

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN TEPUNG BENTUL DALAM UPAYA MENGURANGI KESERAGAMAN POLA KONSUMSI MASYARAKAT DESA KEBONCANDI

Vika Amelia¹, Lembaga Pengembangan Teknologi Pedesaan², Vera Arida³, Nihlatul
Falasifah⁴

¹Pengembangan Masyarakat Islam, Fakultas Dakwah dan Komunikasi, Universitas Islam
Negeri Sunan Ampel

²Lembaga Pengembangan Teknologi Pedesaan, Surakarta

³Teknik Lingkungan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

⁴Teknik Lingkungan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Email : vikaamelia684@gmail.com, lptp@lptp.or.id, vera.arida@uisa.ac.id,
nihlatul.falasifah@uinsa.ac.id

ABSTRAK

Ketergantungan masyarakat pada beras memunculkan masalah akan tingginya keseragaman pola konsumsi masyarakat pada masa kini memicu kerentanan terhadap dampak krisis pangan secara nasional hingga global. Sebagai contoh ialah marginalisasi yang terjadi pada komoditas bentul yang berada di Dusun Buyutan, Desa Keboncandi, Pasuruan. Kegiatan *workshop* dilakukan untuk mentransfer pengetahuan keseragaman pola konsumsi masyarakat dengan mengolah bentul menjadi tepung pengganti gandum yang siap diolah menjadi olahan rumahan. Melalui pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) dengan 5 tahapan (*Discovery, Dream, Define, Design* dan *Destiny*) bersama mitra kegiatan pengabdian yakni LPTP dengan waktu pelaksanaan sejak Januari sampai Mei 2026. Kegiatan aksi *workshop* dilakukan melalui edukasi pemahaman tren pola konsumsi masyarakat, penayangan video pengolahan tepung bentul, lalu praktik pembuatan tepung bentul dengan dua metode pembuatan produk tepung. Melalui kegiatan pengabdian berupa *workshop* ini masyarakat mempunyai kapasitas dalam memahami tren konsumsi saat ini sebagai pengantar awal, membuat tepung bentul melalui cara parut dan juga ampas dengan

Article History

Received: September 2026

Reviewed: September 2026

Published: September 2026

Plagiarism Checker No

234.KK.44.893484

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under

a [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

[Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

[International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

perbedaan ciri fisik pada warna yang cenderung putih untuk tepung dengan metode ampas dan sedikit gelap dengan metode pembuatan parut, serta mengolah tepung tersebut menjadi olahan rumahan yang mudah untuk dilakukan khususnya bagi apra lansia seperti bolu kukus dan mie ala rumahan. Pengolahan bentul tersebut merupakan kegiatan efektif dalam mengkemas tujuan untuk menyampaikan meminimalisir keseragaman pola pangan dengan mengolah produk turunan dari potensi lokal sumber daya alam masyarakat Desa keboncandi.

Kata Kunci : *Asset-Based Community Development (ABCD), Diversifikasi Pangan, Tepung Bentul, Tren Konsumsi.*

ABSTRACT

The public's heavy reliance on rice characterized by a lack of dietary diversity creates vulnerability to food crises at both national and global levels. A case in point is the marginalization of bentoel (a type of taro/root crop) in Buyutan Hamlet, Keboncandi Village, Pasuruan. A workshop was organized to address this issue by teaching the community how to process bentoel into a wheat substitute flour suitable for home based food production. The initiative employed the Asset-Based Community Development (ABCD) approach comprising the five stages of Discovery, Dream, Define, Design, and Destiny in collaboration with the community service partner, LPTP, over a period spanning January to May 2026. Workshop activities included educating participants on current consumption trends, screening a video on bentoel flour processing, and conducting hands-on demonstrations of two different flour production methods. Through this workshop, the community gained the capacity to understand current consumption trends, produce bentoel flour using two distinct techniques grating versus pulp processing (resulting in a whiter flour for the pulp method and a slightly darker one for the grating method) and utilize the flour to create simple homemade dishes, such as steamed sponge cake and homemade style noodles, which are particularly suitable for the elderly to prepare. Processing bentoel in this manner serves as an

effective strategy to promote dietary diversification by transforming local natural resources from Keboncandi Village into value-added products.

