E-ISSN 2723 – 7168 Jurnal Pengabdian Dinamika Volume 10 Nomor 2 - Bulan November 2023
P-ISSN 2088 – 2637

# SOSIALISAI DAN PELATIHAN INOVASI PANGAN LOKAL BERBASIS BEKATUL DI DESA TANAGARA KECAMATAN CADASARI

**Dwi Delia Indarwati[1], Listyaningsih[1]**

[1)] Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Jl Raya Palka KM. 03 Sindangsari Pabuaran Kab. Serang
Email : listyaningsih@untirta.ac.id

Abstrak

Berdasarkan identifikasi bahwa mayoritas masyarakat di Desa Tanagara adalah petani padi. Sehingga salah satu potensi pangan terbesar yang dapat dikembangkan dari Desa Tanagara adalah padi. Salah satu bagian dari padi yang masih kurang dimanfaatkan ialah bekatul yang diketahui sebagai limbah dari penggilingan padi. Padahal bekatul memiliki kandungan gizi yang berlimpah jika diolah dengan baik. Oleh sebab itu, diperlukan sebuah edukasi pada masyarakat mengenai manfaat dari bekatul serta pelatihan pengolahan bekatul untuk menjadi makanan yang dapat dikonsumsi bahkan diperjualbelikan. Berdasarkan hasil dari terlaksananya program Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul Kurang ialah di Desa Tanagara terdapat salah satu pangan lokal yang memiliki potensi untuk dijadikan pangan olahan bernilai gizi tinggi dan dapat diperjualbelikan sebagai oleh-oleh di tempat wisata religi. Kue keciput ini dapat diperjualbelikan dengan memperhatikan kemasan yang digunakan serta kejelasan dari label kemasan yang digunakan sebagai informasi untuk konsumen.

Kata Kunci: Inovasi, Pangan Lokal, Bekatul

## 1. LATAR BELAKANG

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengusung tema inovasi pangan local Masyarakat Kuliah Kerja Mahasiswa dilakukan di Desa Tanagara. Desa Tanagara merupakan desa berkembang yang berada di Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang. Desa Tanagara memiliki luas wilayah sebesar 198 Ha dengan jumlah penduduknya sebanyak 3088 jiwa yang terdiri dari 1441 penduduk perempuan dan 1647 penduduk laki-laki serta terdapat 799 KK. Di Desa Tanagara terdiri dari empat Rukun Warga (RW) dan sepuluh Rukun Tetangga (RT). Di Desa ini kemudian peserta Kuliah Kerja Mahasiswa melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan berbagai bidang yang dipadukan dengan keahlian yang dimiliki.

Disebutkan bahwa pada pelaksanaan Kuliah Kerja Mahasiswa, keterpaduan Tri Dharma Perguruan Tinggi ialah pada aspek pendidikan dan pengajaran, pengabdian masyarakat yang berbasis penelitian menjadi landasan dalam perencanaan, pelaksanaan dan tolak ukur evaluasi Kuliah Kerja

Mahasiswa Reguler Tematik. Pendekatan interdisipliner dan lintas sektoral yang dilakukan secara komprehensif. Kuliah Kerja Mahasiswa Reguler Tematik dilaksanakan oleh mahasiswa yang berasal dari berbagai disiplin ilmu di lingkungan Universitas Sultan Ageng Tirtayasa dan pelaksanaan dikoordinasikan oleh LPPM Untirta. Dalam operasionalnya mahasiswa mengembangkan pola pikir dan pola kerja inter disipliner untuk memecahkan permasalahan yang ada di lokasi KKM.

