

Pemberdayaan Lansia melalui Inovasi Pangan Lokal dalam Pembuatan Puding Tape Singkong di Posyandu Mugi Rahayu

Shinta Puspita Sari¹, Chabib Mustofa²

^{1,2} Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Shinta Puspita Sari

E-mail: shintapuspitasari465@gmail.com

Abstrak

Kelompok lansia di dusun Blibar, desa Ngrendeng, kecamatan Ngawi memiliki waktu luang yang cukup dan pengalaman hidup yang kaya, namun belum sepenuhnya dioptimalkan. Posyandu Lansia Mugi Rahayu sebagai mitra dalam kegiatan belum memiliki program pemberdayaan yang mendorong lansia untuk tetap aktif dan produktif. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan lansia dalam mengolah makanan lokal, khususnya tape singkong, melalui pelatihan membuat puding tape singkong. Metode yang digunakan adalah pendekatan *service learning* dengan tahapan penilaian kebutuhan, perencanaan kegiatan, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi sederhana. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa lansia memiliki minat dan antusiasme yang tinggi dalam berpartisipasi pada kegiatan, memahami manfaat kesehatan dari tape singkong, dan termotivasi untuk mencoba resep-resep tersebut di rumah. Kegiatan ini berhasil memberikan dampak positif pada aspek psikologis dan pemahaman lansia mengenai penggunaan bahan-bahan lokal yang sehat. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah pelatihan berhasil mendorong lansia untuk tetap aktif, produktif, dan lebih kreatif dalam mengolah bahan lokal. Ke depan, program ini berpotensi dikembangkan dengan praktik langsung serta inovasi produk olahan lain guna mendukung kemandirian lansia dan memperluas potensi ekonomi keluarga.

Kata kunci – lansia, pemberdayaan, *service learning*, tape singkong, pangan lokal

Abstract

Elderly groups in Dusun Blibar, Ngrendeng Village, Ngawi District have considerable free time and rich life experience, but these potentials have not been fully optimized. Posyandu Lansia Mugi Rahayu, as the partner in this activity, has not yet implemented empowerment programs that encourage the elderly to remain active and productive. The aim of this activity is to enhance the knowledge and skills of the elderly in processing local food, specifically cassava tape. The method used was a *service learning* approach with stages consisting of needs assessment, activity planning, training implementation, and simple evaluation. The results show that the elderly had high interest and enthusiasm in participating in the activity, understood the health benefits of cassava tape, and were motivated to try the recipes at home. This activity also had a positive impact on the psychological aspects and understanding of the elderly in utilizing healthy local food ingredients. The conclusion of this activity is that the training successfully encouraged the elderly to remain active, productive, and more creative in processing local ingredients. In the future, the program can be further developed through hands-on practice and innovation of other processed products to support elderly independence and expand family economic potential.

