

Pelatihan Pengolahan Rumput Laut Tadui untuk Mendukung Pengembangan Produk Pangan Mamuju

Nurul Ikra¹, Mutahharah Hasyim², Nia Anriyani³, Muhammad Taqwin⁴

^{1,2}Jurusan Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

³Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

⁴Program Studi Pendidikan Fisika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pancasakti Makassar, Indonesia

Abstrak. Desa Tadui merupakan salah satu Desa di Kabupaten Mamuju, Sulawesi Barat yang memiliki potensi rumput laut yang cukup melimpah. Dari 4.233,6 Ha lahan rumput laut tersebar diseluruh penjuru Mamuju 100 Ha diantaranya terletak di desa Tadui. Dengan melihat potensi yang ada, sebaiknya masyarakat sekitar memanfaatkan tanaman tersebut tidak hanya menjualnya dalam bentuk mentah/kering saja. Untuk mengatasi hal tersebut, maka Tim menawarkan solusi berupa **Pelatihan Pengolahan Rumput Laut Tadui untuk Mendukung Pengembangan Produk Pangan Mamuju**. Tujuan dari kegiatan tersebut ialah Memberikan pengetahuan kepada masyarakat pentingnya memanfaatkan potensi dan sumber daya yang ada disekitarnya, serta memberikan pengetahuan kepada masyarakat cara mengolah rumput laut menjadi produk pangan khas daerah. Metode dan hasil kegiatan diantaranya: Diskusi tim, kegiatan dimulai dari tahap Survei Lokasi, Pengambilan Dokumentasi, Identifikasi Profil Usaha, Verifikasi Produk Pelatihan, serta Pelatihan. Tahap Survey Lokasi, Kegiatan dilaksanakan di Desa Tadui dan menjadikan Kelompok Melati sebagai mitra tim. Tahap pengambilan dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data-data yang sudah ada dilapangan. Tahap Identifikasi Profil usaha dilakukan untuk mengetahui tentang profil usaha mitra. Tahap Verifikasi produk, tim memutuskan untuk melatih pembuatan *brownies*, bakso, serta kerupuk berbahan dasar rumput laut. Tahap Pelatihan, mitra berhasil membuat olahan pangan rumput laut. Berdasarkan tujuan dapat ditarik kesimpulan bahwa masyarakat dapat lebih bertambah kesadarannya akan pentingnya menjaga dan melestarikan rumput laut yang ada di daerahnya. Selain itu, masyarakat dapat lebih berinovasi dalam membuat suatu produk pangan berbahan dasar Rumput laut khususnya produk pangan khas daerah.

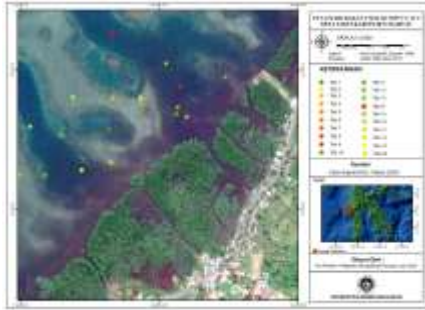
Kata-kata Kunci: Rumput Laut, Tadui.

Abstrack. Tadui Village is one of the villages in Mamuju District, West Sulawesi which has abundant seaweed potential. Of the 4,233.6 hectares of seaweed land scattered throughout Mamuju, 100 hectares of which are located in Tadui village. By looking at the existing potential, it is better if the surrounding community uses these plants not only to sell them in raw / dry form. To overcome this, the Team offered a solution in the form of Tadui Seaweed Processing Training to Support Mamuju Food Product Development. The purpose of these activities is to provide knowledge to the community on the importance of utilizing the potential and resources around them, as well as providing knowledge to the community on how to process seaweed into regional specialty food products. Methods and results of activities include: Team discussions, activities starting from the Location Survey stage, Taking Documentation, Identifying Business Profiles, Verifying Training Products, and Training. Location Survey Stage, the activity was carried out in Tadui Village and made Melati Group as a team partner. The documentation taking stage was carried out by collecting data that already existed in the field. Identification Stage Business profiles are carried out to find out about partner business profiles. In the product verification stage, the team decided to practice making brownies, meatballs, and crackers made from seaweed. In the training phase, the partners succeeded in making seaweed food processing. Based on the objectives, it can be concluded that the community can increase their awareness of the importance of protecting and preserving the seaweed in their area. In addition, the public can innovate more in making a food product made from seaweed, especially local specialty food products

Keywords: Seaweed, Tadui.

I. PENDAHULUAN

Mamuju Provinsi Sulawesi Barat merupakan salah satu kawasan Timur Indonesia yang memiliki sumber daya kelautan dan perikanan yang cukup potensial untuk dikembangkan salah satunya ialah budidaya rumput laut.



