

Barobbo: Kuliner Tradisional Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Masyarakat Pesisir Kelurahan Pantai Amal

Nurul Hidayat¹, Kasnawati², Ferin Fenita Tingai³, Sinta Diah⁴, Rahmahdini⁵, Melly Inzellina⁶, Nur Hidayatullah⁷, Diah Meyta Anggraeni⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Borneo Tarakan

*Corresponding author

E-mail: nurul.hidayat8910@gmail.com*

Article History:

Received: Apr, 2025

Revised: Apr, 2025

Accepted: Apr, 2025

Abstract: Barobbo adalah makanan tradisional khas Sulawesi Selatan yang berbahan dasar jagung dan sering dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Makanan ini memiliki kandungan gizi yang beragam, termasuk karbohidrat, protein, serta berbagai vitamin dan mineral yang dapat menunjang kebutuhan nutrisi harian. Masyarakat pesisir, khususnya di Kelurahan Pantai Amal, memiliki pola konsumsi yang cenderung bergantung pada hasil laut, sementara pemenuhan kebutuhan pangan lain seperti sumber serat dan karbohidrat masih kurang optimal oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan pengabdian demi memenuhi tugas mata kuliah wajib Sumber Daya Laut Tropis. Barobbo tidak hanya menjadi bagian dari warisan budaya kuliner, tetapi juga memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan lokal. Kandungan gizinya yang kaya menjadikannya pilihan makanan yang dapat membantu mengatasi masalah kekurangan gizi di masyarakat pesisir dan bisa dijadikan sebagai media pembagian di masyarakat. Makanan ini tidak hanya memiliki nilai gizi yang tinggi, tetapi juga mengandung makna budaya yang mendalam, terutama dalam konteks pembagian makanan di masyarakat pesisir. Kegiatan ini bertujuan untuk menganalisis peran pembagian makanan barobbo dalam memperkuat solidaritas sosial, menjaga nilai-nilai kebersamaan, serta sebagai bentuk ekspresi kami sebagai mahasiswa, dengan cara berbagi. Kegiatan ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode observasi mendalam terhadap masyarakat. Data dikumpulkan melalui interaksi langsung dengan warga, dokumentasi kegiatan berbagi makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembagian makanan barobbo bukan sekadar aktivitas konsumsi, tetapi juga bagian dari praktik sosial yang menguatkan hubungan antarindividu dan kelompok dalam masyarakat.

Keywords:

Borobbo, Warisan, Budaya Kuliner, Makanan, Nilai Gizi

Pendahuluan

Masyarakat pesisir memiliki tradisi kuliner yang erat kaitannya dengan sumber daya alam yang tersedia di sekitar mereka, terutama hasil laut. Salah satu makanan khas yang berkembang di komunitas pesisir Sulawesi Selatan adalah barobbo, yaitu bubur jagung yang sering dikombinasikan dengan berbagai bahan tambahan seperti ikan, udang, atau hasil laut lainnya. Selain sebagai sumber nutrisi, makanan ini juga memiliki nilai sosial dan budaya yang kuat, terutama dalam konteks berbagi makanan. (kuhnlein etal 2009)

Barobbo adalah makanan tradisional khas Sulawesi Selatan, Indonesia, yang berbentuk bubur jagung dengan campuran sayuran dan daging ayam atau ikan. Sebagai bagian integral dari budaya kuliner Bugis dan Makassar, barobbo tidak hanya mencerminkan kekayaan tradisi kuliner lokal tetapi juga potensi nilai gizi yang tinggi. (anshori 2022) Penelitian mengenai makanan tradisional seperti barobbo masih terbatas dalam literatur ilmiah. Meskipun demikian, penting untuk menyoroti bahwa makanan tradisional memainkan peran signifikan dalam menjaga identitas budaya dan dapat berkontribusi pada diversifikasi pangan serta pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat. Studi tentang makanan tradisional dapat memberikan wawasan mengenai praktik kuliner lokal, komposisi nutrisi, dan potensi manfaat kesehatannya.

Kegiatan berbagi makanan di masyarakat pesisir (hardinsyah ,briawan 2013) merupakan bentuk solidaritas sosial. Dalam berbagai kesempatan, seperti gotong royong, atau saat terjadi bencana, pembagian makanan barobbo menjadi simbol kebersamaan dan kepedulian antarwarga. Selain itu, praktik ini juga menjadi salah satu strategi pemanfaatan hasil laut secara optimal, di mana masyarakat dapat mengolah dan mendistribusikan sumber daya pangan secara lebih merata dan mengoptimalkan hasil dari laut itu sendiri.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pembagian makanan barobbo bukan hanya sekadar kegiatan berbagi, tetapi juga memiliki makna mendalam dalam mempererat hubungan antarwarga, menjaga nilai gotong royong, serta memperkuat identitas budaya masyarakat pesisir. Kegiatan ini umumnya dilakukan dalam gotong royong, serta sebagai bentuk kepedulian terhadap sesama, terutama bagi mereka yang kurang mampu.

Di tengah arus modernisasi dan perubahan pola konsumsi, beberapa tradisi berbagi makanan mulai mengalami pergeseran. Oleh karena itu, penting untuk memahami lebih dalam bagaimana praktik pembagian makanan barobbo dapat mendukung ketahanan pangan, memperkuat nilai kebersamaan, serta

mempertahankan budaya kuliner lokal di masyarakat pesisir. (kuhnleinh,v,2009).

Metode

Pemanfaatan serta pengolahan sumber daya laut, khususnya hasil laut seperti udang yang di olah menjadi barobbo, dilaksanakan di Kelurahan Pantai Amal, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada Selasa, 27 Februari 2024 pukul 16:00 WITA. Kegiatan ini bertempat di kediaman saudara Rahmahdini.

Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan serta mengolah secara optimal hasil dari laut dengan cara mengolahnya menjadi bubur barobbo, dan di bagikan kepada masyarakat sekitar pesisir pantai amal guna memenuhi tugas serta melakukan kegiatan berbagi (zea mays ceratina). Dalam kegiatan ini kami melakukan perencanaan yang matang, mulai dari pendanaan hingga waktu pembagian makanan dari pendanaan kami melakukan pengumpulan uang dari masing-masing anggota kelompok dengan target yang sekiranya cukup untuk membeli berbagai alat dan bahan yang di butuhkan dalam proses pembuatan barobbo.

Setelah berbelanja dan semua alat dan bahan terkumpul, kami memulai proses pembuatan bubur barobbo tersebut. Mulai dari pengupasan bahan baku seperti udang, dan di lanjut dan pengerjaan lainnya (zea mays saccharata) dan tidak lupa juga kami sambil berbincang mengenai manfaat dan gizi dari makanan barobbo. Ketika semua proses pembuatan selesai dan makanannya sudah siap di bagikan, tentu kami langsung menuju lokasi tempat pembagian. Karena kami pun sudah menargetkan waktu yang pas untuk membagikan, saat membagikan makanan dan mendokumentasikan bohong jika tidak ada rasa haru dan syukur yang muncul dari hati karena melihat senyuman yang terpancar dari wajah masyarakat.

Walaupun tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memenuhi tugas kuliah, kami tetap senang karena bisa berbagi sedikit rezeki kami kepada sesama dan masyarakat pesisir yang ada di pantai amal, selain itu tujuannya pun untuk meningkatkan kesadaran warga pesisir pantai amal akan gizi dan manfaat mengonsumsi dan memanfaatkan hasil sumber daya laut dan mengolahnya menjadi makanan yang sehat contohnya seperti barobbo, dengan beras yang di masak sempurna, di campurkan dengan jagung serta sayur, di tambah kan santan, merupakan perpaduan makanan yang lezat dan bergizi kami menunjukkan bahwa ada cara yang mudah untuk mengolah dan memanfaatkan hasil sumber daya laut yang di sekitar kita.



Gambar 1. Kelompok Pengabdian

Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan Barobbo ini adalah jagung kuning, udang, bawang merah, bawang putih, beras, santan, minyak makan, jahe, lada, daun sop daun bawang, bawang goreng dan air minum. Peralatan yang digunakan yaitu pisau, baskom, sendok, cup makanan, kompor, panci, dan wajan.

Hasil



Gambar 2. Proses Pembuatan Bubu Barobbo

Pembaharuan pembuatan bubur Barobbo menciptakan solusi makanan yang

praktis serta bernilai gizi tinggi bagi warga masyarakat pesisir pantai amal, yang notabenehnya seorang nelayan dan mudah mendapatkan udang serta ikan (rahman ,2020). Dengan tampilan bubur yang mudah di konsumsi oleh anak-anak hingga orang dewasa, bubur Barobbo adalah salah satu pilihan olahan makanan yang sering di buatkan.

Selain praktis dan mudah di olah, bubur Barobbo pun bisa di katakan hemat biaya, meskipun begitu manfaat serta gizi yang terkandung di dalamnya bisa menyeimbangkan kebutuhan yang ada di dalam tubuh kita. Keunggulan bagi masyarakat pesisir pun banyak, selain di dimanfaatkan untuk kegiatan berbagi bubur Barobbo pun memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi dan jika di perjual belikan dapat menghasilkan pendapatan yang lumayan karena banyak orang yang menyukai makanan tersebut, mulai dari rasanya yang gurih karena ada sentuhan santan, di tambah dengan nikmatnya daging udang yang kaya akan manfaat, dan juga rasa manis dari jagung yang menambah cita rasa bubur Barobbo dan sudah jelas bahwa jika masyarakat memaksimalkan hasil laut dengan benar akan ada perbedaan dari segi pendapatan hingga kesehatan, dimana jika di olah dengan benar sungguh hasil sumber daya laut itu sangat bagus dan apabila di olah lagi dan di perjualbelikan akan mendapatkan hasil yang lebih besar dan menguntungkan (Yusuf&idris,2022).