Keywords: *Asset-Based Community Development (ABCD), Food Diversification, Bentoel Flour, Consumption Trends.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Kondisi: Masyarakat Indonesia dihadapkan dengan situasi saat ini yaitu ketergantungan pada satu jenis komoditas makanan pokok yakni padi. Keseragaman konsumsi beras secara nasional yang tinggi dipicu oleh produksi padi yang dominan secara masif. Berdasarkan data acuan dari Badan Pusat Statistik (BPS), luas panen padi secara nasional mencapai 11,32 juta hektare dengan jumlah produksi sebanyak 34,69 juta ton, hal tersebut mengalami peningkatan dibandingkan pada tahun sebelumnya yang tercatat sebanyak 30,62 juta ton. Meskipun kondisi produksi yang mengalami peningkatan secara signifikan, laju pertumbuhan penduduk Indonesia yang pesat disertai fluktuasi iklim tetap akan menimbulkan kerentanan kepada ketahanan pangan nasional (Badan Pusat Statistik, 2026). Upaya yang dapat dilakukan dalam meminimalisir risiko krisis pangan, masyarakat perlu untuk didorong dalam mengenali serta mengoptimalkan keanekaragaman pangan lokal yang ada di sekitarnya. Idelanya, masyarakat khususnya di pedesaan yang memiliki potensi agraris melimpah diharapkan mampu mengolah komoditas sekitarnya menjadi produk yang mempunyai nilai lebih dari segi daya simpan yang panjang (Soetomo, 2014). Namun realitasnya, berbagai jenis umbi-umbian lokal mengalami marginalisasi dalam pangan masyarakat dan ditempatkan sebagai komoditas sekunder berdaya jual yang rendah dikarenakan terbatasnya akses teknologi dalam pengolahan (Rubatzky & Yamaguchi, 2012).

Kondisi marginalisasi terhadap pangan lokal tersebut nyata terlihat khususnya pada lokasi mitra pengabdian di Dusun Buyutan Desa Keboncandi, Pasuruan. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan bersama tim Pengabdian bersama mitra kegiatan yaitu Lembaga Pengembangan Teknologi Pedesaan (LPTP), teridentifikasi bahwa aset bentul merah (*Colocasia Esculenta*) dan putih yang terdapat di lokasi kegiatan belum adanya optimalisasi dalam pemahaman terkait pangan lokal. Beberapa petani padi di dusun Buyutan enggan membudidayakan bentul dikarenakan masa panen yang lama dibandingkan padi yaitu setahun

dua kali sedangkan padi bisa mengalami 3 kali siklus panen dalam setahun. Bentul segar memiliki kadar air yang tinggi sehingga memiliki umur simpan yang singkat (Koswara, 2013). Sehingga dengan kondisi tersebut petani rata-rata memilih untuk langsung mendistribusikannya ke daerah Malang Jawa Timur ketika masa panen tiba. Hingga hari ini hanya terdapat satu petani bentul yang bertahan yang berperan sebagai tokoh untuk menyampaikan aset bentul yang dimiliki sebagai salah satu aset alam yang tumbuh di Desa Keboncandi. Keterbatasan pengetahuan dalam mengolah produk bentul menjadi tantangan masyarakat Desa Keboncandi pasca panen. Pemahaman masyarakat hanya sebatas mengolah bentul sebagai kukusan untuk hidangan tamu atau camilan saat waktu senggang sehingga hanya dipahami sebagai makanan pelengkap bukan sebagai pangan pokok alternatif. Ketiadaan mengolah produk bentul memiliki daya tarik rendah dari generasi muda karena dianggap tidak memiliki nilai lebih. Kesenjangan yang terjadi antara melimpahnya potensi budidaya bentul dengan kurangnya pemahaman dalam mengolah bentul sebagai bahan pangan lokal alternatif menjadi urgensi dalam dilaksanakannya peningkatan pengetahuan khususnya kepada kelompok tani Desa Keboncandi khususnya Dusun Buyutan dilakukan.

Pengembangan komoditas bentul sebagai pangan alternatif mempunyai landasan ilmiah yang kuat dari aspek teknologi pengolahan dan karakteristik fisikokimia. Berbeda dengan karakteristik umbi lainnya, bentul secara alami mempunyai kelebihan dimana kadar amilosa dan pati yang relatif tinggi. Tetapi, penggunaan tepung bentul secara langsung dihadapkan pada keterbatasan sifat secara fungsional seperti tingginya kadar gula bebas, profil viskositas yang belum optimal untuk aplikasi olahan pangan, serta serat kasar yang tidak terstandarisasi (Astuti et al., 2018). Upaya dalam mempercepat diversifikasi pangan yang ada di Indonesia memiliki dorongan melalui pemerintah melalui kebijakan yang dibuat untuk melepaskan ketergantungan dari keseragaman pola konsumsi beras sebagai satu-satunya bahan pangan karbohidrat. Program seperti pengembangan tepung nusantara hadir untuk memacu optimalisasi untuk memanfaatkan bahan baku lokal seperti jagung, talas, waluh, dan lainnya sebagai sumber pangan pengganti beras. Tidak hanya sebagai peningkatan aspek ekonomi tetapi dapat memberikan manfaat secara fisiologi untuk manusia karena kandungan komponen bioaktif yang berada di dalamnya (Wipradnyadewi & Suter, 2018). Pada pengaplikasiannya terdapat penelitian dengan mencoba mencampurkan tepung bentul pada proses pembuatan roti tawar

dengan hasil uji kadar abu 1,10%, kadar air 33,05%, serat kasar 6,41%, protein 12,31%, lemak 11,06%, dan karbohidrat 36,02% (Fidyasari & Raharjo, 2019).

