

PkM Ginger Cultivation in Betao Village, Sidrap Regency

PkM Budidaya Jahe Desa Betao Kabupaten Sidrap

Amalia Zul Hilmi*, Asmeati, & Andi Febriana Tamrin

Universitas Fajar, Jl. Prof. Abdurahman Basalamah No.101, Karampuang, Kota Makassar, 90231, Indonesia

Abstract

Betao Village, Pituriawa District, Sidrap Regency is an area that has a diversity of regional special drinks, one of which is instant ginger (sarabba). The PKM team aims to train (a) Making Appropriate Technology (TTG) in the form of sarabba "Penyerbuk" tools; (b) Training on ginger cultivation (c) Training on making sarabba powder packaging and (d) Mentoring by utilizing ginger. The method that will be applied is the introduction of making and training on the operation of the "Penyerbuk" tool, demonstration and how to make ready-to-eat sarabba in powder form, counseling on ginger cultivation, and marketing methods for sarabba powder products and business management training. The outputs of this PKM activity are (a) Appropriate technology tools in the form of sarabba "Penyerbuk" tools; (b) Ginger cultivation counseling (c) Sarabba powder products that still have the distinctive taste of Sidrap Regency.

Abstrak

Desa Betao Kecamatan Pituriawa Kabupaten Sidrap adalah daerah yang memiliki keanekaragaman minuman khas daerah salah satunya adalah jahe instan (sarabba). Tim PKM memiliki tujuan untuk melatih (a) Pembuatan Teknologi Tepat Guna (TTG) berupa alat "penyerbuk" sarabba; (b) Pelatihan mengenai budidaya jahe (c) Pelatihan pembuatan kemasan sarabba bubuk dan (d) Pendampingan dengan memanfaatkan jahe. Metode yang akan diterapkan adalah introduksi pembuatan dan pelatihan pengoperasian alat "penyerbuk", demonstrasi dan cara pembuatan sarabba yang siap saji dalam bentuk serbuk, penyuluhan budidaya jahe, dan metode pemasaran produk sarabba bubuk dan pelatihan manajemen usaha. Luaran dari kegiatan PKM ini adalah (a) Alat Teknologi tepat guna berupa alat "penyerbuk" sarabba; (b) Penyuluhan budidaya jahe (c) Produk Sarabba bubuk yang tetap memiliki cita rasa khas Kabupaten Sidrap.

Keywords: Ginger, Ginger Powder, Sarabba.

1. Pendahuluan

Inovasi dibidang pertanian organik semakin hari semakin mendapat perhatian, baik dari negara maju juga di negara berkembang. Perkembangan mengenai produk hasil dari pertanian organik diyakini dapat memberikan manfaat kesehatan manusia dan lingkungan karena dihasilkan dari sistem produksi yang memperhatikan dampaknya pada lingkungan (SMD, Darwati and Moko, 2020).

Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat modern serta pesatnya perkembangan pengetahuan, masyarakat yang memposisikan diri sebagai konsumen memberikan tuntutan lebih terhadap tanaman. Tidak berhenti sebagai bahan utama pemenuhan sumber gizi tetapi juga diharapkan dapat memberikan sumbangsi bagi kesehatan tubuh manusia. Diketahui bahwa baik tanaman herbal/rempah dan juga obat-obatan memiliki kandungan yang bermanfaat untuk menjaga kesehatan tubuh secara optimal (Dwisatyadini, 2010). Adapun tanaman yang sering dikonsumsi untuk meningkatkan kesehatan tubuh ialah : jahe, serih, kayu manis, lada, dan lainnya. Manfaat dari tumbuhan tersebut diyakini dapat meluruhkan angin (karminatif), meredakan kejang (antipasmodik), menurunkan panas (antipiretik), serta meningkatkan nafsu makan (stomakik) (Handayani, 2019). Hasil-hasil pertanian seperti jahe dari desa

* Corresponding author:

E-mail address: andifebriana90@unifa.ac.id

merupakan salah satu penopang ekonomi masyarakat desa tersebut, oleh karenanya kegiatan ini dapat juga membantu masyarakat dalam hal ekonomi.

