

PEMBUATAN SARABBA BUBUK BAGI KELOMPOK MAJELIS TA'LIM KELURAHAN LANNA

Suriyanti¹ Aryati Arfah²

Abstrak : PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Minuman Jahe dalam bentuk serbuk /bubuk atau disebut minuman Cokelat Jahe. Jahe umumnya digunakan sebagai bumbu atau campuran pada pengolahan makanan, serta dapat berfungsi sebagai obat tradisional. Minuman ini mirip dengan wedang jahe di Jawa tengah. Hanya saja bedanya, minuman ini menggunakan campuran gula aren dan santan yang membuatnya lebih kental. ini diolah dari bahan baku jahe, gula pasir dan di campur bubuk kakao/cokelat. Jahe merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan mudah diperoleh. di Kabupaten Gowa yang termasuk penghasil jahe yang cukup potensial. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program kegiatan PKM ini adalah pemberian pelatihan Ipteks kepada kelompok tani adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek yang menghasilkan produk juga mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok tani) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif.

Kata kunci : Inovasi produk, Pelatihan, Pemasaran

1. Pendahuluan

Analisis situasi merupakan hal penting dalam program PKM. Oleh sebab itu dalam Bab ini akan diuraikan beberapa komponen analisis situasi kelompok mitra sebagai kelompok sasaran Pemberdayaan masyarakat melalui program PKM yang berbasis pada pilihan masyarakat atau peran masyarakat baik individu, kelompok maupun komunitas. Konsep pemberdayaan masyarakat yaitu upaya untuk membangun daya itu dengan mendorong motivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berusaha untuk mengembangkannya (Kastasnita, 1996). Dengan pemberdayaan masyarakat akan berdaya melalui dorongan atau motivasi untuk membangkitkan kesadaran terhadap pengembangan potensi sumber daya yang dimiliki. asaran program PKM ini adalah Kelompok Mitra di Kabupaten Gowa. Program PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Minuman “Sarabba” dalam bentuk serbuk /bubuk . Minuman “Sarabba Bubuk” ini diolah dari bahan baku jahe, gula merah dan gula pasir serta susu bubuk. Jahe merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan mudah diperoleh. Kabupaten Gowa termasuk penghasil jahe yang cukup potensial. Umumnya jahe digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan atau digunakan sebagai bumbu untuk penambah

rasa pada makanan. Disamping itu kadang-kadang dimanfaatkan sebagai obat dan juga dibuat minuman penghangat badan. Pembuatan Minuman “Sarabba Bubuk” ini agak berbeda dengan minuman “Sarabba Cair” . Minuman “Sarabba Bubuk” dibuat melalui proses kristalisasi sehingga menghasilkan produk minuman dalam bentuk serbuk / bubuk. Kelebihan dari pembuatan minuman ini , adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok Mitra di kabupaten Gowa untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Minuman “Sarabba Bubuk” ini mempunyai peluang untuk dipasarkan di kafe-kafe dan ditoko-toko . Minuman “Sarabba Bubuk” ini memiliki rasa yang khas dengan aroma jahe yang kuat dan citarasa gula merah yang enak, sehingga mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan. Oleh karena itu produk minuman “Sarabba Bubuk” ini perlu diperkenalkan kepada masyarakat terutama pada Kelompok Mitra yang akan berdampak pada pengembangan usaha dan peningkatan pendapatan.

Sasaran program PKM ini adalah Kelompok Majelis talim di Kabupaten Gowa. Program PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Minuman Cokelat Jahe dalam bentuk serbuk /bubuk. Minuman Cokelat Jahe ini diolah dari bahan baku jahe, gula pasir dan bubuk kakao/cokelat. Jahe merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan mudah diperoleh. Kabupaten Bantaeng termasuk penghasil jahe yang cukup potensial. Umumnya jahe digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan atau digunakan sebagai bumbu untuk penambah rasa pada makanan. Disamping itu kadang-kadang dimanfaatkan sebagai obat dan juga dibuat minuman penghangat badan. Minuman yang terbuat dari jahe yang umum dikonsumsi oleh masyarakat terutama masyarakat di Sulawesi Selatan adalah minuman “sarabba’ dalam bentuk cair.

Pembuatan Minuman Cokelat Jahe ini agak berbeda dengan minuman “Sarabba” . Minuman cokelat jahe dibuat melalui proses kristalisasi sehingga menghasilkan produk minuman dalam bentuk serbuk /bubuk. Kelebihan dari pembuatan minuman ini , adalah hanya memerlukan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok Mitra di Kecamatan parangloe kabupaten Gowa, untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Minuman cokelat jahe ini mempunyai peluang untuk dipasarkan di kafe-kafe dan ditoko-toko .

Minuman Cokelat Jahe ini memiliki rasa yang enak dan dapat menghangatkan badan dan mempunyai aroma yang khas yaitu jahe dan cokelat. Seperti kita ketahui bahwa rasa cokelat sangat digemari oleh semua kalangan, sehingga minuman cokelat jahe ini mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan dan mempunyai daya simpan yang lama karena dalam bentuk serbuk/bubuk.

Produk olahan minuman cokelat jahe ini belum banyak dikenal oleh masyarakat luas, terutama proses pembuatannya, padahal produk ini mempunyai peluang untuk dikembangkan. Oleh karena itu produk minuman cokelat jahe ini perlu diperkenalkan kepada masyarakat terutama pada Kelompok Mitra yang akan berdampak pada pengembangan usaha dan peningkatan pendapatan

2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi pada kelompok mitra, maka diperlukan Pendekatan dan Metode dalam program PKM ini. Metode dan Pendekatan yang dikembangkan yakni, yang pertama adalah metode yang banyak dikembangkan dalam mentransfer inovasi adalah metode penyuluhan. Metode Penyuluhan ini sangat penting diaplikasikan kepada anggota kelompok Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PKM. Bentuk penyuluhan dapat dilakukan melalui interpersonal atau antarpersonal dengan tatap muka. Selain itu juga sebagai ajang sosialisasi program. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program.

Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah Metode Pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PKM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu ; Pelatihan proses pembuatan minuman Sarabba Bubuk, mulai dari pemilihan bahan baku (jahe yang akan digunakan), ekstraksi jahe, pencampuran dengan gula dan proses kristalisasi, hingga diperoleh minuman Sarabba Bubuk. Pelatihan Pengemasan Salah satu daya tarik produk adalah kemasan. Tehnik pengemasan dan Pentingnya pengemasan sangat diperlukan kelompok mitra dalam pengembangan produk minuman cokelat jahe yang mereka produksi. Dengan tehnik pengemasan. yang baik akan dapat meningkatkan nilai jual produk yang dijual, sehingga akan berdampak pada volume penjualan dan akhirnya akan dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra.

Adapun proses kegiatan yang akan dilakukan pada program kegiatan PKM ini sebagai berikut: (1) Sosialisasi ke mitra dan pemerintah setempat tentang adanya program kegiatan PKM

yang akan dilakukan di Kecamatan Parangloe. (2) Pertemuan dengan ketua dan beberapa anggota kelompok mitra untuk membahas jadwal program kegiatan PKM dan disetujui bersama dengan tim pelaksanaan kegiatan, (3) Pemberian pelatihan atau penyuluhan berupa teori tentang Nilai Gizi dan Manfaat tentang Coklat dan Jahe bagi kesehatan. Partisipasi kelompok mitra berupa peran aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan, (4) Pelatihan dan pendampingan mengenai kiat memanfaatkan waktu luang yang dimiliki oleh petani dan anggota keluarga lainnya untuk melakukan kegiatan produktif dalam rumah tangga. Partisipasi kelompok mitra berupa peran aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan, (5) Persiapan bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat Minuman Coklat Jahe, (6) Pelatihan dan pendampingan tentang metode pembuatan Minuman Coklat Jahe juga layak untuk dipasarkan. Partisipasi kelompok mitra berupa peran aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dan mempraktekan sendiri dalam keluarga, (7) Monitoring kegiatan Pembuatan Minuman Coklat Jahe yang dilakukan oleh Mitra, (8) Monitoring keberlanjutan kegiatan proses produksi Minuman Coklat Jahe yang dilakukan oleh Mitra

3. Hasil Dan Pembahasan

Sosialisasi Kegiatan

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok Majelis Ta'lim) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PKM yang dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini;



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi PKM

Pelatihan Pembuatan Tahap Awal

Pada tahap ini, kelompok mitra (kelompok tani) diberikan pelatihan pembuatan Minuman Coklat Jahe dengan langkah-langkah sebagai berikut: (1) Memilih Jahe yang Segar, kemudian dicuci sampai bersih lalu dikupas, (2) Hancurkan Jahe dengan menggunakan Blender Lalu Saring, (3) Siapkan wajan dan masukkan air Jahe yang telah di saring, (4) Aduk hingga kelihatan seperti butiran – butiran lalu masukkan coklat bubuk, (5) Diamkan hingga dingin lalu campurkan Creamer aduk hingga rata kemudian di blender kering agar tercampur rata.

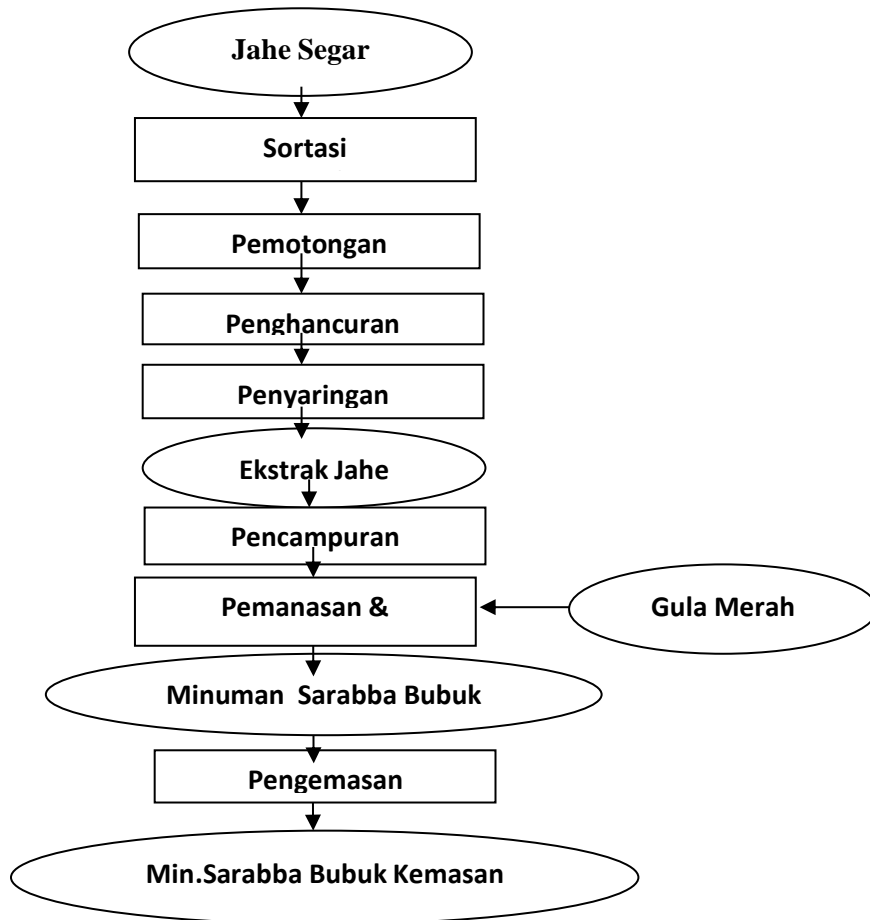


Gambar 2. Pelatihan pembuatan Sarabba Bubuk

Pendekatan Pelatihan Non Teknis

Untuk mengembangkan program PKM bagi kelompok mitra, pembuatan Minuman Sarabba Bubuk dengan tujuan mengembangkan usaha maka Belajar Sambil Bekerja (Learning By Doing) merupakan pendekatan yang paling tepat. Pendekatan ini akan dikembangkan pada pasca pelatihan, dimana kelompok sambil mempraktekkan apa yang diperoleh pada pelatihan sekaligus membuka atau mengembangkan usaha produk yang berbahan baku jahe. Pembelajaran pada kelompok ini akan dilaksanakan berulang-ulang sebagai proses pembelajaran. Dalam proses pembelajaran di kelompok ini pada dasarnya sudah menghasilkan produk yang bisa dijual kepasar. Pendekatan inilah yang dinamakan Learning By Doing artinya belajar sambil bekerja. Dalam proses pembelajaran dikelompok ini tetap akan didampingi oleh pendamping. Kegiatan pembelajaran dikelompok merupakan cikal bakal usaha yang akan dikembangkan oleh anggota kelompok masing-masing. Agar pembelajaran kelompok menjadi maksimal, maka dilakukan pembelajaran cara pembukuan agar kelompok dapat menganalisa usaha yang dilakukan. Produk Minuman Sarabba Bubuk yang diperoleh pada saat pembelajaran di kelompok mitra merupakan produk awal dari kelompok mitra pada program PKM. Hasil produk yang dihasilkan dipasarkan, dan hasil penjualan Minuman Sarabba Bubuk menjadi milik kelompok mitra, Pembinaan dan Evaluasi terhadap kelompok mitra perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk melihat dan

mengetahui sejauhmana keberhasilan masing-masing kelompok mitra. Pembinaan dilakukan dengan cara melakukan konsolidasi pada setiap tahap kegiatan pada program PKM. Konsolidasi dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta dan dengan masukan dari peserta dan dengan masukan tersebut , kelemahan-kelemahan kelompok dapat diperbaiki sehingga program ini akan semakin sempurna. Sedangkan Evaluasi dilakukan dalam tiga (3) tahapan yaitu evaluasi awal, evaluasi pertengahan dan evaluasi akhir. Hal-hal yang dianggap harus diperbaiki dalam evaluasi harus ditindaklanjuti dengan melibatkan kelompok kegiatan sehingga solusi yang diambil merupakan hasil kesepakatan bersama antara pendamping dan kelompok mitra. Hasil kesepakatan bersama inilah yang dilaksanakan oleh masing-masing kelompok.



Gambar 3. Pelatihan Kegiatan dengan Mitra PKM

4. Kesimpulan

1. Introduksi pengembangan inovasi produk merupakan kegiatan yang bersifat integrase
2. Kegiatan inovasi produk ini memberikan pengetahuan yang lebih banyak bagi mitra untuk memanfaatkan sumber daya alam bagi kesejahteraan mereka
3. Program ini mendapat respon yang sangat baik dari pihak pemerintah daerah kabupaten Gowa khususnya kecamatan parangloe maupun dari mitra kelompok Majelis ta'lim.

5. Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Rektor Universitas Muslim Indonesia, Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia atas dukungan pendanaan kegiatan melalui Program Pengabdian Masyarakat (PkM) dengan skim Program Kemitraan Wilayah (PKW) serta Pemerintah Kabupaten Gowa khususnya Kecamatan parangloe dan mitra kelompok dalam hal ini kelompok majelis ta;lim desa lanna

6. DAFTAR PUSTAKA

- Andini, R. D., 2008, Efek Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*Roscoe.) Secara In Vitro terhadap Relaksasi Jaringan Otot Polos Trakhea Terpisah Marmut (*Cavia porcellus*) yang Diinduksi oleh Histamin, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Anonim, Jahe. <https://id.wikipedia.org/wiki/Jahe>. diakses 12-3-2018
- Anonim, 2004, Sehat dengan Ramuan Tradisional: Khasiat dan Manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib, Agromedia Pustaka, Jakarta Selatan.
- Duma, N.2011. Pengembangan Minuman Cokelat Jahe. Laporan Penelitian Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makassar. Kementerian Perindustrian.