Adapun Desa Tanagara dikenal dengan adanya wisata religi yaitu Pemakaman Keluarga Abuya Dimyati al-Bantani. Semasa hidupnya, Abuya Dimyati dikenal sebagai gurunya dari para guru dan kiainya dari para kiai. Masyarakat Banten menjuluki beliau sebagai pakunya daerah Banten, di samping sebagai pakunya negara Indonesia. Di balik kemasyhuran nama Abuya, beliau adalah orang yang sederhana dan bersahaja. Dibanding dengan ulama kebanyakan, Abuya Dimyati ini menempuh jalan spiritual yang unik (Faiqoh,2012). Maka dari itu, banyak orang yang datang ke Desa Tanagara untuk berziarah di Makam Keluarga Abuya Dimyati terutama pada hari besar Islam.

Desa Tanagara memiliki potensi wisata religi yang mendatangkan peziarah atau wisatawan ini sebenarnya bisa digunakan oleh masyarakat untuk menyokong perekonomian keluarga dengan cara menjual olahan pangan lokal khas Desa Tanagara. Namun, masalahnya ialah masyarakat setempat kurang memanfaatkan peluang tersebut dan menyerahkan pengelolaan dan pengembangan penjualan oleh-oleh wisata religi ini pada pedagang yang merupakan seorang pendatang. Oleh sebab itu, perlunya pemberian edukasi pada masyarakat untuk mengetahui potensi pangan lokal di Desa Tanagara yang dapat dikembangkan untuk dikonsumsi dan diperjualbelikan.

Sebagaimana hasil survei yang telah dilakukan oleh Kelompok 32 Kuliah Kerja Mahasiswa, diketahui bahwa banyak masyarakat Desa Tanagara yang bertani padi. Sehingga salah satu potensi pangan terbesar yang dapat dikembangkan dari Desa Tanagara adalah padi. Salah satu bagian dari padi yang masih kurang dimanfaatkan ialah bekatul yang diketahui sebagai limbah dari penggilingan padi. Padahal bekatul memiliki kandungan gizi yang berlimpah jika diolah dengan baik. Oleh sebab itu, pada kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa diperlukan sebuah edukasi pada masyarakat mengenai manfaat dari bekatul serta pelatihan pengolahan bekatul untuk menjadi makanan yang

dapat dikonsumsi bahkan diperjualbelikan.

**Tujuan**

Tujuan dibuatnya program Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul ialah sebagai berikut.

a. Meningkatkan pengetahuan Masyarakat mengenai pemanfaatan bekatul menjadi pangan lokal yang bergizi tinggi.

b. Mensosialisasikan pengolahan bekatul menjadi produk kue keciput yang dapat diperjualbelikan.

**Lokasi Desa**

Lokasi Desa Tanagara terletak di Kecamatan Cadasari, Kabupaten Pandeglang, Banten 42251. Batas wilayah Desa Tanagara yaitu di sebelah Utara terdapat Desa Tapos, sebelah Selatan terdapat Desa Cigadung, sebelah Barat terdapat Desa Kurungdahu, dan sebelah Timur terdapat Desa Cadasari.

**Gambar 1.** Peta Desa Tanagara (Sumber: Google Maps, 2023

## 2. KAJIAN PUSTAKA

### Inovasi Pangan Lokal

Indonesia memiliki kekayaan alam berupa pangan lokal yamg sangat berlimpah. Pangan lokal memiliki potensi sebagai salah satu sumber pangan dalam diversifikasi atau penganekaragaman pangan. Kebijakan pemerintah dalam pengembangan pangan lokal dituangkan dalam UU No. 18 Tahun 2012 pasal 41 dan 42. Kebijakan penganekaragaman pangan sebagaimana

dimaksud dalam Pasal 41 antara lain adalah pengoptimalan pangan lokal, pengembangan teknologi usaha pengembangan pangan lokal, dan pengembangan industri berbasis pangan lokal. Pangan lokal merupakan pangan yang diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah, menggunakan bahan baku, teknologi dan pengetahuan lokal. Oleh karena itu pangan lokal biasanya berkaitan erat dengan budaya suatu daerah. Potensi pangan lokal yang berlimpah tersebut saat ini belum diimbangi dengan meningkatnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi pangan lokal. Hal ini disebabkan industri yang mengolah pangan lokal belum semuanya mampu menggunakan teknologi pengolahan pangan untuk menghasilkan pangan lokal yang prestise dan bergengsi (Utami, 2021).