Pengabdian yang dilakukan oleh (Prayitno et al., 2022) memberikan penegasan bahwa pengolahan pascapanen memiliki keterbatasan dan hal tersebut merupakan masalah utama yang memberikan dampak rendahnya daya saing komoditas bentul khususnya yang terdapat di pedesaan. Kegiatan yang dilakukan Desa Bendolo terdapat temuan bahwa masyarakat di lokasi mempunyai potensi berupa abahan baku talas yang melimpah. Potensi yang dimiliki tersebut masih belum optimal dari segi pengolahan produk. Melalui intervensi yang memberikan pengetahuan terkait olahan talas yang menjadi produk *intermediate* yakni berupa tepung dan produk turunan kreatif lainnya. Penelitian ini membuka fakta bahwasannya pengolahan pascapanen berbasis teknologi tepat guna tidak hanya sebagai upaya meningkatkan masa simpan dari bahan baku talas tersebut, namun secara signifikan dapat menaikkan nilai dari komoditas hingga berkali-kali lipat. Temuan tersebut memberikan indikasi bahwa masalah utama dalam marjinalisasi bahan baku bentul merah di Desa Keboncandi bukan terletak pada ketersediaan aset alamnya, namun pada ketiadaan pengolahan yang memberi nilai tambah.

Sejalan dengan temuan tersebut, terdapat penelitian serta pengabdian pula yang telah dilakukan oleh (Agustina et al., 2024) dimana menguraikan aspek fungsional dan teknologis dari pentingnya olahan umbi lokal menjadi pati fungsional dan tepung. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa penepungan dari talas lokal khususnya talas Beneng ialah langkah paling efektif dalam menghasilkan bahan baku yang bebas dari Gluten sehingga kaya akan nutrisi serta relevan dengan tren konsumsi pangan saat ini. Ekstraksi pati serta penepungan dengan basis teknologi tepat guna membawakan hasil dalam memperbaiki sifat fisiokimia tepung, memperluas spektrum pemanfaatan, serta mengurangi kadar kalsium oksalat yang memberikan rasa gatal. Peneliti juga menegaskan bahwa transfer teknologi penepungan melalui partisipatif masyarakat khususnya kadesa desa dan kelompok perempuan, membuktikan dapat meningkatkan literasi gizi, kesadaran partisipan pentingnya mengkonsumsi pangan beragam, aman, dan bergizi seimbang.

Lebih lanjut, ketahanan pangan dan aspek keberlanjutan berbasis komunitas dibedah secara mendalam oleh (Nono et al., 2023) melalui program pengabdian di masyarakat Tunfeun. Peneliti menggarisbawahi bahwa proses diversifikasi produk umbi-umbian lokal merupakan

instrumen secara strategis dalam membangun ketahanan pangan mandiri pada wilayah rentan terhadap menjolaknya pasokan dari luar. Penelitian ini melalui pendekatan pemberdayaan secara terstruktur yang membuktikan terdapat peningkatan kapasitas masyarakat terkait teknis mengolah umbi-umbi lokal menjadi aneka produk rumahan yang dapat menciptakan lapangan kerja skala rumah tangga, mampu mengurangi ketergantungan terhadap satu bahan baku saja, serta memperkuat modal sosial dalam kerja sama kelompok usaha. Keberhasilan dari diversifikasi pangan tentunya ditentukan pada sejauh mana intervensi mampu merubah *mindset* pola konsumsi masyarakat.

Hasil dari beberapa penelitian tersebut, memberikan pijakan praktis dan teoritis yang kuat bahwa upaya penyelamatan komoditas bentul di Desa Keboncandi harus melalui pendekatan yang holistik. Pendekatan tersebut tidak hanya fokus pada sisi pengolahan bentul saja tetapi juga menyasar pada aspek pembedahan budaya *rice centricity* melalui edukasi yang kritis tentang keseragaman pola konsumsi pangan. Tanpa melewati edukasi yang mampu memberikan sudut pandang baru ke masyarakat mengenai pentingnya keseragaman pangan serta inovasi pengolahan bentul menjadi tepung berisiko untuk berhenti pada *workshop* secara teknis tanpa adanya nilai keberlanjutan didalamnya. Kegiatan pengabdian ini dirancang mengintegrasikan pada program-program pengabdian terdahulu dengan pendekatan *Asset Based Community Development*. Melalui pemetaan aset secara partisipatif, edukasi keseragaman polapangan, serta pelatihan teknis, kegiatan ini memiliki tujuan untuk memperkuat kapasitas ketahanan pangan warga Desa Keboncandi.

