



Pengolahan Sarabba Bubuk Instan di Desa Rossoan, Kabupaten Enrekang

Mustakim¹, Syamsinar². S, Nuristiqamah³, Reni Indra Safitri⁴, Rusmita Ulok⁵, Nurlinda⁶, Nur Indah Sari⁷, Rahmawati B⁸, Zalrabiatal Mal Muria⁹, Nur Halifah¹⁰, Wardiyanto¹¹, Pebriansa¹²,

Universitas Muhammadiyah Enrekang

¹kimchangio0@gmail.com, ²syamsinarsunandar3@gmail.com, ³nuristiqamahisti07@gmail.com,
⁴indasafitriireni@gmail.com, ⁵rusmitau@gmail.com, ⁶nurlindamahasiswa@msd@gmail.com,
⁷indahsari0311@gmail.com, ⁸rahmawatibasirvfamma@gmail.com, ⁹atulzalrabiatal@gmail.com,
¹⁰halifahnur020@gmail.com, ¹¹wardiyantopgsd@gmail.com, ¹²ansahferi88@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 24 Agustus - 3 Oktober 2020 bertempat di Leon, Desa Rossoan Kab.Enrekang, Sulawesi Selatan. Dalam program ini beberapa pelaksanaan yang dilakukan yaitu produk sarabba bubuk instan karena sebagian masyarakat Desa Rossoan bekerja sebagai penghasil gula merah dan jahe yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan sarabba bubuk. Sarabba bubuk adalah sarabba versi bubuk yang bentuknya seperti gula semut karena bentuknya mirip rumah semut yang bersarang di tanah. Sarabba bubuk memiliki banyak manfaat diantaranya yaitu mampu menjaga daya tahan tubuh, meredakan nyeri haid, mengobati flu, menghangatkan badan dan tenggorokan, serta meredakan masuk angin. Tujuan dari pembuatan produk sarabba bubuk yaitu untuk memberikan inovasi kepada masyarakat Desa Rossoan agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat melalui produk sarabba bubuk ini. Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan program yaitu metode observasi dan metode pelaksanaan atau tahapan-tahapan dalam pengelolaan sarabba bubuk.

Kata kunci: Sarabba, Bubuk, Instan, Desa Rossoan

PENDAHULUAN

Sarabba adalah salah satu kuliner khas nusantara. Cita rasa yang ditawarkan cukup menggoda. Tak ayal salah satu jenis minuman ini paling banyak diburu oleh masyarakat Indonesia. Minuman dengan cita rasa berbeda memang cukup menarik. Rasa yang enak menjadi pelengkap tersendiri. Ini menjadi nilai plus yang mana melatar belakangi orang untuk menikmati minuman ini di hari-hari biasa. Sarabba merupakan minuman khas Makassar yang diracik dari campuran jahe, santan

kelapa dan gula merah. Minuman Sarabba sudah sangat terkenal bahkan ada yang mengatakan bahwa minuman ini berasal dari arab Saudi, tetapi darimana pun asalnya minuman ini telah menjadi kuliner yang wajib dicicipi saat berkunjung ke Sulawesi Selatan. Minuman ini rasanya hangat pedas manis yang langsung terasa hangat di mulut dan tenggorokan. Aromanya yang khas dan lebih menggugah selera kita. Dengan bahan rempah-rempah yang digunakan, sarabba juga kerap dianggap sebagai salah satu jenis minuman tradisional yang baik untuk tubuh. Sarabba Paling enak dinikmati saat hujan, pagi hari atau malam hari ketika cuaca dingin.

Jahe merupakan salah satu rempah – rempah yang sangat penting. Jahe memiliki manfaat yang sangat beragam, mulai untuk bumbu masakan sampai bahan penting bagi industry obat. Jahe mempunyai bau aromatic, rasa pedas, hangat dan tidak beracun. Rimpang jahe mengandung minyak atsiri, minyak atsiri tersebut memiliki berbagai manfaat sebagai obat herbal, bumbu pelengkap, dan bahan minuman.

