J-Abdi
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.1, No.5 Oktober 2021

DIFERENSIASI PRODUK *BEDDA LOTONG* DI DESA BIRU SEBAGAI ETNO-SPA ALA SUKU BUGIS-MAKASSAR

Oleh
Sumiati[1], Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar[2], Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar[3], Andi Fauziah[4], Nurhasanah[5]
[1,2,4,5,]Universitas Muhammadiya Bone
[3]Politeknik Negeri Ujung Pandang
E-mail: sumiatiasmah86@gmail.com[1], tauvanlewis00@gmail.com[2], andiifalasfar@gmail.com[3], andifauziah338@gamil.com[4], nurhasanah02302@gmail.com[5]

Article History:
Received: 01-08-2021
Revised: 16-09-2021
Accepted: 28-09-2021

Keywords:
Bedda Lotong; Ethno-Spa; Tellu Sulapa Eppa

Abstract: *Bedda Lotong is a powder made from roasted rice with spices that has been used for generations in the Bugis-Makassarese culture. Bedda Lotong used to be only used by the daughters of nobles, especially the descendants of Arung Paria and Bugis brides who were about to get married. However, the production of Bedda Lotong has begun to disappear and is only produced on a family scale which is carried out in a subsystem during spare time and is managed traditionally. The partnership program for the community focuses on promoting Bedda Lotong as a Bugis-Makassar ethno-spa. The activities carried out were in the form of counseling in the form of awareness of the benefits of Bedda Lotong, training and demonstrations on the processing of Bedda Lotong for partner groups, and mentoring. The results obtained from this partnership program are that the community is able to process rice groats and other ingredients into Bedda Lotong scrubs and a differentiation product, namely Bedda Lotong powder. The impact of this activity is the preservation of Tellu Sulapa Eppa culture through the manufacture of Bedda Lotong.*

PENDAHULUAN

Beberapa kerajaan besar di Indonesia pada zaman kejayaannya telah mewarisi perawatan tubuh khusus para puteri keraton. Sehingga setiap suku dari berbagai pelosok tanah air memiliki rahasia kecantikan turun temurun yang diwariskan dari generasi ke generasi khususnya daerah Paria yang terkenal dengan *Lampu gase na Paria* (perempuan cantiknya kerajaan Paria zaman dahulu). Dari kekayaan budaya tradisional inilah kerap kali produk kosmetik untuk kecantikan dan perawatan kulit di kembangkan, salah satunya adalah *Bedda Lotong* dari suku Bugis-Makassar (Bahri and Tati, 2019; Ruslan, 2020).

Bedda Lotong adalah bedak hasil sangrai beras dengan rempah-rempah yang telah digunakan secara turun temurun pada budaya Bugis-Makassar. *Bedda Lotong* dulunya hanya

digunakan oleh putri-putri bangsawan khususnya keturuan Arung Paria dan para calon pengantin Bugis yang akan melangsungkan pernikahan (Suriani, Moelier and Sukmawati, 2019). *Bedda Lotong* terbuat dari bahan dasar alami yaitu beras putih yang disangrai dan diramu dengan rempah-rempah seperti temulawak dan jeruk nipis hingga berubah warna hitam mengental (Yuswati, 2017).

Salah satu desa yang banyak memiliki potensi untuk pembuatan *Bedda Lotong* adalah Desa Biru, Kecamatan Kahu, Kabupaten Bone. Dimana, sebagian besar masyarakat Desa Biru menggantungkan hidupnya dari pertanian yaitu seorang petani. Luas lahan sawah di Desa Biru adalaha 834 Ha dimana yang teririgrasi sebesar 687 Ha dan non irigrasi 147 Ha. Desa Biru merupakan Desa dengan lahan sawah terluas di Kecamatan Kahu, Kabupaten Bone dengan hampir 50% dari 19.278 Ha luas panen tanaman padi khusus Kecamatan Kahu disumbangkan dari hasil panen padi Desa Biru. Besarnya produksi padi mengakibatkan sentra pengolahan beras yang cukup banyak di daerah ini, sehingga menghasilkan menir beras yang melimpah. Akan tetapi, masyarakat hanya membuang atau menjadikan menir beras sebagai pakan ayam, padahal menir beras memiliki kandungan yang sama dengan beras pada umumnya. Selain itu, Desa Biru juga merupakan wilayah yang banyak dijumpai tanaman temulawak dan jeruk di pekarangan maupun di kebun milik warga, sehingga program kemitraan dengan menggiatkan masyarakat membuat *Bedda Lotong* sangat berpotensi dilaksanakan di Desa Biru.

