
**Pemanfaatan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai
Sarabba Instan di Desa Marawi Kabupaten Pinrang**

**Shabran Hadiq^{1*}, Washliaty Sirajuddin², Dewi Lidiawati³, Rahmasiah⁴,
Fitriana Bunyanis⁵, Wahyuni L. Ode⁶, Reny Anggriany Hakim⁷**

^{1,2,3,4} Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Farmasi, ITKeS Muhammadiyah Sidrap
^{5,6,7} Program Studi Diploma Tiga Farmasi, Fakultas Farmasi, ITKeS Muhammadiyah Sidrap
shabranhadiq@itkesmusidrap.ac.id

*corresponding author

Tanggal Terbit: 30 Juni 2024

ABSTRAK

Minumana tradisional *Sarabba* merupakan minuman khas Sulawesi selatan yang terbuat dari jahe dengan campuran santan, gula aren, dan berbagai bahan lainnya sesuai kebutuhan untuk daya tahan tubuh. Minuman ini hanya dibuat pada waktu-waktu tertentu saja dan prosesnya akan membuang waktu yang lama jika dilakukan berkali-kali. Tujuan pengabdian ini untuk mengsosialisasikan sediaan *Sarabba* Instan yang sudah dalam bentuk serbuk sehingga lebih mudah dan lebih cepat pada saat pembuatan. Selain itu, dari segi biaya lebih ekonomis, bahkan dapat dijadikan sebagai inovasi kepada masyarakat untuk menciptakan peluang bisnis. Kegiatan ini dilakukan di Desa Marawi Kabupaten Pinrang, oleh Tim Pengabdian Program Studi Farmasi, ITKeS Muhammadiyah Sidrap. Setelah dilakukan Uji Kesukaan oleh 55 orang peserta, hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat menyukai sediaan Minuman Tradisional *Sarabba* Instan tersebut. Sehingga, dapat disimpulkan bahwa minuman tersebut dapat diterima oleh masyarakat dengan baik.

Kata Kunci: Sarabba, Jahe, Minuman Tradisional, Desa Marawi

ABSTRACT

Sarabba traditional drink is a typical drink of South Sulawesi made from ginger with a mixture of coconut milk, palm sugar, and various other ingredients as needed for immunity. This drink is only made at certain times and the process will waste a long time if done many times. The purpose of this service is to socialize Instant Sarabba preparations that are already in powder form so that it is easier and faster at the time of manufacture. In addition, in terms of cost, it is more economical, and can even be used as an innovation for the community to create business opportunities. This activity was carried out in Marawi Village, Pinrang Regency, by the Pharmacy Study Program Service Team, ITKeS Muhammadiyah Sidrap. After a Taste Test was carried out by 55 participants, the results of this activity showed that the community liked the preparation of the Instant Sarabba Traditional Drink. So, it can be concluded that the drink can be well received by the community.

Keywords: Sarabba, Ginger, Traditional Drinks, Marawi Village



PENDAHULUAN

Obat tradisional ialah bahan atau ramuan bahan yang berasal dari tumbuhan, hewan, mineral, sediaan sarian (*galenik*) atau campuran dari bahan tersebut, yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman. Obat tradisional Indonesia atau obat asli Indonesia yang lebih dikenal dengan nama jamu, umumnya campuran obat herbal, yaitu obat yang berasal dari tanaman. Bagian tanaman yang digunakan dapat berupa akar, batang, daun, umbi atau mungkin juga seluruh bagian tanaman (R. Hedi, 2017).

Olahan tradisional adalah suatu produk atau minuman asli khas daerah tertentu dimana proses pengolahannya sangat dikuasai oleh masyarakat di daerah tersebut, serta cita rasa sangat sesuai dengan masyarakat setempat karena proses pengolahan serta cita rasanya sangat identik dengan masyarakat tersebut bahkan minuman tersebut bisa dijadikan tolak ukur ciri khas daerah tersebut. Proses pengolahan minuman serbuk jahe instan menggunakan metode rekristalisasi. Air perasan jahe, gula, dan bahan-bahan lain dipanaskan bersama sampai menjadi padat membentuk kristal. Kemudian dihaluskan dan diayak hingga diperoleh serbuk minuman jahe instan yang siap dikemas (Srihidayati, 2021).

