

Diseminasi Warisan Etno-Spa Suku Bugis-Makassar Melalui Pemanfaatan Limbah Menir Beras Dalam Pembuatan *Bedda Lotong*

**Sumiati*¹, Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar², Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar³, Nurhasanah⁴,
Andi Fauziah⁵**

^{1,2,5}Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Bone

³Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang

⁴Program Studi Teknologi Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Bone

*e-mail: sumiatiasmah86@gmail.com¹, tauvanlewis00@gmail.com², andiifalasar@gmail.com³,
nurhasanah02302@gmail.com⁴, andifauziah338@gmail.com⁵

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.

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

Abstrak

Bedda Lotong merupakan 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 keturunan Arung Paria dan para calon pengantin Bugis yang akan melangsungkan pernikahan. Namun, produksi Bedda Lotong sudah mulai punah dan hanya diproduksi dalam skala keluarga yang dilakukan secara subsistem pada saat waktu senggang dan dikelola secara tradisional. Program kemitraan kepada masyarakat berfokus untuk menggalakkan Bedda Lotong sebagai etno-spa ala Bugis-Makassar ini tentunya akan memberikan potensi komersialisasi dengan membuat diferensiasi Bedda Lotong yaitu mitra Ibu PKK Desa Biru. Kegiatan yang dilaksanakan berupa penyuluhan dalam bentuk penyadaran akan manfaat Bedda Lotong, pelatihan dan demonstrasi akan pengolahan Bedda Lotong bagi kelompok mitra, serta pendampingan. Hasil yang diperoleh dari program kemitraan ini adalah masyarakat mampu mengolah menir beras dan bahan-bahan lainnya menjadi lulur Bedda Lotong serta produk diferensiasi yaitu Bedda Lotong bubuk. Dampak dari kegiatan ini adalah pelestarian budaya Tellu Sulapa Eppa melalui pembuatan Bedda Lotong.

Kata kunci: Tellu Sulapa Eppa; Etno-Spa; Menir Beras; Bedda Lotong

1. PENDAHULUAN

Pemanfaatan kearifan lokal melalui integrasi pada beberapa konsep pendidikan dan kebudayaan merupakan isu sentral saat ini. Dimana, Indonesia memiliki keanekaragaman budaya yang bisa dijadikan sebagai sumber pendidikan, sosial maupun sistem ekonomi (Sumiati *et al.*, 2020). Salah satu keanekaragaman budaya di Indonesia adalah budaya *Tellu Sulapa Eppa* Suku Bugis-Makassar. Budaya *Tellu Sulapa Eppa* mencerminkan kesehatan, kecantikan, ketampanan dan kebugaran masyarakat Bugis-Makassar melalui harmonisasi tubuh yang menuntut lebih dini upaya perawatan atau pencegahan (Ruslan, 2020; Odyana, Hanom dan Palupin, 2019; Pranata, 2019). Tradisi perawatan atau pencegahan budaya *Tellu Sulapa Eppa* Bugis-Makassar salah satunya adalah etno-spa dengan campuran rempah-rempah atau herbal kedalam suatu ramuan yang disebut *Bedda Lotong* (Bahri dan Tati, 2019).

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 keturunan Arung Paria dan para calon pengantin Bugis yang akan melangsungkan pernikahan (Suriani, Moelier dan 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 rempah-rempah yang dibutuhkan dalam pembuatan *Bedda Lotong* banyak tersedia 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. 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 campuran ekstrak kulit buah delima, temulawak dan jeruk nipis.

Menir beras adalah hasil samping proses penggilingan beras yang tidak dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat, hanya dijadikan sebagai pakan ayam atau dibuang begitu saja. Padahal kandungan menir beras sama dengan beras utuh pada umumnya 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 dan Rachmawaty, 2019). Menir beras sebagai bahan utama dalam pembuatan *Bedda Lotong* akan dikombinasikan dengan ekstrak kulit buah delima, temulawak dan jeruk nipis.

Tanaman delima, temulawak dan jeruk nipis banyak ditemukan di pekarangan maupun di kebun milik warga Desa Biru, tetapi masyarakat setempat tidak memanfaatkannya secara maksimal. Padahal ekstrak kulit buah delima, temulawak dan jeruk nipis memiliki banyak manfaat. Kulit buah delima mengandung senyawa *flavonoid* dan *tannin* (Nazliniwaty, Laila dan Wahyuni, 2019). Tanin bersifat sebagai antibakteri dan astringent (Asfar dan Asfar, 2020), sedangkan flavonoid merupakan salah satu metabolit sekunder yang terdapat pada tumbuhan dan mempunyai khasiat sebagai antioksidan (Asfar dan Asfar, 2021). Antioksidan adalah zat yang mampu memperlambat atau mencegah terjadinya proses oksidasi (Asfar dan Yasser, 2018). Selain itu, ekstrak kulit delima juga dapat dijadikan sebagai tabir surya sehingga dapat melindungi kulit terhadap radiasi sinar ultra violet (Rusita dan Indarto, 2017; Silalahi, 2020). 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). Selain itu, jeruk nipis kaya akan antioksidan, vitamin C, protein dan kalsium yang bermanfaat untuk mencerahkan kulit, menyamarkan bekas jerawat dan flek hitam (Ekawati, Santoso dan Purwanti, 2017).

Kombinasi menir beras, ekstrak kulit buah delima, temulawak dan jeruk nipis dalam *Bedda Lotong* kaya akan manfaat dalam kecantikan. Oleh karena itu, program kreativitas yang akan dilaksanakan adalah pengabdian kepada masyarakat *non profit* khususnya Ibu PKK Desa Biru sebagai diseminasi pewarisan budaya kepada masyarakat melalui menggalakkan budaya *Tellu Sulapa Eppa* dengan menggiatkan masyarakat membuat *Bedda Lotong* melalui pemanfaatan menir beras, ekstrak kulit buah delima, temulawak dan jeruk nipis yang tidak dimanfaatkan masyarakat, sekaligus membuat diferensiasi *Bedda Lotong* sebagai etno-spa ala suku Bugis-Makassar yang memiliki nilai jual tinggi.

2. METODE PELAKSANAAN

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.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Selain itu, adapun indikator keberhasilan dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Indikator Capaian Keberhasilan Program Pengabdian kepada Masyarakat

No.	Tahapan	Deskripsi	Indikator Capaian
1	Penyuluhan	Melakukan penyuluhan pentingnya pelestarian budaya <i>Tellu Sulapa Eppa</i> dan manfaat dari <i>Bedda Lotong</i> untuk kulit. Serta melakukan persiapan sarana dan prasarana dalam proses pelatihan.	Mitra mengetahui pentingnya pelestarian warisan budaya <i>Tellu Sulapa Eppa</i> dan manfaat dari produk <i>Bedda Lotong</i> untuk kulit. Serta pemantapan sarana dan prasarana dalam pembuatan <i>Bedda Lotong</i> .
2	Pelatihan	Pelatihan pengolahan beras, temulawak, jeruk nipis dan ekstrak kulit delima menjadi produk <i>Bedda Lotong</i> kering dan basah.	Mitra mampu membuat produk <i>Bedda Lotong</i> yang berbahan dasar beras, temulawak, jeruk nipis dan ekstrak kulit delima.

No.	Tahapan	Deskripsi	Indikator Capaian
3	Pendampingan	<i>Monitoring</i> dan evaluasi serta melakukan pemasaran melalui media sosial berupa <i>Facebook</i> , <i>WhatsApp</i> , <i>Telegram</i> dan <i>Instagram</i> .	Mengetahui pencapaian target dan mitra mampu melakukan pemasaran produk <i>Bedda Lotong</i> melalui media sosial berupa <i>Facebook</i> , <i>WhatsApp</i> , <i>Telegram</i> dan <i>Instagram</i> .

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyuluhan

Penyuluhan berkaitan dengan seminar singkat dalam bentuk tudang sipulung antara mitra dan pelaksana sebagai bentuk *society paricipatory* yaitu melibatkan 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). Desa Biru menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan pengembangan produk *Bedda Lotong* sebagai etno-spa ala Bugis-Makassar karena memiliki potensi, dimana luas lahan sawah di Desa Biru adalah 834 Ha 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 (BPS Kec. Kahu, 2019). Oleh karena itu, Desa Biru dijadikan sebagai lumbung padi kecamatan Kahu.

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, jeruk dan delima di pekarangan maupun di kebun milik warga, sehingga diseminasi pewarisan budaya *Tellu Sulapa Eppa Tellu Sulapa Eppa* dengan menggiatkan masyarakat membuat *Bedda Lotong* sangat berpotensi dilaksanakan di Desa Biru.



Gambar 2. Ketersediaan Bahan Baku *Bedda Lotong*

Gambar 2 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.

Berikut ini pada tabel 2 adalah hubungan antara permasalahan dengan penyelesaian masalah mitra.

Tabel 2. Hubungan Permasalahan dengan Penyelesaian Masalah Mitra

Komponen Permasalahan	Deskripsi Prioritas Pelaksanaan Pengabdian	Indikator
Pemahaman Bahan Baku	Mitra memahami secara turun-temurun bahwa <i>Bedda Lotong</i> sangat baik untuk kulit karena menggunakan bahan alami seperti beras, ekstrak kulit delima, temulawak dan jeruk. Akan tetapi, pemahaman akan kandungan esensial dari bahan-bahan tersebut belum dipahami oleh mitra.	- Mitra mampu memahami kandungan esensial dari bahan-bahan pembuatan <i>Bedda Lotong</i>. - Adanya edukasi berupa <i>booklet</i> mengenai kandungan kimia dari beras, ekstrak kulit delima, temulawak dan jeruk sebagai sumber informasi mitra dalam pembuatan dan manfaat dari <i>Bedda Lotong</i>.
Pengolahan/Proses	Pengolahan <i>Bedda Lotong</i> saat ini masih belum higienis dan hanya dimanfaatkan untuk kebutuhan pribadi.	- Dalam proses pengolahan ini akan memberikan edukasi pada mitra dalam bentuk pelatihan pembuatan <i>Bedda Lotong</i> yang baik dengan 5-20 <i>stand pouch</i> atau wadah yang dihasilkan setiap produksi. - Adanya Buku Pedoman dan Video pembuatan <i>Bedda Lotong</i> kering dan basah.
Pengemasan	Selama ini tidak pernah dikemas, hanya ditempatkan pada wadah yang tergolong masih sederhana.	- Akan dilakukan pelatihan pengemasan dan pelabelan. - Mitra mampu melakukan pengemasan dalam wadah lula dengan takaran 200 gr dan <i>stand pouch</i> dengan takaran 350 gr. - Mitra mampu melakukan pelabelan.



Gambar 3. Pelaksanaan Penyuluhan Melalui Aplikasi Zoom Meeting

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). Adapun alat yang diperlukan dalam pembuatan

Bedda Lotong yaitu wajan, kompor gas, tabung gas, blender dan wadah lulur. Selain itu, bahan utama dalam pembuatan *Bedda Lotong* yaitu menir beras, temulawak, jeruk nipis dan kulit delima. Pelatihan dilakukan secara luring dengan mematuhi protokol Covid-19.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan *Bedda Lotong*

Adapun alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan *Bedda Lotong* dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Alat dan Bahan Pembuatan *Bedda Lotong*

No	Bahan	Alat
1	Menir Beras	Wajan
2	Temulawak	Spatula
3	Jeruk Nipis	Oven
4	Kulit Buah Delima	Blender
5		Kompor
6		<i>Standing Pouch</i> /Pot Lulur

Pembuatan *Bedda Lotong* cair dan kering dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu penyangraian, pengeringan, penghalusan dan pengemasan. Kegiatan ini dilakukan secara luring sesuai protokol Covid-19 dengan tetap memakai masker dan menjaga jarak.



Gambar 5. Tahap Pembuatan *Bedda Lotong*

Berdasarkan gambar 5, penjelasan tahapan dalam pembuatan *Bedda Lotong* dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Tahap Pembuatan *Bedda Lotong*

No	Tahap	Kegiatan
1	Penyangraian	Pada tahap ini proses penyangraian menir beras yang sebelumnya telah dicuci. Proses penyangraian dilakukan sampai menir beras menjadi hangus dan merata.
2	Pengeringan	Pada tahap ini dilakukan pengeringan temulawak, jeruk nipis dan kulit delima menggunakan oven. Pengeringan dengan oven lebih menguntungkan karena akan terjadi pengurangan kadar air dalam jumlah besar dalam waktu singkat (Asfar, 2018; Asfar dan Widiyanti, 2017).
3	Penghalusan	Pada tahap ini temulawak, jeruk nipis dan kulit delima yang telah kering dihaluskan dengan blender. Selain itu, menir beras yang telah disangrai juga dihaluskan dan dicampur dengan semua bahan yang telah dihaluskan sebelumnya.
4	Pengemasan	Pada tahap ini <i>Bedda Lotong</i> dikemas ke dalam wadah lulur dan <i>standing pouch</i> yang kemudian diberikan label produk.



Gambar 6. Produk *Bedda Lotong*

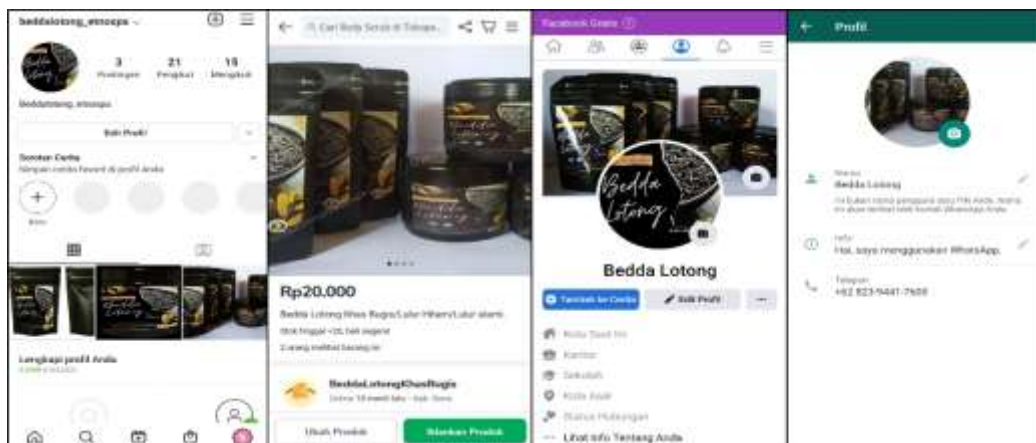
3. Pendampingan

Pemanfaatan hasil pelatihan melalui produksi secara mandiri oleh mitra dapat dilihat dari pendampingan yang dilakukan secara daring melalui aplikasi *Zoom Meeting* dan *WhatsApp*. Hal-hal yang menjadi kendala dipecahkan agar permasalahan produksi dapat diminimalisir. 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).



Gambar 7. Tahap Pendampingan Secara Luring dan Daring

Selain itu, mitra melakukan pemasaran produk *Bedda Lotong* dengan kualitas pemasaran yang lebih baik melalui media sosial berupa *Facebook*, *WhatsApp*, *Instagram* dan *Toko Pedia*.



Gambar 8. Beberapa Media Pemasaran Online

4. KESIMPULAN

Pemanfaatan hasil pelatihan melalui produksi secara mandiri oleh mitra dapat dilihat dari pendampingan yang dilakukan secara daring melalui aplikasi *Zoom Meeting* dan *WhatsApp*. Mitra melakukan pemasaran produk *Bedda Lotong* dengan kualitas pemasaran yang lebih baik melalui media sosial berupa *Facebook*, *WhatsApp*, *Instagram* dan *Toko Pedia*. Hal-hal yang menjadi kendala dipecahkan agar permasalahan produksi dapat diminimalisir..

UCAPAN TERIMA KASIH

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 PUSTAKA

- Ali, N. F., Stevani, H., dan Rachmawaty, D. 2019. Formulasi dan Stabilitas Sediaan *Body Scrub Bedda Lotong* dengan Variasi Konsentrasi Trietanolamin. *Media Farmasi*, XV(1), 1–8. <https://doi.org/10.32382/mf.v15i1.852>
- Asfar, A. M. I. A. 2017. Efektifitas Penurunan Kadar Kafein pada Teh Hitam dengan Metode Ekstraksi. *Journal INTEK*, 4(2), 100-102.
- Asfar, A. M. I. A. 2018. Characterization of Saccharide Sugar in Corn Seed (*Zea Mays Saccharata*) By Using Gas Chromatography Mass Spectrometry Method. *JBAT*, 7(1), 70–76. <https://doi.org/10.15294/jbat.v7i1.11416>
- Asfar, A. M. I. A., dan Asfar, A. M. I. T. 2020. Efektifitas Ekstrak Kayu Sepang sebagai Pengawet Alami Daging Olahan. *Jurnal Biosains*, 6(3), 98–102. <https://doi.org/10.24114/jbio.v6i3.19168>
- Asfar, A. M. I. A., dan Asfar, A. M. I. T. 2021. Antioxidant Activity in Sappan Wood (*Caesalpinia Sappan* L.) Extract Based on Ph of the Water. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 12(1), 39–44.
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Fitriana, I., dan Avrida, A. V. 2020. 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, pp. 106-110).

- Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., dan Rahayu, S. 2020. Hiasan Rumah Limbah Serbuk Kayu Melalui Pemberdayaan Kelompok Ibu PKK Desa Labuaja. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 111-118).
- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Ilham, M., Dwi, J., dan Asfar, A. M. I. T. 2021. Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 176-180. : <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>
- Asfar, A. M. I. A., dan Widiyanti, S. E. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Inositol dari Biji Jagung (*Zea Mays Saccharata*) dengan Metode *Ultrasound-Assisted Solvent Extraction* dan *Gas Chromatography Mass Spectrometry* (GCMS). In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*, (pp. 5-10).
- Asfar, A. M. I. A., dan Yasser, M. 2018. Analisis Kualitatif Fitokomia Kandungan Flavonoid Ekstrak Kayu Sepang (*Caesalpinia Sappan L.*) dari Ekstraksi Metode *Ultrasonic Assisted Solvent Extraction*. *Jurnal Chemica*, 19(2), 15-25. <https://doi.org/10.35580/chemica.v19i2.12772>
- Asfar, A. M. I. A., Yasser, M., Istiyana, A. N., Asfar, A. M. I. T., dan Kurnia, A. 2021. Transformasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Parede Sebagai Produk Sambel Kerak Minyak. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 384-391.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone. 2019. *Kecamatan Kahu dalam Angka 2019*. Kabupaten Bone. Watampone.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone. 2020. *Kecamatan Kahu dalam Angka 2020*. Kabupaten Bone. Watampone.
- Bahri, dan Tati, A. D. R. 2019. Lontarak: Sumber Belajar Sejarah Lokal Sulawesi Selatan. *Jurnal Pendidikan Sejarah*, 8(1), 50-66. <https://doi.org/10.21009/JPS.081.05>
- Ekawati, E.R., Santoso, S.D. dan Purwanti, Y.R. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Larvasida *Aedes Aegypti* Instar III. *Jurnal Biota*. 3(1), 1-5.
- Muliana, N., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Sari, A. M., dan Yusuf, A. N. 2020. 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, pp. 36-41).
- Nazliniwyaty, Laila, L., dan Wahyuni, M. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Delima (*Punica Granatum L.*) dalam Formulasi Sediaan Lip Balm. *Jurnal Jamu Indonesia*, 4(3), 87-92.
- Nurcholis, W., Ambarsari, L., Permasku, G., Darusman, L.K. dan Kurniatin, P.A. 2015. Analisis Kandungan Kurkuminiod dan Penghambatan A-Glukosidase dari Ekstrak Beberapa Aksesori Temulawak. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 13(2), 229-234.
- Odyana, N., Hanom, I., dan Palupi, F. R. 2019. Perancangan *Interior Mon Reve Day Spa and Family Reflexology* di Bandung dengan Pendekatan Tradisional Yogyakarta. In *E-Proceeding Of Art & Design* (Vol. 6, Pp. 4331-4339).
- Pranata, T. C. 2019. Analisis Perbandingan Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ dan Metode POQ pada Home Industri Dompot Anugrah Promotion Semarang. (Doctoral Dissertation, UNIKA Soegijapranata Semarang).
- Rusita, Y.D., dan Indarto, A.S. 2017. Aktifitas Tabir Surya Dengan Nilai *Sun Protection Faktor* (SPF) Sediaan *Losion* Kombinasi Ekstrak Kayu Manis dan Ekstrak Kulit Delima Pada Paparan Sinar Matahari dan Ruang Tertutup. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 2 (1), 38-43.
- Ruslan. 2020. Konsepsi Lontara' Pabbura dan Tib Al-Nabawiy: Kontinuitas dan Diskontinuitas Tradisi Pengobatan Pada Masyarakat Bone. *Fikri: Jurnal Kajian Agama, Sosial dan Budaya*, 5(1), 83-96. <https://doi.org/10.25217/Jf.V5i1.670>
- Silalahi, M. 2020. Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) dan Pemanfaatannya. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 7(2), 85-91. <https://doi.org/10.25273/Florea.V7i2.7323>
- Sumiati., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Aswan, A., Dahniar., dan Hasanuddin, N. 2021. Habis Manis Sepah Jadi Uang: Pemanfaatan Ampas Tebu Menjadi Boneka Arang Aktif. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 400-407.
- Sumiati., Asfar, A.M.I.T., Asfar, A.M.I.A., Nurhasanah., dan Asrina. 2020. *Bantal Kursi Unik dari Sampah Plastik Kiriman*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Sumiati., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nurhasanah., Asrina., dan Melsa, F. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Pantai Melalui Pemanfaatan Sampah Plastik Kiriman Menjadi Bantal

- Kursi. In *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. 98-105).
- Suminto, S. 2017. Ecobrick: Solusi Cerdas dan Kreatif untuk Mengatasi Sampah Plastik. *Productum: Jurnal Desain Produk (Pengetahuand dan Perancangan Produk)*, 3(1), 26-35.
- Suriani, S., Moelier, D. D., dan Sukmawati. 2019. Peningkatan Pendapatan Usaha *Bedda Bolong* melalui Program Kemitraan Masyarakat di Paria Kecamatan Majauleng Kabupaten Wajo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*, 1(1), 85-90.
- Yasser, M. Y., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., dan Budianto, E. 2019. Diferensiasi Produk Gula Merah Tebu Menjadi Gula Cair dan Gula Recengan Kombinasi. *Journal of Dedicators Community*, 3(3), 1-10.
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., dan Budianto, E. 2020. Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Tebu dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal di Desa Latellang Kabupaten Bone. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(1), 42-51.
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Istiyana, A. N., Asfar, A. M. I. T., dan Budianto, E. 2020. Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Melalui Diversifikasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional. In *Prosiding Seminar Edusaninstech, FPMIPA Unimus 2020*, (Pp. 542-547).
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Rianti, M., Asfar, A. M. I. T., dan Budianto. E. 2020. Gula Cair dan Recengan Berbahan Dasar Gula Merah Tebu. *Jurnal Dedikasi*, 22(1), 69-72.
- Yuswati. 2017. Pembelajaran Tata Rias Berbasis Wisata Syariah. In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Teknik Boga dan Busana* (Pp. 1-6).