Pangan lokal memiliki peran sangat penting dalam konstruksi sistem pangan nasional. Pertama, pangan lokal sebagai sumber keragaman bahan pangan untuk pencapaian ketahanan pangan dan gizi keluarga. Kedua, berbagai jenis makanan lokal yang merupakan hasil kreativitas budaya dan kearifan lokal meningkatkan ketersediaan beragam makanan yang bergizi. Ketiga, pangan lokal dapat menjadi katup pengaman dalam menjaga pasokan pangan bagi keluarga petani di pedesaan pada saat terjadi guncangan (*shock*) terhadap ketersediaan pangan. Keempat, usaha pangan lokal berpotensi sebagai pencipta kesempatan kerja dan tambahan pendapatan rumah tangga, serta penggerak ekonomi daerah (Mayasari *et al*., 2022)

Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Namun demikian, hingga saat ini kontribusinya dalam difersifikasi pangan masih sangat rendah. Hal ini antara lain disebabkan oleh kurangnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal tersebut sehingga produk yang dihasilkan belum mampu menarik minat pangan di Indonesia. Untuk itu, diversifikasi pangan yang meliputi inovasi produk pangan lokal mutlak harus dilakukan, bukan saja terhadap aspek mutu, gizi, dan keamanan, tetapi yang tidak kalah penting juga harus menyentuh aspek preferensi konsumen. Khususnya di bidang keanekaragaman pangan, diversifikasi pangan diharapkan dapat berperan dalam meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal, sehingga produk pangan lokal yang dihasilkan menarik minat konsumen (Ikhram dan Chotimah, 2022).

**Bekatul**

Indonesia menjadi salah satu negara penghasil padi terbesar. Berdasarkan hasil Survei KSA, pada tahun 2022, luas panen padi mencapai sekitar 10,45 juta hektar atau mengalami kenaikan sebanyak 40,87 ribu hektar (0,39 persen) dibandingkan tahun 2021. Sementara itu, produksi padi tahun 2022 yaitu sebesar 54,75 juta ton GKG (BPS, 2023). Proses penggilingan padi menjadi beras menghasilkan 70% beras, serta menghasilkan produk samping berupa 20% sekam dan 8-10% bekatul (Chen *et al.*, 2012). Hasil samping penggilingan padi berupa bekatul sampai saat ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, karena masih banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat bekatul bagi kesehatan (Tuarita *et al.*, 2017).

Penggilingan padi menghasilkan produk samping seperti menir, beras pecah, sekam dan bekatul. Saat ini, bekatul hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan belum banyak digunakan sebagai sumber pangan manusia. Bekatul memiliki kandungan gizi yang lebih baik daripada beras. Bekatul diketahui mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi bahan pangan. Namun hingga saat ini upaya pengembangan bekatul sebagai bahan makanan masih terhalang beberapa kendala, salah satunya kurangnya kesadaran masyarakat akan manfaat bekatul (Putri dan Rahmawati, 2020).

Bekatul (*bran*) adalah lapisan luar dari beras yang terlepas saat proses penggilingan gabah. Proses penggilingan beras dilakukan dua kali, hasil proses penggilingan yang pertama disebut sekam dan hasil dari proses penggilingan kedua disebut bekatul. Umumnya, dari proses penggilingan gabah padi menghasilkan beras sebanyak 60-65%. Sementara itu, bekatul yang dihasilkan mencapai 8-12%. Apabila ditinjaui dari nilai kandungan gizi, bekatul memiliki kandungan gizi yang menonjol seperti karbohidrat 36,9%, protein 11,54%, serat 9,89%, lemak 3,82% dan vitamin B15 5,88 mg. Bekatul memiliki kandungan amilosa 14,05% dan amilopektin 21,80%. Keunggulan utama pada bekatul adalah kandungan vitamin B15 yang merupakan salah satu jenis vitamin yang larut air. Khasiat vitamin B15 adalah membantu dalam menurunkan kadar kolesterol darah dan membantu sintesis protein (Hildayanti dan Pangesthi, 2017).