Namun, produksi *Bedda Lotong* di Desa Biru sudah mulai punah hanya diproduksi dalam skala keluarga yang dilakukan secara subsistem pada saat waktu senggang dan dikelola secara tradisional. Hal ini dikarenakan proses pembuatannya memerlukan waktu yang cukup lama dan masa simpan produk *Bedda Lotong* sangat singkat. Selain itu, masyarakat saat ini lebih banyak menggunakan produk kosmetik yang praktis seperti *bleaching*, *body lotion* dan *body butter* dengan berbagai *brand* tertentu dan harganya cukup mahal. Akan tetapi, konsumen tidak mengetahui bahwa produk tersebut mengandung zat-zat kimia yang kemungkinan besar apabila tidak cocok dengan kulit tentu akan memiliki efek samping. Oleh karena itu, menggalakkan *Bedda Lotong* sebagai etno-spa ala Bugis-Makassar ini tentunya akan memberikan potensi komersialisasi dengan membuat diferensiasi *Bedda Lotong*. Adapun diferensiasi produk *Bedda Lotong* yang akan dilakukan adalah memanfaatkan menir beras sebagai bahan utama *Bedda Lotong* dengan temulawak, jeruk nipis dan kayu manis.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Biru, Kecamatan Kahu, Kabupaten Bone dengan sasaran masyarakat khususnya Ibu PKK yang memiliki waktu luang. Adapun metode pelaksanaan yang diterapkan pada masyarakat kelompok mitra merupakan sebuah rangkaian tahapan pelaksanaan yang disusun secara sistematis dan dilakukan selama 4 (empat) bulan dengan konsep *blended* yang merupakan kombinasi 3 (tiga) unsur, yaitu virtual, *online* dan luring. Alur kegiatan pengabdian ini terdiri atas 3 (tiga) langkah utama dengan menggunakan beberapa aplikasi seperti *Zoom Meeting* dan *WhatsApp* serta tatap muka langsung dengan tetap mematuhi protokol Covid-19 pada gambar 1 berikut ini.

J-Abdi
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.1, No.5 Oktober 2021

Gambar 1: Alur Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Penjelasan alur pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang terdiri dari 3 tahap adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan

Edukasi kelompok Ibu PKK dilakukan melalui penyuluhan dengan memberikan pemahaman akan manfaat *Beeda Lotong* terhadap kecantikan dan modifikasi olahan *Bedda Lotong*.

2. Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dengan terlebih dahulu memberikan pelatihan higienis produksi, pelatihan penggunaan alat pengolahan *Bedda Lotong* dalam memproduksi *Bedda Lotong Bubuk*. Pelatihan pembuatan *Bedda Lotong* bubuk dilakukan dengan beberapa tahapan. Tahapan proses pembuatan *Bedda Lotong* bubuk, yaitu penyangraian, pengeringan, penghalusan, pencampuran dan pengemasan.

3. Pendampingan

Pemanfaatn hasil pelatihan melalui produksi secara mandiri oleh kelompok Ibu PKK dapat dilihat dari pendampingan yang dilaksanakan. Hal-hal yang menjadi kendala akan menjadi permasalahan untuk dipecahkan agar kendala produksi dapat diminimalisir.

