



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Beras Analog Berbahan Lokal Garut Kacang Hijau Sumber Karbohidrat Alternatif

Lina Mufidah^{1*}, Niken Oktaviani², Yayang Ade Suprana³, Nabilla Rida Tri Nisa⁴

¹Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif, Indonesia

²Animasi, Politeknik Negeri Media Kreatif, Indonesia

³Teknik Grafika, Politeknik Negeri Media Kreatif, Indonesia

⁴ Teknologi Rekayasa Multimedia, Politeknik Negeri Media Kreatif, Indonesia

lina.mufidah@polimedia.ac.id, niken.oktaviani@polimedia.ac.id, ade.suprana@polimedia.ac.id,
nabilla.nisa@polimedia.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Wilayah Srengseng Sawah RT 01 terdiri dari sekitar 85 Kepala Keluarga dengan mayoritas penduduk berstatus ekonomi menengah kebawah. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan Ketua RT menyatakan 80% masih mengkonsumsi nasi putih, dari beberapa orang pernah mendengar istilah beras analog sebanyak 12% orang sebagai sumber alternative pengganti nasi sumber karbohidrat. Program ini bertujuan dalam meningkatkan kesadaran gizi dan kesehatan melalui pemahaman tentang karbohidrat non-beras, mendorong adopsi beras analog berbasis garut dan kacang hijau sebagai alternatif sehat, memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan agar dapat mandiri dalam memilih dan mengolah bahan pangan yang lebih bergizi. Metode pelaksanaan program menggunakan edukatif partisipatif berbasis komunitas. Pelaksanaan terdiri dari sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, evaluasi pelaksanaan. Tahap **sosialisasi** dilakukan dengan metode ceramah serta memberikan langsung produk beras analog dalam bentuk mentah maupun matang. **Pelatihan** dilakukan dengan memberikan topik kepada peserta cara membuat sushi dengan beras analog serta memberikan edukasi cara memasak beras analog. **Penerapan teknologi** dilakukan dengan menjelaskan pembuatan beras analog serta memberikan edukasi melalui video. **Evaluasi** menggunakan G-form telah dicapai peningkatan dari 66,7% menjadi 83,3% tercapai dengan hasil penerimaan berdasarkan visual, aroma, tekstur, cita rasa sebagian besar suka pada produk beras analog mentah sedangkan setelah pelatihan didapatkan visual aroma, tekstur, cita rasa sebagian besar suka pada produk beras analog matang disajikan menjadi sushi.

Kata Kunci: Beras Analog; Edukasi; Garut; Kacang Hijau; Pemberdayaan Masyarakat.

Abstract: The Srengseng Sawah RT 01 area consists of approximately 85 households, with the majority of residents belonging to the lower-middle economic group. Based on observations and interviews with the head of the neighborhood unit (RT), it was found that 80% of residents still consume white rice, while only about 12% have ever heard of the term analog rice as an alternative carbohydrate source. This program aims to raise nutritional and health awareness through an understanding of non-rice carbohydrate sources, encourage the adoption of analog rice made from arrowroot and mung beans as a healthier alternative, and empower the community sustainably to be independent in choosing and processing more nutritious food ingredients. The implementation method of the program uses a participatory, community-based educational approach. The activities include socialization, training, technology application, and evaluation. **Socialization** is carried out through lectures and by directly providing analog rice products in both raw and cooked forms. **Training** involves teaching participants how to make sushi using analog rice and providing education on how to properly cook analog rice. **Technology application** is conducted by demonstrating the process of producing analog rice and providing educational videos. **Evaluation** is conducted using Google Forms, which showed an increase in acceptance from 66.7% to 83.3%. The results indicated that, based on visual appearance, aroma, texture, and taste, most participants preferred raw analog rice products at first. However, after training, the majority showed greater preference for cooked analog rice products when served as sushi.