Pengolahan tumbuhan yang telah dijabarkan diatas kemudian dimanfaatkan oleh kelompok usaha Arrahmah kedalam minuman Sarabba. Sarabba sendiri adalah minuman yang dapat memberikan efek hangat dibadan ketika dikonsumsi. Minuman ini sangat akrab untuk dikonsumsi bagi masyarakat Bugis-Kabupaten Sidrap. Adapun Sarabba terdiri atas komposisi jahe (*Zingiber Officinale*) sebagai bahan pokoknya, selain itu minuman ini juga menggunakan sereh, kayu manis, santan, serta gula merah untuk menambah rasa dalam Sarabba. Perpaduan dari bahan-bahan tersebut dapat menciptakan efek segar dan hangat bagi tubuh, terlebih apabila dikonsumsi dimalam hari atau di daerah yang memiliki tingkat suhu udara yang dingin.

Berdasarkan hasil *interview* dengan pihak mitra, didapatkan hasil yakni usaha Sarabba “Arrahman” memiliki proyeksi keberhasilan yang menjanjikan. Hal tersebut dilihat dari faktor jaminan kontinuitas bahan baku yang digunakan karena sifatnya memanfaatkan potensi lokal. Tetapi halangan yang kemudian muncul ialah UMKM ini dituntut agar mampu menyediakan dan menyajikan minum tradisional yang instan.

Fakta yang ada memperlihatkan pada proses pembuatan minuman Sarabba yang masih tradisional sehingga memakan waktu produksi yang lama. Pada aspek lain kenyataan dilapangan memperlihatkan kekurangan pada pembuatan minuman Sarabba. Walaupun proses produksi Sarabba tergolong sederhana, tetapi memakan waktu yang panjang. Selain waktu produksi, bahan baku baru disiapkan sesaat sebelum penyajian. Hal tersebut menjadi salah satu alasan minat masyarakat untuk mengonsumsi Sarabba menurun. Dengan melihat kendala tersebut, diperlukan inovasi minuman Sarabba menjadi minuman kemasan siap saji dalam bentuk bubuk.

Aktivitas ekonomi yang dapat meningkatkan kegiatan konsumsi dapat diraih dari kegiatan produksi. Karena tanpa kegiatan produksi, masyarakat tidak bisa mendapatkan barang atau jasa yang diperlukan. Perlu diingat bahwa kegiatan produksi dan konsumsi merupakan hal yang berkaitan satu sama lain dan tidak bisa dipisahkan. Perlatan produksi adalah salah satu penunjang untuk meningkatkan hasil produksi, sedangkan perlatan-peralatan yang digunakan mitra masih tergolong sangat tradisional misalnya proses pembuatan sarabba masih menggunakan wajan. Diera teknologi ini pelaku usaha minuman tradisional (sarabba) tidak seharusnya tertinggal. Maka untuk membantu menambah produksi minuman Sarabba yang dimiliki Mitra diperlukan penggunaan teknologi tepat guna (TTG) yang diharapkan dapat membantu produktivitas dan kesejahteraan UMKM minuman tradisional khususnya Sarabba (Sebayang *et al.*, 2020).

Selain dari itu, pembuatan sarabba yang dihasilkan mitra masih dalam bentuk cair (sediaan) sehingga minuman tersebut tidak dapat bertahan lama. Namun, memiliki banyak peminat minuman tradisional khas bugis makassar membutuhkan inovasi agar minuman tersebut tetap dapat dinikmati oleh penggemarnya dimanapun berada. Sarabba dapat di kemas atau diolah menjadi sebuah produk unggulan khas daerah Kabupaten Sidrap dari sarabba cair diolah menjadi sarabba bubuk.

Sarabba memiliki tempat bagi masyarakat Indonesia, khususnya di daerah Sulawesi Selatan. Minuman tradisional ini memberikan kehangatan bagi penikmatnya terutama bagi mereka yang bermukim di tempat dingin. Potensi mengubah minuman ini dari cair ke bubuk memberikan banyak peluang bagi mitra dalam mengembangkan usahanya.

Untuk meningkatkan kualitas sarabba yang dihasilkan dibutuhkan kemasan yang mampu memberikan daya simpan yang cukup lama, berbeda dengan sarabba yang dihasilkan sebelumnya hanya bertahan beberapa jam. Agar produk dapat dipasarkan dan menarik minat konsumen, salah satu hal yang perlu diperhatikan ialah bagaimana mengemas produk. Pengemasan produk terdiri dari gabungan desain yang unik serta melibatkan bentuk, bentuk, bahan, pemilihan warna, citra yang ingin disampaikan, serta tidak lupa memperhatikan pemilihan jenis huruf serta informasi yang ingin disampaikan. Dilain hal permasalahan yang mengrogoti mitra adalah tingkat kesejahteraan yang dihadapinya, produksi sarabba selama yang dia produksi belum mampu meningkatkan kesejahteraan mitra dikarenakan harga sarabba sediaan sangat murah, harga yang dipatok mitra selama ini yaitu Rp 3.000,- / pergelas. Hasil penjualan sarabba mitra hanya mampu menutupi modal pembeli bahan yang diperlukan dalam pembuatan sarabba dan hanya mampu menutupi kebutuhan sehari-hari mitra. Kesejahteraan sendiri dapat diartikan sebagai keadaan atau kondisi manusia dalam situasi makmur serta sehat dan juga damai. Lebih lanjut dalam ekonomi sendiri istilah sejahtera dapat dihubungkan dengan keuntungan yang dihasilkan dari benda.

2. Metode / Methods

Dalam memenuhi tujuan dari permasalahan yang dialami oleh mitra, maka akan diciptakan teknologi tepat guna untuk memproduksi minuman Sarabba yang semula berbentuk cair diubah menjadi bentuk bubuk (siap saji). Dalam kegiatan PKM ini mitra juga diberikan bekal berupa pelatihan produksi pengemasan dari Sarabba bubuk agar dapat disimpan dalam waktu yang lama. Lebih lanjut dalam PM ini juga dilakukan penampingan manajemen usahan serta Mitra akan dilatih untuk memasarkan produ. Kedua hal tersebut diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan dari pelaku usaha minuman Sarabba (Mussafi, Nugraheni and Malahayati, 2017). Adapun tahapan dalam melaksanakan kegiatan ini ialah sebagai berikut :

1. Berkomunikasi dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, serta Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kota, Kabupaten Sidrap. Hal tersebut dimaksudkan untuk kelancaran kegiatan pelatihan dan pendampingan selesai, kedua dinas tersebut dapat membantu proses pengembangan pasar Sarabba bubuk Mitra ;
2. Pelatihan dalam produksi Sarabba bubuk dan meningkatkan produksi dengan penggunaan teknologi tepat guna (TTG);
3. Pendampingan yang difokuskan dalam aspek produksi serta pemasaran Sarabba bubuk.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pendampingan dengan Mitra dilakukan dalam bentuk observasi, brainstorming dan juga kegiatan diskusi serta upaya perbaikan produk khususnya kemasan dari minuman Sarabba. Untuk produksi, mesin untuk menyangrai juga diberikan pelatihan penggunaannya, dan menganalisis sasaran pasar yang sesuai dengan produk serta teknik pemasaran produk. Pelatihan penggunaan teknologi pembuatan bubuk jahe dengan aroma yang khas serta manajemen produksi dan pemasaran produk yang bersih dan halal.



Gambar 1. Pembuatan Sarabba

Mesin penyangrai jahe menjadi bubuk merupakan alat tepat guna yang dibuat dalam PKM ini. Dengan memiliki daya tampung yang besar dan menjaga kualitas produk serta memangkas waktu produksi yang tadinya bisa membutuhkan 3 hingga 5 jam untuk menjadi jahe bubuk, dengan menggunakan mesin penyangrai hal tersebut bisa dicapai hanya dalam kurun waktu 45 hingga 60 menit saja. Dengan kegiatan penyangraian bubuk jahe tersebut diharapkan dapat membantu Mitra dalam meningkat omzet melalui keterampilan dalam menggunakan mesin tepat guna (mesin penyangrai bubuk jahe). Lebih lanjut dengan mengemas produk kedalam bentuk yang lebih menarik didapatkan pula keuntungan yang meningkat tanpa merubah cita rasa produk. Terakhir dalam pendampingan PKM ini, Mitra juga meningkatkan kemampuannya dalam hal pembukuan hasil produksi dan juga keuangan usahanya.



Gambar 2. Pelatihan Manajemen Usaha

Banyaknya bahan pokok yang dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadikan kegiatan ini berlangsung dengan baik. Pengolahan pun tidak lagi memakan waktu yang lama karena bahan baku juga berkualitas. Bahan-bahan pendukung pun juga melimpah dan dengan kualitas yang baik pula.

Selain hal-hal di atas, salah satu aspek penunjang lainnya yakni tingkat pemahaman mitra ketika proses pendampingan. Walaupun kegiatan ini dijalankan masih dalam kondisi pandemic, tetapi kegiatan dapat dilakukan dengan menerapkan protokol kesehatan yang berlaku dan peserta yang ikut harus dibatasi jumlahnya, hal tersebut tidak menurunkan minat dan daya serap materi yang diberikan selama proses pendampingan. Umpan balik yang diberikan oleh peserta juga cukup baik dan mendukung pelaksanaan kegiatan.

Program Kemitraan Masyarakat khususnya dibidang produksi bubuk jahe merupakan salah satu kegiatan untuk memperkuat ikon di Kabupaten Sidrap. Hal tersebut diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam membangun jiwa wirausaha ditengah masyarakat. Selain itu, produksi bubuk yang telah produktif ini bisa menjadi wadah berkreasi bagi masyarakat.

Melalui kegiatan yang telah dilaksanakan ini menjadi jawaban dari kendala yang ditemui oleh mitra. Mitra dapat menjadi mudah dalam kegiatan pengolahan bahan pokok dari minuman Sarabba. Produk yang dihasilkan juga bertransformasi menjadi produk yang berdaya tahan lama sehingga disaat bersamaan juga menaikkan nilai jual produk hingga mendatangkan keuntungan bagi mitra tanpa memberikan kerugian sama sekali kepada pembelinya. Meski mengadakan kegiatan di masa pandemic, tim tetap menerapkan protokol kesehatan dengan sangat ketat sehingga kegiatan dapat berjalan dengan baik. Para warga juga mampu memahami pentingnya menerapkan protokol Kesehatan. Pada saat mengolah bahan baku pun kebersihan tetap menjadi prioritas oleh tim dan mitra.

4. Kesimpulan

Pengelolaan jahe menjadi minuman serbuk dapat menjadi upaya untuk memajukan perekonomian masyarakat. Melalui kegiatan ini masyarakat menjadi lebih mudah dalam mengelola bahan baku. Hal ini menjadikan kualitas produk menjadi lebih baik. Masyarakat juga telah dibekali dengan teknologi tepat guna yang menjadikan usaha.

References

- Dwisatyadini, M. (2010) 'Pemanfaatan tanaman obat untuk pencegah an dan pengobatan penyakit degeneratif', pp. 237–270.
- Handayani, V. V. (2019) *Kencur, Jahe, dan Kunyit, Apa Saja Manfaatnya?* Available at: <https://www.halodoc.com/artikel/kencur-jahe-dan-kunyit-apa-saja-manfaatnya> (Accessed: 21 October 2020).
- Mussafi, N. S. M., Nugraheni, I. and Malahayati, M. (2017) 'Rekayasa Jahe Merah Pada Lahan Kering Girisuko Gunung Kidul Untuk Optimalisasi Kelompok Tani Wanita Sukosari Guna Meningkatkan Perekonomian

Keluarga Miskin’, *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 1(1), p. 1. doi: 10.14421/jbs.1129.

Sebayang, H. T. *et al.* (2020) ‘Penerapan Teknologi Budidaya Tanaman Jahe di Pekarangan Berbasis Pertanian Sehat di Desa Bokor, Kabupaten Malang’, *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), pp. 45–50. doi: 10.30653/002.202051.254.

SMD, R., Darwati, I. and Moko, H. (2020) ‘PENGARUH PUPUK KASTING DAN MACAM BENIH TERHADAP PERTUMBUHAN, PRODUKSI DAN MUTU JAHE MUDA’, *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, 12(1), p. 7. doi: 10.21082/jlitri.v12n1.2006.7-14.