Selain itu, luaran dari pelaksanaan program kemitraan ini sebagai indikator keberhasilan pelaksanaan program kemitraan pada kelompok Ibu PKK Desa Biru adalah:

1. Mitra mengetahui pentingnya pelestarian warisan budaya Tellu Sulapa Eppa dan manfaat dari produk Bedda Lotong untuk kulit. Serta pemantapan sarana dan prasarana dalam pembuatan Bedda Lotong.
2. Mitra mampu membuat produk Bedda Lotong bubuk yang berbahan dasar menir beras, temulawak, jeruk nipis dan kayu manis.
3. Mengetahui pencapaian target dan mitra mampu melakukan pemasaran produk *Bedda Lotong* melalui media sosial berupa *Facebook, WhatsApp, Telegram* dan *Instagram.*

J-Abdi
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.1, No.5 Oktober 2021

HASIL

Penyuluhan

Penyuluhan berkaitan dengan seminar singkat dalam bentuk tudang sipulung antara mitra dan pelaksana sebagai bentuk society parcipatory yaitu perlibatan masyarakat sebagai mitra dalam mneyerap keterampilan yang diberikan dengan cara by doing merupakan kegiatan yang dilaksanakan sebagai bentuk sosialisasi kepada mitra (Muliana *et al.,* 2020; Yasser *et al.,* 2019; Asfar *et al.,* 2020; Yasser *et al.,* 2020). Penyuluhan dijadikan sebagai wadah bagi edukasi kepada mitra kelompok Ibu PKK dan warga mengenai kandungan yang terdapat dalam bahan-bahan Bedda Lotong.

Gambar 2: Pelaksanaan Penyuluhan Melalui Aplikasi *Zoom Meeting*

Kandungan yang terdapat dalam beras yaitu gamma oryzanol, sterols, squalene, tokoferol dan tokotrienol. Oryzanol merupakan salah satu senyawa fenolik yang tersusun dari campuran ester sterol, asam ferulat dan triterpen yang sangat efektif dalam aktivitas antioksidan dengan cara mencegah oksidasi dan mampu memerangkap radikal bebas dibandingkan vitamin E (Ali, Stevani and Rachmawaty, 2019). Temulawak memiliki kandungan utama yaitu kurkumin yang merupakan salah satu jenis polifenol, minyak atsiri, protein dan berbagai mineral, sehingga temulawak memiliki banyak manfaat untuk kecantikan (Nurcholis *et al.,* 2015). Sedangkan jeruk nipis kaya akan antioksidan, vitamin C, protein dan kalsium yang bermanfaat untuk mencerahkan kulit, menyamarkan bekas jerawat dan flek hitam (Ekawati, Santoso and Purwanti, 2017).

Selain itu, pembuatan *Bedda Lotong* juga akan dicampurkan dengan kayu manis, hal ini dikarenakan kayu manis mengandung senyawa flavanoid. Senyawa flavonoid dapat diperoleh dari rempah-rempah dan tanaman obat, seperti kayu manis (Rusita and Indarto, 2017; Silalahi, 2020). Flavonoid merupakan salah satu metabolit sekunder yang terdapat pada tumbuhan dan mempunyai khasiat sebagai antioksidan (Asfar dan Asfar, 2020; Asfar dan Asfar, 2021). Antioksidan adalah zat yang mampu memperlambat atau mencegah terjadinya proses oksidasi (Asfar dan Yasser, 2018).

Gambar 3. Kondisi Lingkungan Masyarakat

Gambar 3 di atas merupakan kondisi lingkungan masyarakat Desa Biru, dimana bahan utama pembuatan *Bedda Lotong* sangat melimpah, hal ini dikarenakan Desa Biru merupakan lumbung padi kecamatan Kahu, selain itu delima, temulawak dan jeruk banyak ditemukan di pekarangan maupun kebun milik warga. Oleh karena itu, Desa Biru sangat berpotensi dalam program pengabdian ini.

