

**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT TENTANG MENGGALI CITA RASA
NUSANTARA: BAROBBO SEBAGAI SOLUSI MENINGKATKAN GIZI DI TENGAH
MASYARAKAT**

Nurul Hidayat¹, Fharel Rezza Lesmana², Merisa³, Aji Muhammad Ezrinal Aziz⁴, Amanda Kamila Savitri⁵, Erlivia Ramadhaniyanti⁶, Iluh Ika Melan Sri⁷, Madyan Syahruramadana⁸

Mata Kuliah Pengantar Manajemen, Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Borneo Tarakan, Kalimantan Utara

Alamat Korespondensi : Jl. Amal Lama No. 1 Kota Tarakan E-mail

: nurul.hidayat8910@gmail.com

Abstrak

Barobbo merupakan kuliner tradisional dari Sulawesi Selatan. Berbahan dasar jagung dicampur beras dan berbagai macam sayuran. Beragam makanan khas daerah pada nusantara mulai jarang dikenal oleh banyak orang sebab zaman yang sudah mulai maju. Beberapa menu makanan khas yang seharusnya dikembangkan perlahan punah akibat munculnya westernisasi di kalangan masyarakat. Dengan adanya pengabdian masyarakat dengan program pengenalan "Menggalai Cita Rasa Nusantara: Barobbo Sebagai Solusi Meningkatkan Gizi di Tengah Masyarakat" ini mampu membawa kembali makanan khas daerah di kalangan masyarakat. Kegiatan ini telah berlangsung di RT 01, Kelurahan Mamburungan, Kalimantan Timur, Kota Tarakan. Metode yang telah dicangkup yaitu pendidikan masyarakat tentang pengenalan makanan khas nusantara, pelatihan dalam pembuatan barobbo, dokumentasi yang terlampir mengharapkan masyarakat mampu mengenal cita rasa makanan khas nusantara yang telah terlupakan. Disimpulkan secara singkat bahwa masa pengenalan makanan khas daerah yaitu Barobbo asal Sulawesi Selatan di kalangan masyarakat dinyatakan berhasil. Diharapkan dengan adanya program pengabdian masyarakat ini mampu membawa kembali cita rasa tradisional dan mampu menghilangkan westernisasi.

Kata Kunci: Barobbo, Cita Rasa, Nusantara, Westernisasi

Abstract

Barobbo is a traditional culinary from South Sulawesi. Made from corn mixed with rice and various vegetables. Various regional specialties in the archipelago are starting to be rarely known by many people in this modern era. Several special food menus that should have been developed are slowly becoming extinct due to the emergence of westernization in society. With the community service through the introduction program "Exploring the Flavor of the Archipelago: Barobbo as a Solution to Improve Nutrition in the Community" this is able to bring back regional specialties to the community. This activity has taken place in RT 01, Mamburungan Village, East Kalimantan, Tarakan City. The methods that have been covered are community education about the introduction of typical Indonesian food, training in making barobbo, the attached documentation hopes that the community will be able to recognize the taste of typical Indonesian food that has been achieved. It is concluded briefly that the introduction period of regional specialties, namely Barobbo from South Sulawesi, among the community was declared successful. It

Article History

Received : November 2024

Revised : November 2024

Published : November 2024

Plagiarism Checker No 234.3442

Prefix DOI :

10.9765/Krepa.V218.3784

Plagiarism Checker No 245678

Prefix DOI : Prefix DOI : 10.8734/Krepa.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

is hoped that this community service program will be able to bring back traditional flavors and be able to eliminate westernization.