## 3. Metode Pelaksanaan

Berikut adalah alur pelaksanaan program kerja pemenuhan fasilitas desa:

### Waktu dan Lokasi Pelaksanaan

Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul dilakukan pada tanggal 7 Agustus 2023. Sedangkan lokasi pelaksanaannya ialah di Kampung Cidahu Kaler, Desa Tanagara, Kecamatan Cadasari, Kabupaten Pandeglang, Banten.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini merupakan hasil dari program kerja Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul :

Gambar 2. Produk Kue Keciput Bekatul
Gambar 3. Desain Label Kemasan Kue

Gambar 4. Resep Produk Kue Keciput Bekatul

Program kerja unggulan merupakan tanggung jawab anggota kelompok Kuliah Kerja Mahasiswa dari tiap Program Studi. Salah satu program kerja unggulan dari Kelompok 32 ialah Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul yang menjadi tanggung jawab dari program studi Teknologi Pangan yang sasarannya adala Ibu Rumah Tangga. Program kerja ini dimulai mula-mula dengan persiapan berupa proses observasi lalu survei. Hasil dari survei diketahui bahwa bahan pangan lokal potensial di Desa Tanagara ialah bekatul yang pemanfatannya belum dilakukan secara optimal. Setelah mengetahui bahan pangan lokal yang akan diolah, maka ditentukan bahan pangan lokal bekatul ini akan disubstitusikan dengan olahan pangan apa lalu dilakukan *trial* untuk menentukan formulasinya.

Berdasarkan hasil penelitian Telisa *et al.* (2022), diketahui bahwa bekatul memiliki karakteristik seperti bekatul memiliki senyawa saponin yang memberikan rasa sepat dan pahit, penambahan bekatul cenderung menimbulkan tekstur yang kasar cenderung seperti berpasir, selain itu bekatul memiliki senyawa fitokimia yang menyebabkan berwarna coklat. Setelah diketahui beberapa karakteristik bekatul tersebut maka penentuan jenis pangan olahan yang akan disubstitusi dengan bekatul semakin mudah. Berdasarkan karakteristik bekatul pada produk yang telah diketahui yaitu bekatul kurang cocok disubstitusikan pada produk pangan yang memiliki tekstur lembut dan memiliki rasa hambar. Oleh sebab itu, untuk program kerja Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul ini digunakan olahan pangan kue keciput yang merupakan kue kering dan bertekstur renyah sehingga mampu menyamarkan tekstur kasar dari bekatul.

Tahapan selanjutnya untuk pelaksanaan program kerja Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul ialah penentuan formulasi, yang mana 30% bekatul disubtitusikan terhadap persentase tepung beras ketan. Maka perbandingan formulasi yang didapatkan ialah 30% tepung bekatul : 70% tepung beras ketan. Tepung bekatul didapatkan dengan cara mengayak dedak padi menggunakan ayakan 100 mesh sehingga diperoleh tepung bekatul yang sangat halus. Adapun berikut ini ialah bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan kue keciput bekatul :

