

## **ANEKA OLAHAN RUMPUT LAUT ALAM PADA MASYARAKAT PESISIR DI DESA UJUNG BAJI KABUPATEN TAKALAR**

**Rahmi<sup>1</sup>, Darmawati<sup>1</sup>, Nur Insana Salam<sup>1</sup>, Akmal<sup>2</sup> dan Asriyanti Syarif<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

<sup>2</sup>Balai Perikanan Budidaya Air Payau (BPBAP) Takalar

<sup>3</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar

Email : rahmiperikanan@unismuh.ac.id

### **ABSTRAK**

Rumput laut alam banyak ditemukan di perairan sekitar pantai di Desa Ujung Baji Kabupaten Takalar. Pada saat air laut surut warga masyarakat, terutama para ibu dan anaknya turun ke laut untuk memetik rumput laut yang tumbuh secara alamiah tersebut. Mereka bisa mendapatkan rumput laut sebanyak dua karung dengan bobot sekitar 50 kg, selanjutnya rumput laut tersebut dikeringkan dan dijual kepada tengkulak. Namun dengan dikembangkannya budidaya rumput laut di wilayah lain di Kabupaten Takalar, tidak ada lagi tengkulak yang membeli hasil rumput laut alam dari masyarakat Pesisir di Desa Ujung Baji. Para tengkulak lebih memilih membeli rumput laut kering hasil budidaya, antara lain karena kemudahan transportasi. Mayoritas warga di desa ujung baji berprofesi sebagai nelayan. Kaum perempuan bertugas mengasuh anak dan mengurus rumah tangga. Semula mereka bisa mencari tambahan penghasilan dari rumput laut alam, namun karena tidak ada lagi pembeli rumput laut kering sehingga mereka banyak menganggur. Berdasarkan masalah yang dihadapi oleh para ibu rumah tangga maka tim pengusul IBM akan bekerja sama dengan mitra untuk mengembangkan keterampilan membuat aneka olahan rumput laut yang diperoleh dari alam. Apabila mereka dilatih dan dibina untuk membuat berbagai olahan rumput laut alam yang diminati konsumen maka kegiatan tersebut dapat menambah penghasilan keluarga. Selain itu produk olahan rumput laut yang enak rasanya, dikemas secara menarik, dan dipromosikan secara teratur dapat dijadikan alternatif oleh-oleh khas Kabupaten Takalar. Untuk merealisasikan kegiatan tersebut langkah yang ditawarkan adalah pembentukan dua kelompok warga binaan melalui kegiatan PKK Dusun Maccini Baji dan Makkio Baji, yang akan dilatih untuk membuat aneka olahan rumput laut, termasuk cara pengemasannya dan manajemen dan pemasaran melalui brosur dan media online.

**Kata Kunci :** rumput laut alam, produk olahan, pemasaran

### **A. PENDAHULUAN**

Sejak kebijakan pembangunan sub-sektor kelautan dimasukkan dalam GBHN 1993, maka orientasi pembangunan wilayah pesisir mulai menjadi perhatian berbagai pihak, terutama departemen/instansi sektor di pusat. Sementara di Kabupaten Takalar perhatian pemerintah daerah masih terbatas dan hanya mengandalkan dinas

kelautan dan perikanan, sementara sumberdaya pesisir dan lautnya sangat besar khususnya yang berada di Desa Ujung Baji. Berdasarkan data dari Profil Desa Ujung Baji tahun 2011 dapat diketahui bahwa nelayan yang berpenghasilan < Rp.1.000.000,- berjumlah 1.545 jiwa, penghasilan antara Rp.1.000.000,- hingga Rp.2.500.000,- berjumlah 650 jiwa, dan