2. Pelatihan

Pelatihan merupakan kegiatan yang dilaksanakan dengan memberikan pelatihan higienis produksi, penggunaan alat pengukuran dan pelatihan penggunaan alat (Asfar, 2017; Suminto, 2017; Sumiati *et al.,* 2020; Yasser *et al.,* 2020). Pembuatan *Bedda Lotong* bubuk dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu penyangraian, pengeringan, penghalusan, pencampuran dan pengemasan. Kegiatan ini dilakukan secara luring sesuai protokol Covid-19 dengan tetap memakai masker dan menjaga jarak.

Gambar 3: Tahap Pembuatan *Bedda Lotong* Bubuk

Berdasarkan gambar 3 di atas, penjelasan tahapan dalam pembuatan *Bedda Lotong* bubuk adalah sebagai berikut.

a. Penyangraian

Pada tahap ini menir beras yang merupakan bahan utama pembuatan *Bedda Lotong* dingsangrai sampai berubah warna menjadi hitam. Untuk *Bedda Lotong* bubuk, pada proses penyangraian menir beras tidak ditambahkan dengan bahan apapun itu.

b. Pengeringan

Proses pengeringan sama dengan sebelumnya yaitu menggunakan oven, dimana bahan-bahan pendukung seperti temulawak, jeruk nipis, asam jawa dan kayu manis di keringkan. Pengeringan dengan oven lebih menguntungkan karena akan terjadi pengurangan kadar air dalam jumlah besar dalam waktu singkat (Asfar, 2018; Asfar and Widiyanti, 2017).

c. Penghalusan

Pada proses penghalusan, menir beras dan bahan-bahan lainnya (asam jawa, temulawak, jeruk nipis dan kayu manis) dihaluskan secara terpisah. Hal ini dilakukan agar pada saat proses pencampuran, semua bahan dapat dicampur sesuai dengan takaran yang sesuai. Pada proses ini, blender digunakan sebagai alat untuk menghaluskan bahan-bahan.

d. *Mixing*/Pencampuran

Semua bahan yang telah dihaluskan yaitu menir beras, asam jawa, temulawak, jeruk nipis dan kayu manis dicampur menjadi satu dengan menggunakan alat *mixer*. Pencampuran semua bahan dilakukan sesuai takaran dan lulur *Bedda Lotong* bubuk siap untuk dikemas.

e. Pengemasan

Bedda lotong yang telah jadi, selanjutnya akan dilakukan pengemasan. *Bedda Lotong* bubuk akan dikemas ke dalam *standing pouch*. Hal ini dilakukan untuk menarik miat dan memudahkan konsumen dalam penggunaan produk *Bedda Lotong* bubuk.

Gambar 4: Pelatihan Pembuatan *Bedda Lotong*

3. Pendampingan

Pendampingan dilaksanakan untuk mengevaluasi kemampuan mitra dalam membuat sekaligus kemampuan mitra akan mengembangkan produk yang dihasilkan (Yasser *et al*., 2020; Asfar *et al.,* 2021; Sumiai *et al.,* 2021; Asfar *et al.,* 2020). Hasil pelatihan melalui produksi *Bedda Lotong* bubuk secara mandiri oleh mitra dapat dilihat dari pendampingan yang dilakukan secara luring dengan mematuhi protokol Covid-19. Hal-hal yang menjadi

kendala dipecahkan agar permasalahan produksi dapat diminimalisir.

Gambar 5: Kemasan Produk *Bedda Lotong*

KESIMPULAN

Masyarakat Desa Biru khususnya Mitra telah mengetahui manfaat dari *Bedda Lotong.* Mitra terampil dalam melakukan diferensiasi *Bedda Lotong* melalui modifikasi dengan pembuatan *Bedda Lotong* bubuk dalam memperpanjang masa simpan pada produk. Dampaknya adalah beralihnya sistem penjualan *Bedda Lotong* yang semula sangat murah atau tidak bernilai ekonomis menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pengemasan produk *Bedda Lotong* dengan baik dapat menarik minat konsumen dan juga berpengaruh pada masa penyimpanan produk. Oleh karena itu, program kemitraan masyarakat ini telah berhasil menyelesaikan permasalahan mitra akan harga produk, menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi, serta masa simpan produk *Bedda Lotong.*

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan Dirjen Pendidikan Tinggi Kemendikbud, Mitra Kelompok Ibu PKK Desa Biru, Universitas Muhammadiyah Bone serta Dosen dan Staf yang telah membantu dalam penyusunan penulisan ini.

DAFTAR REFERENSI

[1] Ali, N. F., Stevani, H., and Rachmawaty, D. “Formulasi dan Stabilitas Sediaan *Body Scrub Bedda Lotong* dengan Variasi Konsentrasi Trietanolamin”, *Media Farmasi*, vol. *XV,* no. 1 (2019):1–8. https://doi.org/10.32382/mf.v15i1.852

[2] Asfar, A. M. I. A. “Efektifitas Penurunan Kadar Kafein pada Teh Hitam dengan Metode Ekstraksi”, *Journal INTEK*, vol. 4, no. 2 (2017): 100-102.

[3] Asfar, A. M. I. A. "Characterization of Saccharide Sugar in Corn Seed (Zea Mays Saccharata) By Using Gas Chromatography Mass Spectrometry Method", *JBAT*, vol. *7*, no. 1 (2018): 70–76. https://doi.org/10.15294/jbat.v7i1.11416

[4] Asfar, A. M. I. A., and Asfar, A. M. I. T. “Efektifitas Ekstrak Kayu Sepang sebagai Pengawet Alami Daging Olahan”, *Jurnal Biosains*, vol. 6, no. 3 (2020): 98–102. https://doi.org/10.24114/jbio.v6i3.19168

[5] Asfar, A. M. I. A., and Asfar, A. M. I. T. "Antioxidant Activity in Sappan Wood (Caesalpinia Sappan L.) Extract Based nn Ph of the Water", *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, vol.2, no. 1 (2021): 39–44.

[6] Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Fitriana, I., and Avrida, A. V. "Pemanfaatan Cangkang Kerang Sebagai Koagulan Alami Penjernih Air Melalui Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga Desa Mattirowalie", In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2 (2020): 106-110.

[7] Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., and Rahayu, S. "Hiasan Rumah Limbah Serbuk Kayu Melalui Pemberdayaan Kelompok Ibu PKK Desa Labuaja", In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2 (2020): 111-118.

[8] Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Ilham, M., Dwi, J., and Asfar, A. M. I. T. "Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi", *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat,* vol. 5no. 1 (2020): 176-180. https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488

[9] Asfar, A. M. I. A., dan Widiyanti, S. E. "Isolasi dan Karakterisasi Inositol dari Biji Jagung (*Zea Mays Saccharata*) dengan Metode *Ultrasound-Assisted Solvent Extraction* dan *Gas Chromatografy Mass Spectrometry* (Gcms)", In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M*) (2017): pp. 5-10.

[10] Asfar, A. M. I. A., dan Yasser, M. "Analisis Kualitatif Fitokomia Kandungan Flavonoid Ekstrak Kayu Sepang (*Caesalpinia Sappan L.*) dari Ekstraksi Metode *Ultrasonic Assisted Solvent Extraction*", *Jurnal Chemica*, vol. 19, no. 2 (2018): 15–25. https://doi.org/10.35580/chemica.v19i2.12772

[11] Asfar, A. M. I. A., Yasser, M., Istiyana, A. N., Asfar, A. M. I. T., and Kurnia, A. "Transformasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Parede Sebagai Produk Sambel Kerak Minyak", *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 2 (2021): 384-391.

[12] Bahri., dan Tati, A. D. R. "Lontarak: Sumber Belajar Sejarah Lokal Sulawesi Selatan", *Jurnal Pendidikan Sejarah*, vol. 8, no. 1 (2019): 50–66. https://doi.org/10.21009/JPS.081.05

[13] Ekawati, E.R., Santoso, S.D. and Purwanti, Y.R. "Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Larvasida *Aedes Aegypti* Instar III", *Jurnal Biota,* vol. 3, no. 1 (2017): 1-5.

