

PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN BUMBU SAKSANG KHAS TOBA DALAM SEDIAAN SACHET UNTUK PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI PARAPAT

Yosy Cinthya Eriwaty Silalahi^{1*}, Nettietalia Br. Brahmana², Malemta Tarigan³

^{1,2)}Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan Universitas Sari Mutiara Indonesia

³⁾Fakultas Sains dan Teknologi Informasi Universitas Sari Mutiara Indonesia

email: yosy_silalahi@yahoo.com

Abstrak

Parapat merupakan salah satu kawasan strategis pariwisata unggulan di Sumatera Utara yang terletak di tepian Danau Toba. Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro, yang berlokasi di pusat wisata Parapat. Rumah makan ini dikenal menyajikan berbagai menu khas Batak, salah satunya adalah saksang. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengembangkan produk bumbu saksang khas Batak dalam bentuk kemasan sachet siap pakai yang diproduksi oleh Rumah Makan Tiurma Siboro. Rumah makan di Parapat biasanya mengolah masakannya dengan cara sederhana dan memiliki kekhasannya tersendiri. Dengan adanya inovasi pengolahan bumbu masakan saksang khas Toba yang tahan lama diharapkan dapat menjadi produk baru bagi masyarakat Parapat sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat sekitarnya agar dapat keluar dari lingkaran kemiskinan yang sudah ada sejak lama. Kegiatan ini mendapatkan sambutan dari pemilik rumah makan Khas Batak Tiurma Siboro mendapatkan ide inovasi baru untuk mengembangkan usahanya. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bahwa 90 % dari masyarakat mengetahui bagaimana cara pembuatan simplicia untuk dijadikan sachet bumbu arsik di rumah makan Khas Batak Tiurma Siboro sehingga mereka dapat mengaplikasikannya menjadi produk baru.

Kata Kunci : Parapat, Sachet, Saksang, Toba, Serbuk

Abstract

Parapat is one of the leading strategic tourism areas in North Sumatra, located on the shores of Lake Toba. Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro, situated in the tourism center of Parapat, is well-known for serving various traditional Batak dishes, one of which is saksang. The goal of this community service program is to develop a ready-to-use sachet seasoning product of the traditional Batak saksang, produced by Rumah Makan Tiurma Siboro. Restaurants in Parapat usually prepare their dishes in a simple way while maintaining their distinct characteristics. With the innovation of processing long-lasting saksang seasoning from Toba, it is expected to become a new product for the people of Parapat, thereby increasing the income of the surrounding community and helping them break free from the cycle of poverty that has persisted for a long time. This activity was warmly welcomed by the owner of Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro, who embraced the new idea of innovation to expand their business. Observations showed that 90% of the community already knows how to prepare simplicia to be made into sachet seasoning for arsik at Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro, which enables them to apply the same knowledge in creating this new product.

Keywords: Parapat, Sachet, Saksang, Toba, Powder.

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil, dan menengah (UMKM) dapat memberi kontribusi bagi perekonomian di Indonesia karena dapat menyerap tenaga kerja, menambah pendapatan masyarakat sekaligus dapat membangun ekonomi pedesaan. Permasalahan yang sering dialami oleh pelaku usaha UMKM ini antara lain adalah keterbatasan modal kerja, kapasitas manusia yang sangat rendah dan minimnya penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi yang mengakibatkan pada prospek usaha yang tidak jelas.

Menurut undang-undang nomor 20 tahun 2008 usaha mikro kecil dan menengah didefinisikan sebagai usaha ekonomi produktif yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak atau cabang perusahaan besar (DPR RI 2008). Selanjutnya Anggraini (2012) berpendapat bahwa UMKM juga merupakan usaha yang mampu bertahan di tengah krisis ekonomi yang telah melanda sejak tahun 1997. Selain itu UMKM juga menjadi katup penyelamat bagi

pemilihan ekonomi bangsa karena kemampuannya yang mampu memberikan sumbangan yang cukup signifikan pada PDD maupun penyerapan tenaga kerja.

Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro merupakan usaha kuliner yang sudah berdiri lebih dari 15 tahun dan merupakan usaha keluarga dalam generasi kedua. Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro menyajikan masakan tradisional Batak Toba. Saat ini produksi bumbu saksang hanya untuk kebutuhan harian dapur rumah makan. Proses produksi menggunakan blender rumah tangga, tanpa alat produksi skala kecil. Bumbu belum memiliki standar komposisi tetap karena dibuat sesuai kebutuhan. Tidak ada kemasan sachet atau produk oleh-oleh berbentuk bumbu. Di pasaran, harga jual bumbu segar hanya dalam bentuk masakan saksang, sekitar Rp 35.000 per porsi. Dan belum melakukan pemasaran produk bumbu secara langsung.

Sarana yang dimiliki dapur produksi skala rumah makan. Peralatan masak yang sederhana. Lokasi strategis di kawasan wisata. Sedangkan manajemen usaha masih sederhana dan belum terstruktur secara profesional, khususnya dalam pengembangan produk turunannya (Pattipeiluhu et al., 2023).

Saat ini, Rumah Makan Tiurma Siboro hanya menyajikan saksang dalam bentuk masakan siap santap di tempat, tanpa mengembangkan produk bumbu kemasan. Padahal peluang pasar untuk produk bumbu saksang sachet siap pakai sangat besar, mengingat wisatawan yang berkunjung ke Parapat cenderung mencari oleh-oleh khas daerah, termasuk bumbu masak tradisional yang bisa dibawa pulang (Ady Inrawan et al., 2021; Nugraha & Sumardi, 2019).

Dalam meningkatkan promosi suatu rumah makan dapat dilakukan beberapa cara yaitu dengan menawarkan beragam menu khas Toba, meningkatkan kualitas layanan, menyediakan layanan pengiriman, mengoptimalkan media sosial, menerapkan promosi dan diskon, menyediakan layanan catering, dan memberikan pengalaman unik bagi pelanggan yang datang ,n mcke rumah makan (Smith dan Jhonson, 2020; Doe dan Smith, 2021). Apabila hal tersebut dilakukan oleh Rumah Makan Tiurma Siboro maka dapat meningkatkan pendapatan rumah makan melalui bantuan dari program pengabdian masyarakat ini.

Dengan adanya inovasi pengolahan bumbu masakan arsik khas Mandailing yang telah lama diharapkan dapat menjadi produk baru bagi masyarakat Parapat khususnya bagi Rumah Makan Tiurma Siboro sehingga meningkatkan pendapatan rumah makan agar dapat keluar dari lingkaran kemiskinan yang sudah ada sejak lama. Pelanggan yang datang ke rumah makan tersebut mendapatkan pengalaman baru yaitu berupa inovasi pengolahan masakan bumbu arsik yang telah lama tanpa merubah cita rasa dan mempertahankan nilai gizinya sehingga dapat merasakan masakan khas Mandailing di daerah yang jauh dari rumah makan tersebut.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengembangkan produk bumbu saksang khas Batak dalam bentuk kemasan sachet siap pakai yang diproduksi oleh Rumah Makan Tiurma Siboro. Meningkatkan keterampilan produksi, pengemasan, dan manajemen usaha mitra dalam pengembangan produk kuliner. Mendukung peningkatan nilai tambah usaha dan pemasaran produk secara offline dan online. Memfasilitasi pembuatan desain kemasan, label produk. Sehingga dapat menambah UMKM baru di Indonesia dengan adanya pengembangan usaha tersebut.

METODE

1. Waktu dan Lokasi

Pengabdian masyarakat ini dilakukan di Parapat Kabupaten Toba. Waktu pelatihan adalah pada tanggal 2 September 2025