warga yang berpenghasilan >Rp.2.500.000,- berjumlah 25 jiwa. Dapat disimpulkan bahwa penghasilan sebagian besar nelayan masih cukup rendah yaitu kurang dari Rp.1.000.000,- per bulan. Apabila satu keluarga terdiri dari lima orang maka rata-rata penghasilan per kapita hanya Rp.200.000,-/bulan. Rata-rata penghasilan tersebut diperoleh dari kegiatan mencari ikan yang dilakukan oleh kaum pria, sedangkan kaum perempuan bertugas mengasuh anak, mengerjakan pekerjaan rumah tangga, dan membuat ikan kering. Selain itu kaum perempuan mempunyai pekerjaan sampingan, yaitu pada waktu air laut surut mereka memetik rumput laut yang tumbuh secara alamiah di karang. Saat memetik rumput laut itu, mereka biasanya ditemani oleh anak-anak yang sudah cukup besar. Hasil yang diperoleh bisa mencapai dua karung, masing-masing seberat kurang lebih 25 kg/karung. Jadi setiap memetik rumput laut yang tumbuh secara alamiah, mereka bisa mendapatkan sekitar 50 kg. Selanjutnya rumput laut tersebut dikeringkan dengan dijemur di panas matahari. Proses pengeringan berlangsung selama 3-4 hari tergantung cuaca. Setelah dikeringkan, bobot rumput laut menyusut hingga tinggal sekitar 35 kg, atau menyusut sekitar 15 kg. Untuk memasarkan rumput laut kering, mereka menjual kepada tengkulak dengan harga sekitar 10rb/kg.

Namun kondisi mereka berubah dengan dikembangkannya budidaya rumput laut di bagian lain dari wilayah Kabupaten Takalar. Para tengkulak tidak lagi membeli hasil rumput laut kering

dari warga Desa Ujung Baji, antara lain disebabkan oleh kemudahan sarana transportasi di wilayah pengembangan budidaya rumput laut. Kini kaum ibu di Desa Ujung baji tidak lagi memberikan kontribusi bagi pendapatan keluarga, mereka lebih banyak menganggur, tidak ada aktivitas produktif yang mereka lakukan, padahal potensi rumput laut yang tumbuh secara alamiah di sekitar mereka tetap bisa dikembangkan dengan sentuhan ketrampilan pengolahan sehingga tetap memberikan nilai ekonomi dan nilai gizi bagi warganya. Menurut Erwin (2012) banyak manfaat dari mengkonsumsi rumput laut untuk kesehatan, bisa diolah menjadi berbagai jenis hidangan, dan bisa dikembangkan sebagai bisnis kuliner. Selain itu, menurut Hambali, dkk. (2002), rumput laut bisa diolah dengan menggunakan teknologi secara sederhana untuk skala industri kecil. Salah satu olahan yang sudah dikenal di kalangan masyarakat Indonesia adalah dodol, dan rumput laut bisa juga diolah menjadi dodol aneka rasa (diakses dari [kulinerpangan.blogspot.com/.../bisnis\\_olahan\\_potensi\\_daerah\\_dodol\\_rumput\\_laut\\_aneka\\_rasa](http://kulinerpangan.blogspot.com/.../bisnis_olahan_potensi_daerah_dodol_rumput_laut_aneka_rasa), tanggal 24 Mei 2016).

Kaum perempuan, khususnya para ibu rumah tangga di Desa Ujung Baji, mempunyai banyak waktu luang setelah mereka selesai melakukan pekerjaan rumah tangga. Mereka tidak lagi memetik rumput laut yang tumbuh secara alamiah di sekitar pesisir tempat tinggalnya. Mereka belum berpikir untuk mengembangkan produk berbahan baku rumput laut yang bisa dijual di pasaran, baik berupa olahan makanan maupun produk lainnya. Untuk

mengubah pola pikir tersebut bukanlah pekerjaan mudah. Menurut Kasmir (2006) banyak kendala yang menghadang untuk terjadinya perubahan pola pikir, antara lain berupa mental takut rugi, motivasi, bakat, soal keluarga, dana, pengalaman sebelumnya, dan kemampuan mengelola.

