

**LAPORAN AKHIR PROGRAM  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PPM)  
KOMPETITIF**



**PELATIHAN PEMBUATAN BEDAK DINGIN DENGAN  
PEMANFAATAN BENGKOANG (*Pachyrhizus erosus*) AFKIR PADA  
KELOMPOK WANITA TANI BERKAT YAKIN  
KEC. BATANG ANAIKAB. PADANG PARIAMAN**

**OLEH :**

<b>Dr. Ir. ALFI ASBEN M.Si</b>	<b>(NIDN 0025046807)</b>
<b>DEIVY ANDHIKA P., S.Si, M.Si</b>	<b>(NIDN 0007078403)</b>
<b>IRA DESRI RAHMI, STP, M.Si</b>	<b>(NIDN 0027048302)</b>
<b>RISA MEUTIA FLANA, STP, M.Si</b>	<b>(NIDN 0024098902)</b>

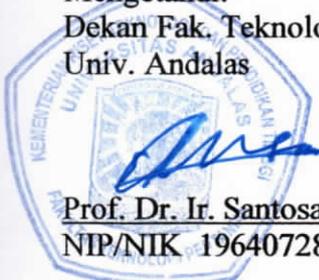
**Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan,  
Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, sesuai dengan  
Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Pengabdian  
Nomor ; 644/UN-16/XIII/A/Unand/2016 Tanggal 22 April 2016**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
November, 2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

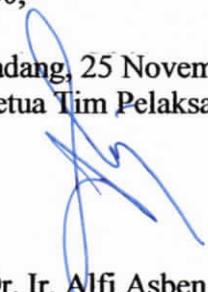
1. Judul : Pelatihan Pembuatan Bedak Dingin Dengan Pemanfaatan Bengkoang (*Pachyrrhizus erosus*) Afkir Pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman
2. Nama Mitra Program : Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin
3. Ketua Tim Pelaksanan :
  - a. Nama : Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si
  - b. NIDN : 0025046807
  - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala/IV/a
  - d. Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian/ Fak. Teknologi Pertanian
  - e. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
  - f. Bidang Keahlian : Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
  - g. Alamat Kantor/Telp/Faks/Surel : Kampus Limau Manis Unand Padang 25163 Telp. (0751) 72772, 777413 Fax (0751) 77741/ alfi\_asben@yahoo.com
4. Anggota Tim Pelaksana
  - a. Jumlah Anggota : 3 (tiga) orang
  - b. Nama Anggota I/ Bid. Keahlian : Deivy Andhika P, S.Si, M.Si/Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian
  - c. Nama Anggota II/Bid. Keahlian : Ira Desri Rahmi, STP, M.Si/ Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
  - d. Nama Anggota III/Bid. Keahlian : Risa Meutia Fiena, STP, M.Si / Teknologi Industri Pertanian
5. Luaran yang Dihasilkan : Jasa dan Produk
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 3 (Tiga) bulan
7. Biaya Total : Rp 5.000.000,-

Mengetahui:  
Dekan Fak. Teknologi Pertanian  
Univ. Andalas



Prof. Dr. Ir. Santosa, MP  
NIP/NIK 196407281989031003

Padang, 25 November 2016  
Ketua Tim Pelaksana



Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si  
NIP/NIK 196804251994031002

Menyetujui

Ketua Lembaga Penelitian Pengabdian Masyarakat Univ. Andalas

Dr. Ing. Ir. Uyung Gatot Syafrawi Dinata, MT  
NIP/NIK 196607091992031003

## RINGKASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul 'Pelatihan Pembuatan Bedak Dingin Dengan Pemanfaatan Bengkoang (*Pachyrrhizus erosus*) Afkir Pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman', bertujuan untuk mengurangi kerugian petani dan pedagang bengkoang serta mengoptimalkan umbi bengkoang kelompok tani dengan peningkatan nilai tambah melalui produk bedak dingin. Umbi bengkoang yang tidak terjual lagi dan dianggap afkir dimana kurang layak untuk jadi produk olahan pangan dimanfaatkan untuk membuat bedak dingin. Kelompok mitra merupakan salah satu kelompok wanita tani yang aktif dan termasuk mengusahakan pertanaman bengkoang. Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tahapan : 1) Pembuatan dan Pengujian bedak dingin bengkoang dengan menggunakan 3 (tiga) jenis ketuan umbi bengkoang, Pengamatan yang dilakukan meliputi rendemen, kehalusan bedak, derajat keputihan, pH dan uji organoleptik bedak dan uji iritasi dan ; 2) Penyuluhan dan demonstrasi/pelatihan pembuatan bedak dingin pada kelompok mitra. Pada penyuluhan disampaikan : 1) potensi umbi bengkoang, 2) Faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam penentuan bengkoang afkir, dan 3) Faktor yang diperhatikan dalam membuat produk bermutu baik dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah : 1) Bengkoang afkir (sisa yang tidak terjual) mempunyai potensi dan dapat serta aman untuk dijadikan bedak dingin; 2). Hasil penelitian (pengujian) bedak dingin bengkoang afkir memberikan hasil yang hampir sama dengan bedak dingin menggunakan bengkoang segar ataupun bengkoang yang panen tua (5-5.5 bln). Pati bengkoang afkir lebih tinggi dari bengkoang segar dan kadar air yang lebih rendah; dan 3). Anggota KWT Berkat Yakin dapat memahami dan mampu membuat bedak dingin bengkoang afkir yang baik untuk dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Kata kunci : Bengkoang, afkir, bedak dingin, Pengabdian, KWT

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkeat, rahmat, rezki serta kesehatan yang telah dianugerahkannya telah dapat mengantarkan dalam penyelesaian laporan pengabdian ini.

Pengabdian ini bermula dari pengamatan dilapangan bahwa cukup banyak tersisa bengkoang yang tidak terjual sehingga petani dan pedagang bengkoang mengalami kerugian atau mendapat keuntungan yang tipis. Bengkoang yang tidak terjual ini memperlihatkan tampilan yang tidak menarik, mengkerut, dan ada yang berjamur serta bewarna coklat. Bengkoang ini tidak layak untuk dikonsumsi segar lagi. Untuk mengatasi ini maka diintordusi teknologi pemanfaatan bengkoang yang sudah afkir ini sehingga bermanfaat, salah satunya dengan membuat bedak dingin. Dengan pembuatan dan pengujian bedak dingin dilaboratorium diketahui bahwa kandungan nutrisi dalam bengkoang afkir tidak banyak berubah, dan setelah dibuat bedak dingin memberikan hasil yang hampir sama dengan bedak dingin dari bengkoang sega. Uji iritasi dan kesukaan bedak dingin bengkoang afkir ini sam dengan bedak dingin bengkoan lain.

Pengabdian masyarakat tentang pemanfaatan bengkoang afkir untuk bedak dingi n ini talah dilakukan pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin Jorong Olo Bangao, Ketaping Kec. Baytang Anai Kab. Padang Pariaman. Pengabdian ini kelanjutan pengabdian tahun sebelumnya (2015) tengan pelatihan pembuatan bermacam-macam produk pangan dari bengkoang.

Penulia menyadari tulisan ini masih belum sempurna. Kritik yang konstruktif diharapkan dari pembaca. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca terutam KWT Berkat yakin dan peminat dalam penguatan perang bengkoang dimasyarakat.

Padang, November, 2016

Tim Pengabdian THP FATETA

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
Sampul Dalam .....	i
Lembar Pengesahan .....	ii
Ringkasan .....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi .....	v
Daftar Tabel .....	vi
Daftar Gambar .....	vii
Daftar Lampiran .....	viii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
BAB II. TARGET DAN LUARAN .....	4
BAB III. METODOLOGI KEGIATAN .....	5
BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI .....	6
BAB V. HASIL DAN PEMBEHASAN .....	6
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....	15
DAFTAR PUSTAKA .....	15
LAMPIRAN .....	17

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar :</b>	<b>Halaman</b>
1. Bentuk tampilan bengkoang afkir .....	8
2. Produk bedak dingin dari 3 kondisi bengkoang .....	8
3. Contoh bengkoang afkir yang digunakan untuk pembuatan bedak dingin dalam pelatihan .....	11
4. Produk bedak dingin bengkoang afkir (a) dan bedak tabur bengkoang (b) .....	11
5. Persiapan sebelum demonstrasi /pelatihan pembuatan bedak dingin	12
6. Proses demonstrasi dan pelatihan pembuatan bedak dingin bengkoang afkir pada KWT Berkat Yakin .....	13
7. Penyerahan Blender untuk pengolahan bedak dingin oleh anggota tim pengabdian FATETA kepada ketua KWT (Bu yuliwarnis) dan disaksikan PPL (Ibu Syamsiwarnis, SP) .....	14
8. Foto bersama tim pengabdian masyarakat FATETA UNAND dengan anggota KWT Berkat Yakid didampingi oleh PPL setempat	14

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran :</b>	<b>Halaman</b>
1. Artikel Bahan Pengabdian Masyarakat .....	17
2. Dokumentasi Pengabdian .....	22
3. Daftar Hadir Peserta Pelatihan Pembuatan Bedak Dingin Bengkoang .....	23
4. Lokasi KWT Berkat Yakin .....	25

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) yang merupakan tanaman famili leguminosae pada umumnya memberikan hasil dalam bentuk umbian. Umbi bengkoang merupakan bahan pangan yang dapat langsung dikonsumsi ataupun diolah menjadi bentuk lain. Bengkoang mengandung vitamin C, vitamin B1, protein, dan serat kasar relatif yang tinggi. Bengkoang merupakan diet rendah kalori, 39 kkal/100g karena mengandung inulin (Noman, *et al.*, 2007).

Selain kandungan nutrisi di atas, bengkoang diketahui juga mengandung bahan antioksidan. Menurut rukmana dan Yudirahman (2014), umbi bengkoang mengandung antioksidan, termasuk didalamnya vit C, flavonoid dan saponin yang mampu mencegah kerusakan kulit oleh radikal bebas. Umbi bengkoang juga mengandung senyawa fenolik yang dapat menghambat pembentukan melanin (pigmentasi) akibat sinar ultra violet (UV) matahari dan mampu menghilangkan bekas jerawat dan pengaruh negatif kosmetik. Berdasarkan keberadaan antioksidan dan bahan flavonid dan fenolik dalam bengkoang, maka bengkoang dapat diproses lewat pengolahan menjadi produk lainnya baik pangan fungsional maupun produk farmasi. Salah satu produk yang dapat dipromosikan dari umbi bengkoang adalah bedak dingin bengkoang untuk kecantikan.

Salah satu daerah penghasil bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) untuk wilayah propinsi Sumatera Barat adalah Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman. Kelompok wanita tani Berkat Yakin adalah satu kelompok tani yang aktif membudidayakan dan menghasilkan bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) yang berada di Korong Olo Bangau Kanagarian Ketaping, Kecamatan Batang Anai, Kabupaten Padang Pariaman. Daerah ini berbatasan langsung dengan Kota Padang (bagian Selatan). Seperti umum diketahui bahwa bengkoang merupakan komoditi yang menjadi ikon kota Padang ini. Menurut Rukmana dan Yudirahman (2014), bengkoang kota Padang dan sekitarnya disebut-sebut jauh lebih unggul dari bengkoang daerah lain. Lebih lanjut dijelaskan, bengkoang kota pang adalah varietas unggul dimana rasanya enak dan tahan cukup lama dalam keadaan segar serta beraroma khas.

Lebih lanjut Agusdiyanto (2014) menyatakan secara umum diketahui bahwa umur simpan bengkoang segar sangat pendek hanya berkisar 3-4 hari, setelah itu bengkoang tidak dapat dilakukan konsumsi segar lagi. Penyimpanan yang pendek ini menyebabkan petani tidak bisa mengoptimalkan manfaat bengkoang, apalagi penyimpanan telah melewati waktu yang cukup lama sehingga diversifikasi untuk pangan olahan tidak baik lagi. Hal ini memerlukan alternatif bentuk pengolahan dalam bentuk produk lain.

Kelompok wanita tani Berkat Yakin yang beranggota kurang lebih 26 orang dan saat ini diketua oleh Ibu Yulianis (40 thn), sebagian anggota dalam usaha bengkoang baru sebatas menghasilkan umbi tanaman bengkoang untuk langsung dijual ke pasar (konsumen). Dari pengabdian masyarakat yang dilakukan pada tahun 2015 oleh tim pengabdian ini telah dikenalkan variasi produk olahan dari bengkoang. Pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan telah mulai membuka wawasan kelompok tani untuk meningkatkan penjualan bengkoang lewat diversifikasi produk olahan pangan bengkoang. Sebagian anggota telah memproduksi olahan bengkoang tersebut seperti pembauatan cake bengkoang walaupun belum dijual secara komersial.

Potensi dari umbi bengkoang lain adalah dapat dilakukannya variasi produk bukan hanya untuk produk olahan pangan. Umbi bengkoang sangat potensial dijadikan produk kecantikan dalam bentuk bedak dingin. Bedak dingin biasanya diproduksi dari umbi bengkoang yang sudah tua (umur panen 5-5.5 bulan). Lewat pengabdian masyarakat ini di sosialisasikan dan coba diproduksi bedak dingin bengkoang yang berasal dari umbi bengkoang afkir yang tidak dapat dijual lagi dalam bentuk segarnya karena telah mengalami penurunan kualitas untuk konsumsi segar. Diversifikasi umbi bengkoang afkir ini diharapkan dapat mempertahankan dan juga meningkatkan pendapatan petani bengkoang dalam kelompok tani mitra.

Biasanya untuk konsumsi langsung biasanya bengkoang (gajah) umur 3-4 bulan dipanen, apabila umurnya lebih tua maka kandungan seratnya menjadi tinggi dan pati yang terbentuk jadi lebih banyak serta umbi jadi lebih keras sehingga tidak sesuai lagi untuk dikonsumsi langsung. Bengkoang petani yang cukup tua dan terlambat panen dapat dimanfaatkan lebih lanjut dimana bisa diolah terutama diambil patinya sebagai bahan kosmetik yaitu bedak dingin

Diversifikasi produk biasanya menyebabkan terjadi perubahan bentuk dari bahan baku menjadi produk  $\frac{1}{2}$  jadi ataupun produk jadi. Produk diversifikasi bengkoang dapat meningkatkan umur simpan yang akan memberikan nilai tambah lebih tinggi bagi pekerja dikomoditi ini. Peningkatan nilai tambah akan meningkatkan pendapatan dari petani atau pekerja dikomoditi bengkoang ini. Sa'id dan Intan (2000) menyatakan, nilai tambah agroindustri adalah nilai yang tercipta dari kegiatan mengubah *input* pertanian menjadi produk pertanian atau yang tercipta dari kegiatan mengolah hasil pertanian menjadi produk akhir. Bentuk diversifikasi produk bengkoang ini tergantung dari kandungan dan kondisi fisiologis bengkoang itu sendiri.

Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat tahun 2015 pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin ini (Asben *et al*, 2015), terlihat adanya keinginan dan potensi untuk melakukan pengembangan usaha bengkoang dengan melakukan proses pengolahan umbi menjadi bedak dingin bengkoang. Hal ini terutama dalam mengoptimalkan umbi bengkuang, dimana bengkoang yang tidak terjual (afkir) dan jika digunakan untuk produk pangan bengkoang olahan dirasakan kurang baik. Dengan dengan diversifikasi produk bedak dingin ini hasil budidaya bengkoang kelompok mitra tetap memberikan hasil yang optimal. Keadaan ini lebih lanjut akan mendorong peningkatan pendapatan mereka.

Pelatihan dan bimbingan dalam transfer pengetahuan untuk melakukan pengolahan bengkoang terutama dalam memproduksi bedak dingin bengkoang untuk kecantikan telah dilakukan. Anggota KWT berkat yakin telah memahami cara pengolahan bedak dingin bengkoang yang agak berbeda sedikit dalam prosedurnya jika menggunakan bengkuang tua atau segar. Pelatihan ini belum dapat mencatat perubahan dalam peningkatan pendapatan anggota KWT yang menanam bengkoang, karenasewaktu pelaporan dibuat pelatihan baru selesai kurang lebih 2 minggu. Anggota KWT berkat yakin mempunyai keinginan kuat dalam mendiversifikasi komoditi begnkuang afkirnya jadi bedak dingin.

## **1.2. Tujuan Kegiatan**

Tujuan kegiatan adalah sebagai berikut:

Secara umum adalah untuk meningkatkan pemahaman dan pendapatan kelompok wanita tani berkat yakin dengan pengetahuan pengolahan benkoang dalam bentuk produk bedak dingin.

Secara khusus tujuan kegiatan pengabdian ini adalah ;

1. Mengetahui karakteristik bedak dingin bengkoang afkir
2. Memperkenalkan / transfer pengetahuan proses pengolahan bengkoang afkir menjadi bedak dingin.
3. Membimbing mitra untuk dapat dan mampu melakukan proses pembuatan bedak dingin bengkoang afkir yang baik dan tahan lama.

## **BAB II. TARGET DAN LUARAN**

Target dari kegiatan pengabdian pada kelompok Wanita Tani Berkat yakin ini adalah :

1. Meningkatkan nilai tambah bengkoang dalam bentuk produk bedak dingin dengan mencoba memanfaatkan bengkoang afkir
2. Mitra mengetahui cara pembuatan bedak dingin bengkoang afkir.
3. Mitra mampu membuat bedak dingin bengkoang (dan bengkoang afkir).
4. Produk diversifikasi bengkoang mitra dapat dijual secara komersial dan dapat dijadikan buah tangan.

Luaran dari pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Pemahaman, wawasan dan ketrampilan mitra bertambah dan berkembang serta mampu membuat produk bedak dingin bengkoang.
2. Mitra (kelompok wanita tani) mempunyai kemampuan dalam mempertahankan kualitas dan umur simpan produk olahan bedak dingin bengkoang.
3. Bahan pembelajaran dan pelatihan bagi mahasiswa yang mengikuti kegiatan pengabdian ini.
4. Bahan kelengkapan untuk bahan ajar mata kuliah terkait.
5. Jasa pembimbingan dan pendampingan pada kelompok mitra
6. Artikel pengabdian masyarakat pada urnal pengabdian

## BAB III. METODOLOGI KEGIATAN

### 3.1. Waktu dan Tempat

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan pada KWT Berkat Yakin sebagai mitra, yang berlokasi di Korong Olo Bangau Nagari Ketaping, Kecamatan Batang Anai Kabupaten Padang Pariaman. Kegiatan dilaksanakan selama kurang lebih 3 bulan (2 bulan tahapan penelitian bengkoang afkir).

### 3.2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian yang akan dilakukan dibagi atas tahap-tahap sebagai berikut:

1. Produksi (pengujian) bedak dingin bengkoang di laboratorium dengan menggunakan 3 jenis bahan baku yaitu :
  - (A) Bengkoang konsumsi;
  - (B) Bengkoang afkir; dan
  - (C) Bengkoang lewat panen (usia 5-5.5 bln)

Bengkoang afkir adalah bengkoang mitra yang tidak dapat terjual untuk konsumsi segar dan kurang layak untuk produk olahan pangan bengkoang.

Proses produksi bengkoang ini dengan menggunakan aroma wewangian (Rose). Proses penelitian dilakukan dengan 3 kali ulangan.

Adapun proses secara umum pembuatan bedak dingin mengikuti metode Rukmana dan Yudirahman (2014). Dari pembuatan bedak dingin akan diamati : Rendemen; kehalusan bedak (mesh) ; derajat keputihan, pH (AOAC, 1995) dan uji organoleptik (Setyaningsih *et al*, 2010).

2. Kontak awal tentang potensi bengkoang afkir yang dapat diolah jadi bedak dingin yang akan dilakukan pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin. Tahap awal kegiatan ini untuk penyusunan jadwal pelatihan dan pemberian arahan tentang proses kegiatan pelatihan.
3. Penyampaian dan introduksi teknologi pembuatan bedak dingin bengkoang afkir. Kegiatan diikuti demonstrasi dan pelatihan pengolahan bengkoang menjadi produk bedak dingin. Kelompok wanita tani Berkat Yakin diperkenalkan cara pengolahan bengkoang afkir menjadi produk bedak dingin

dengan memperhatikan faktor pemilihan bengkoang afkir yang layak dimana akan mempengaruhi mutu dan lama penyimpanan bedak dingin bengkoang.

Penyampaian informasi (introduksi teknologi), demonstrasi dan pelatihan pembuatan produk dilakukan dilokasi tempat Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin sebagai mitra berada.

#### **BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

Dalam pengabdian pada kelompok mitra ini, personil dari perguruan tinggi mempunyai kemampuan yang cukup dan layak dalam memberikan informasi dan pengetahuan tentang pengolahan produk dari bengkoang. Hal ini didasari tim pengabdian berasal dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan juga didukung oleh bidang keahlian yang mendukung pada masing-masing personil.

Bidang keahlian tim pelaksana pengabdian meliputi : 1. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian dan Mikrobiologi Pangan, 2. Bidang Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian, 3. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (Produk mengandung pati), dan 4. Bidang Teknologi Industri Pertanian. Tim pelaksana pengabdian tergabung dalam Program Studi Teknolohi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Pada tahun sebelumnya tim pelaksana pengabdian juga telah memberikan atau mengintroduksi dan melakukan pelatihan tentang berbagai variasi produk bengkoang sebagai produk pangan. Kegiatan dilakukan pada tahun 2015 lewat program pengabdian masyarakat kompetitif program studi dengan judul "Pelatihan Pengolahan Benkoang (*Pachyrrhizus erosus*) Pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman

#### **BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **6.1. Hasil Penelitian dan Produksi Bedak Dingin Bengkoang**

Hasil penelitian awal dan produksi bedak dingin bengkoang yang dibuat dari bengkoang afkir dibandingkan dengan bengkoang segar dan bengkoang tua , dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2. berikut ini

Tabel 1. Hasil Pengujian Terhadap Beberapa Keadaan Bengkoang dan Patinya.