Gambar 5. Bahan-bahan

Pada pelaksanannya, program kerja Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul dilakukan dengan cara memberitahu fakta-fakta mengenai zat gizi bekatul serta manfaatnya bagi tubuh. Seperti yang disebutkan oleh Hildayanti dan Pangesthi (2017) bahwa bekatul memiliki kandungan gizi yang menonjol seperti karbohidrat 36,9%, protein 11,54%, serat 9,89%, lemak 3,82% dan vitamin B15 5,88 mg. Selain itu, bekatul memiliki kandungan amilosa 14,05% dan amilopektin 21,80%. Keunggulan utama pada bekatul adalah kandungan vitamin B15 yang merupakan salah satu jenis vitamin yang larut air. Khasiat vitamin B15 adalah membantu dalam menurunkan kadar kolesterol darah dan membantu sintesis protein. Ibu-ibu peserta sosialisi ini memberi tanggapan yang sangat menyenangkan terkait fakta kesehatan dari bekatul ini. Pada proses pelatihan, mula-mula dilakukan demonstrasi pengolahan kue keciput bekatul lalu diulangi proses pembuatannya oleh perwakilan peserta. Tidak hanya demostrasi pengolahan kue keciput, melainkan sudah dipersiapkan juga *packaging* untuk produk olahan yang sudah jadi berupa standing pouch dan label kemasan yang sudah didesain sedemikian rupa.

Berikut adalah dokumentasi pelaksanan ialah Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul pada tanggal 7 Agustus 2023:

Gambar 6. Foto Bersama Masyarakat peserta pelatihan

Gambar 7. Proses Demonstrasi Pengolahan

## 5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari terlaksananya program Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Berbasis Bekatul Kurang ialah di Desa Tanagara terdapat salah satu pangan lokal yang memiliki potensi untuk dijadikan pangan olahan bernilai gizi tinggi dan dapat diperjualbelikan sebagai oleh-oleh di tempat wisata religi. Kue keciput ini dapat diperjualbelikan dengan memperhatikan kemasan yang digunakan serta kejelasan dari label kemasan yang digunakan sebagai informasi untuk konsumen.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan di atas, maka penulis menyarankan sebagai berikut:

a. Diharapkan pemerintahan Desa Tanagara lebih memperhatikan pengelolaan tempat wisata religi yang ada.

b. Diharapkan untuk disediakannya bantuan alat untuk pengayakan bekatul.

c. Diharapkan ada Masyarakat yang dapat mengelola pangan lokal hingga menjadikannya produk yang layak diperjualbelikan sehingga mampu menyokong atau membantu perekonomian keluarga.

## DAFTAR PUSTAKA

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2023. Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2022. https://www.bps.go.id/. [24 Agustus 2023].

Chen, MH., Choi SH., Kozukue N., Kim HJ., dan Friedman M. 2012. *Growth- inhibitory effects of pigmented rice bran extracts and three red bran fractions against human cancer cells: relationships with composition and antioxidative activities. Journal of Agricultural and Food Chemistry.* Vol. 60: 9151-9161.

Faiqoh, F. 2012. Pengajaran Kitab Kuning di Pondok Pesantren Roudlotul ‘Ulum Cidahu Pandeglang. MIMBAR: Jurnal Sosial dan Pembangunan. Vol. 28(2): 219-227.

Hildayanti, T. M., dan Pangesthi, L. T. 2017. Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. Jurnal Tata Boga. Vol. 6 (1): 20-39.

Ikhram, A., dan Chotimah, I. 2022. Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkonG. Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat. Vol. 6(1): 271-278.

Mayasari, I., Widyastuti, N., Asmaniati, F., dan Gantina, D. 2022. Pelatihan Diversifikasi Produk Kearifan Pangan Lokal di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan, Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat. Jurnal Pemberdayaan Pariwisata. Vol. 4(2): 126.

Putri, M. F., dan Rahmawati, F. T. 2020. Jajanan sehat kaya serat untuk keluarga: pemanfaatan tepung bekatul sebagai substitusi bahan pembuatan stik bawang. Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan. Vol. 7(02): 183-192.

Tuarita MZ., Sadek NF., Sukarno, Yuliana ND., dan Budijanto S. 2017.

Pengembangan bekatul sebagai pangan fungsional: peluang, hambatan, dan tantangan. Jurnal Agricultural. 3(2): 55-61.

Utami, D. P. 2021. Strategi Branding Untuk Membangun Image Positif Pangan Lokal Bagi Usaha Mikro Kecil Dan Menengah. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Vol. 3(1): 26-35.