Keywords: Barobbo, Flavour, Archipelago, Westernization

1. PENDAHULUAN

Jagung bagi masyarakat Sulawesi Selatan berada di urutan ke dua setelah pisang untuk dibuat masakan atau makanan. Salah satunya yaitu barobbo. Makanan yang berasal dari Sulawesi Selatan berbahan dasar jagung. Masyarakat Sulawesi Selatan biasanya mengenal nama makanan ini dengan nama "Biralle" (Makassar) atau "Arelle" (Bugis). Barobbo memiliki cita rasa ringan jika dibandingkan dengan makanan khas Sulawesi Selatan yang mayoritas kaya bumbu dan terbuat dari daging. Kuliner yang berasal dari Bugis Makassar ini tentu bisa dikombinasikan dengan berbagai campuran agar mendapat cita rasa yang lebih dari cukup untuk meningkatkan gizi dan nutrisi (Ilapadila, 2018).

Maka dari itu, pengabdian masyarakat yang telah kami lakukan bertujuan untuk meningkatkan tingkat kesehatan juga gizi dan nutrisi di kalangan masyarakat. Tujuan lainnya yaitu, dengan adanya kegiatan kami yang telah berlangsung ini kami berharap dapat menggali cita rasanusantara yang sempat terlupakan akibat majunya zaman seiring berjalannya waktu. Mengenalkan makanan khas nusantara kepada masyarakat merupakan salah satu aktivitas menghapus keberadaan westernisasi (Almunadia, 2017).

Konsumsi barobbo tentu dapat mempertinggi tingkat kesehatan gizi. Sebab, adanya campuran sayur seperti jagung, bayam, dan kangkung. Menurut Ni Luh (2019). Sayur sungguh diperlukan tubuh sebagai zat gizi mikro dan sumber berbagai vitamin, mineral, dan serat pangan yang penting bagi pertumbuhan, perkembangan, dan kesehatan tubuh. Vitamin dan mineral yang telah dikonsumsi di dalam tubuh tentu mempunyai fungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular terkait gizi sebagai dampak dari kelebihan atau kekurangan gizi (Rizky, 2023).

Dari pendidikan yang mampu kami sampaikan kepada masyarakat sungguh penting untuk masa depan Indonesia lebih berjaya. Banyaknya masyarakat yang semakin mengenal pangan tradisional harus tercapai agar zaman tidak berada lagi dilingkup westernisasi yang kian mencangkup. Menggali cita rasa nusantara ini akan lebih baik jika dikenalkan kepada pelajar untuk menambah wawasan agar semakin luas (Amelia, 2023). Melampaui program yang telah berjalan dengan sukses ini diharapkan masyarakat akan semakin mengenal dan paham jika masih ada banyak makanan cita rasa khas nusantara di dalam negeri ini. Dengan adanya kegiatan kami yang telah berlangsung di lapangan masyarakat mendapat tanggapan berupa tingginya kesadaran warga jika masih ada banyak makanan tradisional yang tertutupi (Oktavianawati, 2018).

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah berlangsung di warga sekitar ini dilaksanakan di Kelurahan Mamburungan, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada tanggal 21 September 2024. Lokasi berjalannya kegiatan ini dilakukan di rumah Nenek Ayun. Pengabdian masyarakat ini dikemas dalam beberapa metode yang telah dilaksanakan, yaitu pemberian pendidikan kepada masyarakat sekitar, pelatihan memasak barobbo, dan dokumentasi di setiap kegiatan. Agar mencapai tujuan yang telah ditetapkan, pendidikan yang diberikan kepada masyarakat berupa materi mengenai cita rasa nusantara khas Indonesia yang sudah mulai terlupakan. Dengan adanya materi dari kami, akan diharapkan jika banyak mata memandang kembali kalau masih ada begitu banyak cita rasa nusantara yang patut digali lebih

dalam (Santoso, 2022).

Salah satu makanan khas yang kami perkenalkan kepada warga ialah barobbo, makanan khas asal Makassar, Sulawesi Selatan. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini kami mampu memperlihatkan cara memasak barobbo dalam bentuk pelatihan. Narasumber yang kami pilih untuk pelatihan ini adalah Nenek Ayun sendiri selaku pemilik rumah. Beliau ahli dalam bidang memasak. Pelatihan masak-memasak ini dituntun dari awal hingga akhir oleh Nenek Ayun.

Banyaknya kegiatan yang dilakukan oleh kelompok pengabdian beserta Nenek Ayun telah masuk ke dalam dokumentasi. Dari awal hingga akhir pelaksanaan, aktivitas ini direkam dan difotosecara langsung melalui salah satu alat elektronik canggih.

Runtutan rangkaian yang terlaksanakan, berupa pemberian pendidikan melalui materi menggali cita rasa nusantara kepada warga sekitar, pelatihan memasak yang dibimbing oleh Nenek Ayun selaku narasumber pada kegiatan ini, pembagian barobbo kepada warga sekitar secara merata, dan dokumentasi di setiap aktivitas yang telah berlangsung (Aditia, 2019). Secara keseluruhan dalam kegiatan yang telah selesai ini dilaksanakan oleh mahasiswa dalam bentuk tim/kelompok yang didampingi oleh dosen mata kuliah berperan sebagai pengarah terlaksananya kegiatan ini dan dibimbing oleh Nenek Ayun selaku narasumber.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari pengamatan kami sebelum turun ke warga sekitar bahwa masih begitu banyak masyarakat yang kurang ilmu tentang cita rasa khas nusantara Indonesia. Maka dari itu, maksud kami melakukan kegiatan ini adalah ingin memperkenalkan dalam menggali cita rasa nusantara salah satunya barobbo, makanan khas dari Sulawesi Selatan. Target kegiatan ini tertuju pada warga sekitar tepat di lokasi Kelurahan Mamburungan RT. 01 yang dihadiri oleh Ibu Rumah Tangga (IRT) dan beberapa anak kecil.

Melalui pendidikan berupa materi yang telah kami berikan, warga mulai paham jika makanan tradisional Indonesia sudah terlupakan akibat peristiwa westernisasi. Dari materi yang disampaikan tentang cita rasa ini, warga juga sudah mengetahui jika ada salah satu makanan khas dari Sulawesi Selatan yang bernama barobbo. Makanan yang satu jenis dengan bubur Manado dan bubur lainnya. Barobbo ini terkenal di kalangan orang Bugis. Suku luar selain Bugis sedikit asing bahkan tidak mengetahui mengenai makanan ini. Dengan adanya pelatihan memasak dan pemberian makanan bersama, cukup membuat warga mengenal apa itu barobbo.

Dalam pelatihan, Nenek Ayun selaku narasumber mampu mengajari bagaimana pembuatan barobbo. Mulai dari bahan-bahan yang digunakan hingga tata cara memasaknya. Nenek Ayun menuntun kami tahap-pertahap memasak barobbo hingga selesai.

Kegiatan terakhir pada pengabdian masyarakat ini adalah sosialisasi dalam bentuk pembagian barobbo yang telah siap saji kepada warga sekitar di RT. 01 Kelurahan Mamburungan, Tarakan Timur. Barobbo yang telah dikemas dalam bentuk cup plastik beserta sendoknya dibagikan kepada tetangga. Selagi membagi, kami menyempati untuk memperkenalkan secara singkat jenis bubur apa yang telah kami berikan.



