

Pengabdian Kepada Masyarakat Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Pantai Pembuatan Bedak Lotong

Community Service Empowerment Of Coastal Communities Making Lotong Powder

Henny Henny¹, Ike Nurjannah², Eka Putri³

^{1,2,3}Institut Kesehatan Mitra Bunda

Article History:

Received: Desember 30, 2022

Accepted: Januari 20, 2023

Published: Februari 28, 2023

Keywords : *Empowerment of Coastal Communities, Making Lotong Powder*

Abstract: *Lotong powder is a powder made from roasted rice with spices that has been used for generations in the Bugis-Makassar culture. Lotong powder was previously only used by noble daughters, especially descendants of Arung Paria and Bugis brides who were getting married. However, the production of Lotong Powder has begun to disappear and is only produced on a family scale, carried out on a subsystem basis in spare time and managed traditionally. The partnership program for the community focuses on promoting Bedak Lotong as a Bugis-Makassar ethno-spa. The activities carried out include outreach in the form of awareness of the benefits of Lotong Powder, training and demonstrations on the processing of Lotong Powder to 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 Bedak Lotong scrub and differentiated products, namely Bedak Lotong powder. The impact of this activity is the preservation of Tellu Sulapa Eppa culture through making Lotong Powder.*

Abstrak

Bedak Lotong adalah bedak yang terbuat dari beras yang disangrai dengan rempah-rempah yang telah digunakan secara turun-temurun dalam budaya Bugis-Makassar. Bedak Lotong dulunya hanya digunakan oleh para putri bangsawan, terutama keturunan Arung Paria dan pengantin Bugis yang akan menikah. Namun, produksi Bedak Lotong sudah mulai menghilang dan hanya diproduksi dalam skala keluarga yang dilakukan secara subsistem pada saat waktu senggang dan dikelola secara tradisional. Program kemitraan untuk masyarakat berfokus pada promosi Bedak Lotong sebagai etno-spa Bugis-Makassar. Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan berupa penyadaran akan manfaat Bedak Lotong, pelatihan dan demonstrasi pengolahan Bedak Lotong kepada kelompok mitra, dan pendampingan. Hasil yang diperoleh dari program kemitraan ini adalah masyarakat mampu mengolah minor padi dan bahan lainnya menjadi lulur Bedak Lotong dan produk diferensiasi yaitu bedak Bedak Lotong. Dampak dari kegiatan ini adalah pelestarian budaya Tellu Sulapa Eppa melalui pembuatan Bedak Lotong.

Kata kunci : Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Pantai, Pembuatan Bedak Lotong

PENDAHULUAN

Beberapa kerajaan besar di Indonesia pada zaman kejayaannya telah mewarisi perawatan tubuh khusus para putri 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 *Bedak Lotong* dari suku Bugis-Makassar (Bahri and Tati, 2019; Ruslan, 2020).

* Henny Henny

Bedak 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 and Sukmawati, 2019). *Bedak 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 *Bedak Lotong* adalah Desa Galang Baru, Kecamatan Galang, Kota Batam. Dimana, sebagian besar masyarakat Desa Galang Baru menggantungkan hidupnya dari laut yaitu seorang petani masyarakat hanya membuang atau menjadikan menir beras sebagai pakan ayam, padahal menir beras memiliki kandungan yang sama dengan beras pada umumnya. Selain itu, Desa Galang Baru juga merupakan wilayah yang banyak dijumpai tanaman temulawak dan jeruk di pekarangan maupun di kebun milik warga, sehingga program kemitraan dengan menggiatkan masyarakat membuat *Bedak Lotong* sangat berpotensi dilaksanakan di Desa Galang Baru.

Namun, produksi *Bedak Lotong* di Desa Galang Baru 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 *Bedak 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 *Bedak Lotong* sebagai etno-spa ala Bugis-Makassar ini tentunya akan memberikan potensi komersialisasi dengan membuat diferensiasi *Bedak Lotong*. Adapun diferensiasi produk *Bedak Lotong* yang akan dilakukan adalah memanfaatkan beras hitam sebagai bahan utama *Bedak Lotong* dengan temulawak, jeruk nipis dan kayu manis.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Galang Baru, Kecamatan Galang, Kota Batam 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.

METODE

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

1. Penyuluhan

Edukasi masyarakat dilakukan melalui penyuluhan dengan memberikan pemahaman akan manfaat *Bedak Lotong* terhadap kecantikan dan modifikasi olahan *Bedak Lotong*.

2. Pelatihan

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

3. Pendampingan

Pemanfaatan hasil pelatihan melalui produksi secara mandiri oleh masyarakat 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 masyarakat Desa Galang Baru adalah:

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



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

HASIL PENYULUHAN

Penyuluhan berkaitan dengan seminar singkat dalam bentuk tudang sipulung antara mitra dan pelaksana sebagai bentuk society parcipatory 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).

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 *Bedak 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 2. Kondisi Lingkungan Masyarakat

Gambar 2 di atas merupakan kondisi lingkungan masyarakat Desa Galang Baru, dimana bahan utama pembuatan *Bedak Lotong* sangat melimpah, hal ini dikarenakan Desa Galang Baru merupakan lumbung padi selain itu delima, temulawak dan jeruk banyak ditemukan di pekarangan maupun kebun milik warga. Oleh karena itu, Desa Galang Baru sangat berpotensi dalam program pengabdian ini.

Adapun penjelasan tahapan dalam pembuatan *Bedak Lotong* bubuk adalah sebagai berikut.

a. Penyangraian

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

b. Pengerinan

Proses pengerinan sama dengan sebelumnya yaitu menggunakan oven, dimana bahan-bahan pendukung seperti temulawak, jeruk nipis, asam jawa dan kayu manis di keringkan. Pengerinan 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 *Bedak Lotong* bubuk siap untuk dikemas.

e. Pengemasan

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



Gambar 3. Hasil Bedak Lotong

KESIMPULAN

Masyarakat Desa Galang Baru khususnya Mitra telah mengetahui manfaat dari *Bedak Lotong*. Mitra terampil dalam melakukan diferensiasi *Bedak Lotong* melalui modifikasi dengan pembuatan *Bedak Lotong* bubuk dalam memperpanjang masa simpan pada produk. Dampaknya adalah beralihnya sistem penjualan *Bedak Lotong* yang semula sangat murah atau tidak bernilai ekonomis menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pengemasan produk *Bedak 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 *Bedak Lotong*.

DAFTAR REFERENSI

- 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>
- Asfar, A. M. I. A. "Efektifitas Penurunan Kadar Kafein pada Teh Hitam dengan Metode Ekstraksi", *Journal INTEK*, vol. 4, no. 2 (2017): 100-102.
- 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>
- 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>
- Asfar, A. M. I. A., and Asfar, A. M. I. T. "Antioxidant Activity in Sappan Wood (*Caesalpinia Sappan* L.) Extract Based on Ph of the Water", *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, vol.2, no. 1 (2021): 39–44.
- 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 Chromatography Mass Spectrometry (Gcms)*", In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (2017): pp. 5-10.
- 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>
- 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>
- 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.
- 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).
- Nurcholis, W., Ambarsari, L., Permasku, G., Darusman, L.K. and Kurniatin, P.A. "Analisis Kandungan Kurkuminoid dan Penghambatan A-Glukosidase dari Ekstrak Beberapa Aksesori Temulawak", *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol. 13, no. 2 (2015): 229-234.
- Rusita, Y.D., and Indarto, A.S. "Aktifitas Tabir Surya Dengan Nilai *Sun Protection Factor* (SPF) Sediaan *Losion* Kombinasi Ekstrak Kayu Manis dan Ekstrak Kulit Delima Pada Paparan Sinar Matahari dan Ruang Tertutup", *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, vol. 2 no. 1 (2017): 38–43.
- 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>

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