Gambar 3. Dokumentasi Pembagian Bubur Barobbo

Oleh karena itulah semoga masyarakat pesisir pantai amal dapat mengartikan maksud dan tujuan kami dengan benar, bukan hanya berhenti di siklus berbagi dan berterima kasih tapi yang kami inginkan adalah ada terbesit di pikiran warga untuk

lebih berpikir maju dalam memanfaatkan lebih optimal hasil sumber daya alam yang ada.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini tentu bertujuan untuk memanfaatkan serta mengoptimalkan potensi hasil dari sumber daya laut sekitar guna menciptakan makanan yang sehat dan bergizi dan siap di konsumsi oleh kalangan manapun. Dan sebagai sumber pendapatan bagi warga lokal pesisir pantai amal. Melalui kegiatan ini pun kami berharap semoga masyarakat sekitar pesisir bisa lebih memanfaatkan potensi hasil laut ketimbang membeli dan menyia-nyiakan potensi yang ada.

Pengakuan/Acknowledgement

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat "Barobbo: kuliner tradisional sebagai upaya peningkatan gizi masyarakat pesisir kelurahan pantai amal" yang telah dilaksanakan pada tanggal 27 Februari 2024 di Pantai Amal, Tarakan.

Terima kasih juga kepada:

Warga Kelurahan Pantai Amal yang telah antusias dan bersemangat mengikuti kegiatan berbagi ini. Semua pihak yang telah membantu dalam persiapan dan pelaksanaan kegiatan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung dan kami selaku kelompok yang melaksanakan kegiatan berdoa semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi warga pesisir pantai amal dan begitupun juga kami, berharap menjadi inspirasi untuk terus mengembangkan serta memanfaatkan potensi sumber daya laut lokal yang ada di sekitar.

Daftar Pustaka

- Andriani, M., & Wibowo, Y. (2021). Kearifan Lokal Dalam Tradisi Kuliner Nusantara. *Jurnal Kebudayaan Nusantara*, 6(2), 120–130.
- Arifin, B. (2020). Sumber Daya Laut Tropis dan Pengelolaannya di Komunitas Pesisir. *Jurnal Sumberdaya Kelautan*, 12(2), 89–95.
- Burhanuddin, W., Sukmawati, H. M. U., & Amir, A. (2018). Kandungan Antioksidan pada Makanan Tradisional Barobbo Jagung Kuning dan Jagung Pulut Putih. *Media Gizi Pangan*, 25(2), 77-83.

- Dewi, K. M. (2018). Strategi Pengembangan Produk Olahan Hasil Laut Di Daerah Pesisir. *Jurnal Inovasi Pangan dan Kelautan*, 6(2), 112–118.
- Goso, G., Asmawati, A., & Cipta, A. W. (2022). Community movement for stunting risk awareness and education of active smokers in Peta Village, Palopo City. *Community Empowerment*, 7(7), 1200-1208.
- Hakim, L. (2020). Pola Konsumsi Gizi Masyarakat Pesisir di Indonesia. *Jurnal Ekologi Pangan*, 2(3), 90–9859893
- Lestari, R. (2019). Pemanfaatan Jagung Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Pangan Sehat*, 4(1), 55–62.
- Masyarakat, 131-136. 9. Ningsih, T. & Hidayat, A. (2021). Analisis Kandungan Gizi Pada Makanan Tradisional Berbasis Jagung. *Gizi & Kesehatan*, 5(2), 70–76.
- Maulana, A. (2020). Peran Makanan Tradisional Dalam Membangun Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(2), 130–138.
- Nabilah, A. (2022). Peningkatan Nilai Ekonomi Jagung Pulut dengan Diversifikasi Olahan Pangan Berbasis Jagung di Desa Romangloe. *Prosiding Webinar Pengabdian*
- Nuryanti, H., & Suryani, N. (2020). Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Upaya Ketahanan Pangan Daerah. *Jurnal Pangan Lokal*, 3(1), 45–52.
- Safitri, R. (2022). Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Gizi. *Jurnal Gizi Masyarakat*, 8(1), 23–31.
- Santosa, D. (2019). Kultur Makan dan Tradisi Kuliner di Masyarakat Sulawesi Selatan. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 40(1), 43–55.
- Syahrial, S. (2019). BUKU-MODEL PENGELOLAAN WISATA KULINER BERBASIS WEB-SIG KABUPATEN LUWU TIMUR.
- Yuliana, L. (2021). Pemanfaatan Makanan Tradisional Dalam Program Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Gizi dan Pembangunan Manusia*, 9(3), 201–209.