

Pemanfaatan Bekatul Sebagai Produk Pangan Kreatif dalam Mendorong Kewirausahaan di Pedesaan

Utilization Of Rice Bran as A Creative Food Product to Promote Rural Entrepreneurship

Rani Andriani Budi Kusumo*, Gema Wibawa Mukti, Anne Charina

Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran

Jl. Raya Ir Soekarno Km 21, Jatinangor Sumedang

*Email: rani.andriani@unpad.ac.id

(Diterima 03-03-2026; Disetujui 24-06-2026)

ABSTRAK

Budidaya padi merupakan aktivitas penting dalam menunjang ketahanan pangan nasional. Kegiatan budidaya padi tidak hanya menghasilkan beras sebagai produk utama, namun juga berbagai hasil sampingan seperti bekatul. Permasalahan yang terjadi adalah produk sampingan tersebut belum banyak dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, menciptakan produk bernilai jual, serta membuka peluang usaha baru yang berdampak pada peningkatan pendapatan rumah tangga melalui pemanfaatan sumberdaya lokal di pedesaan. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Nagrog dan Sakambang Kecamatan Wanayasa Kabupaten Purwakakarta, dengan jumlah peserta sebanyak 35 orang. Kegiatan ini dilaksanakan secara partisipatif, mulai dari tahap persiapan, termasuk pemetaan masalah, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan. Evaluasi kegiatan menunjukkan hasil yang positif, yaitu: terjadi peningkatan pemahaman peserta mengenai potensi bekatul sebagai bahan baku produk olahan pangan; terjadi peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah bekatul; serta meningkatnya minat peserta untuk mengembangkan usaha berbasis bekatul secara berkelompok. Namun demikian, masih sangat diperlukan pendampingan dan dukungan kepada masyarakat, terutama dalam akses permodalan dan juga pasar, agar potensi usaha dari produk sampingan padi dapat terus dikembangkan.

Kata kunci: Bekatul, Padi, Pengolahan, Potensi Usaha

ABSTRACT

Rice cultivation plays a strategic role in sustaining national food security. In addition to producing rice as the primary commodity, rice farming also generates several by-products, including rice bran. However, these by-products have not yet been utilized optimally, limiting their potential economic value. Therefore, this Community Service program was designed to enhance community skills, develop marketable products, and create new business opportunities that can contribute to increasing household income through the effective use of local resources in rural areas. The program was implemented in Nagrog and Sakambang Villages, Wanayasa District, Purwakarta Regency, involving 35 participants. The activities were conducted using a participatory approach, beginning with the preparation stage, which included problem identification and mapping, followed by implementation and evaluation. The evaluation results indicated positive outcomes, including improved participants' understanding of rice bran as a raw material for processed food products, enhanced skills in processing rice bran, and increased interest in developing rice bran-based enterprises collectively. Nevertheless, continued assistance and institutional support remain essential, particularly in facilitating access to capital and market networks, to ensure the sustainable development of rice by-product-based businesses.

Keywords: Rice Bran, Processing, Business Potential

PENDAHULUAN

Beras merupakan komoditas pangan utama bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, kegiatan budidaya padi dilakukan secara luas di berbagai daerah sebagai upaya menjaga ketahanan pangan nasional. Pada tahun 2025, produksi padi mencapai 60,21 juta ton gabah kering giling (GKG), yang menghasilkan 34,69 juta ton beras (BPS 2026). Indonesia tidak hanya menghasilkan beras sebagai produk utama, tetapi juga berbagai hasil sampingan dari proses budidaya dan penggilingan padi, antara lain sekam, jerami, dan bekatul.

Saat ini produk hasil samping padi masih belum dimanfaatkan secara optimal dan sering kali hanya dibuang atau digunakan secara terbatas sebagai pakan ternak. Padahal, apabila tidak dikelola dengan baik, hal ini berpotensi menimbulkan permasalahan lingkungan, seperti pencemaran udara akibat pembakaran terbuka dan pencemaran tanah serta air dari sisa proses penggilingan padi (Kumar et al., 2017).

Pengolahan produk sampingan padi menjadi produk bernilai tambah merupakan salah satu solusi untuk mengurangi dampak lingkungan sekaligus meningkatkan manfaat ekonominya. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa produk sampingan padi memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tinggi, baik di bidang pangan, energi, maupun material ramah lingkungan (Astawan and Febrinda 2010; Ilham 2015; Kumar et al. 2017; Tuarita et al. 2016). Lebih lanjut, Kumar et al., (2016) menyebutkan bahwa pengelolaan limbah industri padi secara berkelanjutan tidak hanya mampu menekan pencemaran, tetapi juga membuka peluang pemanfaatan limbah sebagai sumber energi dan bahan baku produk baru.

Bekatul adalah salah satu produk sampingan dari proses penggilingan padi, yang merupakan bagian terluar bulir beras yang terbuang selama proses penyosohan beras (Tuarita et al. 2016). Beberapa tahun terakhir potensi bekatul sebagai bahan pangan fungsional mulai mendapat perhatian. Hal ini terkait dengan manfaat bekatul bagi kesehatan. Bekatul mengandung serat pangan, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga sangat memungkinkan untuk dikembangkan menjadi produk olahan pangan inovatif (Kumar et al. 2017; Manzoor et al. 2023; Tuarita et al. 2016).

Dari sisi sosial dan ekonomi, pemanfaatan bekatul menjadi produk olahan pangan memiliki peran penting dalam mendorong tumbuhnya wirausaha di pedesaan. Pengolahan bekatul menjadi produk pangan, seperti makanan ringan atau kue, tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas padi, tetapi juga dapat menjadi alternatif sumber pangan fungsional yang bernilai jual. Kegiatan pengolahan bekatul dapat menjadi peluang usaha skala rumah tangga yang relatif mudah diterapkan, menggunakan teknologi sederhana, serta memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah.

Kecamatan Wanasaya, Kabupaten Purwakarta merupakan salah satu daerah penghasil padi Provinsi Jawa Barat (BPS Kabupaten Purwakarta 2020). Berdasarkan hasil wawancara dengan tokoh masyarakat diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam pemanfaatan produk sampingan padi, khususnya bekatul, adalah: 1) Masih kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bekatul menjadi produk pangan; 2) Masih rendahnya pemahaman masyarakat mengenai potensi bekatul sebagai bahan baku produk olahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi usaha skala rumah tangga.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan masyarakat terkait dengan pemanfaatan bekatul diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, menciptakan produk bernilai jual, serta membuka peluang usaha baru yang berdampak pada peningkatan pendapatan rumah tangga. Kumar et al. (2016) menyebutkan bahwa pengelolaan limbah padi berkontribusi pada penciptaan lapangan kerja dan penguatan ekonomi lokal. Upaya ini sejalan dengan konsep ekonomi sirkular yang menekankan pemanfaatan kembali limbah menjadi produk yang lebih berguna dan berkelanjutan (Kumar et al., 2017).

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Sasaran kegiatan ini adalah warga Desa Nagrog dan Sakambang Kecamatan Wanayasa Kabupaten Purwakarta. Peserta kegiatan terdiri dari tiga puluh orang anggota PKK. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan menggunakan pendekatan partisipatif, melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan. Pendekatan ini dirancang agar kegiatan lebih efektif dan berkelanjutan karena didasarkan pada kebutuhan dan prioritas yang diidentifikasi oleh masyarakat itu sendiri (Morgan et al. 2014; Ramsden, McKay, and Crowe 2010).

Metode pelaksanaan diawali dengan tahap persiapan, melalui observasi lapangan dan wawancara dengan perangkat desa serta kelompok sasaran untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan terkait pemanfaatan bekatul di Desa Nagrog dan Sakambang. Selain itu, dilakukan analisis kebutuhan guna mengetahui tingkat pemahaman masyarakat mengenai pengolahan bekatul dan peluang usaha berbasis pangan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa bekatul belum banyak dimanfaatkan oleh warga, dan belum ada warga yang menjalankan usaha produk olahan bekatul. Hasil identifikasi ini menjadi dasar dalam penyusunan materi dan modul pelatihan.

Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan kegiatan yang dilakukan melalui kegiatan penyuluhan mengenai potensi bekatul, dan juga aspek kewirausahaan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai potensi bekatul sebagai hasil sampingan padi yang memiliki nilai tambah, serta memotivasi peserta untuk menciptakan peluang usaha berbasis pangan kreatif. Selain itu diadakan juga kegiatan pelatihan pengolahan bekatul menjadi berbagai macam panganan, seperti kue kering, *cupcake*, dan juga *brownies*. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan mengenai pemilihan bahan baku bekatul yang berkualitas, proses pengolahan yang higienis, pengolahan produk pangan kreatif berbahan dasar bekatul, serta teknik pengemasan dan penyimpanan produk. Peserta juga dilibatkan secara aktif dalam kegiatan ini untuk meningkatkan keterampilan praktis.

Selain pelatihan pengolahan bekatul, pelatihan kewirausahaan juga diberikan dengan materi analisis usaha sederhana, strategi penentuan harga, branding produk, serta pemasaran, termasuk pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Setelah pelatihan, dilakukan tahap pendampingan untuk membantu peserta dalam mengimplementasikan keterampilan yang telah diperoleh, mengatasi kendala teknis, serta memantau perkembangan usaha yang dirintis.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui kegiatan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta serta observasi keterampilan peserta. Indikator keberhasilan kegiatan meliputi meningkatnya pemahaman masyarakat tentang potensi bekatul, terbentuknya produk pangan kreatif berbasis bekatul, serta tumbuhnya minat dan kesiapan peserta dalam mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Nagrog dan diikuti oleh 35 orang peserta. Seluruh peserta aktif mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari analisis kebutuhan, pelatihan teknis pengolahan bekatul, pelatihan kewirausahaan, hingga evaluasi kegiatan. Pelatihan dilaksanakan melalui kegiatan ceramah dan juga praktik langsung.

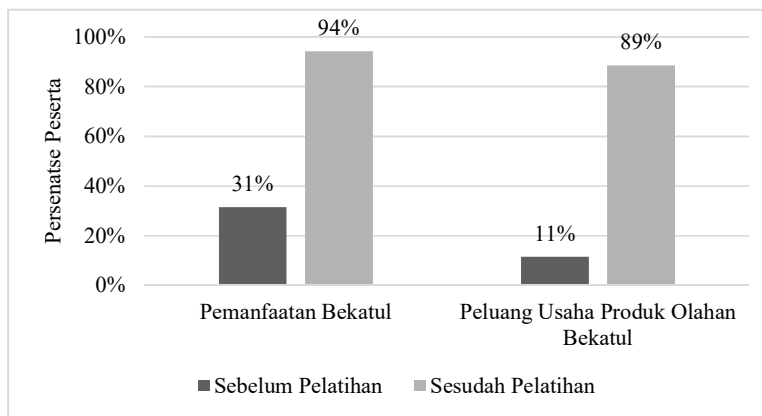


Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Partisipasi peserta dalam kegiatan ini diukur melalui beberapa aspek, diantaranya: 1) kehadiran pada setiap tahapan kegiatan, dan 2) partisipasi aktif pada seluruh rangkaian kegiatan. Evaluasi data kehadiran menunjukkan kehadiran penuh dari seluruh peserta. Hal ini menunjukkan bahwa secara umum kegiatan yang dilaksanakan mampu menarik antusiasme masyarakat, dan juga sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Selama kegiatan pelatihan, peserta cukup aktif dalam berdiskusi dan bersemangat untuk mempraktikkan langsung materi yang diberikan.

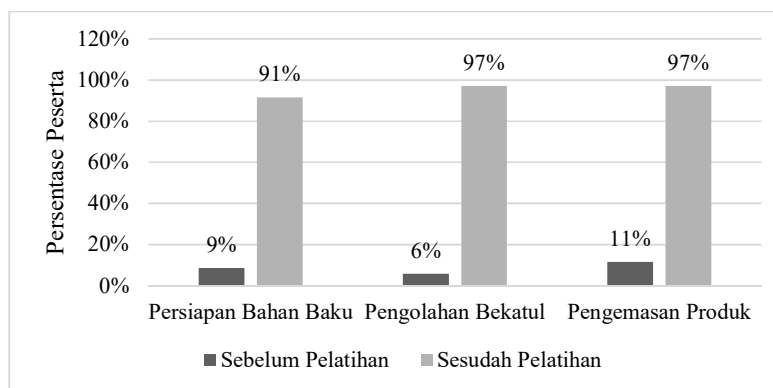
Kegiatan edukasi mengenai manfaat dan peluang usaha produk olahan bekatul, dilakukan dengan metode ceramah interaktif. Komunikasi yang dibangun bersifat dua arah. Hasil evaluasi kegiatan melalui *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta terkait potensi bekatul sebagai hasil sampingan padi yang bernilai ekonomi. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta (69%) menganggap bekatul hanya sebagai bahan pakan ternak dan belum memahami kandungan gizi; sebagian besar peserta (89%) juga belum memahami peluang usaha pengolahan bekatul. Setelah pemberian materi pelatihan, sebagian besar peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai manfaat bekatul sebagai bahan pangan fungsional (Gambar 2). Peningkatan pengetahuan peserta terlihat dari hasil *post-test*, yang menunjukkan peningkatan jumlah peserta yang mampu memberikan jawaban yang tepat mengenai manfaat bekatul, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan. Hal ini menunjukkan bahwa materi dan metode yang digunakan dalam kegiatan ini

efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta. Hal ini sejalan dengan penelitian Rashid dan Khurshid (2025) yang menunjukkan bahwa ceramah interaktif terbukti efektif dalam meningkatkan partisipasi peserta belajar, retensi pengetahuan jangka panjang dan pengembangan keterampilan penting.



Gambar 2. Pengetahuan Peserta Mengenai Pemanfaatan Bekatul dan Peluang Usahanya

Pada tahap pelatihan teknis, seluruh peserta dilibatkan secara aktif dalam praktik pengolahan bekatul menjadi berbagai macam produk pangan. Peserta diberikan materi dan juga praktik dalam persiapan bahan baku, pengolahan bekatul menjadi kue kering dan *cupcake*, serta pengemasan produk yang menarik dan higienis. Pada tahap ini evaluasi dilakukan melalui *post-test* tertulis dan juga observasi kemampuan peserta pada saat praktik. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa setelah pelatihan sebagian besar peserta mampu menghasilkan produk pangan berbahan dasar bekatul dengan kualitas yang layak konsumsi dan memiliki potensi jual (Gambar 3). Keterlibatan langsung peserta dalam praktik terbukti meningkatkan keterampilan peserta secara signifikan. Peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan teknik pengolahan secara mandiri. Hal ini penting karena keberhasilan usaha berbasis pangan sangat bergantung pada kemampuan dalam menghasilkan produk yang berkualitas.



Gambar 3. Keterampilan Peserta dalam Mengolah Bekatul

Selain keterampilan teknis pengolahan bekatul, peserta juga diberikan materi mengenai analisis usaha sederhana, strategi penentuan harga, branding produk, serta pemasaran produk. Pada kegiatan ini evaluasi dilakukan melalui diskusi dengan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan dampak positif terhadap pola pikir peserta dalam melihat peluang usaha. Sebelumnya, sebagian peserta belum memiliki keberanian atau pengetahuan untuk memulai usaha berbasis sumber daya lokal. Setelah pelatihan, peserta mulai memahami potensi yang dapat dikembangkan, serta cara mengelola usaha tersebut. Bekatul yang sebelumnya dianggap kurang bernilai kini dipahami sebagai hasil sampingan padi yang memiliki potensi ekonomi. Perubahan persepsi ini menjadi aspek penting dalam mendorong pemanfaatan sumber daya lokal. Diskusi dan simulasi perhitungan sederhana menunjukkan bahwa produk berbahan dasar bekatul memiliki potensi keuntungan. Beberapa peserta menyatakan minat untuk mengembangkan usaha secara kelompok untuk meminimalkan risiko dan

meningkatkan kapasitas produksi. Hal ini menunjukkan tumbuhnya kesadaran kewirausahaan sebagai salah satu tujuan kegiatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan indikator keberhasilan yang telah ditetapkan, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menunjukkan hasil yang positif, yaitu: terjadi peningkatan pemahaman peserta mengenai potensi bekatul sebagai bahan baku produk olahan pangan; terjadi peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah bekatul; serta meningkatnya minat peserta untuk mengembangkan usaha berbasis bekatul secara berkelompok.

Secara umum, kegiatan ini dapat mendorong peningkatan kapasitas masyarakat desa dalam memanfaatkan bekatul sebagai produk pangan kreatif serta mendorong tumbuhnya semangat kewirausahaan berbasis potensi lokal. Namun demikian, keberlanjutan program memerlukan dukungan lanjutan berupa pendampingan intensif, akses permodalan, serta perluasan jaringan pemasaran agar usaha yang dirintis dapat terus berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made, and Andi Early Febrinda. 2010. "Potensi Dedak Dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan Dan Produk Pangan Fungsional." *Jurnal Pangan* 19(1):14–21. doi: DOI: 10.33964/jp.v19i1.104.
- BPS. 2026. "Luas Panen Dan Produksi Padi Di Indonesia 2025 (Angka Tetap)." *Berita Resmi Statistik* 2(16):1–20. Retrieved February 11, 2026 (<https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2026/02/02/2545/luas-panen-padi-pada-tahun-2025-mencapai-sekitar-11-32-juta-hektare-dengan-produksi-padi-sebanyak-60-21-juta-ton-gabah-kering-giling--gkg-.html>).
- BPS Kabupaten Purwakarta. 2020. "Luas Tanam Padi Sawah Dan Padi Ladang Di Kecamatan Wanayasa, Kabupaten Purwakarta." Retrieved February 11, 2026 (<https://purwakartakab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTg1IzI=/produksi-padi-dan-beras-hasil-pendataan-ksa-padi-di-purwakarta.html>).
- Ilham, Nyak. 2015. "Ketersediaan Produk Samping Tanaman Dan Industri Pertanian Sebagai Pakan Ternak Mendukung Peningkatan Produksi Daging Nasional." *Forum Penelitian Agro Ekonomi* 33(1):47–61.
- Kumar, Anuj, Rashmi Priyadarshinee, Abhishek Roy, Dalia Dasgupta, and Tamal Mandal. 2016. "Current Techniques in Rice Mill Effluent Treatment : Emerging Opportunities for Waste Reuse and Waste-to-Energy Conversion." *Chemosphere* 164:404–12. doi: 10.1016/j.chemosphere.2016.08.118.
- Kumar, Anuj, Abhishek Roy, Rashmi Priyadarshinee, Bratin Sengupta, Alok Malaviya, Dalia Dasguptamandal, and Tamal Mandal. 2017. "Economic and Sustainable Management of Wastes from Rice Industry : Combating the Potential Threats." *Environ Sci Pollut Res* 1(1):1–18. doi: 10.1007/s11356-017-0293-7.
- Manzoor, Arshied, Vinay Kumar, Aamir Hussain, Ufaq Fayaz, Kshirod K. Dash, Rafeeya Shams, Saghir Ahmad, Iqra Bashir, Jibreez Fayaz, Poornima Singh, Shafat Ahmad, and Tariq Ahmad. 2023. "Rice Bran : Nutritional , Phytochemical , and Pharmacological Profile and Its Contribution to Human Health Promotion." *Food Chemistry Advances* 2(April):1–12. doi: 10.1016/j.focha.2023.100296.
- Morgan, Debra, Margaret Crossley, Norma Stewart, Andrew Kirk, Dorothy Forbes, Carl D. Arcy, Vanina Dal Bello-haas, Lesley Mcbain, Megan O. Connell, Julie Kosteniuk, and Allison Cammer. 2014. "Evolution of a Community-Based Participatory Approach in a Rural and Remote Dementia Care Research Program." *Progress in Community Health Partnerships: Research, Education, and Action* 8(3):337–45. doi: <https://doi.org/10.1353/cpr.2014.0040>.
- Ramsden, Vivian R., Shari Mckay, and Jackie Crowe. 2010. "The Pursuit of Excellence : Engaging the Community in Participatory Health Research." *Global Health Promotion* 17(4):32–42. doi: 10.1177/1757975910383929.
- Rashid, Tokhtamurodova Laylo, and Rakhmatullayeva Lobar Khurshid. 2025. "Ensuring the

Effectiveness of Education through Interactive Methods in the Modern Pedagogical Process.”
ASEAN Journal of Educational Research Dan Technology 4(2):147–52.

Tuarita, Mirna Zena, Nur Fathonah Sadek, Sukarno, Nancy Dewi Yuliana, and Slamet Budijanto.
2016. “Pengembangan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, Dan
Tantangan.” *Jurnal Pangan* 26(2):1–11. doi: <https://doi.org/10.33964/jp.v26i2.354>.