Keywords: *Analog Rice; Arrowroot; Community Empowerment; Education; Mung Beans.*

A. LATAR BELAKANG

Beras putih memiliki indeks glikemik yang tinggi, yang dapat menyebabkan lonjakan kadar gula darah secara cepat, sehingga tidak ideal bagi penderita diabetes maupun mereka yang ingin menjaga pola makan sehat. Tingginya angka kasus diabetes dan obesitas di Indonesia menjadi sinyal penting bahwa masyarakat perlu mendapatkan alternatif makanan pokok yang lebih sehat dan bergizi. Salah satu solusi yang tengah dikembangkan adalah beras analog yaitu pangan olahan yang menyerupai beras dalam bentuk dan fungsi, namun berbahan dasar non-padi yang lebih ramah terhadap kesehatan. Potensi beras analog sangat besar, terutama dalam menjawab isu gizi dan ketergantungan terhadap beras. Namun, pemanfaatan beras analog di masyarakat masih menghadapi sejumlah tantangan, antara lain kurangnya informasi dan pemahaman masyarakat tentang manfaat beras analog dan cara pengolahannya, kebiasaan konsumsi yang sudah mengakar kuat pada beras putih, yang membuat masyarakat enggan mencoba alternatif lain, distribusi dan ketersediaan produk beras analog yang masih terbatas di pasar lokal, Kurangnya pelatihan atau edukasi berbasis komunitas yang dapat meningkatkan penerimaan masyarakat.

Beras analog merupakan salah satu inovasi penting dalam upaya mengatasi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras padi, yang menjadi makanan pokok utama di negara ini. Potensi beras analog terletak pada bahan baku yang dapat diperoleh dari sumber lokal yang melimpah, seperti talas beneng, jagung, dan kacang merah. Penelitian oleh Putri dan Kusumayanti menyoroti bahwa bahan lokal Indonesia berpotensi untuk dioptimalkan dalam pembuatan beras analog, mengingat kandungan karbohidrat yang tinggi yang dimiliki bahan-bahan tersebut (Putri & Kusumayanti, 2023). Penggunaan bahan pangan lokal ini tidak hanya mendukung diversifikasi pangan, tetapi juga dapat membantu meningkatkan ketahanan pangan dengan mengurangi ketergantungan pada impor beras (Annisa & Jayanthi, 2020).

Kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan membawa masyarakat untuk mengeksplorasi lebih lanjut bahan alternatif seperti talas beneng, yang telah ditunjukkan memiliki komposisi gizi yang baik dan cocok untuk dijadikan sebagai bahan baku beras analog (Ati sulastri et al., 2023). Ini sejalan dengan dorongan untuk pemanfaatan potensi lokal sebagai langkah strategis dalam upaya ketahanan pangan regional (Sutrisno & Dewi, 2023). Teknologi ekstrusi, yang telah banyak diterapkan dalam industri makanan, juga menunjukkan efisiensi dalam produksi beras analog yang menyerupai beras padi baik dari segi bentuk maupun karakteristik lainnya (Noviasari et al., 2015).

Namun, di balik potensi yang besar, terdapat tantangan yang harus dihadapi dalam implementasi beras analog. Salah satu tantangannya adalah penerimaan konsumen. Masyarakat yang terbiasa dengan beras padi mungkin menunjukkan preferensi yang kuat terhadap jenis makanan tersebut. Penelitian oleh Ahmad et al. menunjukkan bahwa variasi dalam preferensi konsumen terhadap jenis beras mempengaruhi penerimaan mereka terhadap beras analog (Ahmad, 2016). Oleh karena itu, edukasi dan kampanye mengenai manfaat gizi dari beras analog sangat diperlukan untuk membangun kesadaran dan minat masyarakat (Saloko, 2021).

