

**PELATIHAN PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN RUMPUT LAUT
MENJADI SELAI DI DESA LEMBONGAN KECAMATAN NUSA PENIDA
KABUPATEN KLUNGUNG**

A.A.I.S. Wiadnyani¹, I.W.R. Widarta, N.N. Puspawati, N.M. Indri H., I.D.P. Kartika, P.

ABSTRAK

Nusa Lembongan merupakan pulau kecil yang terletak berdekatan dari pulau Nusa Ceningan dengan jarak sekitar 2 km di sebelah Barat laut Nusa Penida. Pulau Nusa Lembongan memiliki panjang 4 km dan lebar 1 – 1,5 km, berada sekitar 11 km di sebelah Tenggara dari Pulau Bali. Daerah Nusa Lembongan merupakan salah satu kecamatan di kabupaten Klungkung yang masih dianggap daerah miskin dan banyak warganya yang bekerja di luar daerah. Mata pencaharian sebagian besar penduduk Nusa Lembongan adalah sebagai petani rumput laut dan sebagian bekerja di sektor pariwisata. Rumput laut merupakan komoditi pertanian utama yang dihasilkan Nusa Lembongan. Masyarakat di Desa Lembongan hanya menjual rumput laut dalam bentuk segar ataupun setelah dikeringkan tanpa dilakukan pengolahan lebih lanjut. Pemanfaatan rumput laut menjadi selai dengan memanfaatkan hasil penelitian belum diketahui oleh warga desa. Metode pemecahan masalah yang digunakan berupa pengenalan dan pelatihan pembuatan produk olahan rumput laut menjadi selai dan pengemasan sampai pada pelabelannya. Hasil yang didapatkan bahwa kegiatan penyuluhan, pelatihan serta pendampingan pembuatan produk olahan rumput laut menjadi selai berjalan dengan baik dan sesuai rencana dimana KWT Segara Caksu sudah mampu memproduksi produk olahan tersebut dengan baik. Pengemasan dan pelabelan pada produkpun sudah dapat dikerjakan dengan baik dan dihasilkan produk dengan identitas dan penampilan yang menarik.

Kata kunci : Selai, rumput laut, Nusa Lembongan, KWT, Segara Caksu

ABSTRACT

Nusa Lembongan is a small island near Nusa Ceningan Island about 2 km south west of Nusa Penida. Nusa Lembongan island has 4 km length and 1-1.5 km wide; is about 11 km southeast of Bali. The small island is a district in Klungkung regency. Most population worked as seaweed farmer and in tourism sector. Seaweed is main commodity in Nusa Lembongan. People in Lembongan village only sold seaweed in fresh form or dry form without further processing. They did not know use of seaweed as jam. Problem solution method used in this research was introduction and training of processing seaweed to jam and its packaging and labeling. Counseling, training and assistance activities for processing seaweed to jam run well in which KWT Segara Caksu can produce the processed product well. Packaging and labeling of the product may be also done well and resulting in product with interesting identity and appearance.

Keywords : Jam, Seaweed, Nusa Lembongan, KWT, Segara Caksu

¹ *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, asiwiadnyani@yahoo.com*

1. PENDAHULUAN

Nusa Lembongan memiliki topografi permukaan tanah pada umumnya tidak rata, bergelombang bahkan sebagian besar berupa bukit-bukit terjal yang kering dan tandus dengan tekstur tanah berkapur sehingga disektor pertanian dan perkebunan penduduk setempat hanya mengandalkan tadah hujan karena kesulitan pasokan air. Mata pencaharian sebagian besar penduduk Nusa Lembongan adalah sebagai petani rumput laut dan sebagian bekerja di sektor pariwisata. Rumput laut merupakan komoditi pertanian utama yang dihasilkan Nusa Lembongan selain destinasi wisata yang sangat indah. Komoditas ekspor andalan Kabupaten Klungkung adalah rumput laut (Wikipedia, 2010). Pada tahun 2009 produksi rumput laut mencapai 106.188 ton meningkat sekitar 10,83% dibanding tahun sebelumnya.