Oleh karena itu, solusi untuk mengoptimalkan diversifikasi produk bentul harus dimulai dari pemahaman bersama. Kegiatan pengabdian ini menawarkan edukasi dan pelatihan teknologi pengolahan tepung bentul bebas gluten (Widjanarko, 2018). Pemilihan tepung bentul sebagai kegiatan pelatihan didasarkan sebagai media untuk belajar masyarakat agar mengetahui potensi bentul sebagai pangan lokal disekitar mereka yang belum disadari sepenuhnya oleh masyarakat setempat. Tepung sendiri juga memiliki daya simpan yang lebih lama dan fleksibel untuk digunakan khususnya untuk para lansia yang senang sekali membuat olahan produk rumahan dari tepung (Astawan, 2020). Kegiatan pengabdian yang bermitra bersama LPTP bertujuan untuk memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengelola pangan berbasis potensi sumber daya lokal. Melalui kegiatan *workshop* ini, masyarakat Desa Keboncandi khususnya Dusun Buyutan bertujuan untuk memperkuat kapasitas dalam mengelola pangan berbasis potensi lokal. Melihat

dari jangka panjang, kegiatan ini diharapkan akan menjaga keberlanjutan budidaya bentul untuk mendukung ketahanan pangan desa serta mengurangi keseragaman pola konsumsi pangan tingkat lokal (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2023).

METODE

Metode Pengabdian kepada Masyarakat: Kegiatan kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) yang dimana pendekatan ini mempunyai fokus terhadap pemanfaatan aset lokal dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat untuk mendorong perubahan secara berkelanjutan (McKnight & Kretzmann, 1993) . Aset berupa komoditas bentul menjadikan modal utama untuk mengatasi masalah terkait marginalisasi pangan lokal serta keseragaman konsumsi. Kegiatan dilakukan di Dusun Buyutan, Desa Keboncandi, Pasuruan. Stakeholder yang terlibat pada kegiatan pengabdian meliputi:

1. Tim pengabdian: Mahasiswa serta dosen pembimbing lapangan yang berasal dari instansi yang sama yakni UIN Sunan Ampel Surabaya mempunyai peran sebagai pendamping secara teknis kegiatan pengabdian, edukator, serta fasilitator
2. Mitra sasaran: 10 orang partisipan yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga, perwakilan kelompok rentan yakni lansia dan pra-lansia, serta dari mantan petani bentul.
3. Mitra strategis: Lembaga Pengembangan Teknologi Pedesaan (LPTP) yang mempunyai peran untuk memberikan fasilitasi kegiatan pendampingan pada program pengabdian tingkat desa dan berperan untuk memberikan dukungan kelembagaan.

Pelaksanaan kegiatan dengan pendekatan ABCD terbagi menjadi 5 tahapan secara terstruktur (Afandi et al., 2019). Tahap pertama, yakni *discovery* dimana dimulai melalui proses perizinan, membangun hubungan kemanusiaan, inkulturasi, menemukan aset-aset dengan cara mapping aset pada sumber penghidupan manusia (Sumber Daya Manusia, Sumber Daya Alam, fisik atau infrastruktur, ekonomi, sosial dan budaya), dilakukannya penelusuran wilayah demi mengetahui tata ruang lokasi, wawancara secara apresiatif. Pada tahap ini tim menemukan aset Sumber Daya Manusia di lokasi yaitu adanya keberadaan petani yang masih bertahan untuk mengasah kemampuan dalam bertani komoditas bentul merah dan putih. Pada aspek Sumber Daya Alam lokasi pengabdian memiliki irigasi sungai untuk mengairi lahan-lahan agraria serta komoditas bentul yang

tumbuh di lokasi. Pada aspek ekonomi terdapat kegiatan Badan Usaha Milik Desa (BumDes) dalam mengelola galon untuk di daur ulang dan penjualan komoditas bentul yang dikirim ke kota Malang. Pada aspek fisik atau infrastruktur ditemukan banyak fasilitas masyarakat untuk melakukan kumpulan dan lahan-lahan yang subur untuk ditanami banyaknya komoditas yang dikembangkan. Pada aspek terakhir yakni sosial-budaya ditemukan tradisi keagamaan tahunan dalam rangka haul mbah Sakarudin diyakini sebagai tokoh terdahulu yang dihormati oleh masyarakat di lokasi pengabdian. Tahap kedua, *dream* yakni memasuki proses untuk memahami aset yang dimiliki melalui *Focus Group Discussion* (FGD), mentransformasikan segala keberhasilan serta pengalaman yang dialami masyarakat, menganalisis lebih lanjut visi misi masyarakat melalui potensi yang telah dipahami secara kolektif. Tahap kedua kesadaran yang dibangun bersama bertujuan untuk memberikan pemahaman bahwasannya terdapat kedaulatan pangan desa yang menjadi tanggung jawab bersama di masa depan. Mengadakan FGD untuk menganalisis potensi bentul lebih jauh mulai dari segi pangan alternatif hingga sisi ekonomi dibandingkan dengan komoditas padi. Pemahaman ini menjadikan langkah awal masyarakat untuk memiliki rasa bangga dan mempunyai kelebihan dikarenakan mempunyai bentul sebagai komoditas mereka. Tahap ketiga, yakni *design* memasuki proses untuk merancang aksi melalui *workshop*. Melalui tahap ini tim berkoordinasi bersama warga dalam merancang kegiatan yang efektif untuk menyampaikan maksud terkait pola konsumsi pangan yang seragam, merumuskan *workshop* dengan kegiatan yang menarik, uji coba dalam pembuatan tepung bentul sebagai pilihan kegiatan praktik yang disepakati bersama masyarakat. Tahap keempat, yakni *define* dimana telah memasuki pelaksanaan aksi *workshop* dengan kegiatan edukasi tren konsumsi, penayangan video tata cara pembuatan tepung bentul, dan praktik pembuatan tepung bentul. Tahap kelima, yakni *destiny* dimana tim melakukan evaluasi secara kognitif dan merancang kerbelanjutan produk tepung serta potensi bentul untuk mengurangi keseragaman pola makan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan: Pelaksanaan kegiatan *workshop* pada masyarakat Dusun Buyutan, Desa Keboncandi, Kabupaten Pasuruan dirancang untuk merespons marginalisasi komoditas bentul yang terdapat di lokasi kegiatan. Rangkaian *workshop* dilakukan di kediaman salah satu petani yang membudidayakan bentul yaitu bapak Rokhim yang berada di Dusun Buyutan