Minuman tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia secara turun temurun serta dikonsumsi oleh masyarakat tertentu menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah-rempah, buah-buahan, atau hasil dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas suatu daerah dengan cita rasa tertentu. Contohnya wedang jahe biasanya dibuat dengan tambahan berbagai rempah. Minuman ini dapat disajikan dalam bentuk cair maupun serbuk. Minuman tradisional tersebut secara empiris dapat digunakan untuk mengobati berbagai macam penyakit sehingga termasuk pangan fungsional (Nur Itihadah, Abubakar, 2020).

Pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale*) merupakan tanaman rimpang yang populer digunakan sebagai rempah-rempah dan obat. Jahe sering disajikan dalam bentuk *sarabba* (minuman yang diseduh dengan air panas dan dapat menghangatkan tubuh) saat cuaca dingin. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat meningkatkan daya tahan tubuh yang direfleksikan dalam sistem kekebalan dengan memberikan respon kekebalan *inang* (organisme yang memberikan makanan terhadap parasit) terhadap mikroba yang masuk ke tubuh (Larasati, 2021). Seiring dengan semakin majunya teknologi pengolahan pangan, maka banyak sekali kita jumpai produk-produk olahan dari rempah-rempah yang bisa kita jumpai dalam bentuk instan. Pengolahan jahe juga dapat berupa minuman bubuk instan yang merupakan *produk food* berbentuk serbuk, terbuat dari ekstrak jahe yang dikombinasi dengan rempah-rempah lain (Harahap, 2019).

Kandungan jahe secara umum memiliki kandungan zat gizi dan senyawa kimia aktif yang berfungsi preventif dan kuratif. Dari segi nutrisi, jahe mengandung kalori, karbohidrat, serat, protein, sodium, besi, potasium, magnesium, fosfor, zeng, folat, vitamin C, vitamin B6, vitamin A, riboflavin dan niacin. Beberapa senyawa kimia aktif dalam rimpang jahe yang berefek farmakologis terhadap kesehatan, antara lain: minyak atsiri dengan kandungan zat aktif *zingiberin*, *kamfena*, *lemonin*, *borneol*, *shogaol*, *sineol*, *fellandren*, *zingiberol*, *gingerol*, dan *zingeron*. Sebagai bahan obat tradisional, jahe memiliki khasiat untuk mencegah dan mengobati berbagai penyakit, seperti: impoten, batuk, pegal-pegal,

kepala pusing, rematik, sakit pinggang, masuk angin, bronchitis, nyeri lambung, nyeri otot, vertigo, mual saat hamil, osteoarthritis, gangguan sistem pencernaan, rasa sakit saat menstruasi, kadar kolesterol jahat dan trigliserida darah tinggi, kanker, sakit jantung, fungsi otak terganggu, Alzheimer, penyakit infeksi, asma, produksi air susu ibu terganggu, gairah seksual rendah, dan stamina tubuh rendah (Redi Aryanta, 2019).

Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan suatu produk yang diolah secara tradisional dengan menggunakan bahan-bahan alami kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi (Abd Basir Suwendi, 2010). Minuman tradisional jahe, atau yang biasa dikenal di masyarakat suku bugis sulawesi selatan dengan nama *Sarabba*, merupakan rimpang jahe yang diolah masih dengan proses tradisional. Sehingga pada kegiatan ini akan diperkenalkan cara pembuatan *Sarabba* instan yang lebih ekonomis dalam proses pembuatannya serta dapat memiliki nilai lebih pada masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan meliputi beberapa tahap, diantaranya tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan oleh Tim Dosen Program Studi Diploma Tiga Farmasi, ITKeS Muhammadiyah Sidrap, beserta beberapa mahasiswa yang turut membantu dalam pelaksanaan pengabdian ini. Pada tahap persiapan, tim melakukan perencanaan kegiatan dan penyusunan proposal yang akan diajukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang ada di institusi untuk mendapatkan perijinan melakukan kegiatan. Kemudian dilakukan survei lokasi serta perjanjian dan pemberitahuan untuk melakukan kegiatan di lokasi tersebut. Kegiatan dilaksanakan di Desa Marawi, Kabupaten Pinrang. Persiapan terakhir yang dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan adalah melakukan riset dan pembuatan terkait sediaan minuman tradisional jahe (*Sarabba*) instan yang akan didemonstrasikan.