Rumput laut di Desa Nusa Lembongan Kecamatan Nusa Penida mempunyai potensi yang sangat menjanjikan namun belum dimanfaatkan secara optimal padahal rumput laut dapat juga digunakan sebagai suatu usaha produksi di bidang pangan oleh warga untuk menambah penghasilan keluarga miskin di Desa Nusa Lembongan. Rumput laut sangat mudah dibudidayakan dengan produksi yang sangat tinggi. Dari keadaan di lapangan, masalah yang dihadapi adalah pada saat panen raya, harga rumput laut menjadi rendah. Masyarakat di Desa Lembongan hanya menjual rumput laut dalam bentuk segar yang tentu saja tidak bisa disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama ataupun setelah dikeringkan tanpa dilakukan pengolahan lebih lanjut. Pemanfaatan rumput laut menjadi produk olahan yang memiliki daya simpan yang lebih tinggi seperti diolah menjadi selai rumput laut dengan memanfaatkan hasil penelitian belum diketahui oleh warga desa. Oleh karena itu, penyuluhan, pelatihan dan pengenalan proses pengolahan rumput laut menjadi produk olahan rumput laut disertai teknik pengemasan yang baik dan benar diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis rumput laut dan dapat meningkatkan kesejahteraan petani rumput laut. Produk-produk olahan rumput laut seperti selai yang dikemas dengan teknik yang benar dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dibandingkan dengan rumput laut segar sehingga dengan mengolahnya dapat mengatasi permasalahan petani pada saat panen raya. Selain itu juga, pengolahan rumput laut dapat dijadikan sebagai unit usaha kelompok tani sehingga dapat meningkatkan produktifitas masyarakat.

Untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat Desa Lembongan terutama tentang pengolahan rumput laut agar dapat dijadikan sebagai langkah masyarakat dalam mengembangkan kemampuan berwirausaha maka dipandang perlu untuk memberikan pengetahuan tambahan tentang pengolahan dan teknik pengemasan rumput laut menjadi selai. Oleh karena itu, penyuluhan, pelatihan, dan pengenalan proses pengolahan lanjutan dari rumput laut menjadi produk-produk olahan yang mempunyai nilai jual yang lebih tinggi merupakan langkah yang tepat.

Memperkenalkan teknologi pengolahan rumput laut lokal menjadi selai diikuti dengan teknik pengemasan (packing) dan teknik pelabelan (labeling) sehingga menjadi produk-produk olahan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, sekaligus merupakan makanan pendamping yang bergizi karena kandungan karbohidrat, vitamin dan mineralnya. Di samping dengan pelatihan dan praktek langsung, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan ketrampilannya dan memiliki wawasan lebih mendalam mengenai teknologi pengolahan rumput laut menjadi produk-produk olahan untuk diversifikasi pangan.

Manfaat dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan khususnya dalam pengolahan rumput laut menjadi selai yang kaya vitamin dan mineral yang berguna bagi kesehatan petani dan masyarakat desa Lembongan, Nusa Penida-Klungkung. Sedangkan manfaat bagi pemerintah daerah adalah memperoleh masukan dalam bentuk teknologi pengolahan rumput laut menjadi selai rumput laut serta upaya ikut serta memberdayakan potensi masyarakat bagi pembangunan desa Lembongan, Nusa Penida-Klungkung.

Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Rumput Laut menjadi Selai di Desa Lembongan Kecamatan Nusa Penida Kabupaten Klungkung

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah petani, ibu PKK, ibu rumah tangga, pedagang yang tergabung dalam (KWT "Segara Caksu") KWT yang ada di Desa Lembongan, Nusa Penida-Klungkung.

2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan:

1. Memberikan pelatihan dan penyuluhan tentang cara pengolahan rumput laut menjadi selai. Pelaksanaan pelatihan ini di samping diberikan secara lisan dengan pemaparan cara pembuatan selai rumput laut dilengkapi diagram alir proses pengolahan, juga diberikan brosur/makalah mengenai teknologi pengolahan rumput laut menjadi selai yang memiliki kandungan vitamin dan mineral yang tinggi.
2. Memberikan praktek kegiatan pengolahan rumput laut menjadi selai yang siap dikonsumsi dan dipasarkan.
3. Memberikan teknik pengemasan dan teknik pelabelan pada produk selai rumput laut sehingga dapat meningkatkan umur simpan produk dan juga meningkatkan nilai ekonomisnya

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk pelatihan dan praktek langsung pengolahan rumput laut menjadi selai disertai dengan teknik pengemasan dan pelabelan kepada ibu-ibu rumah tangga dan ibu-ibu KWT Segara Caksu di bertempat di Balai banjar Desa Lembongan, Nusa, Klungkung. Kegiatan ini dapat dikatakan berhasil dilaksanakan dengan baik sesuai dengan harapan baik dari segi rencana, jadwal kegiatan, respon masyarakat dan pencapaian tujuan, sasaran, target serta manfaat kegiatan..

3.1 Penyuluhan Produk Olahan Rumput Laut

Pelaksanaan pengabdian melalui ceramah dan pelatihan pembuatan produk olahan rumput laut dapat memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada ibu-ibu KWT Segara caksu tentang teknologi tepat guna yang sederhana dalam pengolahan rumput laut menjadi selai sehingga ibu-ibu KWT dapat menerapkannya di rumah tangga ataupun kelompoknya. Program ini mendapat sambutan yang baik dari ibu-ibu anggota KWT. Hal ini terlihat dari tingginya jumlah peserta yang hadir..

3.1.1 Ceramah

Pemberian ceramah kepada KWT Segara Caksu Desa Lembongan tentang cara pembuatan selai pada tanggal 28 Juli 2016. Ceramah dilakukan terhadap 20 orang anggota KWT. Peserta Pelatihan terlihat sangat antusias dan aktif mengajukan pertanyaan.



Gambar 1. Foto Ceramah Pembuatan Selai Rumput laut

3.1.2. Pelatihan

Pemberian pelatihan KWT Segara Caksu tentang pengolahan rumput laut menjadi selai rumput laut, dilakukan pada tanggal 28 Juli 2016. Pelatihan dilakukan dalam bentuk demonstrasi dan praktek langsung. Peserta pelatihan terlihat sangat antusias dan interaktif. Terbukti dengan banyaknya pertanyaan sehingga diskusi 2 arah sangat kondusif.



Gambar 2. Foto Praktek Pembuatan Sirup rumput laut

3.2 Pengemas dan Pelabelan

Mengingat akan pentingnya fungsi dari pengemasan dan pelabelan, maka kami memberikan penyuluhan dan praktek langsung cara mengemas produk yang mereka telah hasilkan. Pemberian merek dagang tak kalah pentingnya yang memiliki 2 fungsi utama yaitu sebagai identitas bagi produk dan sebagai pembeda produk dalam bisnis yang dimiliki dengan para pesaing. Manfaat merek dalam suatu bisnis selain sebagai identitas dan membedakan dengan pesaing dapat juga untuk meningkatkan penjualan.

Untuk desain label kemasan pada produk kami membantu mendesainnya sebelumnya dan disesuaikan dengan ciri khas desa Lembongan, dalam hal ini tetap kami komunikasikan pada saat penyuluhan untuk menerima masukan dari anggota KWT. Penyuluhan dan praktek langsung pengemasan serta pelabelan produk biskuit dan dodol dilaksanakan tanggal 28 Juli 2016 dengan

Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Rumput Laut menjadi Selai di Desa Lembongan Kecamatan Nusa Penida Kabupaten Klungkung

merek dagang pada selai adalah SELAIBONG (selai dari Lembongan). Pengemas primer pada selai berupa botol/gelas kaca dengan label yang sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan.



Gambar 3. Desain Label Kemasan Selai Rumput Laut



Gambar 4. Foto Selai rumput laut dengan pengemas kaca dan label



Gambar 5. Foto Bersama Usai pelatihan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan yang dapat diperoleh adalah:

1. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan pengolahan rumput laut menjadi selai Kepada KWT Segara Cakus Desa Lembongan, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung.

2. Kegiatan ini sudah terlaksana 100% dan para KWT mampu memproduksi Selai Rumput Laut dilengkapi dengan label dan kemasan menarik serta dengan Merk dagang SELAIBONG guna mencapai tujuan untuk menaikkan status KWT menjadi UKM.

Saran yang dapat diberikan adalah diberikan pelatihan manajemen pemasaran yang lebih baik sehingga mampu memasarkan tidak secara konvensional tetapi juga melalui internet dengan pembuatan website dan pelatihan dan penyuluhan sanitasi (produksi, peralatan ruang kerja) dan Higeinis pekerja pengolahan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada DIPA PNBP Universitas Udayana Sesuai dengan Surat Penugasan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor 640-4/UN 14.2/PKM 01.03/2016, tanggal 16 Juni 2016.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah, Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Anonimus. 2010. Krupuk Rumput Laut Khas Bali. Liputan6.com, Badung.
- Anonimus. 2001. Profil Kabupaten Klungkung. Situs Resmi Pemerintah kabupaten. Klungkung.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Suryaalamsah, I. I. 2008. Pemanfaatan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Untuk Memperkaya Kandungan Iodium dan Serat Pangan Berbagai Jenis Mie. Skripsi S1. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Wirajtmadi, Adriani M, Purwanti S. 2001. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat Dan Yodium Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mi Basah
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.