bersama partisipan *workshop* sebanyak 10 orang yang merupakan buruh tani bentul. Sebelum memasuki hari pelaksanaan *workshop* terdapat beberapa tahapan yang dilakukan sebagai penguat kebutuhan kegiatan yakni sebagai berikut:

Tabel 1. Rangkaian Tahapan 5D

Tahapan 5D	Tanggal	Nama Kegiatan	Hasil
Discovery	27 Januari 2026	Observasi dan Perizinan	Menemukan opsi dari 5 desa dan akhirnya setelah dilakukan perizinan dan menyampaikan maksud dan tujuan menemukan satu desa yang cocok yaitu Keboncandi
Discovery	28 Januari 2026	Mapping	Wilayah keboncandi mempunyai 3 dusun yang dimana pusat petani lokal bentul berada di Dusun Buyutan
Discovery	28 Februari 2026	Wawancara terstruktur	Dari segi Sumber Daya Manusia rata-rata mata pencahariannya ialah sebagai petani. Aspek Sumber Daya Alam menemukan bahwa potensi tertinggi yakni bentul merah dan putih sebagai keunggulan. Ekonomi desa maju dengan adanya kelola usaha dari BUMDES untuk

			mendaur ulang galon bekas. Fasilitas umum masyarakat lengkap tentunya tempat ibadah yang dimana setiap dusun mempunyai. Sosial budaya yang dilestarikan ialah Haul Mbah Sakarudin sebagai jejak dakwah yang ada di Desa Keboncandi.
Discovery	1 Maret 2026	Transek wilayah desa	Menemukan sumber aliran-aliran kecil sungai, mendokumentasikan setiap batas wilayah desa, memvalidasi isi dari peta yang dimana batas wilayah yang kurang luas dan tidak valid.
Dream	11 Maret 2026	<i>Focus Group Discussion</i>	Diketahui masa panen bentul dilakukan dua kali dalam setahun sedangkan padi mengalami tiga kali masa panen. Diketahui melalui pembahasan tersebut ialah keuntungan padi sebesar Rp. 12.300.000,00/ha dan bentul sebesar Rp. 18.978.00,00 yang bisa disimpulkan dalam setahun walaupun bentul mempunyai masa panen

			yang lama keuntungan yang dihasilkan lebih unggul.
Design	19 April 2026	Validasi data dan perencanaan aksi lapangan	Terdapat kesalahan terkait dengan data jumlah petani sehingga ditemukan bahwa hanya ada satu petani bentul yang bertahan yang dimana sebelumnya terdapat 20 petani yang mencoba membudidayakan. Akhirnya dari angka tersebut sepakat membuat ketertarikan itu kembali yang dimana keuntungan dalam setahun jauh lebih unggul bentul dibandingkan padi di Desa tersebut.
Define	15 Mei 2026	Pelaksanaan kegiatan pengolahan tepung bentul	Sebanyak 10 partisipan mengetahui keunggulan tepung bentul dibandingkan tepung yang berasal dari gandum. Sesuai dengan tujuan, masyarakat dan mantan petani bentul sadar bahwa semakin beragam konsumsi masyarakat semakin sulit untuk bertahan jika sewaktu-waktu krisis global melanda. Masyarakat khususnya petani semangat

			untuk melakukan proses pengolahan tepung dari awal hingga akhir.
Destiny	21 Mei 2026	Monitoring dan evaluasi bersama partisipan kegiatan	Tepung yang sudah jadi, dipakai sebagai pengganti tepung terigu untuk membuat jajanan seperti bolu kukus yang dimana ada perbedaan ketika mengonsumsi bolu kukus dengan menggunakan tepung bentul, mereka khususnya lansia tidak merasa kembung dan begah dibandingkan olahan bolu yang memakai tepung terigu.

