kesejahteraan petani sekaligus membuka peluang pasar baru.

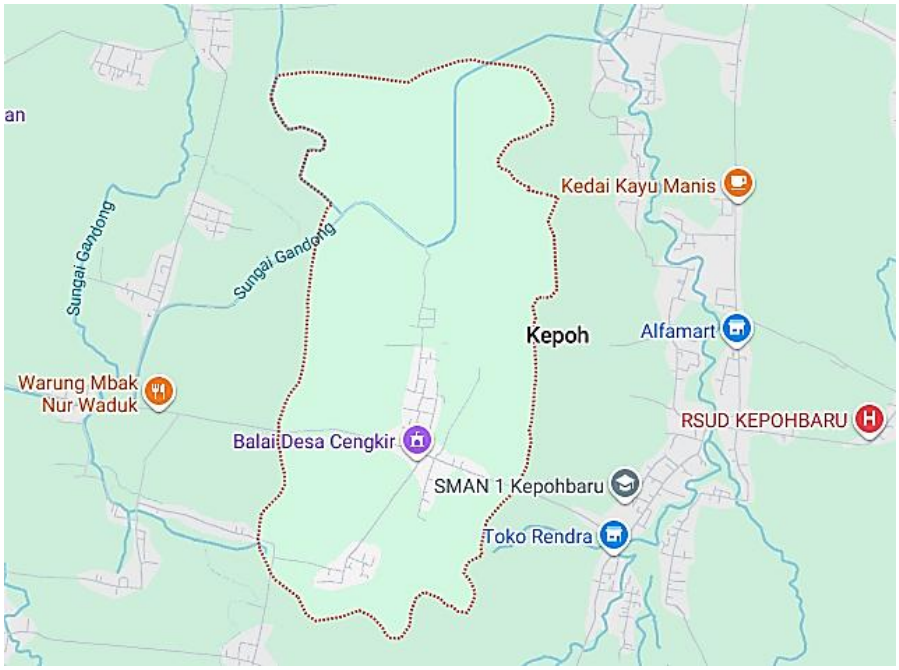
Menurut Marina (2017), inovasi dalam pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal dan daya saing di pasar. Pelatihan pengolahan hasil pertanian menjadi sebuah produk makanan sehat yang bernilai ekonomi tinggi dapat menaikan potensi yang ada di pedesaan (Nurdiansyah et al., 2023). Produk pertanian yang tidak lolos spesifikasi pemasok masih bisa dialihkan ke produk olahan bernilai ekonomis

DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

(Nurdiansyah et al., 2024). Buah melon yang tidak lolos spesiikasi juga masih bisa dijadikan produk olahan sebagai selai melon (Piura et al., 2023), bahkan kulit melon juga bisa dijadikan selai melon juga (Apsari et al., 2019). Selai ini bisa menjadi ide membuat Mochi dengan selai melon. Mochi, camilan tradisional berbasis tepung ketan dengan isian yang beragam, dikenal sebagai salah satu produk yang fleksibel dalam pengembangan variasi rasa (Nurhayati, 2024). Oleh karena itu, pengolahan melon hidroponik menjadi mochi melon dapat menjadi strategi efektif untuk menggabungkan keunggulan lokal dengan kebutuhan pasar modern.

Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan melon hidroponik sebagai bahan baku produk inovatif berupa mochi melon, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk pertanian lokal. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Cengkir agar memiliki keterampilan dalam pengolahan pangan, yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk unggulan.

Desa Cengkir, terletak di Kabupaten Bojonegoro, memiliki luas wilayah pertanian yang signifikan, yaitu sekitar 230 hektar, termasuk 90 hektar lahan irigasi. Desa ini dihuni oleh 2.206 jiwa yang tersebar di 626 kepala keluarga, dengan komposisi 1.102 laki-laki dan 1.104 perempuan. Mayoritas penduduk berprofesi di sektor pertanian (55,32%) dan buruh tani (19,14%), sementara sebagian lainnya bekerja di sektor perdagangan, jasa, dan pekerjaan formal seperti guru dan PNS. Tingkat pendidikan masyarakat bervariasi, tetapi sebagian besar hanya lulusan SD dan SMA, yang menjadi tantangan sekaligus potensi dalam pengembangan kapasitas sumber daya manusia (Website Remi Desa Cengkir, 2024).



Gambar 1. Peta Desa Cengkir, Kecamatan Kepohkidul, Kabupaten Bojonegoro

Secara ekonomi, Desa Cengkir mengandalkan pertanian tradisional seperti padi, tembakau, dan palawija. Namun, inovasi modern mulai hadir melalui budidaya melon hidroponik, yang memiliki kualitas unggul dibandingkan melon konvensional. Meskipun demikian, petani masih menghadapi permasalahan berupa hasil produksi yang kadang kurang memenuhi standar pasar dalam hal ukuran dan rasa. Produk melon yang tidak memenuhi kriteria pasar sering kali menjadi kendala dalam meningkatkan nilai ekonomi petani.

DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

Keberadaan petani melon hidroponik di Desa Cengkir menjadi potensi penting yang dapat dimanfaatkan untuk inovasi produk. Dengan meningkatnya permintaan akan produk pertanian berkualitas tinggi, sangat penting untuk memanfaatkan peluang ini dengan mengembangkan produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan prospek ekonomi masyarakat. Melon hidroponik yang tidak memenuhi standar pasar untuk ukuran buah segar dapat diolah menjadi produk inovatif, seperti mochi dengan isian selai melon, sehingga meningkatkan nilai ekonominya dan membuka peluang pasar baru.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh permasalahan yang dihadapi petani melon hidroponik di Desa Cengkir, Kecamatan Kepohbaru, Kabupaten Bojonegoro, yaitu keterbatasan pasar untuk melon hidroponik berukuran kecil yang tidak memenuhi standar buah segar. Buah-buah ini, meskipun memiliki rasa manis dan kualitas premium, sering kali tidak terserap pasar karena ukuran yang kurang ideal. Selain itu, masyarakat juga masih minim inovasi dalam pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah produk. Solusi yang ditawarkan dan dilaksanakan dalam kegiatan ini adalah mengembangkan produk olahan berbasis melon hidroponik, yakni mochi melon, sebagai upaya diversifikasi produk pertanian sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat. Mochi melon merupakan camilan tradisional dengan isian selai melon yang dibuat dari buah-buah melon hidroponik berukuran kecil. Produk ini tidak hanya menawarkan nilai tambah tetapi juga memperluas pasar melalui inovasi pengolahan dan pengemasan.

Metode pendekatan yang digunakan dalam menyelesaikan persoalan mitra adalah pendekatan partisipatif-kolaboratif, di mana mahasiswa KKN bekerja sama langsung dengan masyarakat dalam setiap tahapan pelatihan. Pendekatan ini bertujuan untuk membangun keterlibatan aktif masyarakat, menumbuhkan rasa kepemilikan terhadap inovasi yang dikembangkan, serta mendorong keberlanjutan program setelah pelatihan selesai. Selama kegiatan berlangsung, masyarakat tidak hanya menjadi peserta pasif, tetapi juga diajak berdiskusi, mempraktikkan secara langsung, dan memberi masukan terhadap proses produksi.

Prosedur kerja dalam menyelesaikan persoalan mitra dimulai dengan tahap sosialisasi program kepada perangkat desa dan warga yang berminat untuk mengikuti pelatihan. Setelah dilakukan seleksi, pelatihan dilaksanakan secara tatap muka di Pendopo dan Balai Desa Cengkir selama dua hari, yaitu pada tanggal 20–21 Maret 2024. Dalam kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada teknik pemilihan buah melon hidroponik yang cocok untuk diolah, teknik pembuatan selai dari melon, serta proses pembuatan mochi berbasis tepung ketan dengan isian selai melon.

Prosedur pelatihan pembuatan mochi melon hidroponik diawali dengan tahap pemilihan buah melon yang telah dibudidayakan secara hidroponik, dengan kriteria tingkat kematangan optimal, rasa manis, namun berukuran di bawah standar buah segar yaitu kurang dari 1,5–2 kg (Banyumas, 2024). Melon-melon ini kemudian diolah menjadi selai dengan metode manual sebagaimana dijelaskan oleh Istiana (2022), yang mencakup proses persiapan bahan seperti memilih buah melon yang matang, mencucinya, mengupas kulit, membuang biji, dan memotongnya menjadi bagian kecil. Potongan buah ditimbang, lalu dimasak bersama gula dengan perbandingan 1:1 serta tambahan perasan air jeruk nipis untuk menambah cita rasa dan membantu proses pengentalan. Campuran ini dimasak dengan api kecil sambil diaduk hingga menjadi selai yang kental, kemudian didinginkan dan disimpan dalam wadah steril. Tahap selanjutnya adalah pembuatan adonan mochi seperti dijelaskan oleh Muchsin (2024), yaitu mencampurkan 250 gram tepung ketan, 200 ml air matang, 100 gram gula pasir, serta air daun pandan bila diinginkan. Adonan dimasak hingga mengental dan berubah tekstur menjadi transparan dan kenyal. Setelah cukup dingin, adonan dibentuk dan diisi dengan selai melon, kemudian dibulatkan menjadi mochi dan ditaburi tepung agar tidak lengket. Mochi yang telah jadi dapat disajikan langsung atau disimpan dalam lemari es untuk mempertahankan kesegarannya. Seluruh tahapan ini dilakukan secara langsung oleh peserta dalam sesi pelatihan praktik, di mana peserta diajak terlibat aktif mulai dari persiapan hingga proses akhir pembuatan mochi.

DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

Pelatihan dilaksanakan secara bertahap dimulai dari demonstrasi oleh tim pelaksana, praktik langsung oleh peserta, hingga sesi tanya jawab dan diskusi kelompok. Selain itu, tim juga melakukan pendampingan selama proses produksi serta memberikan materi tertulis dan dokumentasi video untuk panduan produksi secara mandiri. Kegiatan ini melibatkan 30 peserta aktif yang terdiri dari 18 perempuan dan 12 laki-laki dengan rentang usia antara 20 hingga 50 tahun. Mayoritas peserta merupakan petani dan ibu rumah tangga yang memiliki ketertarikan untuk mengembangkan usaha berbasis produk lokal. Sebagian peserta juga merupakan pelaku UMKM yang tertarik mengembangkan varian produk baru dari bahan baku yang melimpah di daerah mereka.

Pengukuran hasil kegiatan dilakukan melalui observasi langsung terhadap kemampuan teknis peserta dalam setiap tahapan pelatihan, serta melalui instrumen pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Selain itu, dilakukan dokumentasi foto dan video sebagai bukti keterlibatan peserta dalam kegiatan. Keberhasilan program juga diukur dari antusiasme peserta, keberhasilan mereka dalam menghasilkan produk mochi yang layak konsumsi, serta respons terhadap produk mochi melon yang dinilai dari hasil uji rasa dan potensi pemasarannya. Hasil pengamatan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam proses produksi, dengan peningkatan skor post-test rata-rata sebesar 50% dibandingkan pre-test. Sebanyak 90% peserta memberikan tanggapan positif terhadap pelatihan dan menyatakan minat untuk mencoba memproduksi mochi melon secara mandiri. Dalam satu bulan pasca pelatihan, tercatat peningkatan penjualan produk olahan melon sebesar 60% melalui pasar lokal dan media sosial, menunjukkan bahwa inovasi ini berhasil meningkatkan nilai tambah produk pertanian sekaligus membuka peluang usaha baru. Dengan pendekatan, prosedur, dan solusi yang tepat sasaran, program ini terbukti efektif dalam menjawab persoalan masyarakat Desa Cengkir, serta mendorong mereka untuk lebih mandiri dan inovatif dalam mengembangkan potensi lokal secara berkelanjutan.

HASIL PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan KKN ini dilakukan melalui beberapa tahapan yang melibatkan masyarakat Desa Cengkir, Kecamatan Kepohbaru, Kabupaten Bojonegoro. Tahapan pertama adalah pemilihan melon hidroponik yang sesuai untuk dijadikan bahan dasar mochi. Melon hidroponik dipilih karena memiliki keunggulan dalam hal kualitas, kebersihan, dan rasa manis alami, yang merupakan faktor penting dalam menarik minat konsumen terhadap produk akhir. Dipilih melon hidroponik yang tidak memenuhi berat standar antara 1,5–2 kg sebagaimana aktivitasnya dibantu oleh petani hidroponik pada Gambar 2.