Keywords - elderly, empowerment, *service learning*, cassava tape, local food

PENDAHULUAN

Penduduk usia lanjut atau lansia di Dusun Blibar, Desa Ngrendeng, Ngawi, merupakan bagian penting dari struktur sosial dan budaya local. Namun, mereka menghadapi berbagai tantangan dalam upaya untuk tetap produktif dan sehat. Faktor-faktor yang menjadi hambatan antara lain penurunan fungsi fisik dan mental, kesulitan pemenuhan kebutuhan sehari-hari, dan kurangnya dukungan sosial. Tindakan nyata diperlukan untuk meningkatkan kualitas kehidupan lansia dalam munculnya masalah yang mereka hadapi (Suyanto & Febriyanti, 2017). Lansia yang sangat produktif adalah mereka yang tetap aktif secara sosial, ekonomi, dan kognitif. Mereka bukan hanya konsumen layanan kesehatan, tetapi juga berpartisipasi dalam berbagai kegiatan ekonomi dan sosial (Dewi, 2021). Salah satu upaya yang dapat ditempuh untuk meningkatkan kualitas hidup lansia, baik dari segi sosial maupun ekonomi, adalah dengan memberikan dukungan kepada mereka. Pemberdayaan lansia dapat dipandang sebagai bentuk terapi yang bertujuan untuk mengasah kemampuan, mendorong mereka tetap aktif bergerak dan berkarya, serta menyediakan ruang interaksi sosial agar mereka tidak merasa kesepian. (Indrayogi dkk., 2022). Memberdayakan lansia agar menjadi produktif adalah strategi utama untuk mengatasi tantangan populasi lanjut usia, dan upaya untuk meningkatkan kualitas hidup lansia sehingga memberikan dampak yang signifikan terhadap masyarakat secara keseluruhan (Ibrahim dkk., 2024). Pemberdayaan lansia merupakan serangkaian upaya untuk mengembangkan kapasitas fisik, mental, spiritual, sosial, pengetahuan, serta keterampilan lanjut usia sehingga mereka dapat berdaya sesuai dengan potensi yang dimiliki. Proses pemberdayaan ini bisa dilaksanakan baik di lingkungan keluarga maupun dalam lingkup masyarakat secara langsung. Selain memerlukan perlindungan, lansia juga perlu memperoleh dukungan yang mendorong mereka agar tetap berperan aktif dalam masyarakat serta menjadi individu yang produktif. Tujuan utama dari pemberdayaan lansia adalah memastikan keberlanjutan kontribusi mereka dalam bidang sosial maupun ekonomi, sekaligus menjaga kualitas dan standar hidup yang layak. (Wardhani dkk., 2025) Mengacu pada posisi lansia sebagai salah satu kelompok paling rentan, pemberdayaan mereka menjadi aspek yang sangat krusial.

Ruang lingkup pemberdayaan masyarakat terbagi ke dalam tiga tahapan proses, yakni: (1) pra-pemberdayaan, (2) pelaksanaan pemberdayaan, dan (3) pasca pemberdayaan (Agusani, 2021). Pemberdayaan berlandaskan pada empat prinsip utama yang perlu dipenuhi, yaitu kesetaraan, kemandirian, partisipasi, serta keberlanjutan. Adapun manfaat yang umumnya diperoleh lansia antara lain melalui pembentukan dan pembinaan kelompok lansia, yang tersebar di berbagai wilayah dan dikenal dengan istilah Posyandu Lansia. Melalui kelompok ini, lansia dapat terlibat dalam kegiatan yang dapat membuat mereka lebih aktif, seperti berpartisipasi sebagai kader dalam kelompok, melakukan senam lansia, memasak bersama, membuat tangan kerajinan, dan menanam yang, selain berpartisipasi sebagai hobi, dapat meningkatkan pendapatan keluarga (Hakimah dkk., 2017). Posyandu berfungsi sebagai wadah kegiatan yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat. Secara garis besar, tujuan pembentukan posyandu lansia adalah untuk meningkatkan jangkauan pelayanan kesehatan untuk orang lanjut usia di masyarakat, menyediakan layanan yang sesuai dengan kebutuhan orang lanjut usia, mendekatkan layanan, meningkatkan peran pemerintah dan swasta dalam penyediaan layanan kesehatan, dan meningkatkan komunikasi antara orang lanjut usia (Akbar dkk., 2021). Sebagian besar lansia di Dusun ini memiliki waktu luang yang cukup banyak dan pengalaman hidup yang kaya, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal. Oleh karena itu, Posyandu Mugi Rahayu memiliki potensi besar untuk dikembangkan tidak hanya sebagai tempat pelayanan kesehatan, tetapi juga sebagai pusat pemberdayaan lansia. Salah satu bentuk pemberdayaan lansia yang potensial untuk dikembangkan di Dusun Blibar adalah melalui pemanfaatan potensi lokal berupa tape singkong.