Pada pelaksanaan Pengabdian kegiatan terbagi menjadi 3 tahapan yaitu: edukasi tren pola konsumsi masyarakat. Melalui penyampaian tren tersebut mengaitkan kebiasaan konsumsi masyarakat yang masih seragam dengan potensi bentul yang ada di lokasi kegiatan dengan harapan masyarakat dapat memahami bahwa keseragaman pola konsumsi cukup membuat masyarakat rentan terkena dampak dari krisis pangan. Disampaikan secara fisiologis dan ekonomi ketergantungan pada satu jenis karbohidrat juga dapat menjadi rentan terkena krisis iklim secara global, flutuasi harga pasar, potensi krisis pangan secara nasional (Rachman & Purwoto, 2019). Edukasi berupa perbandingan pola konsumsi masa kini dengan sejarah pola konsumsi masyarakat pedesaan. Partisipan diajak untuk mendengarkan fakta ketahanan pangan keluarga yang terkikis akibat konsumsi dominan beras dan gandum yang dikirim secara impor (Adiatmi & Purwanti, 2022), selain itu juga membuat masyarakat sadar akan tindakan dalam meminggirkan keberadaan komoditas umbi-umbian lokal unggul seperti bentul. Sesi ini memberikan penegasan terhadap bentul agar kembali sesuai fungsinya bukan hanya sekadar kudapan pendamping atau camilan saat waktu kosong melainkan sebagai potensi aset

karbohidrat dengan gizi tinggi yang dapat disandingkan dengan makanan pokok utama yang tersaji saat makan berat keluarga. Keceragaman pola konsumsi dengan basis beras serta gandum impor merupakan salah satu penguat untuk kedaulatan pangan nasional (Ariani & Hermanto, 2020). Sejarah panjang dan konstruksi sosial setelah *Green Revolution* secara tak langsung telah memberikan persepsi bahwa kebiasaan pangan masyarakat diukur dari konsumsi beras (Hardono, 2021). Dampaknya akan langsung pada arah tergerusnya berbagai komoditas karbohidrat lokal.

Disampaikan pula, Desa Keboncandi mempunyai ketergantungan yang mutlak pada beras yang pada akhirnya menyebabkan komoditas umbi-umbi an seperti bentul mengalami marginalisasi secara ekonomi dan sosial (Suryana & Kustiwa, 2022). Secara historis bentul merah dapat menjadi penopang pangan masyarakat pada masa kini telah tergeser oleh perspektif masyarakat. Melalui kacamata ketahanan pangan, diversifikasi konsumsi dengan basis potensi lokal merupakan salah satu cara dalam menghadapi dampak dari ketidakpastian iklim secara global serta fluktuasi rantai pangan. Oleh karena itu, edukasi secara kritis dalam membongkar hegemoni beras dan kesadaran yang dibangun kembali persoalan diversifikasi pangan menjadi urgensi masyarakat. Melalui pengenalan konservasi bentul merah menjadi tepung, masyarakat tidak hanya dibekali solusi tetapi disadarkan kembali terkait dampak yang akan menimpa masyarakat rentan serta mengembalikan tahta bentul merah sebagai pangan pokok.



Gambar 1. Edukasi Tren Pola Konsumsi

Kedua ialah penayangan tata cara pengolahan tepung bentul melalui video yang berisikan teknis pengolahan melalui 2 cara yaitu ampas bentul dan parutan bentul secara kasar. Pada rangkaian ini masyarakat diberikan pengetahuan terkait kekurangan serta kelebihan pengolahan tepung bentul melalui cara pertama dan kedua. Melalui opsi-opsi pengolahan tepung bentul tersebut diberikan teknis, alat, serta bahan yang akses dalam mendapatkannya mudah dijangkau oleh masyarakat. Video yang ditayangkan merupakan hasil uji coba kedua dari tim pengabdian UIN Sunan Ampel Surabaya selama kurang lebih 1 minggu masa percobaan tepung bentul yang dilakukan di posko pengabdian. Dimana penayangan video tersebut menampilkan visualisasi mengenai standar higienitas, teknik penepungan yang tepat tanpa menimbulkan rasa gatal (Suismono & Indriani, 2019)



Gambar 2. Penayangan Video Pengolahan Tepung Bentul

Ketiga, dilanjutkan dengan praktik pembuatan tepung bentul secara partisipatif. Seluruh partisipan mempraktikkan tahap-tahap yang telah ditayangkan pada video tutorial pembuatan tepung sebelumnya. Partisipan dibagi dalam dua tim, terdapat satu tim yang mempraktikkan cara pertama pengolahan bentul dengan mengeluarkan ampas dan tim lainnya melakukan tata cara pengolahan kedua yaitu di parut.