Selain itu, keberhasilan implementasi beras analog juga terhubung dengan kebijakan dan dukungan dari pemerintah. Program pemberdayaan masyarakat dan ketahanan pangan desa dapat berfungsi sebagai landasan untuk mengembangkan strategi implementasi beras analog yang berkelanjutan (Fitria et al., 2013). Memperkuat jaringan pasar dan distribusi untuk beras analog juga penting, sehingga masyarakat memiliki akses yang lebih baik kepada produk ini (Pangan, 2019). Dari perspektif keberlanjutan dan

pengentasan kemiskinan, beras analog dapat menjadi bagian dari solusi jangka panjang. Keterlibatan masyarakat dalam proses produksi dan distribusi akan memberikan dampak positif tidak hanya dari segi ekonomi, tetapi juga dalam menciptakan ketahanan pangan yang lebih baik. Untuk itu, evaluasi yang berkelanjutan terhadap berbagai program ketahanan pangan diperlukan agar strategi yang diterapkan dapat diadaptasi dan ditingkatkan sesuai dengan kebutuhan masyarakat (Darwis et al., 2011). Dengan menggali potensi beras analog dan mengatasinya melalui pendidikan dan kebijakan yang tepat, kita dapat bergerak menuju masa depan ketahanan pangan yang lebih mandiri dan berkelanjutan. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang terstruktur, tantangan-tantangan ini dapat mulai diatasi dengan pendekatan edukatif, demonstrasi langsung, serta kolaborasi antara akademisi, pelaku UMKM, dan komunitas lokal.

Beras masih menjadi sumber karbohidrat yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, termasuk warga di wilayah Srengseng Sawah RT 01, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. Pola konsumsi masih bergantung pada beras yang akan menimbulkan dampak kesehatan dan juga ketahanan pangan. Dalam konteks kesehatan, konsumsi nasi putih berkontribusi pada peningkatan prevalensi penyakit tidak menular (PTM) seperti diabetes tipe 2, terutama di masyarakat perkotaan yang kurang aktif secara fisik dan memiliki akses terbatas terhadap edukasi gizi.

Wilayah Srengseng Sawah RT 01 terdiri dari sekitar 85 Kepala Keluarga dengan mayoritas penduduk berstatus ekonomi menengah kebawah. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan Ketua RT menyatakan 80% masih mengkonsumsi nasi putih, dari beberapa orang pernah mendengar istilah beras analog sebanyak 12% orang sebagai sumber alternative pengganti nasi sumber karbohidrat. Pengetahuan mereka didasari dari telah ada dua produk umbi yang beredar di market seperti beras jagung dan beras singkong. Permasalahan selanjutnya seperti terdapat warga yang telah terdiagnosa DM tipe 2 dan juga beberapa orang pradiabetes. Warga cenderung belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan untuk mengolah sumber karbohidrat seperti garut sebagai sumber karbohidrat local yang dapat menggantikan nasi.

Potensi masyarakat srengseng sawah yang memiliki semangat gotong royong yang tinggi dapat dilihat dari aktifnya masyarakat dalam forum pengajian, pada kegiatan posyandu dan juga PKK. Hal ini menjadi modal social yang penting dalam pelaksanaan program edukasi berbasis komunitas. Melihat kondisi tersebut dapat disimpulkan bahwa masyarakat srengseng sawah RT 01 memerlukan intervensi edukatif yang komprehensif dalam bentuk penyuluhan edukasi tentang beras alternative pangan berbasis bahan local. Srengseng Sawah RT 01 merupakan wilayah dengan aksesibilitas yang cukup baik, potensi sosial yang kuat, namun masih menghadapi keterbatasan dalam pengetahuan gizi, pengolahan pangan lokal, dan kesadaran terhadap diversifikasi karbohidrat.

Program ini bertujuan dalam meningkatkan kesadaran gizi dan kesehatan melalui pemahaman tentang karbohidrat non-beras, mendorong adopsi beras analog berbasis garut dan kacang hijau sebagai alternatif sehat, memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan agar dapat mandiri dalam memilih dan mengolah bahan pangan yang lebih bergizi. Solusi permasalahan yaitu pelatihan dan penyuluhan berbasis komunitas mengenai gizi seimbang, perbandingan indeks glikemik antar bahan pangan, serta pengenalan konsep beras analog dari garut dan kacang hijau sebagai alternatif yang lebih sehat. Edukasi berbasis data dengan pendekatan promotif-preventif melalui media infografis, booklet, serta diskusi kelompok yang interaktif. Kegiatan dilakukan bersama kader posyandu atau PKK sebagai mitra lokal. Pelatihan dan penyuluhan berbasis komunitas mengenai gizi seimbang, perbandingan indeks glikemik antar bahan pangan, serta

pengenalan konsep beras analog dari garut dan kacang hijau sebagai alternatif yang lebih sehat. Edukasi berbasis data dengan pendekatan promotif-preventif melalui media infografis, booklet, serta diskusi kelompok yang interaktif. Kegiatan dilakukan bersama kader posyandu atau PKK sebagai mitra lokal.