[14] Muliana, N., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Sari, A. M., and Yusuf, A. N. "Pemanfaatan Limbah Cangkang Kemiri Sebagai Briket Arang Bakar Masa Depan Melalui Pemberdayaan Ibu PKK Desa Matajang", In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 2 (2020): 36-41).

[15] Nurcholis, W., Ambarsari, L., Permasku, G., Darusman, L.K. and Kurniatin, P.A. "Analisis Kandungan Kurkuminiod dan Penghambatan A-Glukosidase dari Ekstrak Beberapa Aksesi Temulawak", *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol. 13, no. 2 (2015): 229-234.

[16] Rusita, Y.D., and Indarto, A.S. "Aktifitas Tabir Surya Dengan Nilai *Sun Prtotection Faktor* (SPF) Sediaan *Losion* Kombinasi Ekstrak Kayu Manis dan Ekstrak Kulit Delima Pada Paparan Sinar Matahari dan Ruang Tertutup", *Jurnal Kebidanand dan Kesehatan Tradisional,* vol. 2 no. 1 (2017): 38–43.

[17] Ruslan. "Konsepsi Lontara' Pabbura dan Tib Al-Nabawiy: Kontinuitas dan Diskontinuitas Tradisi Pengobatan Pada Masyarakat Bone", *Fikri: Jurnal Kajian Agama, Sosial dan Budaya*, vol. 5, no. 1 (2020): 83–96. Https://Doi.Org/10.25217/Jf.V5i1.670

[18] Silalahi, M. "Bioaktivitas Asam Jawa (Tamarindus Indica) dan Pemanfaatannya", *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, vol. 7, no. 2 (2020): 85–91.

Https://Doi.Org/10.25273/Florea.V7i2.7323

[19] Sumiati., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Aswan, A., Dahniar., and Hasanuddin, N. "Habis Manis Sepah Jadi Uang: Pemanfaatan Ampas Tebu Menjadi Boneka Arang Aktif", *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 2 (2020): 400-407.

[20] Sumiati., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nurhasanah., Asrina., and Melsa, F. "Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Pantai Melalui Pemanfaatan Sampah Plastik Kiriman Menjadi Bantal Kursi", In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 2 (2020): 298-105.

[21] Suminto, S. "Ecobrick : Solusi Cerdas dan Kreatif untuk Mengatasi Sampah Plastik", *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuand dan Perancangan Produk)*, vol. 3, no. 1 (2017), 26–35.

[22] Suriani, S., Moelier, D. D., and Sukmawati. "Peningkatan Pendapatan Usaha *Bedda Bolong* melalui Program Kemitraan Masyarakat di Paria Kecamatan Majauleng Kabupaten Wajo", *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*, vol.1, no.1 (2019): 85–90.

[23] Yasser, M. Y., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., and Budianto, E. "Diferensiasi Produk Gula Merah Tebu Menjadi Gula Cair dan Gula Recengan Kombinasi", *Journal of Dedicators Community*, vol. 3, no.3 (2019): 1-10.

[24] Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., and Budianto, E. "Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Tebu dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal di Desa Latellang Kabupaten Bone", *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, vol. 4, no. 1 (2020): 42-51.

[25] Yasser, M., Asfar, A.M.I.A., Istiyana, A.N., Asfar, A.M.I.T., and Budianto, E. "Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Melalui Diversifikasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional", In *Prosiding Seminar Edusaninstech, FPMIPA Unimus* (2020): 542-547.

[26] Yasser, M., Asfar, A.M.I.A., Rianti, M., Asfar, A.M.I.T., and Budianto. E. "Gula Cair dan Recengan Berbahan Dasar Gula Merah Tebu", *Jurnal Dedikasi*, vol. 22, no. 1 (2020): 69-72.

[27] Yuswati. "Pembelajaran Tata Rias Berbasis Wisata Syariah", In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Teknik Boga dan Busana* (2017): Pp. 1–6.

J-Abdi
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.1, No.5 Oktober 2021

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN