

Sarabba Minuman Herbal Khas Bugis Makassar
Penulis; Yohanes Benediktus

Jurusan Sastra Daerah
Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Hasanuddin
yohanes123benediktus@gmail.com

“Abstrak”

Indonesia terdiri dari beribu-ribu pulau dan berpuluh-puluh propinsi (waktu jaman saya sekolah ada 31 propinsi, sekarang saya tidak tahu persis). Setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri yang membedakannya dengan daerah lain. Ciri khas tersebut ada pula pada jenis makanan dan minuman khas suatu daerah tertentu. Salah satu yang akan saya suguhkan disini adalah minuman khas daerah Makassar.

Makassar selain terkenal dengan minuman sari buah markisa yang sudah beredar ke manca negara, ada juga minuman lain yang menghangatkan lagi mengembalikan stamina yang loyo yakni **sarabba**. Sarabba adalah minuman khas Makassar yang terbuat dari campuran jahe, kuning telur, gula aren, santan dan merica bubuk.

Sarabba cocok untuk mengusir flu, menghangatkan badan, mengeluarkan angin dari tubuh saat masuk angin, paling asik sebagai teman disaat begadang nonton bola, syukur-syukur bangun malam buat solat tahajud. Masyarakat Makassar sebagian besar mengkonsumsinya sebagai pemulih stamina karena kuning telur dipercaya sebagai pemulih stamina (jamu), penawar letih setelah seharian beraktivitas dan untuk menghangatkan badan. Kini, tangan-tangan kreatif telah mengajak kita memudahkan untuk menikmati minuman khas Makassar ini di luar kota Makassar yakni dengan menyajikannya dalam sebuah kemasan. Sarabba bubuk instant maupun berupa minuman sarabba botolan ditawarkan kepada masyarakat yang belum berkesempatan berkunjung ke Makassar.

“Sarabba for Typical Bugis Makassar Drinks”

Abstract

Indonesia consists of thousands of islands and dozens of provinces (when I was in school there were 31 provinces, now I don't know exactly). Each region has its own characteristics that distinguish it from other regions. There are also distinctive characteristics of the types of foods and drinks typical of a particular region. One that I will serve here is a typical Makassar regional drink.

Makassar besides being famous for passion fruit juice drinks that have been circulating to foreign countries, there are also other drinks that warm up again to restore the weak stamina of the sarabba. Sarabba is a typical Makassar drink made from a mixture of ginger, egg yolk, palm sugar, coconut milk and pepper powder.

Sarabba is suitable to repel flu, warms the body, expels the wind from the body when it catches a cold, is most cool as a friend while staying up watching the ball, thankfully getting up at night for the midnight prayer. Makassar people mostly consume it as a stamina recoverer because the yolk is believed to be a stamina recoverer (herbal medicine), a tired antidote after a day of activities and to warm the body. Now, creative hands have invited us to make it easy to enjoy this typical Makassar drink outside the city of Makassar by presenting it in a package. Instant powdered sarabba and bottled sarabba drinks are offered to people who have not had the opportunity to visit Makassar.

Keyword

Sarabba, Minuman Khas, Herbal Bugis Makassar

Kata Pengantar

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan kami kemudahan sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan tepat waktu. Tanpa pertolongan-Nya tentunya kami tidak akan sanggup untuk menyelesaikan makalah ini dengan baik. Shalawat serta salam semoga terlimpah curahkan kepada baginda tercinta kita yaitu Nabi Muhammad SAW yang kita nanti-nantikan syafa'atnya di akhirat nanti.

Penulis mengucapkan syukur kepada Allah SWT atas limpahan nikmat sehat-Nya, baik itu berupa sehat fisik maupun akal pikiran, sehingga penulis mampu untuk menyelesaikan pembuatan karya tulis ilmiah ini sebagai judul "Sarabba Menambah Energi Masyarakat Bugis Makassar".

Penulis tentu menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak terdapat kesalahan serta kekurangan di dalamnya. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik serta saran dari pembaca untuk karya tulis ilmiah ini, supaya karya tulis ilmiah ini nantinya dapat menjadi

makalah yang lebih baik lagi. Demikian, dan apabila terdapat banyak kesalahan pada Karya Tulis Ilmiah ini penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak khususnya kepada Dosen di Jurusan Sastra Daerah Universitas Hasanuddin Makassar yang telah membimbing kami dalam menulis Karya Tulis Ilmiah ini.

Demikian, semoga KTI ini dapat bermanfaat. Terima kasih.

Makassar, 15 April 2019

DAFTAR ISI

JUDUL

ABSTRAK

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....

1.2 Perumusan Masalah.....

1.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan.....

BAB II. LANDASAN TEORI.....

2.1 Landasan Teoritis.....

2.2 Karangka Berpikir.....

2.3 Metodologi Penelitian.....

BAB III. PEMBAHASAN.....

3.1.Deskripsi Kasus.....

3.2 Analisis Kasus.....

BAB IV. KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan.....

4.2 Saran

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara dengan berbagai potensi yang beraneka ragam utamanya kebudayaan yang berjejak di dalamnya. Potensi itu terlihat sejak dibuat oleh nenek moyang kita. Tradisi secara turun temurun diwariskan dari generasi ke generasi. Indonesia menyimpan banyak sekali kekayaan alam khususnya bahan makanan, sehingga banyak menyimpan potensi makanan dan minuman khas.

Dalam potensi yang ada, masyarakat bugis makasar juga memiliki potensi minuman khas yang menjadi andalan di setiap daerah. Makanan dan minuman khas ini juga menjadi wajah dari masing-masing daerah sehingga dapat di tarik menjadi karakteristik daerah.

Salah satu minuman ini bernama Sarabba. **Sarabba** merupakan salah satu kuliner khas di nusantara. Cita rasa yang ditawarkan cukup menggoda. Tak ayal salah satu jenis minuman ini paling banyak diburu oleh masyarakat Indonesia.

Minuman dengan cita rasa berbeda memang cukup

menarik. Rasa yang enak menjadi pelengkap tersendiri. Ini menjadi nilai plus yang mana melatarbelakangi orang untuk menikmati minuman ini di hari-hari biasa.

Aroma khas dari minuman ini juga mendominasi. Peralnya, bahan baku untuk membuatnya adalah jahe. Jahe sendiri terkenal dengan aroma yang khas, kemudian rasanya juga lebih menggigit bila dinikmati di saat musim dingin.

Menariknya, bahan baku tersebut diracik sedemikian rupa untuk menciptakan rasa yang lebih pas. Rasa yang didapatkan ini membuat minuman tersebut tidak hanya pas diminum di musim dingin. Tapi bisa juga diminum di musim apapun, terutama untuk meningkatkan stamina seseorang.

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana cara pembuatan sarabba?
2. Apa manfaat dan khasiat khusus Sarabba?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan

Tujuan dari penulisan karya ilmiah ini agar masyarakat tahu bagaimana sarabba sebagai minuman khas Bugis Makassar bisa dapat menghangatkan lambung dan menjadi minuman pilihan untuk menghangatkan badan. Manfaat lain agar masyarakat paham cara-cara membuat sarabba sebagai minuman khas masyarakat bugis Makassar.

Sebagai, masyarakat awam tentunya dapat menambah wawasan dan informasi khasiat dan efek dari minuman sarabba

ketika di minum. Sebagai, pemerintah tentunya memberikan inovasi baru lagi agar sarabba ini dapat dijadikan sebagai minuman yang tidak hanya dirasakan oleh masyarakat bugis Makassar saja, tapi juga dapat di usahakan dapat di reasakan oleh masyarakat Indonesia. Sebagai, pelaku ekonomi tentu minuman sarabba ini juga bisa jadikan solusi dalam menu baru disajikan menu untuk para pelanggannya, khususnya pelaku ekonomi kedai dan warung kopi utamanya di pinggir-pinggir jalan.

BAB II. LANDASAN TEORI

2.1 Landasan Teoritis

Minuman Khas Sulawesi Selatan ini memiliki aroma dan rasa yang sedikit pedas, tidak hanya menggoda lidah untuk segera menyeruputnya tetapi juga bisa menjadi ketagihan.

Indonesia, tidak hanya kaya dengan gugusan pulauanya yang membentang dari pulau we hingga papua barat. Atau juga kaya dengan luasnya lautan yang ada, tetapi juga sangat kaya dengan kuliner. Setiap daerah memiliki kuliner khas masing-masing yang hanya bisa dijumpai di daerah itu.

Sulawesi Selatan misalnya, selain memiliki makanan khas berupa Coto Makassar, juga memiliki minuman khas berupa Sarabba yang hanya bisa ditemukan di daerah ini. Sarabba juga memiliki aroma khas dengan rasanya yang sedikit pedas tetapi aroma dan rasanya selalu menggoda untuk diminum.

Hingga saat ini tidak ada yang tahu sejarah asal mula Sarabba ada di daerah ini. Ada yang mengatakan bahwa minuman ini berasal dari arab. Mungkin ada benarnya juga, dimana salah

satu kebiasaan penduduk Mekah dimana setiap hari Kamis mereka membawa seluruh keluarganya masuk ke Kota Mekah. Di sana mereka menginap di hotel, beribadah di Masjid Haram dan berbuka puasa bersama dengan jamaah umrah.