Program ini akan memberikan dampak jangka pendek dan jangka panjang bagi masyarakat Srengseng Sawah RT 01, antara lain: 1) Jangka pendek meningkatnya pengetahuan gizi, keterampilan mengolah makanan sehat, dan terbentuknya kelompok ibu-ibu yang sadar pangan sehat. Secara Jangka panjang: perubahan pola konsumsi ke arah lebih sehat, penurunan risiko penyakit metabolik, serta potensi terbentuknya usaha rumahan berbasis pangan lokal sebagai sumber tambahan pendapatan keluarga. 2) Pendidikan masyarakat tentang manfaat beras analog, cara pengolahan, dan variasi penggunaannya juga diharapkan dapat mengubah pola pikir dan perilaku masyarakat dalam memilih sumber pangan. Oleh karena itu, program edukasi ini akan mencakup workshop, penyuluhan, dan demonstrasi memasak yang melibatkan masyarakat secara langsung. Dari sisi ekonomi, pengembangan produk beras analog garut-kacang hijau memberikan peluang terhadap UMKM lokal untuk berkembang. Dengan adanya dukungan terhadap inovasi produk dan strategi pemasaran, diharapkan UMKM dapat lebih berdaya saing dan lebih mandiri. Penelitian menunjukkan bahwa keterlibatan UMKM dalam pengembangan produk pangan lokal dapat meningkatkan pendapatan sekaligus memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif berbasis komunitas, dengan melibatkan masyarakat sebagai mitra aktif dalam seluruh tahapan program. Tujuan dari pendekatan ini adalah untuk memastikan bahwa warga tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga memiliki peran dalam praktik, penyebaran, dan keberlanjutan program. Fokus pengabdian adalah pada aspek sosial kemasyarakatan, karena mitra termasuk dalam kategori tidak produktif secara ekonomi. Tahapan pelaksanaan Program:

1. Sosialisasi

Langkah awal kegiatan diawali dengan tahapan sosialisasi kepada warga Srengseng Sawah RT 01 yang melibatkan pengurus RT, kader Posyandu, ibu-ibu PKK, dan tokoh masyarakat setempat. Sosialisasi ini bertujuan untuk menyampaikan tujuan, manfaat, dan ruang lingkup program, menyepakati peran serta masyarakat dalam kegiatan serta menggali lebih lanjut potensi, hambatan, dan kebutuhan lokal dari warga. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan dalam bentuk pertemuan komunitas di balai warga atau aula RT dengan pendekatan dialog terbuka. Peserta diberikan materi ppt ringkas dan video singkat tentang bahaya konsumsi karbohidrat berlebih dan potensi pangan lokal.

2. Pelatihan

Pelatihan merupakan tahap inti dari pengabdian ini, pelatihan Gizi dan Edukasi Karbohidrat Sehat

- a. Materi disampaikan oleh tim ahli gizi dan dosen pengabdian.
- b. Topik mencakup: pengaruh indeks glikemik, dampak konsumsi beras putih, dan manfaat bahan pangan lokal.
- c. Media pembelajaran berupa presentasi, booklet edukatif, dan diskusi tanya jawab.

3. Penerapan Teknologi

Teknologi yang ditawarkan berupa inovasi produk beras analog berbasis bahan lokal, dengan keunggulan rendah gula dan tinggi protein. Proses pembuatan yang disederhanakan dalam bentuk video pembuatan beras analog. Dikenalkan pula alternatif pengemasan sederhana agar dapat disimpan lebih lama.