Gambar 1. Peta Lokasi Persebaran Rumput Laut Desa Tadui

Sumber: Citra Satelit SAS, Tahun 2020

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), sebanyak $\pm 16,17$ juta ton rumput laut menjadi kinerja dari KKP, namun mirisnya hanya 3,47% yang berhasil diolah sendiri oleh masyarakat Indonesia (KKP, 2018). Terkhusus di Sulawesi Barat, total produksi Rumput Laut mencapai ± 40 ribu ton per tahun. Salah satu daerah penyumbang hasil panen Rumput Laut terbesar ialah desa Tadui, kecamatan Mamuju (Antarnews.com (2017). Dari 4.233,6 Ha lahan rumput laut tersebar diseluruh penjuru Mamuju 100 Ha diantaranya terletak di desa Tadui.

Dengan melihat potensi yang ada, sebaiknya masyarakat sekitar memanfaatkan tanaman tersebut misalnya dalam bentuk pengolahan pangan sehingga tidak lagi dijual dalam bentuk mentah atau kering saja. Salah satu bentuk pengolahan Rumput Laut yang optimal adalah dengan melakukan **Pelatihan** untuk masyarakat yang kurang produktif. Oleh karena itu, tim berkerjasama dengan kelompok Melati

dalam melaksanakan kegiatan dalam bentuk pelatihan pengolahan rumput laut.

Kelompok Melati merupakan kelompok usaha pengolah rumput laut yang berada di dusun Tadui, desa Tadui, kecamatan Mamuju, kabupaten Mamuju, provinsi Sulawesi Barat. Kelompok ini didirikan pada 20 Juni 2011 dan beranggotakan kaum perempuan sebanyak 12 orang di ketuai oleh Ibu Juhaeni.

Tujuan didirikannya Kelompok Melati ini adalah (1) agar dapat meningkatkan kesejahteraan pada masyarakat, dapat memberdayakan potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang ada, memupuk rasa persatuan dan kesatuan sesama anggota kelompok, serta memantapkan dan menyukseskan gerakan ekonomi rakyat desa Tadui.

Kendala yang dihadapi masyarakat ialah dari segi kemampuan pengolahan dan segi pemasaran. Selain itu, mereka juga kurang bersemangat untuk mengembangkan produk usahanya mengingat tidak ada mitra yang bersedia diajak bekerjasama secara berkesinambungan. Dari segi kemampuan pengolahan, mitra masih perlu menambah varian produk yang dikembangkan dan juga memperhatikan keawetan dan kesehatan produk. Sedangkan dari segi pemasaran, mitra masih perlu mempelajari desain kemasan produk yang menarik pelanggan dan memperkenalkan lebih luas lagi produk olahan mereka.

Harapan masyarakat Tadui ialah adanya lembaga yang dapat bekerja sama terutama dalam hal pelatihan dan pemasaran produk agar semua kalangan ibu-ibu di desa Tadui bisa lebih mandiri lagi mengembangkan usahanya dengan memanfaatkan potensi rumput laut yang ada.

Untuk mengatasi hal tersebut, maka Tim menawarkan solusi kepada masyarakat berupa **Pelatihan Pengolahan Rumput Laut Tadui untuk Mendukung Pengembangan Produk Pangan Mamuju**. Tujuan dari kegiatan tersebut ialah: (1) Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya memanfaatkan potensi dan sumber daya yang ada disekitarnya, (2) Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara mengolah rumput laut menjadi produk pangan khas daerah.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

a. Diskusi Awal Tim

Kegiatan ini merupakan proses awal dimana tim melaksanakan diskusi bersama untuk mengkomunikasikan terkait alur kegiatan.

b. Survei Lokasi

Kegiatan survei dilakukan untuk mengumpulkan data langsung dilapangan.

c. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data penelitian antara tim dan masyarakat serta mitra melalui komunikasi langsung.

d. Pengambilan Dokumentasi

Selain melalui wawancara dan observasi, informasi juga bisa diperoleh lewat fakta yang tersimpan dalam bentuk

Setelah melakukan survei lokasi, mahasiswa melakukan proses pengambilan gambar yang berkaitan dengan program yaitu dokumentasi lahan budidaya rumput laut, keadaan masyarakat sekitar serta dokumentasi rumah produksi.

e. Identifikasi Profil Usaha

Pada proses ini, tim melakukan identifikasi untuk mengetahui lebih banyak terkait informasi dari profil usaha mitra. Kegiatan ini dilakukan dengan metode wawancara antara ketua dari kelompok usaha.

f. Verifikasi Produk Pelatihan

Pada tahapan ini, tim melakukan komunikasi dengan mitra membahas terkait produk yang akan dilatihkan kepada mereka. Adapun produk D dilatihkan yakni bakso rumput laut, *brownies* rumput laut, dan kerupuk rumput laut.

g. Pelatihan

Pelatihan ini tim melakukan pemberdayaan terhadap ibu-ibu pesisir yang nonproduktif. Selain pelatihan membuat produk pangan, hasil produk yang telah dibuat juga diberi contoh kemasan yang bertujuan agar ibu-ibu dapat menjadikan kemasan tersebut sebagai contoh jika kemudian hari mereka mengembangkan produk olahan sendiri.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

a. Diskusi Awal Tim

Berdasarkan hasil diskusi, maka tim melakukan kegiatan Pelatihan Pengolahan Rumput Laut dimulai dari tahap Survei Lokasi, Pengambilan Dokumentasi, Identifikasi Profil Usaha, Verifikasi Produk Pelatihan, serta Pelatihan.

b. Survei Lokasi

Kegiatan Pelatihan Pengolahan Rumput Laut ini dilaksanakan di Desa Tadui dan

menjadikan Kelompok Melati sebagai mitra tim dalam menjalankan program.



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)

Gambar 2. (a) Rumah Produksi Olahan Rumput Laut, (b) Proses penjemuran rumput laut, (c) Rumah Masyarakat, (d) Lokasi Budidaya rumput laut, (e) Lokasi penampungan rumput laut.

c. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan menanyakan potensi rumput laut yang ada Desa Tadui, mengidentifikasi profil usaha mitra khususnya olahan rumput laut, serta mencatat opini masyarakat terkait masalah yang tengah dihadapi.



Gambar 3. Proses wawancara dengan mitra dan masyarakat

d. Pengambilan Dokumentasi

Selain melalui wawancara dan observasi informasi juga bisa diperoleh lewat fakta lewat fakta yang tersimpan dalam bentuk catatan harian, arsip foto, surat, serta hasil rapat. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data-data yang sudah ada.

e. Identifikasi Profil Usaha

kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui tentang profil usaha tersebut yaitu nama kelompok, tanggal terbentuk, jumlah anggota, kegiatan yang pernah dilakukan, lembaga yang pernah diajak bermitra, serta kendala dan harapan mitra.

f. Verifikasi Produk Pelatihan

Adapun produk yang dilatihkan yakni bakso rumput laut,

brownies rumput laut, dan kerupuk rumput laut.

g. Pelatihan



Gambar 4. Proses Pembuatan Olahan Rumput Laut

; Adapun produk yang berhasil dibuat yakni Bakso Rumput Laut, Kerupuk Rumput Laut, dan *Brownies* Rumput Laut.



Gambar 5. Hasil Olahan Rumput Laut

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa dengan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya memanfaatkan potensi dan sumber daya yang ada disekitarnya, masyarakat dapat bertambah kesadarannya akan pentingnya

menjaga dan melestarikan rumput laut yang ada di daerahnya khususnya memanfaatkannya dibidang olahan pangan. Selain itu, dengan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara mengolah rumput laut menjadi produk pangan khas daerah melalui pelatihan, masyarakat dapat lebih berinovasi dalam membuat suatu produk pangan berbahan dasar Rumput laut khususnya produk pangan khas daerah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berperan dalam kegiatan kami khususnya Universitas Negeri Makassar dan Mitra yang telah mewadahi kami dalam berkreaitifitas pada ‘Pelatihan Pengolahan Rumput Laut Tadui untuk Mendukung Pengembangan Produk Pangan Mamuju’ sehingga kegiatan ini dapat dituangkan dalam bentuk artikel ilmiah.

DAFTAR PUSTAKA

Agusman, Siti NKA, Murdina, 2014. Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (Mocaf). *JPB Perikanan*. 9(1) : 3-4.

Anton. 2015. Pertumbuhan dan Kandungan Karaginan Rumput Laut (*Eucheuma*) pada Spesies yang Berbeda. *Jurnal Airaha*.5(2):102–109.

Faisal Hanafi M.2017. *Harga Rumput Laut di Mamuju Turun*. *Mamuju*: <http://Makassar.antaraneews.com/berita/80664/harga-rumput-laut-di-mamuju-turun>. Diakses tanggal 28 September 2019

Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2018. *PRODUKTIVITAS PERIKANAN INDONESIA* . Kementrian Kelautan



dan Perikanan Republik Indonesia.
Jakarta

Nurhadi.2017.20 *Kelompok Tani di Mamuju Terima 48 Ton Bibit Rumput Laut. Mamuju.*
<http://mamujukab.go.id/20-kelompok-tani-terima-48-ton-bibit-rumput-laut/>(
28 September 2019).

Priatni A, Fauziati. 2015. Karakterisasi Sifat Fisik Kimia dan Deskriptif Nori dari Rumput Laut Jenis *Eucheuma Cotttoni*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 9 (2): 104-105.

Sholiha Iliyatus.2019.Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Dawet Rumput Laut. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 6(1):2.

Sukmadewi Wibowo Larasati. 2015. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Mie Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Studi Kasus di Desa Tihengo Kabupaten Ponelo Kepulauan, Gorontalo Utara. 1: 49-51.