Gambar 2. Pemilihan melon hidroponik

DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

Selanjutnya, melon diproses menjadi selai melon melalui tahap pemasakan dengan penambahan gula dan bahan lainnya. Proses ini diajarkan kepada peserta pelatihan agar mereka dapat mengolah melon dengan cara yang benar dan efisien pada Gambar 3. Hasil selai melon yang sudah siap pakai dapat ditunjukkan pada Gambar 4.

Gambar 3. Proses Pengolahan Melon Menjadi Selai

Gambar 4. Hasil Selai Melon

Pembuatan adonan mochi menggunakan tepung ketan juga dipraktikkan secara manual seperti pada Gambar 5, dengan penyesuaian rasa dan tampilan agar sesuai dengan selera pasar. Setelah itu, peserta melatih pembuatan mochi dengan isian selai melon, yang kemudian dibentuk menjadi bola-bola mochi seperti pada Gambar 6.

Gambar 5. Pembuatan Adonan Mochi

DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

Gambar 6. Produk Mochi Melon Siap Dipasarkan

Selama pelatihan, peserta diajarkan secara langsung mengenai proses pemilihan melon yang tepat, pembuatan selai melon, serta teknik pembuatan adonan mochi berbasis tepung ketan. Pelatihan ini juga mencakup sosialisasi mengenai penyesuaian cita rasa dan tampilan produk agar menarik bagi konsumen. Metode yang digunakan adalah pendekatan praktis dan manual, di mana peserta dapat langsung terlibat dalam setiap tahap produksi, memastikan mereka memperoleh pemahaman yang mendalam dan keterampilan yang dapat diterapkan secara mandiri.

Gambar 7. Pelatihan Pembuatan Mochi Melon Hidroponik

Evaluasi Kegiatan

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Cengkir, Kecamatan Kepohbaru, Kabupaten Bojonegoro, berhasil memberikan solusi terhadap permasalahan mitra, yaitu keterbatasan pemasaran melon hidroponik berukuran kecil dan kurangnya inovasi produk olahan. Melalui pendekatan partisipatif, program ini mengajak masyarakat terlibat aktif dalam pelatihan pembuatan mochi melon berbasis melon hidroponik. Metode yang diterapkan mencakup pelatihan teknis secara langsung, observasi keterampilan, serta evaluasi pengetahuan melalui pre-test dan post-test.

DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

Salah satu tahapan penting dalam proses ini adalah pemilihan buah melon yang tepat, yang menjadi kunci dalam menentukan kualitas akhir mochi melon. Melon yang dipilih adalah buah dengan kematangan optimal dan rasa manis alami, namun tidak memenuhi standar ukuran pasar segar (kurang dari 1,5 kg). Berdasarkan data observasi lapangan, sekitar 38% dari total panen melon hidroponik di desa ini tergolong berukuran kecil dan tidak layak jual di pasar segar, sehingga menjadi potensi bahan baku olahan.

Partisipasi masyarakat sangat signifikan dalam pelaksanaan program ini. Dari total 30 peserta pelatihan, sebanyak 18 orang adalah perempuan (60%) dan 12 orang laki-laki (40%), dengan rentang usia 20 hingga 55 tahun. Mereka terdiri dari petani melon, ibu rumah tangga, dan pemuda desa yang memiliki ketertarikan terhadap kewirausahaan berbasis produk lokal. Masyarakat tidak hanya menjadi peserta pelatihan, tetapi juga aktif dalam proses produksi, pengemasan, serta uji rasa produk mochi melon. Hasil pelaksanaan program menunjukkan dampak positif yang signifikan. Berdasarkan hasil pengamatan dan kuisioner kepuasan peserta:

1. Sebanyak 85% peserta (dihitung dari 26 dari 30 orang) mampu mempraktikkan pembuatan mochi melon secara mandiri setelah pelatihan, meningkat dari 40% (12 dari 30 orang) yang sebelumnya memiliki keterampilan dasar.
2. Survei evaluasi produk menunjukkan bahwa 90% peserta (27 dari 30 orang) memberikan penilaian positif terhadap rasa dan tampilan mochi melon yang dihasilkan.
3. Penjualan produk meningkat sebesar 60% dalam waktu satu bulan setelah pelatihan, berdasarkan laporan penjualan dari tiga kelompok tani peserta yang sebelumnya menjual rata-rata 50 bungkus/bulan menjadi 80 bungkus/bulan.
4. Hasil pre-test dan post-test yang diberikan kepada peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan rata-rata sebesar 50%, dari skor rata-rata 45 (skala 100) menjadi 67,5.

Luaran kegiatan yang dihasilkan meliputi:

1. Produk inovatif berupa mochi melon siap jual.
2. Modul pelatihan pembuatan mochi melon.
3. Peningkatan kapasitas SDM lokal dalam pengolahan pangan berbasis komoditas desa.
4. Terbentuknya kelompok usaha baru dengan rencana produksi berkelanjutan.

Implikasi dan tindak lanjut dari kegiatan ini mencakup potensi pengembangan mochi melon sebagai oleh-oleh khas Desa Cengkir. Pelatihan ini membuka peluang usaha baru dan menginspirasi masyarakat untuk mengembangkan produk olahan lain dari melon hidroponik. Selain itu, kegiatan ini mendorong munculnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pengolahan hasil pertanian sebagai strategi meningkatkan pendapatan. Program ini juga dapat direplikasi di desa lain yang memiliki komoditas serupa. Pembelajaran penting dari program ini adalah bahwa pendekatan partisipatif, yang melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahap pelatihan dan produksi, terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas dan kemandirian ekonomi masyarakat. Keberhasilan program ini menunjukkan pentingnya sinergi antara perguruan tinggi dan masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal berbasis keilmuan terapan.

KESIMPULAN

Selama pelaksanaan kegiatan KKN di Desa Cengkir, program pelatihan pengolahan melon hidroponik menjadi mochi melon terbukti efektif dalam memberdayakan masyarakat melalui pendekatan partisipatif yang mendorong keterlibatan aktif warga dalam setiap tahapan, mulai dari seleksi bahan baku hingga pemasaran produk. Peningkatan kapasitas masyarakat tercermin dari kemampuan teknis yang berkembang, keberhasilan menciptakan produk bernilai ekonomi baru, serta tumbuhnya kesadaran kolektif untuk memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan. Program ini tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis, tetapi juga menumbuhkan semangat wirausaha dan membuka peluang pengembangan usaha kecil berbasis pertanian modern, yang diharapkan mampu memberikan dampak jangka panjang terhadap kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada LPPM UNUGIRI yang telah menyelenggarakan program KKN ini, yang telah memberikan kesempatan bagi kami untuk berkontribusi langsung kepada masyarakat. Terima kasih juga kami sampaikan kepada para petani hidroponik yang telah membantu dalam pemilihan melon yang berkualitas, sehingga dapat mendukung kelancaran pelaksanaan kegiatan ini. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih yang tulus kepada masyarakat Desa Cengkir atas partisipasi aktifnya dalam pelatihan yang telah dilaksanakan. Dukungan dan kerja sama dari semua pihak sangat berarti bagi kesuksesan kegiatan ini.

PUSTAKA

Apsari, D. P. N., Damiati, D., & Marsiti, C. I. R. (2019). PEMANFAATAN KULIT MELON MENJADI SELAI. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, *10*(1), 23–32. https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i1.22119

Banyumas, D. K. (2024). *Sistem NFT - Budidaya Melon Hidroponik, Ruang Lingkup Proyek*. Sistem NFT. https://sigaib.banyumaskab.go.id/site/detailproyek/28

Harahap, M., Yustriawan, D., & Apriyanti, I. (2024). Budidaya Melon (Cucumis melo L) Hidroponik dalam Pemanfaatan Halaman Pekarangan Rumah di Desa Sampali Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat (JPPM)*, *9*(3), 639–650. https://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/article/view/758