2. Teknik Pelatihan

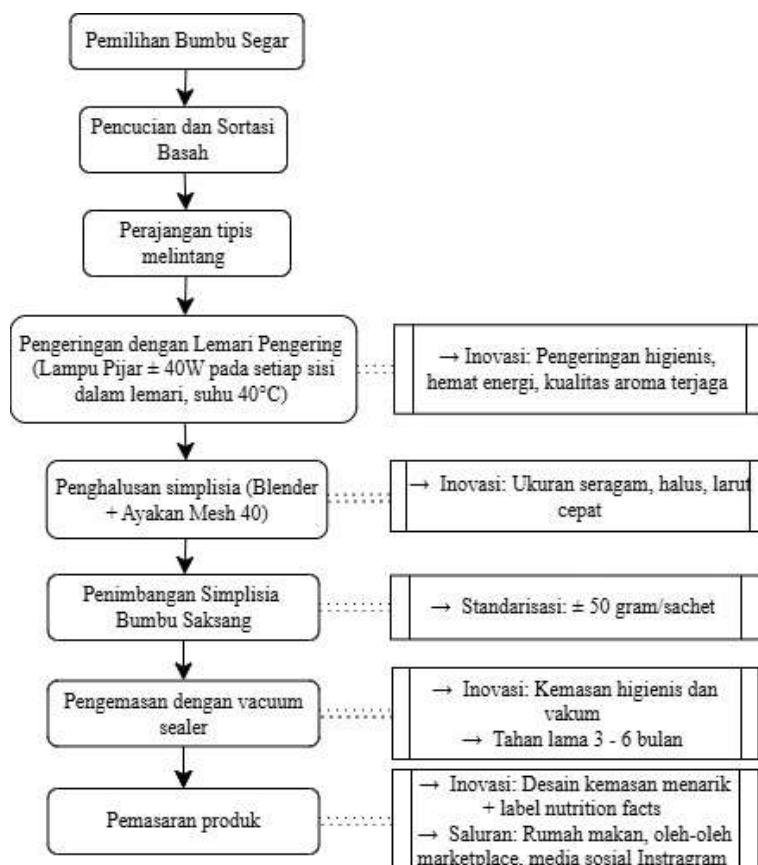
Melatih dalam proses produksi bumbu saksang kering, mulai dari proses penyiapan bahan baku, pengeringan, penepungan, pencampuran, penakaran, hingga pengemasan sachet. Pelatihan dimulai dengan memberikan informasi dasar tentang bahan-bahan yang diperlukan, langkah-langkah produksi, dan alat-alat yang diperlukan. Lalu dilakukan demonstrasi praktis tentang cara mengolah kerang menjadi simplisia.

Pelaksanaan program pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis yang bertujuan untuk menyelesaikan permasalahan produksi, dan pemasaran yang dihadapi oleh mitra Rumah Makan Tiurma Siboro di Parapat (8). Adapun tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan adalah Persiapan dan Sosialisasi, Pelatihan Produksi dan Penerapan Teknologi Produksi dan Pemasaran.

Prosedur produksi pembuatan serbuk bumbu saksang (8–11) adalah:

- Perajangan bahan: semua bahan dicuci bersih. dikupas, dibuang bagian yang busuk/cacat. dirajang tipis-tipis setebal ± 1-2 mm agar proses pengeringan cepat dan merata. Bahan basah seperti bawang, cabai, kunyit, jahe dipotong menyerupai irisan tipis.
- Proses pengeringan: alat yang dipakai adalah dengan lampu pijar. Dilengkapi dengan daya lampu pijar 40 watt per ruang pengering. Target suhu dalam ruangan adalah target suhu ruang pengering 45–60°C. dapat ditambah ventilasi kecil agar suhu stabil. Lama pengeringan adalah 6–10 jam, tergantung ketebalan dan kadar air bahan. Tanda selesai pengeringan adalah bahan menjadi kering, ringan, dan mudah patah. Tidak ada lagi rasa/tekstur basah saat dipegang. Warna masih alami (tidak terlalu gelap terbakar). Kadar air sekitar 8–10%.
- Proses pembuatan simplisia adalah bahan kering didinginkan sebentar (± 30 menit) agar tidak panas saat diblender. Lalu dimasukkan bahan ke blender kering (blender bumbu). Bahan diblender hingga menjadi serbuk halus.
- Proses pengayakan dilakukan dengan menggunakan ayakan mesh 40 (lubang $\pm 0,42$ mm) untuk hasil serbuk yang halus dan merata. Hasil yang lolos ayakan dikumpulkan sebagai serbuk bumbu saksang siap kemas. Hasil yang belum halus (ampas) bisa diblender ulang.
- Proses penyimpanan yaitu serbuk bumbu disimpan di wadah kedap udara. dihindari sinar matahari langsung. disimpan di suhu ruang sejuk dan kering.