Tahap selanjutnya ialah tahap pelaksanaan. Kegiatan ini dilakukan pada hari rabu, tanggal 8 November tahun 2023, pukul 09.00 WITA sampai selesai. Kegiatan ini dihadiri oleh peserta 55 orang yang merupakan warga Desa Narawi, Kabupaten Pinrang. Kegiatan dimulai dengan acara pembukaan dimana kegiatan ini dibuka langsung oleh Bapak Lurah Desa Marawi. Kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi oleh tim dosen dan selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan *sarabba* instan oleh tim mahasiswa ITKeS Muhammadiyah Sidrap. Setelah pemaparan materi dan demonstrasi produk, dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab antara tim pengabdian dengan para peserta sambil membagikan minuman *sarabba* instan untuk peserta. Kemudian, berakhirnya kegiatan ditandai dengan pembagian kuesioner kepada para peserta untuk mengukur tingkat kesukaan (hedonik) peserta terhadap sediaan *sarabba* instan.

Tahap terakhir ialah tahap evaluasi, dilakukan pengumpulan data hasil kuesioner peserta kegiatan dan dianalisis untuk mengetahui tingkat kesukaan peserta terhadap minuman tradisional *sarabba* instan. Selain itu, beberapa dokumentasi berupa catatan terkait keaktifan masyarakat saat sesi tanya jawab juga menunjukkan antusiasme mereka saat mengikuti kegiatan. Terakhir, dilakukan penyusunan laporan hasil kegiatan pengabdian tersebut untuk memenuhi luaran yang ingin dicapai berupa publikasi artikel pengabdian kepada masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan pengabdian masyarakat kali ini kami membuat sebuah produk yang terbuat dari bahan-bahan alami yang sangat mudah di jumpai dalam masyarakat, yaitu minuman tradisional *Sarabba* instan. Minuman ini mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan karena terbuat dari rempah-rempah yang memiliki segudang manfaat bagi tubuh. Tidak hanya itu, rasanya pun sangat familiar di kalangan masyarakat karena memiliki aroma rempah-rempah yang khas berpadu dengan manisnya gula aren.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini kami membuat minuman tradisional *Sarabba* instan. Kami menggunakan alat seperti kompor, wajan, saringan, baskom, pisau, sendok, blender dan timbangan. Bahan yang digunakan seperti jahe merah, kelapa tua, gula aren, susu bubuk, kayu manis, merica dan gula pasir.

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan *Sarabba* instan, pertama kami pemilihan jehe merah. Jahe merah yang digunakan kali ini adalah jahe merah yang berukuran besar agar sari jahe yang dihasilkan juga banyak. Setelah itu jahe dikupas, dipotong kecil-kecil lalu di cuci hingga bersih.

Langkah kedua adalah pemerasan sari santan dari buah kelapa. Di sini kami menggunakan kelapa yang tua agar santan yang dihasilkan juga banyak. Kami menggunakan santan sebanyak 1.000 ml lalu di blender dengan jahe merah sebanyak 2kg yang telah di cuci bersih dan di potong kecil-kecil. Setelah di blender, sari jahe merah di saring (dipisahkan dengan ampas jahe).

Langkah ketiga adalah proses pengolahan. Pada proses ini sari jahe merah tersebut dimasak hingga mendidih. Setelah itu ditambahkan gula pasir sebanyak 1 kg, gula aren sebanyak 200 gram, kayu manis 2 batang, susu bubuk 250 gram dan merica secukupnya. Di aduk hingga air pada sari jahe tersebut surut dan berbentuk karamel. Setelah berbentuk karamel, matikan kompor aduk hingga dingin dan mengeras. Setelah mengeras, sari jahe tersebut di blender hingga halus lalu di ayak agar tidak ada gumpalan caramel yang tersisa.

Langkah ke empat adalah proses pengemasan. Pada proses ini kami membuat kemasan sendiri untuk mengemas hasil dari wedang jahe (*Sarabba*) instan yang telah kami buat. Kami juga membuat label agar kemasan dan tampilan dari wedang jahe (*sarabba*) instan terlihat lebih menarik. Setelah itu kami kemas dalam sebuah plastik yang berisi 3 bungkus wedang jahe (*sarabba*) instan.



Gambar 1. Produk *Sarabba Instan*

Pada kegiatan ini, sasaran peserta adalah warga Desa Marawi, Kabupaten Pinrang yang terdiri dari kalangan yang berbeda. Uji kesukaan (hedonik) dilakukan dengan metode organoleptik yang meliputi penilaian terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Peserta diberikan kuesioner sesaat setelah peserta mencoba produk *sarabba* instan yang masih dalam bentuk bubuk. Penilaian menggunakan skala 1-5, yang dapat direntangkan dan diciutkan menurut rentang skala yang dikehendaki. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan (Sulistiyo, 2006). Skala uji yang digunakan dengan nilai 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka dan 5 = sangat suka. Data yang terkumpul dari kuesioner 55 orang peserta diolah menggunakan statistik sederhana yakni perhitungan nilai rata-rata. Pada Tabel 1 telah disajikan rata-rata hasil uji hedonik terhadap produk *Sarabba Instan*.

Tabel 1. Hasil Uji Kesukaan (Hedonik) terhadap *Sarabba Instan*

Aspek	Rata-Rata Nilai Uji Hedonik	Interpretasi Nilai Uji Hedonik
Aroma	4	Suka
Rasa	4	Suka
Tekstur	4	Suka
Warna	5	Sangat Suka

Dari tabel tersebut, dapat dilihat bahwa produk yang kami buat disukai oleh semua peserta. Aspek warna memiliki nilai yang lebih tinggi dengan interpretasi penilaian “Sangat Suka”. Itu dikarenakan warna *Sarabba Instan* saat diseduh tidak mengubah warna asli dari

Sarabba asli yang biasanya dibuat masyarakat. Sehingga, kekhasan dari minuman tersebut tidak berubah, walaupun sudah berubah bentuk menjadi bubuk dalam bentuk sediaan yang siap seduh.

Untuk aspek aroma, rasa dan tekstur sama-sama memiliki interpretasi penilaian “Suka”. Pada aspek aroma dan rasa, masyarakat tetap suka karena tidak merubah kekhasan dari minuman *sarabba* asli yang biasa mereka buat. Aromanya sangat khas jahe sehingga tidak merubah cita rasa dari minuman tersebut. Begitupun dengan rasa, masih sama dengan rasa pada minuman asli *sarabba*, ada rasa pedas, hangat dan manis dari gula aren. Untuk tekstur, serbuk *sarabba* instan yang halus membuatnya mudah larut dalam air, baik adem maupun hangat, sehingga tidak perlu menunggu lama untuk dihidangkan.

KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa *Sarabba* Instan disukai oleh masyarakat di Desa Marawi dengan nilai kesukaan rata-rata 4-5 dengan interpretasi penilaian “Suka” hingga “Sangat Suka”. Selain itu, demonstrasi dari pembuatan *sarabba* Instan dapat menjadi motivasi dan menciptakan inovasi teknologi untuk mendorong pembangunan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Institut Teknologi Kesehatan dan Sains (ITKeS) Muhammadiyah Sidrap atas pendanaan yang telah diberikan, serta terima kasih kepada Lurah dan Masyarakat Desa Marawi Kabupaten Pinrang atas dukungan dan fasilitas yang telah diberikan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Abd Basir Suwendi. (2010). *Metodologi Pengabdian Masyarakat*.

Harahap, D. (2019). Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) Dengan Metode Enkapsulasi. *Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara*, 274–282.

Larasati. (2021). Pemanfaatan Jahe Dalam Proses Pembuatan Minuman Jahe Instan Bubuk dan Wedang Jahe Susu Di usahamikro Kecil Menengah Kilabo. *Industry and Higher Education*, 3(1), 1689–1699.

Nur Itihadah, Abubakar, L. N. (2020). *Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Tradisional Indonesia*. 90–95.

R. Hedi, D. (2017). Pengembangan Obat Tradisional Indonesia menjadi Fitofarmaka. *Majalah Kedokteran Indonesia*, 57(7), 205–210.

Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>

Srihidayati, G. (2021). *ABDIMAS LANGKANA E JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT Penyuluhan Peran dan Pemanfaatan Tanaman Jahe Merah Sebagai Produk Olahan Minuman Jahe Instan dalam Meningkatkan Sistem Imun di Masa Pandemi Covid-19 di Kecamatan Mungkajang Kota Palopo. 1*, 29–33.