Namun paling tidak mental yang dimiliki, merupakan modal yang sangat besar untuk memulai suatu usaha. Selain itu belum muncul seseorang atau sekelompok orang yang mencoba mengembangkan potensi tersebut.

## B. SUMBER INSPIRASI

Kaum perempuan, khususnya para ibu rumah tangga di Desa Ujung Baji, mempunyai banyak waktu luang setelah mereka selesai melakukan pekerjaan rumah tangga. Mereka tidak lagi memetik rumput laut yang tumbuh secara alamiah di sekitar pesisir tempat tinggalnya. Mereka belum berpikir untuk mengembangkan produk berbahan baku rumput laut yang bisa dijual di pasaran, baik berupa olahan makanan maupun produk lainnya. Untuk mengubah pola pikir tersebut bukanlah pekerjaan mudah. Menurut Kasmir (2006) banyak kendala yang menghadang untuk terjadinya perubahan pola pikir, antara lain berupa mental takut rugi, motivasi, bakat, soal keluarga, dana, pengalaman sebelumnya, dan kemampuan mengelola. Namun paling tidak mental yang dimiliki, merupakan modal yang sangat besar untuk memulai suatu usaha. Selain itu belum muncul seseorang atau sekelompok orang yang mencoba

mengembangkan potensi tersebut. Secara teoritis mereka itu disebut sebagai agent of change, berupa individu, kelompok, maupun struktural (Lauer, 2003). Menurut pendapat Martono (2011) sasaran perubahan yang diinginkan adalah individu, kelompok, dan struktur. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra maka tim pengusul IbM merasa ikut bertanggung jawab baik secara moral maupun akademik untuk turut serta membantu mengatasi permasalahan yang mereka hadapi melalui kegiatan IbM ini.

## C. METODE

Untuk melaksanakan kegiatan IbM aneka olahan rumput laut alam bagi kaum perempuan ibu rumah tangga yang ikut kegiatan PKK Dusun di Desa Ujung Baji Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar, dilaksanakan dengan menggunakan metode kooperatif-partisipatif, yang melibatkan partisipasi masyarakat dan kerja sama antara masyarakat dengan tim pengusul IbM dari perguruan tinggi. Metode yang dilaksanakan berupa :

1. Survey ke lokasi untuk mengurus perizinan, menentukan tempat kegiatan dan waktu pelaksanaan kegiatan.
2. Pembentukan dua kelompok pembaharu yang masing-masing terdiri dari enam orang, yang tergabung dalam kegiatan PKK Dusun Makkio Baji dan PKK Dusun Maccini Baji.
3. Demonstrasi pembuatan produk aneka olahan rumput laut.
4. Demonstrasi dan pelatihan pengembangan produk

5. Pembuatan Desain packing produk
6. Pelatihan media pemasaran (brosur, media online)
7. Stimulus bahan dan peralatan pembuatan aneka olahan rumput laut dari tim pengusul IbM kepada kelompok pembaharu di PKK Dusun Makkio Baji dan PKK dusun Maccini Baji.
8. Pendampingan dan Monev pasca pelatihan.
9. Komunikasi intensif antara perguruan tinggi dengan mitra.

#### D. KARYA UTAMA

Kegiatan ipteks bagi Masyarakat yang diselenggarakan di Desa Ujung baji ini diawali dengan kegiatan rapat kerja tim. Pada rapat tersebut dihasilkan pembagian kerja untuk melaksanakan kegiatan selanjutnya. Setelah setiap anggota mengetahui tugas masing-masing, selanjutnya semua bekerja sesuai dengan pembagian tugasnya. Percobaan pembuatan krupuk dan stick rumput laut dalam skala kecil telah dicoba bersama dengan 2 orang mahasiswa yang nantinya akan ikut serta dalam pelaksanaan kegiatan ini. Percobaan awal tersebut tersaji pada Gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Percobaan awal untuk proses pembuatan krupuk dan stick rumput laut

Produk krupuk dan stick rumput laut yang dihasilkan pada percobaan awal sudah sesuai dengan yang diharapkan.