Pada saat berbuka, mereka memberikan minuman khas arab yang sangat mirip Sarabba di Makassar dan kurma.

Meski demikian tidak ada literatur yang menyebutkan kapan jenis minuman itu dibawa ke Makassar dan siapa yang membawa atau memperkenalkannya pertama kali. Yang pasti minuman ini sudah ada sejak lama dan sudah turun temurun dan terkenal sampai ke pelosok desa.

3.1 Kerangka Berpikir

Minuman tersebut dikaitkan dengan peningkatan stamina lantaran minuman tersebut dibekali dengan racikan bahan yang sesuai. Bahan yang dimaksud adalah telur ayam yang memang punya kelebihan dalam hal tersebut. Kemudian gula arennya juga punya andil bagus dalam hal tersebut.

Gula aren memang terkenal dengan kelebihan yang dimilikinya. Gula di dalamnya bisa memberikan cadangan energi. Tubuh bisa dengan mudahnya memecah gula, kemudian dijadikan sebagai tenaga untuk beraktifitas.

Secara tradisional, biasanya orang akan suka memanfaatkan gula aren ini layaknya seperti permen. Gula ini dibiarkan seperti makan permen, tujuannya adalah untuk memberikan tubuh asupan gula yang pas. Tentunya untuk membuat tubuh lebih bertenaga akibat dipecah menjadi energi.

Paduan pas antara kuning telur dengan gula aren/merah inilah yang menjadi alasannya. Tubuh yang lelah cepat terobati. Kemudian tubuh siap kembali dengan tenaga baru untuk menjalankan aktifitas harian.

3.3 Metodologi Penelitian

Sarabba sangat mudah ditemukan di masyarakat bugis Makassar, bahkan bisa dibuat sendiri oleh masyarakat asli bugis Makassar. Metodologi penelitian yang kami lakukan dengan proses wawancara atau turun langsung melihat proses pembuatan sarabba. Cara ini lebih mudah untuk mempelajari langsung bagaimana manfaat sarabba sebagai minuman khas bugis Makassar.

BAB III. PEMBAHASAN

3.1 Diskripsi Kasus

Saya mencoba meneliti cara masyarakat bugis Makassar dalam membuat dan mengelolah sarabba menjadi minuman khas sejak turun temurun. Minuman ini telah menjadi minuman herbal yang biasa bermanfaat untuk meredakan flu, masuk angin, dan masalah kesehatan lainnya. Hal ini menjadi titik utama dalam berbagai penelitian lokal yang ada di masyarakat di Sulawesi Selatan. Sehingga rupanya ada cara dan khasiat khusus dalam membuat sarabba ini. Saya mencoba mendiskripsikan kasus bagaimana

sarabba ini bisa hadir di meja pesanan para pelanggan, kemudian apa saja yang menjadi manfaat dan khasiat dari sarabba itu sendiri.

3.2. Analisis Kasus

Dalam penelitian ini saya mencoba bertanya kepada beberapa pelaku sarabba tentang tahan dan cara membuat sarabba ini, berikut cara-cara untuk membuat sarabba

Anda sebenarnya tidak perlu membuatnya sendiri jika datang di Makassar. Minuman ini memang khas di kawasan tersebut. Banyak penjual yang menjajakan minuman tersebut di malam harinya.

Normalnya, minuman ini seperti wedang jahe. Anda bisa menikmatinya ketika masih hangat. Jika telah dingin, tentu rasanya akan berkurang dan efek penghangat tubuh akan menurun.

Tetapi bagi Anda yang penasaran dan tidak sempat datang di tempat asal sarabba, ada baiknya jika Anda membuatnya sendiri. Cara pembuatannya cukup sederhana. Anda bisa siapkan bahan-bahan yang mudah ditemukan di tempat Anda.

Untuk bahan-bahannya sendiri, Anda bisa sediakan jahe sebagai bahan baku utama. Selain itu, sediakan juga gula aren/jawa, santan kelapa dan telur ayam. Bahan-bahan ini Anda perkirakan sendiri takarannya.

Lanjut ke tahap pembuatan. Setelah bahan-bahan telah disediakan, saatnya Anda masuk tahap pembuatannya. Anda bisa ikuti langkah-langkahnya di bawah ini.

Pertama, cucilah jahe dan memarkan atau hancurkan bahan baku tersebut. Anda juga bisa mengiris-iris jahe tersebut. Tapi

yang pas untuk mengambil sarinya adalah dengan menghancurkan bahan baku secara kasar.