Gula merah adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon aren, gula merah biasanya diasosiasikan dengan segala jenis gula yang dibuat dari nira, yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon dari keluarga palma seperti kelapa, aren dan siwalan. Gula merah memiliki banyak manfaat diantaranya menurunkan berat badan, mengobati masalah menstruasi, mencegah masalah pernapasan dan manfaat lainnya.

METODE PENGABDIAN

Dalam program pembuatan bubuk sarabba instan di gunakan beberapa metode

(1). Metode Observasi

Metode ini dilakukan untuk mengumpulkan data untuk mengetahui secara langsung keadaan masyarakat, dari hasil observasi dapat diketahui produksi gula dan ketersediaan bahan baku yang memadai yaitu gula merah dan jahe.

(2). Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada saat melaksanakan program pembuatan sarabba bubuk instan adalah metode pelaksanaan yaitu mempraktikkan secara langsung proses dari pembuatan sarabba bubuk mulai dari pemilihan bahan yaitu jahe dan gula merah, pencucian, pengupasan, penghalusan dan pengolahan semua bahan. Dan penulis juga melakukan metode dokumentasi yaitu mengumpulkan foto-foto saat kegiatan berlangsung.

Adapun cara pembuatan sarabba bubuk instan yang pertama cuci jahe sampai bersih kemudian kupas dan potong-potong jahe untuk memudahkan proses penghalusan, selanjutnya

masukkan jahe dan air secukupnya kemudian blender sampai halus, hancurkan gula merah kemudian siapkan wajan dan masukan gula merah dan jahe yang sudah dihaluskan lalu masak menggunakan api sedang sambil diaduk-aduk selama kurang lebih 1 jam sampai kering dan menjadi seperti gula semut. Ayak bubuk sarabba untuk mendapatkan bubuk sarabba yang lebih halus. Simpan sarabba bubuk di tempat yang tertutup rapat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan yang bertempat di Desa Rossoan Kabupaten Enrekang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat serta meningkatkan apresiasi ide-ide kreatif untuk mengembangkan produk sarabba bubuk instan. Berikut adalah gambar proses pembuatan sarabba bubuk.



Gambar 1. Pencucian jahe dan Pengupasan jahe



Gambar 2. Penghalusan jahe (blender) dan Pencampuran jahe dan gula



Gambar 3. Pemasakan sarabba bubuk



Gambar 4. Pendinginan sarabba bubuk dan Sarabba bubuk instan



Gambar 5. Sarabba bubuk dalam kemasan dan Sarabba bubuk siap

Dalam pengabdian ini, penulis ingin mewujudkan sarabba yang mudah disajikan, penulis berusaha mengubah image sarabba yang sulit untuk dikonsumsi menjadi minuman instan. Penulis merasa lebih tepat jika menjadikan sarabba sebagai minuman kemasan. Karena minuman kemasan merupakan minuman yang sangat mudah dan sederhana untuk disajikan dan dikonsumsi, sehingga tidak merepotkan bagi para penikmatnya. Di samping itu minuman kemasan juga merupakan minuman yang sangat laku dipasaran, sehingga dapat dijadikan sebagai sesuatu yang dapat meningkatkan perekonomian.

Adapun tata cara dalam pembuatan sarabba bubuk instan yaitu siapkan segala alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan sarabba tradisional karena alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sarabba bubuk instan sama dengan yang digunakan dalam pembuatan sarabba tradisional. Kemudian kupas dan cuci jahe dengan air hingga bersih kemudian hancurkan jahe menggunakan blender untuk menghasilkan hasil yang optimal. Setelah halus masukkan kedalam wajan kemudian masukkan gula merah lalu masak dan aduk hingga merata. Masak dan aduk campuran bahan tersebut sampai menyerupai dodol (lebih kental akan jauh lebih baik). Setelah campuran bahan tersebut menyerupai dodol, matikan kompor. Selanjutnya dinginkan sarabba yang telah mengental sambil diaduk terus hingga menjadi bubuk. Masukkan sarabba bubuk dalam kemasan dan sarabba bubuk instan siap untuk di pasarkan.