Gambar 1. Banner Pengabdian



Gambar 2. Pengarahan dari Nenek Ayun, Narasumber Pengabdian



Gambar 3. Proses pembuatan Barobbo 1



Gambar 4. Proses pembuatan Barobbo 2



Gambar 5. Proses pembuatan Barobbo 3



Gambar 6. Proses pembuatan Barobbo 4



Gambar 7. Proses pembuatan bubur 5



Gambar 8. Proses pembuatan Barobbo 6



Gambar 9. Proses mengemas Barobbo



Gambar 10. Foto bersama tetangga RT. 01



Gambar 11. Pembagian Barobbo kepada warga

4. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih untuk Nenek Ayun selaku narasumber yang telah membantu kami dan meminjamkan halamannya sebagai lokasi kegiatan pengabdian masyarakat, serta terima kasih atas bimbingan dan arahan dari Bapak Nurul Hidayat, S.E.,M.Sc.,Ph.D yang sudah membimbing kami dari awal hingga akhir terlaksananya kegiatan dan turut terima kasih buat warga RT. 01 Kelurahan Mamburungan, Tarakan Timur yang sudah hadir dan turut berpartisipasi dalam kegiatan kami.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian dengan tema “Menggali Cita Rasa Nusantara: Barobbo Sebagai Solusi Meningkatkan Gizi di Tengah Masyarakat” telah berhasil tercapai dan tersampainya ilmu dari metode ini terhadap warga sekitar termasuk Ibu Rumah Tangga (IRT). Dengan adanya pengabdian ini, masyarakat mampu memahami pentingnya mengenal dan mengetahui makanan khas nusantara yang sudah mulai tertimbun dengan zaman yang kian maju juga bagaimana bermanfaatnya barobbo dengan bahan dominan sayur-mayur untuk meningkatkan kesehatan giziterlebih untuk Ibu hamil dan anak kecil.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia L. (2023). Pengaruh Westernisasi terhadap Budaya Indonesia, Retrieved From <https://www.kompasiana.com/lisaamelia5714/658adbd812d50f13f626b742/pengaruh-westernisasi-terhadap-budaya-indonesia>
- E. Juliana, N. Nataliningsih, & I. Aisyah (2022). Pemenuhan Kebutuhan Gizi dan Perkembangan Anak. Sadeli: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2, 11-19. Retrived From <https://journal.unwim.ac.id/index.php/sadeli/article/view/443>
- H. Yuli (2021). Jurnal Gizi dan Kesehatan, Vol. 1, No. 1, Retrived From <https://jurnal.poltekkespalembang.ac.id/index.php/jgk/article/download/1080/533>
- Hendra A., Rahmad A., Almunadia (2017). Pemanfaatan Media Flipchart Dalam Meningkatkan Pengetahuan Ibu Tentang Konsumsi Buah dan Sayur, 17, Retrieved From <https://jurnal.usk.ac.id/JKS/article/view/9062>
- Ilapadila (2018). Perpustakaan Digital Budaya Indonesia, Barobbo. Retrived From <https://budaya-indonesia.org/Barobbo>
- M. Gardjito, E. Harmayani, U. Santoso (2019). Memperbaiki Gizi Dengan Menggali Cita Rasa Nusantara. Jurnal Pengabdian, 6, 15-25
- Ni Luh W. (2019). Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja di Desa Taruna Jakarta, 1, 57-59. Retrived From https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1593/manfaat-mengkonsumsi-buah-dan-sayur
- Oktavianawati P. (2018). Mengenal Bubur Tradisional Nusantara. Retrived From https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/Bubur_Nusantara-Paskalina-FINAL.pdf
- Rahmianti (2024). Barobbo Kuliner Tradisional Asal Sulawesi Selatan. Retrived From Radio Republik Indonesia (RRI): <https://rri.co.id/kalimantan-utara/kuliner/753999/barobbo-kuliner-tradisional-asal-sulawesi>
- Rizky A. (2023) Manfaat Makanan Bubur Bagi Kesehatan. Retrived From https://kids.grid.id/read/473867448/sering-dijadikan-menu-sarapan-ini-5-manfaat-makan-bubur-bagi-kesehatan#google_vignette
- S. Tangkilisan (2013). Pemanfaatan Pangan Lokal Beras Jagung pada Konsumsi Pangan di Kabupaten Munahasa Selatan, 3. Retrived From <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/view/3341/2892>

- Sirajuddin (2012). Peningkatan Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja Dengan Pendekatan Pendidikan Sebaya (PEER Education) Media Gizi Pangan. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Makassar
- Suarni & Yasin Muh. (2011). Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. Puslitbang Tanaman Pangan
- Sukmawati (2020). Daya Terima Barobbo. Retrived From <https://gizi.poltekkes-mks.ac.id/wp-content/uploads/2021/01/Daya-Terima-Barobo.pdf>
- Yuliati, Uci (2011). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Makanan Jajan Tradisional di Kota Malang. Jurnal Manajemen, Vol 1, No. 1