

PELATIHAN MAHASISWA DALAM PRODUKSI DAN PEMASARAN SARABBA RUMPUT LAUT SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DAERAH

Student Training in Production and Marketing of Seaweed Sarabba as a Regional Superior Product

Sitti Fakhriyyah¹⁾, Amiluddin²⁾ Andi Amri³⁾, Syahrul⁴⁾, Dian Purnamasari Anwar⁵⁾, Syakira Permadani Machdi⁶⁾

^{1,2,3} Program Studi Agrobisnis Perikanan, Universitas Hasanuddin

⁴ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Hasanuddin,

⁵ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia,

⁶ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Muslim Indonesia

Email: fakhriyyah@unhas.ac.id ¹⁾

ABSTRAK

Sarabba adalah minuman tradisional khas Makassar yang awalnya berbentuk cair. Melalui inovasi, sarabba dimodifikasi menjadi bentuk bubuk untuk memperpanjang umur simpan dan memperluas peluang pemasaran. Diversifikasi ini menghasilkan produk sarabba berbahan dasar rumput laut yang kaya serat dan bernilai tambah. Kegiatan pengabdian ini melibatkan mahasiswa yang mengambil mata kuliah *Strategi Pemasaran Perikanan* dan *Pemasaran Digital Perikanan*. Metode yang diterapkan meliputi pembuatan sarabba rumput laut dalam bentuk bubuk, diikuti dengan pelatihan pemasaran produk. Sebanyak 29 mahasiswa berpartisipasi, dibagi menjadi empat kelompok. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa mampu memproduksi sarabba rumput laut secara mandiri dan memasarkan produk tersebut kepada konsumen, termasuk berpartisipasi dalam pameran Pasar Tani. Kegiatan ini berhasil menumbuhkan keterampilan kewirausahaan di kalangan mahasiswa.

Kata kunci: Sarabba Rumput Laut, Instan, Pemasaran

ABSTRACT

Sarabba is a traditional drink from Makassar that was originally in liquid form. Through innovation, sarabba has been modified into a powdered form to extend its shelf life and expand marketing opportunities. This diversification has resulted in a seaweed-based sarabba product that is rich in fiber and offers added value. This community engagement activity involved students enrolled in the courses *Fisheries Marketing Strategy* and *Digital Fisheries Marketing*. The method implemented included the production of powdered seaweed-based sarabba, followed by training in product marketing. A total of 29 students participated, divided into four groups. The results of this activity showed that students were able to independently produce seaweed-based sarabba and market the product to consumers, including participating in the Pasar Tani exhibition. This program successfully fostered entrepreneurial skills among the students..

Keywords: Seaweed Sarabba, Instant, Marketing

PENDAHULUAN

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.

Sarabba merupakan salah satu inovasi minuman tradisional berasal dari Sulawesi Selatan yang terbuat dari bahan baku jahe dikenal sebagai rempah – rempah yang dapat dijadikan obat tradisional kesehatan dan minuman penghangat sebagai khas yang tidak dapat digantikan dengan tanaman lain.

Sarabba dibuat dari campuran jahe, gula merah, santan dan sedikit merica. Sarabba biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Makassar sebagai penghangat tubuh dan menambah stamina. Minuman sarabba memiliki ciri khas rasa pedas karena bahan baku utamanya yaitu jahe merah. Jahe merah memiliki rasa pedas yang lebih tinggi, hal itu disebabkan karena kandungan oleoresin pada jahe merah lebih tinggi dibanding jahe jenis lain.

Sarabba awalnya berbentuk cair atau langsung diminum setelah dibuat. Hal ini tentu membuat sarabba bertahan hanya beberapa hari saja. Hingga saat ini sarabba memiliki inovasi yang merupakan sarabba berbentuk bubuk atau sarabba instan. Sarabba bubuk tentu saja memiliki ketahanan penyimpanan yang lebih lama dibandingkan sarabba berbentuk cair (Hadiq et al., 2024; Hamdan et al., 2023; Kasim et al., 2021).

Selain memiliki khasiat, daya tahan penyimpanan yang cukup lama, sarabba juga dapat dijadikan sebagai peluang bisnis minuman instan yang dapat diedarkan ke toko offline dan online. Hingga saat ini minat pada minuman sarabba masih laku dikalangan orang dewasa (Mustakim et al., 2020).

Permasalahan Mitra

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kampus Universitas Hasanuddin, tepatnya di Laboratorium Pemasaran Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah rendahnya hasil tracer study Program Studi Agrobisnis Perikanan, yaitu sebesar 38,61%. Kondisi ini disinyalir disebabkan oleh tingginya jumlah alumni yang belum memperoleh pekerjaan setelah lulus.

Persoalan prioritas tersebut dapat diatasi melalui Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK), yang didanai oleh hibah internal Universitas Hasanuddin. Program ini mencakup dua kegiatan utama, yaitu: pertama, melatih mahasiswa dalam proses pembuatan sarabba berbahan dasar rumput laut, dan kedua, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memasarkan produk sarabba rumput laut tersebut.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi Permasalahan

Beberapa langkah yang dapat dilakukan sebagai solusi atas permasalahan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Menyediakan mata kuliah yang berfokus pada pembuatan produk dan strategi pemasaran.
2. Melaksanakan praktik langsung pembuatan sarabba rumput laut.
3. Memasarkan hasil produk sarabba rumput laut dari kegiatan praktik kepada konsumen

Luaran dan Target Capaian

Adapun target luaran yang ingin dicapai dalam kegiatan PPUPIK adalah sebagai berikut:

1. Terciptanya produk sarabba berbahan dasar rumput laut.
2. Mahasiswa mampu memasarkan produk sarabba, baik secara offline maupun online.
3. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menjadi wirausaha.
4. Mahasiswa, setelah lulus menjadi alumni, dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.

Target capaian yaitu adalah memastikan keberlanjutan program melalui pengembangan kompetensi dan kontribusi mahasiswa terhadap pengembangan usaha berbasis inovasi produk.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan praktik ini akan didampingi oleh Tim Pengabdian dengan dukungan dari empat orang asisten. Para asisten bertugas membantu proses pendampingan selama pelatihan pembuatan sarabba berbahan dasar rumput laut, sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Metode pelaksanaan kegiatan ini mencakup langkah-langkah berikut:

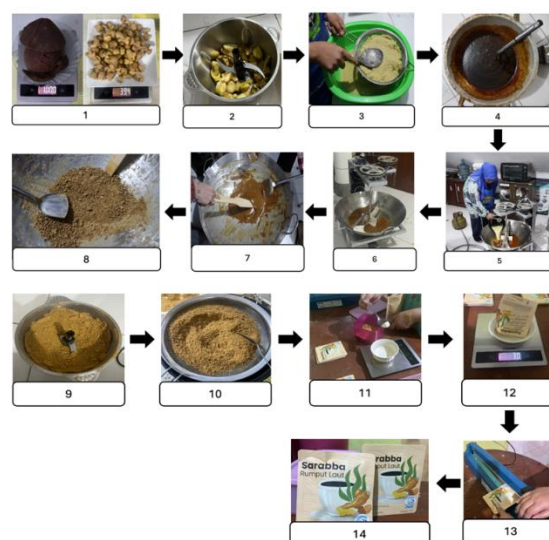
- Melakukan koordinasi awal dengan tim pengabdian dan para asisten untuk mempersiapkan pelaksanaan kegiatan.
- Menyediakan bahan baku serta melengkapi peralatan di laboratorium, sehingga mahasiswa dapat langsung melakukan praktik.
- Melaksanakan praktik pembuatan sarabba berbahan dasar rumput laut yang dilakukan oleh mahasiswa di laboratorium.
- Setelah mahasiswa menguasai teknik pembuatan sarabba rumput laut, mereka diarahkan untuk memasarkan produk tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelaksanaan PPUPIK adalah sebagai berikut:

1. Jumlah peserta mencapai 29 orang yang terdiri mahasiswa yang mengambil mata kuliah strategi pemasaran perikanan dan pemasaran digital perikanan
2. Mahasiswa di bagi dalam 4 kelompok dimana mahasiswa terdiri dari 7-8 orang berkelompok.
3. Kegiatan ini melibatkan tim pengabdian dan 4 asisten. Setiap asisten mendampingi setiap kelompok
4. Setelah membuat produk mahasiswa diwajibkan untuk melakukan penjualan.
5. Mahasiswa wajib mencatat omzet penjualannya.

Adapun proses pembuatan sarabba rumput laut dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Sarabba Rumput Laut

Gambar 1 ditampilkan alur proses produksi sarabba rumput laut yang terdiri dari 14 tahapan. Tahap pertama yaitu penimbangan bahan baik bahan utama maupun bahan tambahan untuk mempertahankan rasa dari produk sarabba. Tahap kedua yaitu melakukan proses pengecilan ukuran jahe dengan menggunakan *copper*, kemudian tahap ketiga yaitu proses penyaringan jahe dengan

tujuan memisahkan filtrat dan ampasnya. Filtrat (air jahe) yang akan digunakan dalam proses pembuatan sarabba. Selanjutnya tahap keempat adalah pengenceran gula merah, tujuannya yaitu untuk memudahkan dalam proses pembuatan sarabba dan memastikan tidak ada gumpalan gula merah.

Tahap kelima yaitu memasukkan semua bahan baik bahan utama (jahe dan gula merah) dan bahan tambahan berupa lada bubuk, gula pasir, santan kelapa ke dalam wajan kemudian dimasak hingga mendidih dan diaduk secara perlahan. Tahap keenam yaitu proses pemasakan dengan menggunakan wajan yang telah dilengkapi dengan mesin pengaduk otomatis, proses ini dilakukan selama kurang lebih dua jam. Tahap selanjutnya yaitu mengaduk dengan cara manual, proses ini dilakukan karena bahan sudah mengental sehingga mesin tidak mampu lagi untuk berputar. Tahap kedelapan yaitu proses pengadukan terus dilakukan hingga sarabba berbentuk kristal, selanjutnya tahap kesembilan yaitu dilakukan pengecilan ukuran kristal sarabba dengan menggunakan *copper*.

Tahap kesepuluh yaitu proses pengayakan, hal ini dimaksudkan untuk menyeragamkan ukuran serbuk sarabba. Tahap kesebelas yaitu penimbangan serbuk rumput laut yang akan dicampurkan dengan sarabba, kemudian tahap keduabelas yaitu penimbangan sarabba rumput laut yang selanjutnya dikemas dengan kemasan *saschet paper foil* ukuran 30g/pcs. Tahap ketigabelas yaitu kemasan direkatkan dengan mesin *siller* agar produk tetap terjaga dan kemasan tidak mudah dibuka. Tahap terakhir yaitu produk sarabba rumput laut siap dipasarkan.

Kegiatan praktek mahasiswa dalam pembuatan produk rumput laut dapat dilihat pada Gambar 2. Kegiatan mahasiswa dalam penjualan produk sarabba rumput laut dilakukan di pameran pasar tani yang dilaksanakan oleh Dinas Perikanan Kota Makassar, yang dapat dilihat pada Gambar 3.

Kegiatan ini bertujuan untuk melatih mahasiswa agar memiliki keahlian dalam membuat produk sarabba berbahan dasar rumput laut yang instan, sekaligus memasarkan produk tersebut. Pelatihan ini terintegrasi dengan praktik pada mata kuliah *Strategi Pemasaran Perikanan* dan *Pemasaran Digital Perikanan*. Dengan demikian, setelah lulus dan menjadi alumni, mahasiswa diharapkan telah memiliki keterampilan memproduksi sarabba rumput laut serta strategi pemasaran yang efektif, baik secara offline maupun online.



Gambar 2. Kegiatan Mahasiswa dalam melakukan proses produksi sarabba rumput laut.



Gambar 3. Penjualan Sarabba Rumput Laut di Pasar Tani

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini melibatkan mahasiswa yang mengambil mata kuliah terkait, dengan tujuan mengembangkan keterampilan praktis sekaligus menumbuhkan jiwa wirausaha di kalangan mahasiswa. Adapun saran yaitu untuk keberlanjutan program, disarankan agar kegiatan ini terus dilaksanakan dengan pengembangan inovasi produk dan pemasaran, serta melibatkan lebih banyak

mahasiswa untuk meningkatkan dampaknya terhadap pembentukan wirausaha baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadiq, S., Sirajuddin, W., Lidiawati, D., Bunyanis, F., Ode, W. L., & Hakim, R. A. (2024). Pemanfaatan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Sarabba Instan di Desa Marawi Kabupaten Pinrang. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat*, 04(1), 6–12.
- Hamdan, M., Su'i, M., Sudiyono, & Anggraeni, F. D. (2023). Pembuatan Minuman Kesehatan Santan Kelapa (Sarabba) Kajian Konsentrasi Asam Sorbat (E202) dan Lama Penyimpanan. *Prosidia Widya Saintek*, 2(1), 39–48.
- Kasim, M. H., Brotodjojo, R., & Kaswidjanti, W. (2021). Strategi Pemberdayaan UKM Sarabba Rajana Yang Berdaya Saing di Pasar Produk Minuman Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM) TABIKPUN*, 2(3), 213–222.
- <https://doi.org/10.23960/jpkmt.v2i3.57>
- Mustakim, Syamsinar, Nuristiqamah S., Safitri R.I., Ulok R., Nurlinda, Sari N.I., Rahmawati B., Muria Z.M., Halifah N., Wardiyanto, Pebriansa. (2020). Pengolahan Sarabba Bubuk Instan di Desa Rossoan, Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, Volume 1 Nomor 2: 58-63