Keuntungan metode ini adalah tidak perlu oven listrik mahal. Hemat energi karena cukup lampu pijar standar. Warna dan aroma bumbu tetap alami. Dan cocok untuk skala UMKM (8).



Gambar 1. Tahapan inovasi yang diterapkan pada kegiatan pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Parapat ini dilakukan untuk memberikan inovasi baru dalam membuat bumbu saksang khas Batak. Peserta dalam pengabdian masyarakat ini adalah pemilik, anggota keluarga dan karyawan pada Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro dengan tiga dosen tim pelaksana pengabdian juga tiga orang mahasiswa.



Gambar 1. Tim Pengabdi bersama dengan Pemilik Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode praktik langsung pembuatan serbuk halus dari setiap bahan segar pembuatan bumbu saksang. Peserta berhasil melakukan tahapan: perajangan, pengeringan dengan lampu pijar, pembuatan simplisia, pengayakan, penyimpanan, hingga pengemasan dengan vacuum sealer. Mitra mampu menghasilkan serbuk bumbu dengan kadar air ± 8–10%, warna tetap alami, dan aroma khas terjaga.

Kegiatan berikutnya adalah pendampingan yang dilakukan pendampingan terhadap mitra. Diskusi dilakukan untuk mengatasi kendala produksi (ketersediaan bahan baku) dan pemasaran. Evaluasi menggunakan kuesioner menunjukkan tingkat kepuasan mitra 89,2%.

Aspek	Indikator Pertanyaan	Rata-rata Skor	Kategori
Aspek Sosial: 1. Kejelasan penyampaian tujuan dan manfaat program. 2. Relevansi program dengan kebutuhan usaha rumah makan.	1–2	4.6	Sangat Puas
Aspek Pelatihan: 1. Kualitas materi pelatihan (pembuatan serbuk bumbu). 2. Kemudahan memahami tahapan praktik langsung. 3. Ketersediaan bahan dan alat selama pelatihan.	3–5	4.5	Sangat Puas
Aspek Penerapan Teknologi 1. Kesesuaian teknologi (vacuum sealer) dengan skala usaha. 2. Desain kemasan dan branding mendukung nilai jual produk.	6–7	4.4	Sangat Puas
Aspek Pendampingan & Evaluasi: 1. Intensitas pendampingan selama program. 2. Manfaat diskusi dan evaluasi untuk mengatasi kendala usaha.	8–9	4.3	Puas
Aspek Keberlanjutan: 1. Program memberikan ide inovasi produk turunan (bumbu arsik, naniura, dll). 2. Program meningkatkan motivasi untuk mengembangkan usaha.	10–12	4.5	Sangat Puas
Total Rata-rata	—	4.46 (89,2 %)	Sangat Puas



Gambar 2. Hasil pengeringan bahan-bahan segar menjadi simplisia oleh Tim pengabdian masyarakat bumbu saksang di Rumah Makan Khas Batak Tiurma br. Siboro

Keberlanjutan program pada dilakukan dengan menjelaskan untuk membuat produk turuanannya. Dibentuk kelompok kecil keluarga mitra yang bertugas untuk produksi dan pemasaran bumbu saksang sachet. Sehingga mitra termotivasi mengembangkan varian produk baru, seperti bumbu arsik dan bumbu naniura dalam bentuk serbuk. Permasalahan keberlanjutan usaha diatasi dengan pembentukan tim internal rumah makan.



Gambar 3. Produk bumbu saksang kemasan sachet yang siap dipasarkan

Penerapan teknologi dilakukan secara bertahap sesuai dengan alur kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, penerapan, hingga pendampingan. Relevansi kegiatan ini dengan kebutuhan masyarakat Parapat sangat tinggi karena rumah makan di kawasan wisata membutuhkan produk praktis, higienis, dan tahan lama untuk menjawab kebutuhan wisatawan akan oleh-oleh khas daerah. Kearifan lokal produk saksang serbuk mempertahankan cita rasa khas Batak Toba dengan resep tradisional yang sudah dikenal luas. Potensi pasar wisatawan domestik dan mancanegara di Parapat dapat menjadi target utama pemasaran produk ini.

Partisipasi masyarakat juga terlihat aktif, antara lain pemilik dan keluarga Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro terlibat langsung dalam pelatihan dan produksi. Masyarakat sekitar ikut berkontribusi dalam penyediaan bahan baku (cabai, bawang, jahe, andaliman dll.). Konsumen memberikan umpan balik positif terhadap uji coba produk, terutama terkait rasa dan kemasan yang lebih higienis.

Dengan adanya partisipasi aktif, penerapan teknologi tidak hanya dirasakan oleh satu mitra, tetapi juga membuka peluang kolaborasi dengan masyarakat luas dalam rantai pasok bahan dan distribusi produk.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Rumah Makan Khas Batak Tiurma Siboro, Parapat, dengan fokus pada pengembangan produk bumbu saksang khas Batak Toba dalam bentuk sachet siap pakai, telah berjalan sesuai dengan rencana dan memberikan hasil yang signifikan.

1. Program berhasil memperkenalkan kombinasi teknologi sederhana namun efektif, yaitu penggunaan lampu pijar untuk menurunkan kadar air bumbu, serta vacuum sealer untuk menghasilkan kemasan higienis dan tahan lama.
2. Mitra memperoleh keterampilan baru dalam pembuatan serbuk bumbu, pengemasan modern, serta strategi pemasaran digital. Hal ini meningkatkan kapasitas produksi yang semula terbatas hanya untuk kebutuhan rumah makan menjadi produksi komersial dalam bentuk sachet.
3. Partisipasi aktif pemilik dan anggota keluarga dalam seluruh tahapan (sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, hingga evaluasi) menunjukkan bahwa program ini relevan dengan kebutuhan mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai dan mempercayakan tim pengabdian masyarakat Universitas Sari Mutiara Indonesia dalam melakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Djamaludin, H., Hardoko, H., Dailami, M., Nurhadiyant, V., Uluwwi, M. S., Muhammad, N. Y., & Tristany, B. J. (2023). The Compounds of Tuna-Shredded (*Thunnus sp.*) Fortified Banana Blossom Extracts ' Antioxidant Activity and Xanthine Oxidase Enzyme Inhibition Capacity : An In Vitro - In Silico Study. *Indones. J. Chem.*, 23(3), 782–795. <https://doi.org/10.22146/ijc.81448>
- Hidayat, Y. A., & Fauzi, M. R. (2015). Inventory Model for Deteriorating Items with Expired Time in Lost-Sales Probabilistic Demand. International Conference on Technology, Informatics, Management, Engineering & Environment (TIME-E) Samosir Island, North Sumatera, Indonesia, 40–46. <https://doi.org/10.1109/time-e.2015.7389745>
- Louhenapessy, B. B., Anggundari, W. C., Prasetya, B., Yopi, Y., Kristiningrum, E., Darmayanti, N. T. E., Isharyadi, F., Tampubolon, B. D., Khairiyati, L., & Anggraeni, P. (2022). Consumer Preferences Towards the Selection of Products Market with the National Standard of Indonesian (SNI). AIP Conference Proceedings, 2664(art. no. 040009). <https://doi.org/10.1063/5.0109967>
- Naw, S. W., Wirandana, P. A., Soegianto, A., & Nege, A. S. (2020). Pathogenic food-borne bacteria in shellfish and shrimp from the largest traditional seafood market in Surabaya , Indonesia. *Ecology, Environment and Conservation*, 26(April Suppl. Issue), S1–S6.
- Salman, R., Rahmawati, D. U. C., & Prihatiningtyas, W. (2020). Principles for responsible investment as a form to support the regulation of the micro , small and medium enterprises sector in Indonesia. *International Journal of Innovatio, Creativity and Change*, 10(12), 3520368