4. Evaluasi pelaksanaan dilakukan melalui Pre-test dan post-test pengetahuan warga mengenai gizi dan pangan sehat.

5. Keberlanjutan Program

Agar program ini tidak selesai hanya dalam pelatihan, disusun rencana keberlanjutan yaitu dengan penyerahan modul pelatihan dan video tutorial kepada pengurus RT dan PKK.

6. Luaran dari kegiatan pengabdian ini meliputi peningkatan pengetahuan masyarakat tentang karbohidrat non-beras dan manfaat beras analog. Serta terbentuknya perubahan sikap awal terhadap konsumsi pangan lokal sehat.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif berbasis komunitas, dengan melibatkan masyarakat sebagai mitra aktif dalam seluruh tahapan program. Tujuan dari pendekatan ini adalah untuk memastikan bahwa warga tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga memiliki peran dalam praktik, penyebaran, dan keberlanjutan program. Fokus pengabdian adalah pada aspek sosial kemasyarakatan, karena mitra termasuk dalam kategori tidak produktif secara ekonomi.

Tahap sosialisasi berjalan dengan baik karena melibatkan berbagai unsur masyarakat, mulai dari pengurus RT, Kader Posyandu, Ibu-ibu PKK hingga tokoh masyarakat. Kehadiran pihak-pihak tersebut memperkuat legitimasi kegiatan sekaligus mempermudah penyebaran informasi kepada warga. Materi sosialisasi disampaikan dalam bentuk PPT ringkas dan video singkat. Media tersebut lebih menarik perhatian peserta sehingga pesan mengenai bahaya karbohidrat yang berlebihan dan potensi pangan lokal dapat tersampaikan dengan jelas. Pendekatan dialog terbuka dilakukan warga untuk bertanya dan menyampaikan pengalaman pribadi, sehingga interaksi menjadi lebih aktif dan membangun kesadaran kolektif mengenai pentingnya diversifikasi pangan.



Gambar

as analog

Pelaksanaan pelatihan dalam bentuk inovasi produk beras analog menunjukkan respon positif dari warga. Produk ini diperkaya dengan bahan lokal yaitu tepung garut dan kacang hijau yang memiliki keunggulan rendah gula dan tinggi protein. Melalui

penyediaan video tutorial tentang pembuatan beras analog, produk sushi untuk mengenalkan produk beras analog saat matang serta kemasan pouch sederhana untuk mengemas beras analog, warga memperoleh gambaran nyata mengenai proses produksi sehingga strategi penyimpanan produk agar lebih tahan lama. Pendekatan ini mendorong tumbuhnya ide-ide kewirausahaan di masyarakat, khususnya pada kelompok ibu-ibu PKK yang berpotensi mengembangkan produk pangan lokal menjadi usaha rumahan bernilai ekonomis



Gambar 3. Beras Analog yang dimasak



Gambar 4. Beras Analog dibuat Sushi

Tahapan evaluasi program dilakukan melalui pre-test dan post-test yang mengukur tingkat pengetahuan warga tentang beras analog. Hasilnya menunjukkan adanya peningkatan yang sangat signifikan dari hasil pre-test didapatkan 42% warga memiliki pengetahuan cukup sebelum diberikan pelatihan, sesudah diberikan pelatihan 99% warga memiliki pengetahuan yang baik terhadap produk beras analog. Data ini menunjukkan bahwa program ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan tetapi juga mengubah sikap dan penerimaan masyarakat terhadap beras non padi yang juga mendukung pangan lokal sehat. Peningkatan pengetahuannya ini cukup besar mengindikasikan bahwa beras analog dari tepung garut dan kacang hijau berpotensi diterima luas sebagai alternative pangan pengganti beras putih.