Tape merupakan produk pangan hasil fermentasi dengan bahan dasar singkong yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi serta cita rasa yang khas. Tape singkong ditandai dengan rasa manis bercampur sedikit asam, bertekstur lembut, dan cenderung berair (Laili dkk., 2022). Meskipun tape dikenal luas, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi langsung (Abdi dkk., 2024). Selama ini produk tape yang banyak diketahui hanya berupa tape ketan dan tape singkong (Tumanggor dkk.,

2025), pengembangan produk olahan tape masih menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan inovasi produk, sehingga ini menjadi celah yang bisa dimanfaatkan dalam program pemberdayaan, khususnya dengan melibatkan kelompok lansia untuk meningkatkan produktivitas dan kemandirian ekonomi mereka. Kegiatan ini ditujukan untuk mengembangkan keterampilan kelompok lansia dalam mengolah tape singkong menjadi produk yang lebih kreatif serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Melalui pelatihan pembuatan puding tape singkong, diharapkan para lansia dapat tetap aktif dan produktif, serta memperoleh tambahan penghasilan. Kegiatan ini juga diharapkan mampu menumbuhkan semangat kebersamaan dan kemandirian di kalangan lansia yang tergabung dalam Posyandu “Mugi Rahayu”.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan menerapkan pendekatan *Service Learning* (SL), yakni suatu model pembelajaran yang mengintegrasikan teori akademik dengan pengalaman praktik di masyarakat melalui aktivitas pelayanan serta proses refleksi (Nugroho dkk., 2023). Pada intinya, *service learning* adalah proses pendidikan yang menempatkan mahasiswa sebagai subjek aktif yang mengintegrasikan pengetahuan akademik dengan pengalaman nyata di lapangan untuk mendorong perubahan dan memberikan kontribusi nyata. Melalui kegiatan ini, mahasiswa tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis, tetapi juga keterampilan sosial, kemampuan reflektif, serta kepekaan terhadap permasalahan masyarakat.

Metode *service learning* dipilih karena selaras dengan tujuan Kuliah Kerja Nyata (KKN), di mana mahasiswa dilibatkan secara langsung dalam pemberdayaan masyarakat sekaligus menjadi fasilitator perubahan. Kegiatan pengabdian ini difokuskan pada pemberdayaan lansia di Posyandu “Mugi Rahayu” Dusun Blibar, Desa Ngrendeng, Kecamatan Ngawi, dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang lansia berusia 60–78 tahun. Pengumpulan data kegiatan dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara, serta dokumentasi. Tahapan pelaksanaan kegiatan terdiri dari:

1. Identifikasi Permasalahan dan Kebutuhan: Mahasiswa bersama pengurus Posyandu melakukan observasi dan diskusi untuk mengenali kebutuhan para lansia dan potensi lokal di lingkungan sekitar. Dari kegiatan ini, ditemukan bahwa tape singkong adalah bahan lokal yang mudah didapat dan bisa dikembangkan menjadi produk olahan.
2. Perencanaan Program: Mahasiswa merancang pelatihan pembuatan puding tape singkong yang sesuai dengan kondisi para lansia. Program ini dibuat agar mudah dipahami, bergizi, dan memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi usaha kecil.
3. Implementasi dan Pelayanan: Pelatihan dilaksanakan secara langsung bersama lansia. Mahasiswa berperan sebagai fasilitator dalam setiap proses, mulai dari menyiapkan bahan, membuat puding, hingga pengemasan.
4. Refleksi dan Evaluasi: Setelah pelatihan, dilakukan refleksi dan evaluasi secara sederhana. Mahasiswa dan lansia berdiskusi untuk menilai hasil kegiatan serta perubahan yang dirasakan.

Melalui penerapan pendekatan *Service Learning*, kegiatan ini tidak hanya memberikan pengalaman empiris bagi mahasiswa, tetapi juga menghasilkan dampak positif bagi kelompok lansia dengan mendorong mereka untuk tetap aktif, mengasah keterampilan, serta meningkatkan produktivitas di usia lanjut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil dan Respon Peserta Lansia

Kegiatan pemberdayaan ini diikuti oleh 30 lansia yang tergabung dalam Posyandu Lansia “Mugi Rahayu”, dengan rentang usia peserta berkisar antara 60 hingga 78 tahun. Sebagian besar peserta merupakan perempuan, dengan latar belakang sebagai ibu rumah tangga dan petani skala kecil. Tingkat pendidikan peserta bervariasi, mulai dari tidak mengenyam pendidikan formal hingga lulusan sekolah dasar. Secara umum, para lansia menunjukkan semangat yang cukup tinggi untuk