Dengan demikian teknik terbaik untuk menghasilkan krupuk dan stick rumput laut sudah didapatkan untuk nantinya sebagai bahan membuat brosur resep. Brosur tersebut akan dibagikan kepada kedua mitra, sehingga proses pelaksanaan pelatihan menjadi lebih mudah. Pada Tanggal 18 - 19 Mei 2017 seluruh tim berangkat ke Desa Ujung baji untuk melakukan sosialisasi bahwa akan diadakan program Ipteks bagi Masyarakat bagi kedua mitra yang terpilih untuk diberikan penyuluhan dan pelatihan. Kedua mitra diberikan pengetahuan/wawasan mengenai prospek usaha yang akan mereka kembangkan, termasuk bagaimana teknik produks, pemasaran maupun manajemen usahanya. Penyuluhan dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi yang diselenggarakan di Desa Ujung baji. Kegiatan ini bertujuan untuk lebih menyakinkan dan memantapkan pengetahuan, wawasan serta semangat kedua mitra untuk memulai usaha baru. Kegiatan sosialisasi terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi program IbM pembuatan Krupuk dan Stick keju dari rumput laut alam.

Sebagai persiapan pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk, dimana alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan krupuk dan stick rumput laut telah tersedia di Desa Ujungbaji sebelum kegiatan dilangsungkan. Olehnya itu, pembelian terhadap alat-alat tersebut harus dilakukan. Peralatan yang telah tersedia adalah blender, loyang, timbangan, saringan dan pengepres plastik. Semetara alat-alat seperti wajan, kukusan dan lainnya telah tersedia secara umum di masing-masing rumah tangga dan disediakan oleh mitra sendiri.

Selain sosialisasi mengenai program IbM yang kan dilaksanakan, pada tahap ini peserta mitra mendesain nama merk dan design dari label produk krupuk dan stick rumput laut tersebut. Tahap selanjutnya adalah pelatihan pembuatan kerupuk dan stick rumput laut alam. Kegiatan tersebut dilaksanakan pada tanggal 19 Mei 2017 yang disambut dengan sangat antusias oleh masyarakat yang menjadi mitra dalam program ini. Hal ini terlihat dari animo dari para mitra yang mengikuti kegiatan tersebut serta keaktifan dari para mitra yang ikut andil secara langsung mencoba membuat resep yang telah diberikan. Hal ini mengindikasikan bahwa para mitra menyambut positif kegiatan yang telah dilakukan. Sesuai dengan harapan mitra, mereka sangat mengharapkan adanya kegiatan-kegiatan yang dapat menambah wawasan mereka tentang segala sesuatu yang bisa diolah dengan bahan baku yang bersumber dari wilayah dimana mereka tinggal yang antinya akan meningkatkan perekonomian keluarga.

Dalam kegiatan pelatihan para

mitra terlihat sangat antusias mencoba resep yang baru mereka dapatkan. Kerupuk dan stick merupakan makanan yang tidak awam untuk mereka baik dalam hal membuat maupun memakannya, hanya stick dan kerupuk dari rumput laut mereka belum pernah mencobanya. Berdasarkan pengetahuan awalnya tentang stick dan kerupuk sangat memudahkan mereka untuk mencoba resep yang baru kami berikan. Pada prinsipnya pembuatan stick dan kerupuk rumput laut tidak jauh berbeda dengan proses pembuatan stick dan kerupuk pada umumnya. Yang membuat berbeda hanya dalam pembuatannya terdapat kandungan rumput laut yang telah diblender sebelumnya.