Gambar 3. Proses Praktik Pembuatan Tepung Cara Pertama



Gambar 4. Proses Praktik Pembuatan Tepung Cara Kedua

Melalui 3 rangkaian kegiatan tersebut efektif untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait dengan maksud tujuan *workshop* dilaksanakan. Peserta mayoritas berada pada usia pra-lansia dan juga lansia yang dimana dibutuhkan metode penyampaian yang efektif guna memudahkan transfer pengetahuan secara baik. Efektivitas dari kegiatan diukur melalui wawancara evaluasi dengan indikator capaian sebagai berikut:

Tabel 2. Indikator Capaian Peningkatan Kapasitas Sasaran Kegiatan

No	Indikator	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
1.	Pemahaman tren pola konsumsi	Masyarakat mengenali bentul sebagai camilan atau hidangan saat kunjungan formal maupun non formal. Pemahaman terkait pola makan yang seragam tidak disadari sebagai ancaman.	Masyarakat memahami bahwa bentul dapat menjadi pangan lokal pengganti beras dan alternatif untuk mengurangi konsumsi pangan yang seragam. Masyarakat mulai <i>aware</i> dengan bahaya tren pola makan yang seragam.
2.	Keterampilan pengolahan tepung bentul	Masyarakat hanya mengetahui 1 cara untuk mengolah tepung bentul dan tidak pernah	Masyarakat mencoba membuat tepung bentul secara mandiri dengan 2

		melakukan pengolahan tepung bentul secara mandiri.	opsi teknis pengolahan bentul yang dapat dilakukan.
3.	Keterampilan pengolahan produk dari tepung bentul	Masyarakat belum mengetahui tepung bentul dapat dijadikan olahan rumahan.	Masyarakat dapat mengolah bolu dan mie <i>homemade</i> dengan bahan baku tepung bentul.

Pelaksanaan kegiatan *workshop* partisipan telah dikenalkan dua cara pengolahan tepung bentul guna memberikan opsi secara fleksibilitas teknologi tepat guna skala rumah tangga dengan rincian hasil sebagai berikut:

Tabel 3. Perbandingan Fisik Tepung Bentul Hasil Praktik

No	Parameter	Cara 1: Parut	Cara 2: Ampas
1.	Tahapan Pengolahan	Bentul segar dikupas, dilakukan perendaman menggunakan air garam selama 15 menit, pamarutan secara kasar, dijemur selama 5 hari, dihaluskan menjadi tepung lalu difilter agar lebih halus.	Bentul segar dikupas, dilakukan perendaman menggunakan air garam selama 15 menit, pamarutan secara halus, pemerasa sebanyak 2-3 kali hingga ampas tidak terllau berwarna putih pekat, pengendapan selama sehari semalam, buang lapisan air paling atas setiap beberapa jam sekali, hasil endapan ampas dijemur selama 7 hari, dihaluskan menjadi tepung lalu difilter agar lebih halus.
2.	Warna	Gelap kecoklatan	Condong putih tulang
3.	Aroma	Netral	Fermentasi ringan

4.	Tekstur	Sedikit Kasar	Halus
5.	Pengembangan produk	Bolu Kukus	Mie <i>home made</i>

Sesuai dengan hasil pada tabel 3, cara pertama menghasilkan tepung yang cocok diolah sebagai menu kukusan dikarenakan tepung dengan tekstur sedikit kasar memberikan kerapatan pada adonan bolu sedangkan tepung dengan cara kedua cocok untuk mie karena warna yang lebih cerah serta tekstur halus yang tidak mengganggu lidah saat mengkonsumsinya.



Gambar 5 Visual Hasil Praktik Tepung

Diversifikasi olahan ini bukan hanya sekadar memberikan pengetahuan keterampilan yang baik namun kegiatan *workshop* dirancang sedemikian rupa tentunya secara adaptif dalam menyampaikan maksud dari tindakan meminimalisir keseragaman pola konsumsi pangan masyarakat melalui potensi lokal bentul. Keberhasilan kegiatan mengonfirmasi keterkaitan dengan pendekatan ABCD yang diterapkan sejak awal perencanaan. Pendekatan tersebut terbukti dapat mentransformasikan pengetahuan-pengetahuan akan potensi sekitar yang mulanya hanya dianggap sebagai komoditas biasa berubah menjadi aset untuk meminimalisir keseragaman pola konsumsi pangan masyarakat. Meskipun begitu terdapat aspek pendukung dan penghambat *workshop* lainnya. Dari aspek pendukung yakni *stakeholder* terkait yang sangat antusias mendukung kegiatan ini serta mitra kegiatan pengabdian yakni LPTP yang siap menyediakan pendampingan secara konsisten. Selanjutnya terdapat aspek penghambat

workshop pada proses pengeringan yang cukup lama membuat tanggal pelaksanaan selalu mundur dari kesepakatan awal bersama masyarakat.