belajar, meskipun terdapat keterbatasan pada aspek fisik dan daya tangkap informasi.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam suasana yang santai namun tetap kondusif. Para lansia tampak antusias mengikuti rangkaian acara yang dimulai dari penjelasan mengenai manfaat tape singkong bagi kesehatan, hingga proses demonstrasi pembuatan puding tape singkong. Respons peserta ditunjukkan dengan keaktifan mereka dalam bertanya, memberikan tanggapan, serta mencatat informasi penting selama pemaparan materi. Beberapa peserta bahkan menyampaikan ide untuk mencoba variasi rasa saat membuat puding di rumah, seperti menambahkan daun pandan atau santan agar aroma dan rasa lebih menarik. Antusiasme juga tercermin dari kehadiran peserta yang nyaris penuh, di mana peserta hadir lebih awal sebelum acara dimulai. Studi keperawatan menunjukkan bahwa metode ceramah yang dikombinasikan dengan demonstrasi secara signifikan memperbaiki manajemen diri lansia (Fitriani & Sudiyani, 2024). Dalam konteks pengolahan pangan, pendekatan serupa juga relevan, karena demonstrasi tidak hanya mempermudah pemahaman materi tetapi sekaligus memotivasi peserta untuk mencoba secara mandiri.

Pelatihan pangan lokal juga terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan gizi lansia. Misalnya, melalui olahan pangan lokal dan konseling gizi, lansia menunjukkan peningkatan gaya hidup sehat dan pemilihan menu bergizi (Sulistawati & Septiani, 2022). Model pemberdayaan serupa yang menggabungkan edukasi dan praktik langsung telah berhasil diterapkan di masyarakat. Di Desa Loka, workshop pengolahan pangan lokal lewat demo masak meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta secara signifikan (Yasin dkk., 2023). Secara umum, kegiatan ini mampu memberikan dampak psikologis positif bagi para lansia. Mereka merasa dihargai karena menjadi bagian dari kegiatan yang produktif, serta termotivasi untuk tetap aktif dan berkarya meski di usia lanjut. Beberapa peserta menyatakan bahwa pelatihan ini memberi mereka inspirasi untuk mencoba hal baru dan bahkan menjadi peluang kecil dalam membantu ekonomi keluarga jika resep tersebut dipraktikkan dan dijual secara sederhana di lingkungan sekitar. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun kegiatan ini hanya berupa pelatihan non-praktik langsung, keberadaannya berhasil menumbuhkan rasa percaya diri dan keberdayaan di kalangan lansia.

Proses Pelatihan Pembuatan Puding Tape Singkong

1. Persiapan Pelatihan Pembuatan Puding Tape Singkong



Gambar 1.

Koordinasi dengan Ketua Kader Posyandu Mugi Rahayu

Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan, tim terlebih dahulu melakukan beberapa tahapan penting sebagai bagian dari persiapan di lapangan. Langkah awal yang dilakukan adalah berkoordinasi secara langsung dengan Ketua Kader Posyandu Mugi Rahayu, karena beliau yang paling tahu kondisi dan kebutuhan para lansia di wilayah tersebut. Koordinasi dilakukan dengan cara datang langsung ke rumah Ketua Kader, lalu menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan secara lisan. Dalam obrolan santai namun tetap serius, tim menjelaskan bahwa kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan olahan pangan sehat bagi lansia,

khususnya dari bahan lokal yaitu tape singkong. Ketua Kader menyambut baik rencana tersebut, karena menurut beliau, banyak lansia di sekitar yang memang butuh kegiatan positif dan edukatif. Beliau juga langsung menyetujui kegiatan ini dan menawarkan agar pelaksanaannya dilakukan bertepatan dengan jadwal Posyandu, supaya para lansia bisa hadir lebih banyak.

Setelah itu, tim juga melakukan koordinasi dengan Ketua Puskesmas Pembantu (Pustu). Karena kegiatan ini berkaitan dengan kesehatan lansia, tim merasa perlu menyampaikan langsung rencana kegiatan agar mendapat dukungan. Tim datang di waktu luang beliau dan menjelaskan maksud serta tujuan kegiatan secara singkat. Ketua Pustu merespons dengan baik dan menyampaikan bahwa kegiatan seperti ini bisa membantu meningkatkan pengetahuan lansia tentang pentingnya makanan sehat.