Karya utama pelaksanaan IbM ini adalah: 1) kerupuk rumput laut yang becita rasa khas rumput laut yang telah dikembangkan oleh kelompok PKK Dusun Makkio Baji dan 2) stick rumput laut yang beraroma khas rumput laut yang dikembangkan oleh kelompok PKK dusun Maccini Baji. Kedua produk ini telah dikemas dengan baik sehingga dapat dijadikan oleh-oleh khas Kabupaten Takalar. Kegiatan Pelatihan pembuatan kerupuk dan stick rumput laut beserta produknya tersaji pada Gambar dibawah ini.

#### **E. ULASAN KARYA**

Berdasarkan informasi dari mitra, kendala utama dalam pembuatan kerupuk adalah menghilangkan bau dan rasa amis dari rumput laut. Sehingga untuk menghilangkan bau dan rasa amis dari rumput laut dapat dilakukan dengan merendam terlebih dahulu rumput laut tersebut dengan air dalam semalam,

namun karena air di Dusun Makkio baji juga sedikit asin sehingga perendaman rumput laut tidak dapat dilakukan hanya semalam, tetapi lebih dari semalam atau dapat direndam semalam dengan kapur sirih. Kendala lain yang dialami mitra dalam membuat kerupuk rumput laut adalah kerupuk yang tidak renyah, pemotongan yang susah dan pengemasan yang sangat lama, karena masih dengan cara manual (dengan mengelem plastik dengan lilin). Kualitas kerupuk yang baik yang utama adalah kerenyahannya. Kerupuk rumput laut yang tidak renyah tersebut disebabkan karena perbandingan antara tepung dan rumput laut yang tidak pas. Jika perbandingan tersebut sudah pas sesuai dengan resep yang diberikan, penjemuran yang baik dan cara menggorengnya sudah sesuai dengan yang dilatihkan maka, dihasilkanlah kerupuk rumput laut yang renyah sesuai dengan yang diharapkan.



Gambar 5. PKK Dusun Makkio Baji yang memproduksi Kerupuk rumput laut dan dan PKK dusun Maccini Baji yang memproduksi stick rumput laut.

Pemotongan adonan kerupuk yang susah diatasi dengan menaruh adonan kerupuk yang sudah matang tersebut ke dalam pendingin (kulkas) dulu sebelum dipotong dan diberikan juga bantuan alat pemotongan kerupuk, sehingga dapat dilakukan dengan cepat. Sementara pengemasan yang sangat rumit diatasi dengan memberikan alat pengepresan plastik. Dengan diatasinya semua permasalahan tersebut sehingga mitra sekarang sudah bisa memproduksi dan memasarkan produknya, walaupun hanya sewilayah Kecamatan Sanrobone saja.

Harga kerupuk rumput laut tersebut dijual dengan nilai Rp. 15.000-30.000/bungkus. Keuntungan yang diperoleh mencapai 5000-15.000/bungkus. Stick tersebut dihargai dengan nilai Rp. 10.000/bungkus. Keuntungan yang bisa diperoleh sejumlah Rp. 3000/bungkus. Hal ini tentunya sangat menguntungkan, jika dibandingkan dengan menjual rumput laut mentah yang harganya berfluktuasi berkisar antara Rp 5000 sampai dengan Rp 6000 per Kg. Sampai saat ini kedua usaha ini masih berjalan dan sangat besar kemungkinan untuk berlanjut terus. Hal tersebut karena proses produksinya yang mudah, alat-alat untuk produksi sudah sangat memadai dan bahan-bahan untuk pembuatan kerupuk dan stick rumput laut yang mudah ditemukan di Desa Ujungbaji. Selain itu juga usaha ini dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan utama bagi para petani rumput laut di saat kondisi pertanian rumput laut yang tidak baik untuk menanam rumput laut, karena hasil rumput laut yang dihasilkan tidak baik. Kedua produk ini diharapkan untuk mendapat PIRT (Perijinan Industri

Rumah Tangga) sehingga dapat dijual ke luar daerah Takalar. PIRT tersebut sampai sekarang masih dalam proses pengajuan dan tim berusaha membantu sampai nantinya dikeluarkan ijin industri rumah tangga tersebut.