Bahan	Pengamatan			
	Kadar Air (%)	Pati (%)	Rendemen (%)	Kondisi umbi
Bengkoang				
-Segar	85-90	7.91	2.098	Segar, warna putih Keriput, berjamur. Coklat tua Agak keras, liat, coklat muda
-Afkir	70-80	7.10 -14.48	2.291	
-Tua	80-85	-	1.96	

Cat : KA Pati bengkoang 10% ; (-) tidak dianalisis

Tabel 2. Pengamatan Karakteristik dan Kesukaan Bedak Dingin Bengkoang

No.	Parameter Uji	Kandungan /Penilaian		
		Bengkoang Segar	Bengkoang afkir	Bengkoang Tua
1	pH	5.7	5.3	5.5
2	Derajat putih (L*)	92.66	92.36	92.87
3	Jumlah mikroba (ALT) **	$5.2 \times 10^3$	$1.4 \times 10^4$	$9.5 \times 10^3$
4	Iritasi (setelah pemakaian)	- (terasa dingin, segar)	- (terasa dingin, segar)	- (terasa dingin dan segar/
5	Uji Organoleptik ***	4.47	3.93	3.67

Cat : \* Pengujian menggunakan hunter lab (colorimetric), semakin tinggi nilai L makin putih

\*\* Pati bengkoang tidak disterilisasi

\*\*\* Rata-rata dari aroma, warna, tekstur (5 =sangat suka, 4= suka, 3 = biasa

Pada Tabel 1. dan 2. dapat diketahui bahwa karakteristik bedak dingin bengkoang afkir tidak jauh berbeda dari bedak dingin bengkoang segar dan bengkoang tua. Secara keseluruhan terlihat bahwa pH, derajat putih dan kesukaan konsumen untuk bedak dingin bengkoang afkir lebih rendah dari bedak dingin bengkoang segar dan bengkoang tua, tapi dalam batasan yang dapat diterima (suka). Dari uji iritasi tidak memberikan pengaruh terhadap perubahan kesehatan kulit, terasa dingin dan menyegarkan.

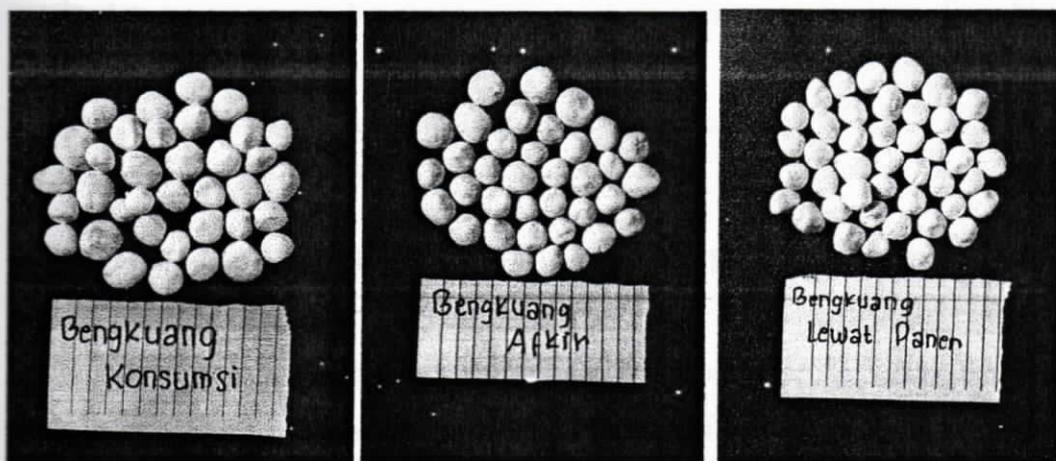
Pada pengamatan rendemen, kandungan pati dan kadar air pada umbi, nilai bengkoang afkir lebih baik. Dimana untuk kadar pati dan rendemen pati bengkoang afkir lebih tinggi dari yang lain. Hal ini menyatakan pada berat yang sama produk bedak dingin bengkoang yang didapatkan kan lebih banyak. Hal ini disebabkan kadar air bengkoang afkir yang lebih rendah.

Pada penilaian kandungan mikroba, bedak dingin bengkong afkir lebih tinggi dari bedak dingin asal bengkong segar dan bengkong tua. Jumlah ini bedlummpengaruhi kesehatan kulit pemakainya, hal ini diketahui dari uji iritasi yang negative. Terdapatnya sejumlah mikroba pada bedak dingin karena proses pengolahan tidak menggunakan tepung pati bengkong yang disterilisasi. Jika dilakukan sterilisasi jumlah mikroba sangat berkurang dan cenderung tidak ada. Mikroba berpengaruh dalam penyimpanan bedak dingin dalam jangka waktu tertentu. Jika terdapat sejumlah mikroba pada produk sedangkan KA produk cukup tinggi, maka produk akan cepat mengalami kerusakan. Pada bedak dingin akan dapat ditumbuhi jamur yang diperlihatkan warna bedak yang hijau atau mencoklat. Kondisi yang sama dapat dijumpai pada penyimpana tepung pati bengkong yang mempunyai KA diatas 10% dengan adanya sejumlah mikroba tertentu.

Berikut disajikan gambar bentuk bengkong afkir yang diteliti dan bedak dingin yang dihasilkan dari 3 jenis bengkong :



Gambar 1. Bentuk tampilan bengkong afkir



Gambar 2. Produk bedak dingin dari 3 kondisi bengkong

## **5.2. Penyuluhan dan Demontrasi / Pelatihan Pembuatan Bedak Dingin Bengkoang Afkir Pada kelompok Wanita Tani Berkat Yakin**

Kegiatan penyuluhan dan demontrasi pelatihan pembuatan produk bengkoang serta cara pengemasan dilakukan pada hari Rabu tanggal 23 November 2016. Tim pengabdian hadir dengan jumlah 10 orang, yaitu 5 orang dosen dan 5 orang mahasiswa/i dan 1 orang. Anggota KWT Berkat Yakin yang hadir hampir 90% yaitu sekitar 26 orang (daftar hadir) terlampir. Disamping itu pada pertemuan ini dihadiri Ibu Syamsiwarnis, SP sebagai PPL Ketaping Kec dan 2 orang rekan PPL Batang Anai. KWT Berkat yakin ini aktif melakukan aktifitas dan kegiatan dibawah PPL ibu Syamsiwarnis, SP.

Dalam penyampai dan sambutan dari PPL pendamping dan Ketua Kelompok disampaikan bahwa KWT ini aktif melakukan pertemuan setiap minggu pada hari rabu. Kegiatan KWT dibidang pengolahan tanaman pertanian termasuk dalam kegiatan pembibitan. Bibit yang dihasilkan dijual kelompok untuk sebagian disimpan sebagai kas kelompok. Di wilayah Ketaping- termasuk wilayah KWT Berkat Yakin- ada kurang lebih 20 Ha pertanaman bengkoang, dimana luas tanam bengkoang kelompok ada 2 Ha. Menurut anggota KWT sering ditemui jika bengkoang sudah tidak terjual dalam 7 hari mutunya sudah turun untuk dikomsumsi segar, dan minat konsumen untuk membeli sudah turun sehingga cenderung nilai jualnya sudah sangat berkurang. Untuk mengantisipasi hal ini dilakukan pengolahan jadi bedak tapi tidak mempunyai mutu bagus dan mudah rusak.

Dalam pertemuan ini kegiatan pengabdian dilakukan 2 sesi, yaitu: 1) penyampain materi penyuluhan dan diskusi; dan 2) demontrasi dan pelatihan pembuatan bedak dingin bengkoang afkir. Pada pertemuan ini juga diserahkan alat penghancur umbi bengkaung menjadi bentuk yang lebih halus sebelum diekstrak patinya, yaitu berupa *blender* merek panasonik dari tim pengabdian masyarakat kepada ketua kelompok KWT.

### **5.2.1. Penyuluhan dan Introduksi Proses Produksi Bedak Dingin Bengkoang Afkir**

Penyuluhan dan demontrasi produk olahan ini dapat dilakukan dengan baik. Penyuluhan dilakukan dengan penyampaian informasi tentang : 1) potensi bengkoang afkir menjadi bedak dingin; 2) faktor yang perlu diperhatikan dalam pemilihan

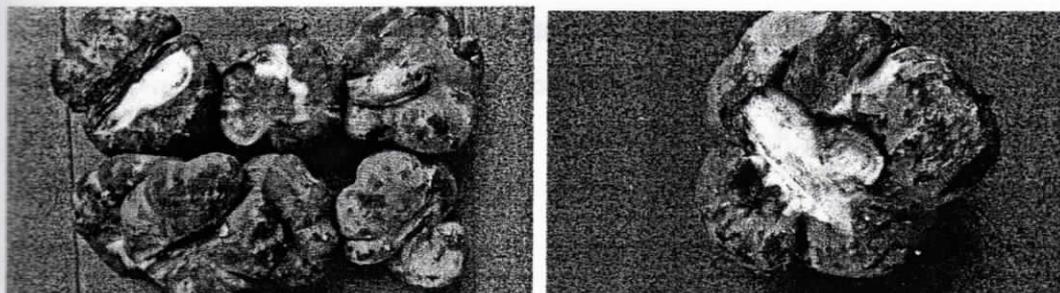
bengkoang afkir yang akan digunakan ; dan 3) faktor yang perlu diperhatikan sehingga bedak dingin bisa disimpan lama. Pada kesempatan ini juga di kenalkan tentang produk bedak tabur bengkoang. Penjelasan disampaikan oleh ketua tim pengabdian masyarakat. Setelah penyuluhan dan penjelasan pengolahan bedang dingin bengkoang afkir dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk bedak dingin bengkoang.. Demonstrasi pembuatan produk bengkoang dilakukan oleh mahasiswa/I yang diikuti oleh anggota kelompok.

Dalam penjelasan awal perihal potensi bengkoang afkir jadi bedak, disampaikan bahwa umumnya bengkoang afkir yang dijumpai adalah bengkoang yang tidak terjual setelah beberapa hari di jajakan. Umumnya kadar air bengkoang ini turun sehingga kandungan patinya jadi meningkat (tinggi) (sesuai penelitian awal di laboratorium). Bengkoang yang tidak terlalu rusak dapat diolah jadi bedak dingin. Produktivitas bengkoang di kecamatan Batang Anai cukup tinggi dimana iklim dan kondisi pertanaman untuk benkoang sangat mendukung, dan juga wilayah ini berbatasan dengan kota Padang yang dikenal sebagai kota bengkoang. Benkoang kota Padang dikeanl sebgai bengkaoang dengan variates yang terbaik di Indonesia.

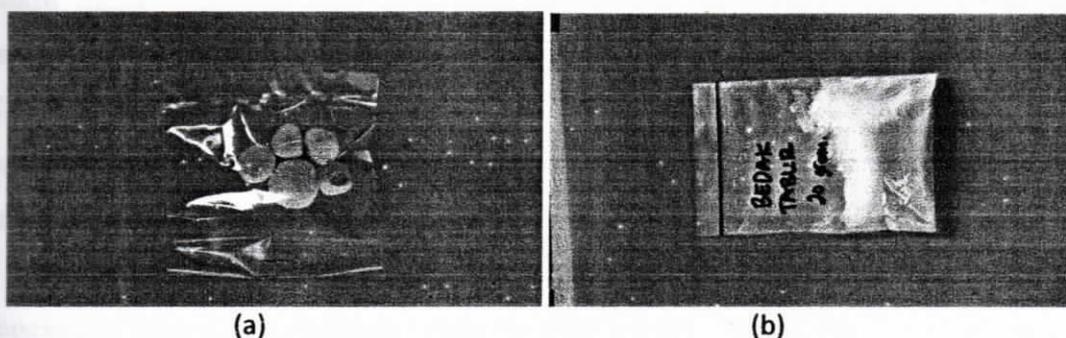
Lebih lanjut disampaikan bahwa pemilihan bengkoang afkir jadi bahan baku bedak dingin haruslah memperhatikan tidak kerusakan bengkoang yang ditandai dengan semakin banyaknya ditemui mikroba (jamur atau cendawan) di umbi yang afkir. Jika terlalu rusak tidak dipakai, dan yang kerusakanya/pertumbuhan jamur nya masih ditolerir akan dipakai dengan membuang bagian yang rusak. Berikutnya perlu diketahui kadar air awalnya dimana akan menentukan jumlah pati yang akan didapat. Pada umumnya dijumpai bengkoang afkir mengandung air relatif lebih rendah sehingga pati menjadi lebih banyak (sesuai penelitian sebelumnya).

Dalam menjaga mutu dan lama waktu penyimpanan bedak dingin bengkoang afkir, dalam pengolahan dilakukan 2 kali pencucian dan terakhir sterilisasi tepung bengkoang dengan menggunakan oven pada suhu 100 °C selama 30 menit. Hal ini sesuai urutan proses pengolahannya, yaitu sortir umbi bengkoang afkhir, pembuangan bagian yang rusak, pencucian I, pengupasan, pencucian II, pamarutan, pembuburan, pemerasan, pengendapan pati, pemanenan pati, pengeringan (10%), penepungan, dan pengayakan. Langkah terakhir adalah sterilisasi tepung bengkoang. Prosedur seperti yang sampaikan pada bahan pengabdian (terlampir).

Pada penyampaian teknologi pengolahan bedak dingin bengkoang afkir diperlihatkan contoh bengkoang afkir, produk bedak bengkoang afkir, dan produk bedak tabur seperti Gambar 3. dan 4 berikut ini.



Gambar 3. Contoh bengkoang afkir yang digunakan untuk pembuatan bedak dingin dalam pelatihan



Gambar 4. Produk bedak dingin bengkoang afkir (a) dan bedak tabur bengkoang (b)

### 5.2.2. Pengenalan Produk Bedak Tabur Bengkoang

Dalam kegiatan penyuluhan dan penyampaian informasi teknologi pembuatan produk bedak dingin bengkoang afkir ini, juga diperkenalkan bentuk olahan bedak bengkoang lainnya yaitu bedak tabur bengkoang (Gambar 4 (b)). Bedak tabur bengkoang diperkenal untuk sebagai pemahaman tentang variasi bedak yang bisa dihasilkan dari pati bengkoang (termasuk bengkoang afkir). Pada kesempatan ini hanya disampaikan pengertian bedak tabur dan cara pembuatan (terlampir bersama bahan pengabdian, Lampiran 1). Melihat antusiasme peserta, proses pembuatan bedak tabur bengkoang ini (dan jenis bedak lainnya seperti masker bengkoang) perlu untuk dilakukan pelatihan dan demontrasinya untuk masa yang akan datang. Semoga ada pendanaan yang cukup dalam penyampaian teknologi pengolahan bedak tabur ini nantinya.

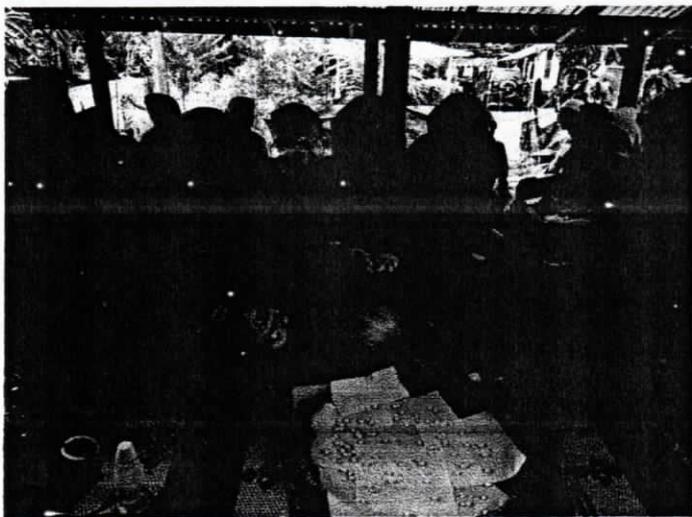
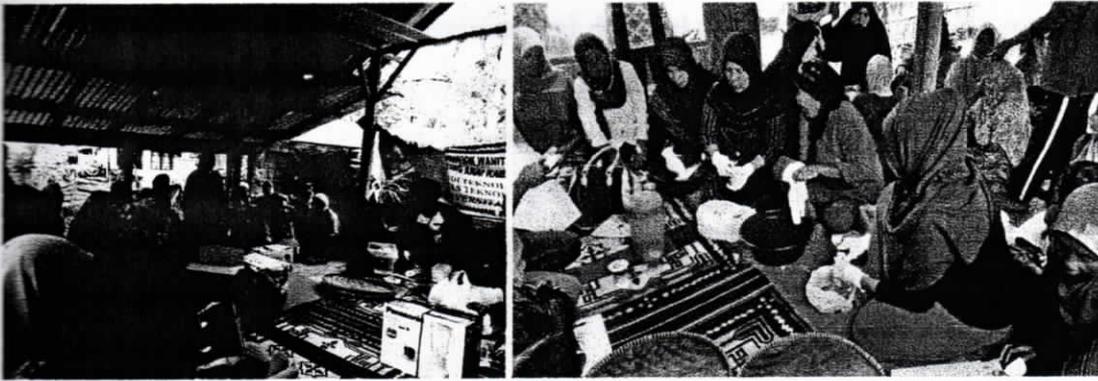
### 5.2.3. Demonstrasi dan Pelatihan Pembuatan Bedak Dingin Bengkoang Afkir

Demonstrasi dilakukan oleh mahasiswa/I, dan diikuti oleh ibu-ibu anggota kelompok dengan antusias. Seluruh bahan baku dan bahan penunjang serta alat pengolahan disediakan oleh tim pengabdian masyarakat. Demonstrasi dan pelatihan disampaikan secara bertahap dimana setiap tahapan proses tim pengabdian telah menyediakan bentuk produk antara olahan jadinya. Bahan produk antara yang disediakan meliputi 1) penyediaan bengkoang afkir yang akan diolah, 2) penyediaan pati bengkoang hasil ekstraksi yang sudah dikeringkan, dan 3) penyediaan produk bedak dingin bengkoang afkir yang telah jadi. Penyediaan produk antara dan produk akhir ini membantu dalam pelatihan karena jika diikuti prosedur secara berurutan akan sangat lama. Proses ekstraksi perlu waktu untuk pengendapan, pengeringan pati bengkoang memerlukan waktu untuk mencapai KA 10%, dan pencetakan serta pengeringan bedak dingin bengkoang perlu waktu untuk sampai jadi bedak dingin yang telah kering (KA kecil 10%). Penyediaan produk antara dan produk akhir bedak dingin bengkoang memudahkan anggota kelompok untuk memahami dan menguasai proses pembuatan bedak dingin ini dengan baik.

Adapun tahapan proses demonstrasi dan pelatihan pembuatan bedak dingin bengkoang afkir ini dapat dilihat pada Gambar 5 dan 6 berikut ini.



Gambar 5. Persiapan sebelum demonstrasi /pelatihan pembuatan bedak dingin



Gambar 6. Proses demontrasi dan pelatihan pembuatan bedak dingin bengkoang afkir pada KWT Berkat yakin

Pada akhir kegiatan pengabdian ini diserahkan blender merek panasonik oleh salah satu anggota tim pengabdian yang diterima oleh ketua kelompok, serta dilanjutkan dengan foto bersama antara tim pengabdian dengan anggota KWT Berkat Yakin beserta PPL setempat, seperti yang terlihat pada Gambar 7 dan 8 berikut.



Gambar 7. Penyerahan Blender untuk pengolahan bedak dingin oleh anggota tim pengabdian FATETA kepada ketua KWT (Bu yuliwarnis) dan disaksikan PPL (Ibu Syamsiwarnis, SP)



Gambar 8. Foto bersama tim pengabdian masyarakat FATETA UNAND dengan anggota KWT Berkat Yakit didampingi oleh PPL setempat

Pada kegiatan yang dilakuakn terlihat anggota KWT Berkat yakin sangat antusias mengikuti kegiatan ini, dsn berharap akan ada kegiatan lanjutan yang sama termasuk introdusir variasi produk bedak bengkang lainnya.

## BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

1. Bengkoang afkir (sisa yang tidak terjual) mempunyai potensi dan dapat serta aman untuk dijadikan bedak dingin.
2. Hasil penelitian (pengujian) bedak dingin bengkoang afkir memberikan hasil yang hampir sama dengan bedak dingin menggunakan bengkoang segar ataupun bengkoang yang panen tua (5-5.5 bln). Pati bengkoang afkir lebih tinggi dari bengkoang segar dan kadar air yang lebih rendah.
3. Anggota KWT Berkat Yakin dapat memahami dan mampu membuat bedak dingin bengkoang afkir yang baik untuk dapat disimpan dalam waktu yang lama.
4. Anggota KWT Berkat Yakin mempunyai keinginan yang kuat untuk dapat menguasai pengolahan bengkoang untuk dijadikan produk kosmetik lainnya (variasi bedak dari pati bengkoang)

### 6.2. Saran

Anggota KWT Berkat Yakin mempunyai antusiasme yang tinggi terhadap pengetahuan dan penguasaan variasi produk bedak bengkoang lainnya, sehingga disarankan untuk melakukan pengabdian masyarakat tentang pengolahan pati bengkoang menjadi bentuk olahan bedak bengkoang lainnya sebagai produk kosmetik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusdiayanto. 2011. Pati Bengkoang untuk Produk Kecantikan.  
<http://tapiokapati.wordpress.com/2011/03/12/pati-bengkuang-untuk-produk-kecantikan/>. (24 November 2014).
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC Int. Washintong DC.
- Asben, A. 2014. Diversifikasi Produk Bengkoang Dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah (*Added Value*). (Paper). Sampaikan dalam Diskusi Pengembangan Budidaya dan Diversifikasi Produk Bengkoang Sebagai Icon Kota Padang. Faperta-Pemko Padang dan AFTA. 26 Nov. 2014. Padang
- Asben, A., D.P. Permata., P.D. Hari dan R.M. Fiana, 2015. Pelatihan Pengolahan Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) Pada Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin

Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman. (Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat). Fak. Teknologi Pertanian. Univ. Andalas. Padang

Cantwell, M.I., G. Peiser., dan E.M. Silva. 2002. Induction of chilling injury in jicama (*Pachyrhizus erosus*) roots: changes in texture, color and phenolics. *Postharvest Biology and Technology* 25: 311–320

Noman, A.S.M., Hoque, M.A., Haque, M.M., Pervin, F., Karima, M. R. 2007. Nutritional and anti-nutritional components in *Pachyrhizus erosus* L. tuber. *J. Food Chemistry* 102: issue 4

Rukmana, R dan H. Yudirachman. 2014.. Kiat Sukses Budi Daya Bengkuang: Tanaman Multi Manfaat. Lily Publisher. Yogyakarta.

Sa'id EG, Intan AH. 2000. Menghitung nilai tambah produk agribisnis. *Komoditas* 11(19): 48.

Setyaningsih, D., Apriyantono,A dan D.K Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.

**LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Artikel Bahan Pengabdian Masyarakat**

**BAHAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT (PPM) KOMPETITIF**



**PELATIHAN PEMBUATAN BEDAK DINGIN DENGAN  
PEMANFAATAN BENGKOANG (*Pachyrrhizus erosus*) AFKIR PADA  
KELOMPOK WANITA TANI BERKAT YAKIN  
KEC. BATANG ANAI KAB. PADANG PARIAMAN**

**Oleh :**

**ALFI ASBEN  
DEIVY ANDHIKA P  
IRA DESRI RAHMI  
RISA MEUTIA FIANA**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN UNIV. ANDALAS PADANG**

**November 2016**

Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) yang merupakan tanaman famili leguminosae pada umumnya memberikan hasil dalam bentuk umbian. Umbi bengkoang merupakan bahan pangan yang dapat langsung dikonsumsi ataupun diolah menjadi bentuk lain (Asben, 2015)

Bengkoang diketahui juga mengandung bahan antioksidan. Menurut Rukmana dan Yudirahman (2014), umbi bengkoang mengandung antioksidan, termasuk didalamnya vit C, flavonoid dan saponin yang mampu mencegah kerusakan kulit oleh radikal bebas. Umbi bengkoang juga mengandung senyawa fenolik yang dapat menghambat pembentukan melanin (pigmentasi) akibat sinar ultra violet (UV) matahari dan mampu menghilangkan bekas jerawat dan pengaruh negatif kosmetik. Berdasarkan keberadaan antioksidan dan bahan flavonoid dan fenolik dalam bengkoang, maka bengkoang dapat diproses lewat pengolahan menjadi produk lainnya baik pangan fungsional maupun produk farmasi. Salah satu produk yang dapat dipromosikan dari umbi bengkoang adalah bedak dingin bengkoang untuk kecantikan.

Umbi bengkoang sangat potensial dijadikan produk kecantikan dalam bentuk bedak dingin. Bedak dingin biasanya diproduksi dari umbi bengkoang yang sudah tua (umur panen 5-5.5 bulan). Umbi bengkoang afkir yang tidak dapat dijual lagi dalam bentuk segarnya karena telah mengalami penurunan kualitas untuk konsumsi segar, dipromosikan untuk dijadikan bedak dingin (dan produk kecantikan lain) dalam diversifikasi umbi bengkoang. Diharapkan pemanfaatan bengkoang afkir ini dapat mempertahankan dan juga meningkatkan pendapatan petani bengkoang nantinya.

Bengkoang afkir adalah bengkoang yang tidak dapat terjual untuk konsumsi segar dan kurang layak untuk produk olahan pangan bengkoang. Dari pengamatan lapangan, bengkoang afkir dapat dibagi atas : (1) Bengkoang yang setelah dipanen memang memberikan tampilan yang tidak baik, berulat dan berkerut; dan (2) bengkoang yang telah melewati masa segarnya karena tidak dapat terjual untuk konsumsi pangan.

Bengkoang afkir dapat berujung ; (1) Basah berlendir karena adanya jamur dan bakteri (mikroba) yang telah tumbuh dan merusak umbi bengkoang, dan (2) Kering, kisut dan mengkerut, karena kadar airnya telah berkurang, dimana umbi terkena udara kering selama penjualan atau penyimpanan. Kebanyakan umbi bengkoang afkir yang ditemukan pada pedagang terlihat umbinya mengkerut (mengering) dan berwarna kecoklatan. Kondisi bengkoang yang mulai mengering ini menyebabkan kandungan patinya menjadi lebih tinggi jika dibandingkan dari bentuk segarnya.

Umbi yang ditumbuhi jamur atau bakteri tidak terlalu banyak ditemui karena pedagang cenderung memotong tipis permukaan bagian umbi yang tidak ada kulitnya sehingga mikroba tidak terlihat tumbuh. Jika permukaan umbi yang tidak berkulit dibiarkan maka akan ditumbuhi mikroba. Keadaan ini menggambarkan dimana kondisi segar bengkoang telah hilang sehingga tidak menarik untuk konsumsi segar dan untuk olahan pangan.

Dalam pengolahan bengkoang afkir, perlu diperhatikan: (1) kadar air bengkoang, dimana cenderung menurun sehingga kandungan pati menjadi meningkat, dan (2) Keberadaan mikroba (bakteri dan jamur), dimana jika terlalu banyak ditumbuhi mikroba ini bengkoang jadi tidak layak di olah lanjut, serta (3) Sterilisasi pati, dimana diperlukan sterilisasi kering pati bengkoang untuk menghilangkan atau membunuh mikroba yang mungkin masih terdapat setelah ekstraksi.

Bengkoang afkir yang akan diolah jadi bedak dingin (atau produk lainnya) terlebih dahulu disortir. Bengkoang yang terlalu jelek dipisahkan dimana kemungkinan telah terlalu banyak ditumbuhi oleh bakteri (berlendir) dan jamur, terlihat perubahan warna bagian umbi menjadi agak hijauan atau menghitam. Selanjutnya buah afkir yang terpilih dibersihkan, buang bagian yang rusak, selanjutnya baru di cuci. Bengkoang afkir ini bisa dilanjutkan untuk pembuatan pati bengkoang

Secara umum pembuatan pati bengkoang terdiri dari dua tahap, yakni preparasi bengkoang sebagai tahap pertama dan disusul dengan pengemasan. Pada bengkoang segar, tahap pertama, terdiri atas penimbangan, pengupasan, pencucian, pamarutan, pembuburan, pemerasan, pengendapan pati, pemanenan pati, pengeringan (10%), penepungan, dan pengayakan (Agusdiyanto, 2011). Pada pengolahan bengkoang afkir setelah proses sortasi dan pembuangan bagian bengkoang yang rusak selanjutnya dicuci baru dikupas, dan selanjutnya dicuci lagi. Tahapan selanjutnya sama dengan pengolahan bengkoang segar. Pada tahapan berikutnya dalam pembuatan pati bengkoang adalah proses sterilisasi pati dan pengemasan pati bengkoang (Agusdiyanto, 2011).

Proses sterilisasi bengkoang dapat dilakukan dengan sterilisasi udara kering, yaitu dengan menggunakan oven dengan suhu diatas 100 °C , sterilisasi dilakukan dengan memperhatikan kondisi pati, dimana jangan sampai merusak pati. Tujuannya adalah untuk membunuh mikroba yang kemungkinan masih ada pada pati.

Pati benkoang yang sudah kering dan disterilisasi selanjutnya bisa diolah jadi bedak dingin atau bentuk olahan lain seperti bendak tabur. Pada bedak dingin diperlukan tepung pati kehalusan sekitar 100 mes, sedangkan bedak tabur yang lebih halus lagi yaitu 200 mesh.

Berikut ini disampaikan prosedur pembuatan bedak dingin dan bedak tabur sebagai berikut :

#### **A. Pembuatan Bedak Dingin Bengkoang Afkir (Rukmana dan Yudirahman, 2014; modifikasi)**

Adapun cara membuat bedak dingin dari bengkoang adalah sebagai berikut:

##### **1. Persiapan alat dan bahan**

- a) Siapkan parutan, kain saring, wadah dan tempat untuk menjemur
- b) Siapkan bengkoang (dengan prosedur sortasi khusus untuk bengkoang afkir), air bersih, dan tepung beras
- c) Siapkan bahan pewangi berupa air mawar.
- d) Atau bisa menggunakan campuran :

- Bunga mawar 5 kuntum
- Bunga kenanga 5 kuntum
- Daun pandan 10 lembar
- Bunga melati setengah genggam
- Bunga cempaka setengah genggam
- Bunga sedap malam setengah genggam

## 2. Cara membuat

### a) Membuat pasta pati bengkoang

#### - Pamarutan

- Bengkoang yang telah disortasi dibuang bagian rusaknya, dicuci bersih
- Kupas umbi bengkoang hingga bersih
- Cuci dengan air bersih kemudian tiriskan
- Parut umbi bengkoang sehingga dihasilkan bubur bengkoang (pamarutan bisa dengan alat parut biasa atau dengan blender)

#### - Ekstraksi pati

- Encerkan bubur bengkoang dengan menambahkan air. Setiap 1 liter parutan ditambah dengan 1 liter air
- Aduk-aduk bubur encer tersebut kemudian saring dengan kain
- Tampung pati bengkoang dalam wadah sedangkan ampasnya dibuang
- Diamkan selama 4-5 jam hingga pati mengendap sebagai lapisan pasta
- Keringkan pasta pati bengkoang hingga kadar air 10%
- Simpan pati kering sebagai bedak tepung pati bengkoang (lakukan sterilisasi kering dengan oven suhu 100 °C selama 30 menit sebelumnya, untuk penyimpanan lama (mutu bagus). Dapt juga langsung diolah jadi bedak dingin (untuk pemakaian langsung).

### b) Membuat bedak basah

- Campurkan pati kering bengkoang dengan tepung beras. Dengan perbandingan 1:1
- Aduk campuran tersebut hingga rata
- Tambah kan air mawar hingga adonan berbentuk kalis.
- Bentuk menjadi bulatan-bulatan kemudian pipihkan dengan jari tangan. Bulatan pipih ini disebut bedak basah.

### c) Membuat campuran pengharum

- Urai kelopak bungan mawar
- iris-iris bunga kenanga dan daun pandan
- Campur potongan bunga mawar, irisan bunga kenanga, irisan daun pandan, bunga melati, bunga cempaka dan bunga sedap malam
- Aduk sampai rata. Campuran ini disebut pengharum.

Catatan: Setiap 1 kg bedak basah memerlukan memerlukan bunga mawar 5 kuntum, bunga kenanga 5 kuntum, daun pandan 10 lembar, bunga melati setengah genggam, dan bunga sedap malam setengah genggam.

- d) Pengeringan dan pemberian pengharum
  - Kering anginkan bedak basah selam 2 jam
  - Campur bedak basah dengan pengharum
  - Kering anginkan lagi campuran ini selama 2 jam
  - Jemur campuran bedak dan pengharum sampai kering
  - balik-balik beberapa kali selama pengeringan
- e) Pengemasan bedak dingin bengkoang
  - Wadahi bedak dingin bengkuang dalam kemasan menarik
  - Simpan kemasan di tempat yang kering dan sejuk
  - Pasarkan bedak basah bengkoang.

Catatan: Cara memakai bedak dingin seperti cara memakai bedak beras dan bedak lainnya. Kepingan bedak dilarutkan dalam air hingga menjadi bubur dan kemudian diulurkan, kekulit wajah, tangan dan kaki.

## **B. Pembuatan Bedak Tabur Bengkoang (Poucher, 2000, modifikasi)**

Pembuatan bedak tabur bengkoang dilakukan dengan 2 tahap, yaitu :

1. Pembuatan tepung pati bengkoang; caranya hampir sama dengan pembuatan tepung pati untuk bedak dingin dimana kehalusan 2 kali kehalusan tepung pati untuk bedak dingin yaitu 200 mesh.

Dalam penghacuran bengkoang selain diparut juga dilanjutkan dengan pemblenderan sehingga pati yang didapat makin banyak dan halus. Tepung dikeringkan sampai KA 10%, selanjutnya dihaluskan dengan ukuran 200 mesh

2. Pencampuran tepung pati bengkuang (pati kering KA 10% ) dengan bahan baku lainnya

Pada proses pencampuran ini prosesnya cukup mudah untuk dilakukan, adapun langkah-langkahnya sebagai berikut:

- a. Siapkan pati bengkuang, talk dan parfum.
- b. Campurkan bahan-bahan tersebut kedalam satu wadah.
- c. Semprotkan parfum secukupnya pada wadah terlebih dahulu.
- d. Masukkan pati bengkuang dan selanjutnya talk.
- e. Aduk-aduk bahan tersebut hingga merata.
- f. Bedak Tabur Bengkuang siap untuk digunakan

**Literture :**

## Literature :

Agusdiyanto. 2011. Pati Bengkuang untuk Produk Kecantikan.  
<http://tapiokapati.wordpress.com/2011/03/12/pati-bengkuang-untuk-produk-kecantikan/>. (24 November 2014).

Asben, A. 2015. Diversifikasi Produk Bengkuang Dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah (*Added Value*). Bahan Pengabdian Masyarakat di Kelompok Wanita Tani Berkat Yakin, Kec, Batang Anai. FATETA UNAND. Padang.

Poucher, J. 2000. Poucher's Perfumes Cosmetic and Soaps. Kluwer Academic. Publisher.USA

Rukmana, R dan H. Yudirachman. 2014.. Kiat Sukses Budi Daya Bengkuang: Tanaman Multi Manfaat. Lily Publisher. Yogyakarta.

## Lampiran 2. Dokumentasi Pengabdian



**Lampiran 3. Daftar Hadir Peserta Pelatihan Pembuatan Bedak Dingin Bengkoang**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
 UNIVERSITAS ANDALAS  
 FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
 JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
 Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163  
 Telepon : 0751-72772. Faksimile : 0751-72772  
 e-mail : ps\_thp@fateta.unand.ac.id

**DAFTAR HADIR**

Hari / Tanggal : Rabu / 03 November 2016  
 Jam : 09.30 WIB - 12.30 WIB  
 Tempat : KWT BERKAT BAKIN JORONG OLO BANGSAU  
 Acara : 1. PENYAMPAIAN MATERI PELATIHAN PENGADAPAN  
 2. DEMONSTRASI PEMBUATAN BEDAK DINGIN

No	Nama	TTD
1.	Ilhianis	[Signature]
2.	ELI kayanti	[Signature]
3.	yulinar	[Signature]
4.	Roslaini	[Signature]
5.	Nur'aini	[Signature]
6.	Sus tri wanti	[Signature]
7.	ELI	[Signature]
8.	Distri Yanti	[Signature]
9.	Zaharu	[Signature]
10.	Rubaini	[Signature]
11.	Lira	[Signature]
12.	Kartini	[Signature]
13.	Junior - sll	[Signature]
14.	Martani	[Signature]
15.	Mar dianis	[Signature]
16.	Nur baini	[Signature]
17.	LENI OKTAVIANI	[Signature]
18.	AZIZAH	[Signature]
19.	Erna Suwati	[Signature]
20.	Emi wati	[Signature]
21.	Subaini	[Signature]
22.	Junior	[Signature]
23.	ELI fianti	[Signature]
24.	Syamsi Wafri - sp	[Signature]
25.	MUR Hayati	[Signature]
26.	MARTINI	[Signature]
27.	Risa Mecha Fana	[Signature]
28.	NESWATI	[Signature]



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS ANDALAS  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

Alamat : Kampus Limau Manis Padang Kode Pos 25163

Telepon : 0751-72772, Faksimile : 0751-72772

e-mail : ps\_thp@fateta.unand.ac.id

29.	Ira Nur Rahen	
30.	Dewy Andhica P	
31.	Siti Marfuah	
32.	HUMARDAN DEPRI	
33.	Bobby Tri Rahmad	
34.	Af Asben	
35.		
36.		
37.		
38.		
39.		
40.		
41.		
42.		
43.		
44.		
45.		
46.		
47.		
48.		
49.		
50.		

Padang, 23. Nov 2016  
Ketua Kelompok

(.....Muli'ani.....)