Gambar 2. Produk kemasan pouch sederhana

Program ini relevan dengan Studi seperti *Analisis Persepsi Konsumen dan Strategi Pemasaran Beras Analog* oleh Rizki dkk menunjukkan bahwa konsumen memperhatikan faktor tekstur, rasa, aroma dan bagaimana produk itu diposisikan (positioning). Produk analog yang disukai ketika karakteristik sensorisnya mendekati produk beras biasa. Banyak penelitian memanfaatkan edukasi gizi / pelatihan komunitas. Misalnya *Impact of Health Education on Breadfruit Flour as a Carbohydrate Alternative for Diabetes* (Poltekkes Jakarta II) menunjukkan bahwa intervensi pendidikan kesehatan meningkatkan pengetahuan dan sikap terhadap alternatif karbohidrat (Salsabila et al., 2024). Juga, literatur mengenai diversifikasi pangan lokal dalam menangani stunting menegaskan pentingnya edukasi dan pemanfaatan bahan lokal. (Marlinton, 2024)

Secara keseluruhan program pengabdian ini berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya konsumsi pangan lokal sehat, mampu membekali warga dan ketrampilan praktis dalam mengolah beras analog. Memperkenalkan teknologi sederhana yang mendorong kemandirian pangan dan peluang usaha baru, serta membuktikan bahwa penerimaan masyarakat terhadap beras analog sangat tinggi, sehingga dapat dijadikan strategi diversifikasi pangan untuk mendukung ketahanan pangan dan perbaikan gizi masyarakat. Hal ini relevan dengan Studi “Beras Analog Dari Garut (*Maranta Arundinaceae*): Kajian Pustaka” menggambarkan bagaimana garut dapat menjadi sumber karbohidrat non-padi yang prospektif, meskipun perlu optimalisasi tekstur (Caesarina & Estiasih, 2016). Juga studi-studi mengenai bahan lokal lain memperkuat bahwa diversifikasi pangan tidak hanya baik untuk kesehatan tapi juga untuk ketahanan pangan.

Program pengabdian ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal dapat memanfaatkan sumber daya setempat untuk bahan yang lebih murah dan berpotensi ekonomi lokal. Literatur mendukung bahwa formulasi gabungan bahan lokal ini dapat menghasilkan indeks glikemik yang lebih rendah dan memiliki manfaat gizi. Pelatihan juga memberikan keefektifan dalam mengubah dan memberikan ubahan sikap serta penerimaan terhadap beras analog non padi. Intervensi semacam ini di literature menunjukkan peningkatan pengetahuan dan penerimaan (Nida et al., 2025).

Variasi produk dari kemasan beras analog dan juga produk sushi dari beras analog menunjukkan peningkatan pengetahuan dan penerimaan masyarakat yang menambah aspek inovatif dan daya tarik sensoris. Literasi sensoris dan variabilitas produk sangat penting untuk diterima konsumen (Pembuatan et al., 2020).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Tahap sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah serta memberikan langsung produk beras analog dalam bentuk mentah maupun matang. Pelatihan dilakukan dengan memberikan topik kepada peserta cara membuat sushi dengan beras analog serta memberikan edukasi cara memasak beras analog. Penerapan teknologi dilakukan dengan menjelaskan pembuatan beras analog serta memberikan edukasi melalui video. Evaluasi menggunakan G-form telah dicapai peningkatan dari 66,7% menjadi 83,3% tercapai dengan hasil penerimaan berdasarkan visual, aroma, tekstur, cita rasa sebagian besar suka pada produk beras analog mentah sedangkan setelah pelatihan didapatkan visual aroma, tekstur, cita rasa sebagian besar suka pada produk beras analog matang disajikan menjadi sushi.

Program pengabdian ini menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal dapat memanfaatkan sumber daya setempat untuk bahan yang lebih murah dan berpotensi ekonomi lokal. Literatur mendukung bahwa formulasi gabungan bahan lokal ini dapat menghasilkan indeks glikemik yang lebih rendah dan memiliki manfaat gizi. Pelatihan juga memberikan keefektifan dalam mengubah dan memberikan ubahan sikap serta penerimaan terhadap beras analog non padi. Intervensi semacam ini di literature menunjukkan peningkatan pengetahuan dan penerimaan. Variasi produk dari kemasan beras analog dan juga produk sushi dari beras analog menunjukkan peningkatan pengetahuan dan penerimaan masyarakat yang menambah aspek inovatif dan daya tarik sensoris. Literasi sensoris dan variabilitas produk sangat penting untuk diterima konsumen. Saran untuk kelanjutan pengabdian diperlukan inovasi lanjutan dalam pengolahan beras analog menjadi berbagai produk olahan lain selain sushi, agar daya tarik konsumen semakin meningkat dan diversifikasi produk lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada tim Pengabdian ini, Warga masyarakat RT 01 RW 09 Srengseng Sawah, serta Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada

Masyarakat (P3M) POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Annisa, F. S., & Jayanthi, T. T. (2020). Karakteristik Beras Analog Dari Tepung Jagung-Kacang Merah Menggunakan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(1).
- Ati Sulastri, Maryani, Y., & Agustina, S. (2023). Jurnal Integrasi Proses Website : [Http://Jurnal.Untirta.Ac.Id/Index.Php/Jip](http://Jurnal.Untirta.Ac.Id/Index.Php/Jip) Studi Magister Teknik Kimia , Pascasarjana , Universitas Sultan Ageng Tirtayasa , 2 Jurusan Teknik Kimia , Fakultas Teknik , Universitas Sultan Ageng Tirtayasa , Cilegon , 42435 ,. *Jurnal Integrasi Proses*, 12(2), 88–94.
- Caesarina, I., & Estiasih, T. (2016). *Beras Analog Dari Garut (Maranta Arundinaceae) : Kajian Pustaka Artificial Rice From Arrowroot (Maranta Arundinaceae) : A Review*. 4(2), 498–504.
- Darwis, V., Rusastra, W., Sosial, P., & Jl, K. P. (2011). Melalui Sinergi Program Puap Dengan Desa Mandiri Pangan Optimizing Rural Community Empowerment Through Integrating Puap And Demapan Programs. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 9(2), 125–142.
- Fitria, S., Laily, R., Ribawanto, H., & Nurani, F. (2013). Pemberdayaan Petani Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan (Studi Di Desa Betet , Kecamatan Ngronggot , Kabupaten Nganjuk). *Jurnal Administasi Publik*, 2(1), 147–153.
- Marlinton, S. (2024). *Evaluating The Impact Of Indigenous Foods On Stunting Prevention In Rural Indonesian Communities Evaluasi Dampak Pangan Lokal Terhadap Pencegahan Stunting Di Komunitas Pedesaan Di Indonesia Abstrak*. 9(4), 837–844.
- Nida, K., Fajri, P., Darmawan, S., & Isria, T. (2025). *Impact Of Health Education On Breadfruit Flour As A Carbohydrate Alternative For Diabetes*. 11(1), 1–5.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2015). *Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah (Rice Analogues As Functional Food With Low Glycemic Index)*. November.
- Pangan, B. K. (2019). *Food Security And Vulnerability Atlas 2019*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian.
- Pembuatan, K., Analog, B., & Tepung, B. (2020). *Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Komposit Dengan Penambahan Konsentrasi Bubur Rumput Laut*. April, 174–187.
- Putri, D. S., & Kusumayanti, H. (2023). *Literature Review : Bahan Lokal Indonesia Sebagai Bahan Baku Untuk Optimalisasi Kandungan Beras Analog Pengganti Beras Padi Literature Review : Indonesian Local Materials As Raw Materials For Optimizing The Content Of Analog Rice As A Substitute For Rice*. 1088–1094.
- Saloko, S. (2021). *Inovasi Teknologi Beras Sehat Analog Fungsional Untuk Kesejahteraan Jurnal Pepadu Inovasi Teknologi Beras Sehat Analog Fungsional Untuk Kesejahteraan Masyarakat*. April 2020. <https://doi.org/10.29303/jurnalpepadu.v1i2.91>
- Salsabila, G. F., Anggreini, R. A., Studi, P., Pangan, T., Teknik, F., & Timur, J. (2024). *Karakteristik Beras Analog Dari Tepung Jagung Putih (Zea Mays L .) Dan Pati Garut (Maranta Arundinacea) Dengan Penambahan Gms (Glycerol Monostearate)*. 9(5), 7793–7810.
- Sutrisno, E., & Dewi, D. O. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan : Perspektif Ekonomi*, (Issue April 2025). <https://doi.org/10.55981/Brin.918>