Salah satu upaya untuk meningkatkan eksistensi sarabba tersebut adalah dengan mengolahnya menjadi minuman yang mudah dikonsumsi dan tidak merepotkan seperti membuatnya dalam bentuk kemasan (Sarabba bubuk instan). Adapun keunggulan dari sarabba bubuk instan yaitu:

- Sarabba bubuk instan jauh lebih awet dibanding sarabba biasa
- Sarabba bubuk instan lebih praktis dibanding sarabba biasa
- Sarabba bubuk instan lebih menarik dibanding sarabba biasa
- Sarabba bubuk instan lebih mudah dipasarkan dibanding sarabba biasa
- Sarabba bubuk instan mempunyai daya tarik tersendiri dilihat dari segi bentuk (kemasan) sarabba bubuk instan lebih mampu menarik perhatian konsumen.

Sarabba bubuk instan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Sarabba bubuk instan terbuat dari bahan-bahan yang memiliki kandungan nilai gizi yang baik, sehingga sarabba bubuk yang dihasilkan memiliki kandungan yang baik pula. Adapun manfaat dari sarabba bubuk instan yaitu:

- Sarabba bubuk instan mampu menjaga daya tahan tubuh,
- Sarabba bubuk instan dapat meredakan nyeri haid,
- Sarabba bubuk instan dapat mengobati flu,
- Sarabba bubuk instan mampu menghangatkan badan dan tenggorokan,
- Sarabba bubuk instan mampu meredakan masuk angin.

KESIMPULAN

Sarabba bubuk instan adalah sarabba versi bubuk yang bentuknya seperti gula semut karena bentuknya mirip rumah semut yang bersarang di tanah. Sarabba bubuk instan memiliki banyak manfaat diantaranya yaitu mampu menjaga daya tahan tubuh, meredakan nyeri haid, mengobati flu, menghangatkan badan dan tenggorokan, serta meredakan masuk angin. Tujuan dari pembuatan

sarabba bubuk sebagai salah satu produk dari program PKM ini yaitu untuk memberikan inovasi kepada masyarakat Desa Rossoan agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat melalui produk sarabba bubuk ini. Adapun kelebihan dari sarabba bubuk yang kami buat yaitu praktis di bawa kemana saja, tidak membutuhkan waktu lama dalam proses penyajiannya dan tidak menggunakan bahan pengawet.

SARAN

Dari pelaksanaan program yang telah kami jalankan, maka adapun saran yang kami berikan antara lain:

(1). Masyarakat

- a. Diperlukan kerja sama antar masyarakat dengan berbagai pihak terkait dengan produk yang telah dibuat
- b. Masyarakat harus lebih giat dan berusaha dalam meningkatkan kesejahteraan hidup keluarga dengan mengembangkan produk sarabba bubuk instan.

(2). Pemerintah

- a. Pemerintah perlu memfasilitasi keperluan yang dibutuhkan oleh masyarakat dalam proses pembuatan sarabba bubuk instan.
- b. Pemerintah juga harus memberikan sumbangsi besar dalam mengembangkan potensi yang dimiliki oleh masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Kumparan.com. (2020, 17 September). Bubuk Minuman Instan: Pengertian, Kelebihan Kekurangan, dan Jenis-Jenisnya. Diakses pada 1 November 2020, dari <https://kumparan.com/slamet-purwanto-1552926522852079270/bubuk-minuman-instan-pengertian-kelebihan-kekurangan-dan-jenis-jenisnya-1uDTBbRzDio>
- Mustakim, M., & Elihami, E. (2020). Understanding Indonesia Language And Culture At Longqi Elementary School Tainan–Taiwan Roc. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 1(1), 54-61.
- Mustakim, M., Musdalifah, M., & Elihami, E. (2020). Teaching Indonesia Language For Kun Shan University Students And Volunteering For Campus Guests From Indonesian Universities Tainan–Taiwan Roc. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 1(1), 42-53.
- Riskawal1004.blogspot.com. (2013, 24 Mei). Karya tulis 'analisis pembuatan sarabba instan dalam kerangka inovasi kuliner daerah Bulukumba'. Diakses pada 3 November 2020, dari <http://riskawal1004.blogspot.com/2013/05/karya-tulis-analisis-pembuatan-sarabba.html>.
- Yuventia, Amelia. 2012. Uji organoleptik sarabba instan dengan organoleptik peesentase yang berbeda antara susu dan santan. Malang.