Kedua, masukkan jahe yang telah dihancurkan di dalam panci. Tentunya, Anda juga harus menambahkan air di dalamnya. Minimal, Anda bisa memasukkan air sebanyak 5 gelas atau bisa juga kurang. Kemudian rebus sampai mendidih.

Ketiga, masukkan juga gula aren atau gula merah. Takarannya bisa sebanyak 300 mg. Ini untuk membuat cita rasanya lebih manis. Silahkan tunggu sampai mendidih, dan gula bisa bercampur dengan rebusan tadi.

Keempat, masukkan telur ayam ketika telah mendidih. Telur ayam yang digunakan hanya kuning telurnya. Kalau tidak mendapatkan telur ayam, Anda bisa menggantinya dengan telur bebek.

Proses pembuatan ini masuk tahap akhir. Tunggulah sampai beberapa menit. Jika Anda memang suka rasa yang lebih pedas, Anda juga bisa menambahkan merica secukupnya saja. Tapi bila tidak, Anda bisa meninggalkan merica tersebut.

Akhirnya, Anda bisa mengangkatnya. Tuangkan dalam gelas. Sarabba kini siap dinikmati selagi masih hangat.

Selain cara membuatnya, saya mencoba memberikan hasil dari apa saja manfaat sarabba ini, Problem utama yang sering menghampiri para wisatawan adalah stamina yang drop kala menjalani serangkaian perjalanan wisata. Jika hal itu menimpa saat bepergian ke Makassar, Anda tak perlu risau karena ada sarabba yang siap memulihkan stamina kembali bugar.

Sarabba adalah minuman khas Makassar yang diracik dari campuran jahe, kuning telur, gula aren, santan dan merica bubuk. Di daerah Jawa Tengah minuman yang serupa dengan sarabba adalah wedang jahe. Bedanya sarabba menggunakan campuran gula arena dan santan yang membuat sarabba lebih kental dibanding wedang jahe. Begitu meminum sarabba tubuh kita akan hangat dan konon katanya manjur untuk mengembalikan stamina yang kurang fit.

Selain membuat badan segar, sarabba juga cocok untuk mengusir flu, menghangatkan badan dan mengeluarkan angin dari tubuh saat masuk angin. Serangkaian khasiat itu dikarenakan kuning telur dipercaya manjur untuk memulihkan stamina. Tidak hanya itu, bagian dari telur yang kerap digunakan sebagai bahan membuat kue ini juga berkhasiat sebagai penawar letih setelah seharian beraktivitas.

BAB IV KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan

Sarabba sangat mudah ditemukan di masyarakat bugis Makassar, bahkan bisa dibuat sendiri oleh masyarakat asli bugis Makassar. Bicara tentang rasa, sarabba ini memang cukup enak. Rasanya manis karena gula aren yang dibawanya. Kemudian kombinasinya adalah pedas lantaran dibuat dari bahan jahe dan penambahan merica di dalamnya.

Rasa ini tidak bisa dianggap aneh. Anda jangan salah paham dengan rasa minuman tersebut. Rasanya begitu nikmat, karena memang minuman ini dibuat dengan racikan yang tepat. Minuman ini merupakan minuman khas suku bugis. Minuman ini menjadi minuman penambah stamina, juga menjadi minuman penghangat tubuh. Kalau di Jawa, Anda cukup memanfaatkan wedang jahe. Mengenai khasiatnya menurut berbagai sumber, minuman sarabba ini bisa mengatasi masalah flu. Anda yang terkena flu bisa segera sembuh dengan minum sarabba tersebut. Karena efek dari aroma jahe dan merica di dalamnya memberikan efek pengobatan yang tepat.

4.2 Saran

Sebagai saran dari penulis, sarabba ini menjadi warisan leluhur untuk kita semua sama-sama jaga dan lestarikan sehingga, hal ini menjadi tugas bersama bagi sebagai generasi yang memiliki intelektualitas. Sehingga ketika kita semua dapat melakukan

bersama untuk menjadikan sarabba sebagai minuman khas yang mampu dirasakan tidak hanya bugis Makassar saja, tapi seluruh masyarakat tanpa batas.

Daftar Pustaka

Tanti Srie, 2012, Sarabba Minuman Hangat Khas Bugis Makassar
<https://www.kompasiana.com/tantioke/550bac88a333116d1c2e3990/sarabba-minuman-hangat-khas-makassar>

Jhony Aispa, 2017, Mencicipi Nikmatnya Sarabba Sendiri di Rumah
<http://www.apasih.web.id/mencicipi-nikmatnya-sarabba-sendiri-di-rumah-836.html>

Panduan Wisata, 2013, Sarabba Minuman Penambah stamina
<http://panduanwisata.id/2013/03/08/sarabba-minuman-penambah-stamina/>