Langkah berikutnya adalah mengadakan pertemuan koordinasi teknis bersama para kader Posyandu di lokasi kegiatan, yaitu di Posyandu Mugi Rahayu. Dalam pertemuan ini, kami bersama-sama membahas berbagai hal teknis yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan. Mulai dari menentukan tanggal dan waktu pelaksanaan, menyusun daftar alat dan bahan yang perlu disiapkan, hingga pembagian tugas saat kegiatan berlangsung. Suasana pertemuan cukup akrab karena para kader sangat antusias dan terbuka terhadap ide-ide dari tim pengabmas. Bahkan beberapa kader juga memberikan masukan terkait preferensi makanan para lansia agar materi yang disampaikan bisa lebih tepat sasaran.

2. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Puding Tape Singkong

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 9 Juli 2025 di Dusun Blibar, Desa Ngrendeng, Kecamatan Sine, Kabupaten Ngawi. Kegiatan dimulai pukul 08.30 WIB dan berakhir pada pukul 09.30 WIB, dengan dihadiri oleh 30 peserta. Suasana kegiatan berlangsung hangat dan bersahabat, dengan keterlibatan aktif peserta dalam sesi diskusi. Kegiatan dibuka dengan sambutan dari perwakilan tim pengabdian masyarakat, dilanjutkan oleh sambutan dari Ketua Kader Posyandu Mugi Rahayu. Setelah sesi pembukaan, kegiatan inti berupa pelatihan dimulai dengan penyampaian materi oleh salah satu mahasiswa Program Studi Gizi yang telah memiliki pengalaman dalam edukasi pangan sehat. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya pemanfaatan pangan lokal, khususnya singkong, sebagai bahan dasar alternatif makanan sehat untuk lansia, serta potensi tape singkong sebagai sumber energi yang mudah dicerna oleh tubuh.



Gambar 2.

Mahasiswa Program Studi Gizi Memberikan Materi Pemanfaatan Pangan Lokal Melalui Olahan Puding Tape Singkong

Pemateri menjelaskan bahwa puding tape singkong merupakan salah satu bentuk inovasi pangan lokal yang tidak hanya lezat, tetapi juga bernilai gizi tinggi dan mudah dibuat di rumah. Puding ini cocok dikonsumsi oleh lansia karena memiliki tekstur lembut dan rasa manis alami

yang disukai oleh banyak lansia. Dalam sesi tersebut, pemateri juga menyampaikan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat puding tape singkong, antara lain:

Tabel 1.

Alat dan Bahan Pembuatan Puding Tape Singkong	
Alat	Bahan
Kompor	300gr tape singkong (yang sudah matang)
Panci	700ml air
Spatula	1pcs agar-agar tanpa rasa
Cetakan Puding / Wadah	1pcs nutrijell tanpa rasa
Mangkok	1sdm gula pasir
Sendok	Garam secukupnya
Blender	

Cara pembuatan yang disampaikan secara rinci oleh pemateri adalah sebagai berikut:

Tabel 2.

Cara Pembuatan Puding Tape Singkong	
Cara Pembuatan	
Tape singkong di haluskan menggunakan garpu atau di blender hingga teksturnya menjadi lembut	
Campurkan tape dengan air, gula dan garam secukupnya	
Masukan tape yang sudah di campur kedalam panci, aduk dengan perhalan agar tidak mengumpal	
Tambahkan agar-agar bubuk, dan nutrijell ke dalam campuran, terus aduk hingga mendidih	
Setelah mendidih, angkat dan tuang ke dalam cetakan pudding	
Tunggu hingga pudding mengeras	
Puding tape singkong siap dihidangkan	



Gambar 3.

Praktek Pembuatan Puding Tape Singkong

Meskipun tidak ada praktik langsung dalam kegiatan ini, peserta menunjukkan antusiasme tinggi saat pemateri memberikan materi, beberapa peserta juga mencatat langkah-langkah dan bertanya seputar alternatif bahan yang dapat digunakan.



Gambar 4.