KESIMPULAN

Kesimpulan dan Saran: kegiatan *workshop* pengolahan tepung bentul melalui pendekatan ABCD di Dusun Buyutan, Desa Keboncandi, Kabupaten Pasuruan, telah memberikan dampak nyata untuk meningkatkan pemahaman dalam menimalisir keseragaman pola konsumsi pangan masyarakat melalui potensi bentul yang dimiliki. Melalui kegiatan diversifikasi produk tepung bentul masyarakat memahami pola tren konsumsi yang ada pada saat ini dapat memicu dampak dari krisis pangan. Impikasi dari hasil kegiatan yang telah dilakukan mendorong LPTP sebagai mitra dalam mengembalikan kedaulatan pangan melalui pengembangan potensi lokal. Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan tetap memiliki keterbatasan dalam proses pengeringan produk yang panjang sehingga durasi tersebut dapat dipengaruhi oleh cuaca yang tidak menentu.

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi yang dilakukan terdapat beberapa saran dan rekomendasi sebagai penjaminan keberlanjutan program yang telah dilakukan. Bagi partisipan atau sasaran kegiatan diperlukan komitmen secara kolektif guna menjaga ketersediaan bentuk sebagai alternatif pangan lokal. Selanjutnya bagi pemerintah desa dan *stakeholder* diperlukan untuk memfasilitasi pembentukan kelompok pengelola dari hasil budidaya bentul serta mendukung secara sarana dan prasarana lainnya yang dibutuhkan. Terakhir bagi kelompok pengabdian selanjutnya untuk menghadirkan pendampingan dan kegiatan lainnya terkait meminimalisir keseragaman pola konsumsi melalui potensi lokal lainnya yang memungkinkan untuk dilakukan secara kolektif melalui pendekatan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiatmi, S., & Purwanti, A. (2022). Diversifikasi pangan berbasis tepung umbi lokal sebagai upaya mendukung kemandirian pangan. *Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi*, 4(1), 15–24.
- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, N., Umam, M., Kambau, R., Rahman, S., Sudirman, M., Jamilah, Kadir, N., Junaid, S., Nur, S., Parmitasari, R., Nurdiyanah, Wahid, M., & Wahyudi, J. (2019). Metodologi Pengabdian Masyarakat. In *Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam*. Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam.
- Agustina, S., Barleany, D. R., Pitaloka, A. B., & Salsabila. (2024). Diversifikasi Pangan Lokal

- Melalui Pelatihan Pembuatan Pangan Fungsional Berbasis Pati Talas Beneng. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 8(2), 479–487.
- Ariani, M., & Hermanto. (2020). Analisis pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia dan implikasinya terhadap diversifikasi pangan. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*, 18(1), 25–39.
- Astawan, M. (2020). *Eksplorasi Kandungan Gizi dan Pemanfaatan Tepung Talas-Talasan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Fardiaz, D., & Purnomo, E. H. (2018). *Modifikasi Tepung Talas dengan Teknologi Fermentasi Terkendali untuk Ingredien Pangan*.
- Badan Pusat Statistik. (2026). *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2025 (Angka Tetap)*.
- Fidyasari, A., & Raharjo, S. J. (2019). Roti Tawar Dengan Penambahan Tepung Fermentasi Umbi Bentul (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 24–32.
- Hardono, J. (2021). Ketergantungan beras dan urgensi transformasi pola konsumsi pangan masyarakat di wilayah perdesaan. *Jurnal Ketahanan Pangan Dan Lingkungan*, 6(2), 101–114.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Pertanian tentang Gerakan Diversifikasi Pangan Lokal Non-Beras*.
- Koswara, S. (2013). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian: Talas dan Bentul*. Seafast Center IPB.
- McKnight, J. ., & Kretzmann, J. . (1993). *Building Communities from the Inside Out: A Path Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*. ACTA Publications.
- Nono, K., Danong, M., Ruma, M., & Boro, T. (2023). Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Umbi-Umbian untuk Ketahanan Pangan Masyarakat Tunfeun. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 58–65.
- Prayitno, S. A., Pribadi, H. P., Sugiarto, D., & Alfatina, A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bendolo melalui Diversifikasi Olahan Talas (*Colocasia esculenta*). *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 87–92.
- Rachman, H. P. S., & Purwoto, A. (2019). Dinamika diversifikasi konsumsi pangan pokok di Indonesia: Prospek dan tantangan. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 180–192.
- Rubatzky, V. E., & Yamaguchi, M. (2012). *Sayuran Dunia: Prinsip, Produksi, dan Gizi*. ITB

Pers.

Soetomo. (2014). *Strategi Pembangunan Masyarakat*. Pustaka Pelajar.

Suismono, & Indriani, N. (2019). Potensi teknologi penepungan umbi talas lokal dalam mendukung program substitusi terigu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(2), 85–94.

Suryana, A., & Kustiwa, I. (2022). Politik pangan nasional, konversi lahan, dan ancaman penyeragaman diet pangan di perdesaan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2), 89–98.

Widjanarko, S. B. (2018). *Fisiologi Pascapanen dan Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Tropis*. UB Press.

Wipradnyadewi, I. A. G., & Suter, I. K. (2018). Karakteristik sifat fungsional tepung pati talas bentul hasil pengolahan fisik dan enzimatis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(4), 210–218.