Istiana, N. (2022). *Gini Cara Membuat Selai Melon*. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=3CRPbMgGUJU

Manurung, I., Putri, F. V., Afrila, M., Al Hafizd, M. A., Haditya, R., Gusni, J., & Miswarti, M. (2023). Penerapan Sistem Hidroponik Budidaya Tanaman Tanpa Tanah untuk Pertanian Masa Depan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, *4*(4), 5140–5145. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i4.1892

Marina, I. (2017). STRATEGI PENGEMBANGAN AGRIBISNIS HASIL PERTANIAN MELALUI INOVASI DAN KREATIFITAS MENJADI PRODUK UNGGULAN DI SMK NEGERI 1 PACET KABUPATEN CIANJUR. *MIMBAR AGRIBISNIS: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, *1*(1), 45. https://doi.org/10.25157/ma.v1i1.31

Muchsin, N. I. (2024). *Mochi Tepung Ketan - Anti Gagal Super Lembut*. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=sdtc2xt8XMY

Nora, S., Yahya, M., Mariana, M., Herawaty, H., & Ramadhani, E. (2020). Teknik Budidaya Melon Hidroponik dengan Sistem Irigasi Tetes (Drip Irrigation). *Agrium: Jurnal Ilmu Pertanian*, *23*(1), 21–26. https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/agrium/article/view/5654

Nurdiansyah, D., Aziz, S., Hambali, M. R., Rahman, R. M., Rahman, R. M., & Koniva, D. D. N. (2024). PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN RINGAN GAPIT DAN STICK BERBAHAN DASAR BAWANG MERAH DI DESA KEPOHKIDUL BOJONEGORO. *Indonesian Collaboration Journal of Community Services*, *4*(1), 19–27. https://icjcs.esc-id.org/index.php/home/article/view/155

Nurdiansyah, D., Husen, S., Shofiyudin, M., & Maftuchin, M. (2022). PELATIHAN HIDROPONIK DENGAN STYROFOAM BEKAS UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN SISWA MTS SENDANG TUBAN. *Indonesian Collaboration Journal of Community Services (ICJCS)*, *2*(2), 86–89. https://doi.org/10.53067/icjcs.v2i2.62

Nurdiansyah, D., Ririn Fauziyah, M. Ridlwan Hambali, Fadhilatun Ni'mah, & Muhammad Jauharul Fawaiq. (2023). Pelatihan Pengolahan Mawar sebagai Produk Makanan di Desa Kalangan Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal SOLMA*, *12*(2). https://doi.org/10.22236/solma.v12i2.10780

Nurhayati, M. (2024). *Rancang Bangun Ensemble Learning Untuk Pelestarian Makanan Tradisional Indonesia*. Deepublish.

Permadi, H., Yuliana, Wardhani, I. S., Nastiti, N. De, & Prasetyo, S. M. (2020). Workshop Pembuatan Hidroponik Wick System Sebagai Upaya Ketahanan Pangan Masyarakat Desa Kasri. *Jurnal Graha Pengabdian*, *2*(3), 202–211. http://journal2.um.ac.id/index.php/jgp/article/download/16693/6488

Piura, M. P., Adelia, T., Maulana, A. A., Sari, R., Darma, M. P. P., & Purnamasari, E. D. (2023). Analisis Potensi Unggulan Desa Pada Sektor Pertanian Yang Ada Di Desa Lubuk Enau Kecamatan Lembak. *Jurnal Abdimas Mandiri*, *7*(2), 115–121. https://doi.org/10.36982/jam.v7i2.3239

Website Remi Desa Cengkir. (2024). *Statistik Desa Cengkir*. Website Remi Desa Cengkir. https://cengkir-bjn.desa.id/

Format Sitasi: Kusniar, N.N.U., Habibullah, M.N., Levia, Z.A., Marfuah, S., Alfiansyah, A.T.H., Anisa, F., Nurdiansyah, D., Kusna, S.L. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Mochi Melon Hidroponik. *Reswara. J. Pengabdi. Kpd. Masy*. 6(2): 821-830. DOI: https://doi.org/10.46576/rjpkm.v6i2.6028

Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommerciaL ShareAlike 4.0 (CC-BY-NC-SA)