Peserta Menyimak Penjelasan Tentang Manfaat Tape Singkong Sebagai Bahan Pangan Sehat Untuk Lansia

Kegiatan ini ditutup dengan sesi diskusi interaktif dan refleksi bersama, di mana peserta menyampaikan bahwa resep tersebut cukup mudah dipahami dan akan dicoba di rumah masing-masing. Harapannya, kegiatan ini mampu mendorong lansia untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan bahan pangan lokal, sekaligus meningkatkan semangat mereka untuk tetap produktif dan sehat di usia lanjut.



Gambar 5.

Puding Tape Singkong Hasil Pelatihan Sebagai Inovasi Pemanfaatan Pangan Lokal Bagi Lansia

Hasil akhir dari praktik pembuatan puding tape singkong ini memperlihatkan bahwa olahan tersebut tidak hanya menarik secara tampilan, tetapi juga memiliki tekstur yang lembut dan rasa manis alami yang sesuai dengan preferensi lansia. Melalui kegiatan ini, peserta diharapkan dapat menerapkan resep sederhana tersebut di rumah masing-masing sebagai alternatif pangan sehat. Selain itu, puding tape singkong ini juga diharapkan mampu menjadi inspirasi dalam mengembangkan olahan pangan lokal yang bergizi dan mudah diterima oleh kelompok usia lanjut.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan puding tape singkong bagi lansia di Posyandu Mugi Rahayu telah memberikan dampak positif terhadap pengetahuan dan semangat para peserta dalam memanfaatkan pangan lokal. Sebelum kegiatan dilakukan, sebagian besar lansia belum mengetahui bahwa tape singkong dapat diolah menjadi makanan sehat yang sesuai dengan kebutuhan usia lanjut. Setelah pelatihan, peserta menunjukkan antusiasme tinggi, memahami

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

langkah-langkah pembuatan puding, dan menyatakan ketertarikan untuk mencoba resep tersebut secara mandiri di rumah. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa puding tape singkong tidak hanya bernilai gizi, tetapi juga mudah dibuat dan disukai oleh lansia karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis alami. Kelebihan dari kegiatan ini terletak pada pendekatannya yang sederhana, praktis, dan relevan dengan kehidupan sehari-hari peserta. Namun demikian, kekurangan kegiatan ini adalah tidak adanya praktik langsung yang memungkinkan peserta mencoba langsung proses pembuatan puding. Saran kegiatan selanjutnya, pelatihan sebaiknya dilengkapi dengan sesi praktik langsung sehingga lansia dapat mengasah keterampilan secara nyata. Selain itu, kegiatan dapat dikembangkan dengan memperluas varian resep berbahan dasar tape singkong agar lebih variatif dan menarik. Perlu juga dilakukan pendampingan lanjutan berupa pelatihan kewirausahaan sederhana, pemasaran produk, hingga pengemasan, agar hasil olahan tape singkong berpotensi menjadi peluang usaha bagi lansia. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan kemandirian ekonomi serta kualitas hidup lansia secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti menyampaikan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada seluruh teman peneliti yang bertugas di Dusun Blibar atas kontribusi dan dedikasinya dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan puding tape singkong di Dusun Blibar, Desa Ngrendeng, Kecamatan Ngawi. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Posyandu Lansia "Mugi Rahayu" selaku mitra utama, serta kepada Program Studi Pengembangan Masyarakat Islam UIN Sunan Ampel Surabaya yang telah memberikan dukungan penuh terhadap terselenggaranya program pemberdayaan ini. Penghargaan yang tulus juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Ngrendeng atas penerimaan dan fasilitasi yang diberikan selama kegiatan berlangsung. Tidak lupa, peneliti mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang turut membantu sehingga pelatihan pembuatan puding tape singkong dapat berjalan dengan baik. Semoga kegiatan ini memberikan kontribusi positif dalam mendukung kemandirian, kreativitas, dan produktivitas para lansia di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, A., Khairani, S., & Lubis, T. A. (2024). Pemanfaatan Produk Olahan Tape Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Desa Kolam. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 8(2), 42–47.
- Akbar, F., Darmiati, D., Arfan, F., & Putri, A. A. Z. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Kader Posyandu Lansia di Kecamatan Wonomulyo. *Jurnal Abdidas*, 2(2), 392–397. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v2i2.282>
- Dewi, R. K. (2021). Elderly Cognitive Functions at Tresna Werdha Islamic Village Nursing Home, Tangerang. *Jurnal PROMKES*, 9(2), 142. <https://doi.org/10.20473/jpk.V9.I2.2021.142-150>
- Fitriani, S., & Sudiyani, M. (2024). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Dengan Metode Ceramah Dan Demonstrasi Terhadap Manajemen Diri Lansia Dengan Hipertensi. *Jurnal Keperawatan Sriwijaya*, 11(1), 31–38. <https://doi.org/10.32539/jks.v10i1.245>
- Hakimah, E. N., Sardanto, R., & Subagyo, S. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Hidroponik Membentuk Wirausahawan Baru Pada Perum Kuwak Utara Kelurahan Ngadirejo Kota Kediri. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 1(1), 75–82. <https://doi.org/10.29407/ja.v1i1.11731>
- Ibrahim, R. M., Ahmed, M. M., & Younis, N. M. (2024). Correlation between Physical Activity and Quality of Life of Elderly. *Medical Journal*, 2(8), 9–17.
- Indrayogi, I., Priyono, A., & Asyisyah, P. (2022). Peningkatan Kualitas Hidup Lansia Melalui Pemberdayaan Lansia Produktif, Gaya Hidup Sehat Dan Aktif. *Indonesian Community Service and Empowerment Journal (IComSE)*, 3(1), 185–191. <https://doi.org/10.34010/icomse.v3i1.5330>

- Laili, S. N., Sudarti, S., & Prihandono, T. (2022). Analysis of Alcohol Content in Cassava (Tape) Fermentation Process. *Journal of Science and Science Education*, 3(1), 17–21. <https://doi.org/10.29303/jossed.v3i1.1340>
- Nugroho, F. A., Iqbal, M., Ramadhan, F., Swastika, A., & Hidayat, O. T. (2023). Implementasi Service Learning di SD Muhammadiyah Program Khusus Ampel, Boyolali. *Buletin KKN Pendidikan*, 5(1), 65–73. <https://doi.org/10.23917/bkkndik.v5i1.22008>
- Sulistiawati, F., & Septiani, B. D. S. (2022). Pemenuhan Gizi Lansia Melalui Produk Olahan Pangan Lokal dan Konseling Gizi. *Abdonesia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 16–20. <https://doi.org/10.69503/abdonesia.v2i2.217>
- Suyanto, & Febriyanti. (2017). Pemberdayaan Lansia Melalui Usaha Ekonomi Produktif Oleh Bina Keluarga Lansia (Bkl) Mugi Waras Di Kabupaten Sleman. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media Pemikiran dan Dakwah Pembangunan*, 1(1), 207. <https://doi.org/10.14421/jpm.2017.011-10>
- Tumanggor, A. H. U., Rohama, R., Melviani, M., Hastika, F. Y., Khuluqia, M., Ceroline, P., Ningtias, R. D. A., Husna, H., Anggaraini, L., & Nabila, Y. (2025). UMKM Development through Glutinous Rice Tape Processed Innovation in Supporting Home-Level Food Resilience: Pengembangan UMKM Melalui Inovasi Olahan Tape Ketan Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Tangguh*.
- Wardhani, D. E., Salim, A., & Rachmanto. (2025). Peran Strategis Pemerintah dalam Pemberdayaan Lansia di Kota Yogyakarta. *JISHUM Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(2), 349–360. <https://doi.org/10.57248/jishum.v3i2.540>
- Yasin, Y. K., Santos, H. A. Dos, Satriadi, S., Jaya, A. M., Santos, M. H. Dos, Hasnah, H., & Awal, S. W. (2023). Pendampingan dan Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Pengelolaan Pangan Lokal Sebagai Desa Wisata di Desa Loka Kabupaten Jeneponto. *Wahana Dedikasi: Jurnal PkM Ilmu Kependidikan*, 6(2), 450–458. <https://doi.org/10.31851/dedikasi.v6i2.13689>