## F. KESIMPULAN

Simpulan yang dapat disampaikan dalam laporan akhir program Ipteks bagi Masyarakat ini adalah sebagai berikut.

- a. Mitra sudah memiliki peralatan yang memadai untuk menunjang proses produksi yang efektif dan efisien, alat-alat tersebut diantaranya mesin pemotongan kerupuk, blender, timbangan, saringan santan, loyang dan pengepresan plastik.
- b. Mitra sudah terampil membuat produk makanan yang berkualitas dari rumput laut. Dengan memberikan resep yang sudah dipraktikkan dalam skala laboratorium oleh salah satu tim (dosen) dan 2 orang mahasiswa yang berasal dari Jurusan Agribisnis dan Budidaya Perairan, masyarakat sudah merasa yakin dengan produk yang mereka hasilkan.
- c. Mitra sudah mampu mengemas hasil produksi secara menarik. Dengan memberi pelatihan singkat cara mengemas dan memberikan alat pengepresan plastik, para mitra sudah mengetahui teknik pengemasan produk yang menarik yang mampu memberikan ciri khas yang dapat meyakinkan calon pembeli.

Saran yang dapat disampaikan pada laporan akhir ini diharapkan kegiatan seperti lebih sering

diselenggarakan karena, dampaknya sangat positif bagi masyarakat.

## G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Pelatihan ini mendapat apresiasi baik dari masyarakat pesisir. Mereka sangat antusias mengikuti kegiatan ini. Tiga orang ibu anggota dari Mitra ini yang akan menjadi pioner dalam pemanfaatan rumput laut aam yang selama ini tersedia tetapi tidak dimanfaatkan dengan baik. Melalui mereka bertiga, diharapkan para ibu-ibu di masyarakat pesisir yang lain tertarik menggeluti kegiatan ini, sehingga ke depan keluarga Nelayan di desa Ujung Baji bisa menghidupi dirinya dari usaha pembuatan krupuk dan stick yang berbahan baku rumput laut alam yang tersedia melimpah. Sehingga dapat membuka peluang bagi mereka untuk membuka peluang bisnis industri skala rumah tangga. Peluang bisnis tersebut menjadi sangat terbuka dan strategis.

## H. DAFTAR PUSTAKA

- Erwin, Lilly T., 2012, "Pangan Sehat Kaya Manfaat : + 25 Resep Hidangan Lezat Olahan Rumput Laut", diakses dari [www.gramediapustakautama.com](http://www.gramediapustakautama.com), 24 Mei 2016.
- Hambali, Erliza, Ani Suryani, dan Wadli. 2002, "Membuat Aneka Olahan Rumput Laut. Jakarta: Penebar Swadaya, diakses dari [www.inibuku.com/.../membuat-aneka-olahan...](http://www.inibuku.com/.../membuat-aneka-olahan...), 24 Mei 2016.
- Kasmir, 2006. *Kewirausahaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Koentjaraningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Kulinerpangan.blogspot.com/.../bisnis  
olahan potensi daerahdodol rumput  
laut aneka rasa, diakses 24 Mei  
2016.

Lauer, Robert H. 2003. *Perspektif Tentang  
Perubahan Sosial*. Jakarta: Rineka  
Cipta.

Martono, Nanang. 2011. *Sosiologi  
Perubahan Sosial: Perspektif  
Klasik, Modern, Posmodern, dan  
Poskolonial*. Jakarta: Rajawali Pers.

Suryana, 2006. *Kewirausahaan: Pedoman  
Praktis Kiat dan Proses Menuju  
Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.

## **I. PERSANTUNAN**

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang tinggi disampaikan kepada Kepala Desa Ujung Baji dan Mitra. Ucapan terima kasih yang setinggi-tingginya juga dihaturkan kepada DP2M DIKTI atas dana Hibah Program Pengabdian IbM tahun 2017, Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar atas izin dan dorongannya selama ini, Ketua LP3M Unismuh Makassar serta rekan di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah.