

PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN RUMPUT LAUT UNTUK PENINGKATAN KETERAMPILAN POKLAHSAR DI KELURAHAN TAKALAR, SULAWESI SELATAN

Syahrul, Nursinah Amir, Fahrul,
Metusalach, Kasmianti, Ophirtus, Elmi
N Zainuddin, Mufti Hatur Rahmi

Teknologi Hasil Perikanan,
Departemen Perikanan, Fakultas
Ilmu Kelautan dan Perikanan,
Universitas Hasanuddin

*Corresponding author
Email: mhrahmi@unhas.ac.id

Abstrak

Indonesia memiliki potensi besar dalam budidaya rumput laut, khususnya di Sulawesi Selatan yang merupakan salah satu sentra produksi utama. Namun, pemanfaatan potensi ini masih terbatas pada penjualan bahan mentah. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) di Kelurahan Takalar dalam mengolah rumput laut menjadi mi dan nuget sebagai produk bernilai tambah. Metode yang digunakan meliputi pelatihan teknik diversifikasi olahan. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan peserta, diikuti dengan kemampuan mereka menghasilkan produk mi dan nuget berbasis rumput laut. Dampak positif Program ini tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga memperkuat kesadaran peserta akan pentingnya inovasi dalam pemanfaatan rumput laut. Disarankan agar pendampingan lanjutan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan usaha kelompok.

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat; Rumput laut; Diversifikasi; Mi; Nuget

Abstract

Indonesia has great potential in seaweed cultivation, especially in South Sulawesi, one of the leading production centers. However, the utilization of this potential is still limited to the sale of raw materials. This study aims to improve the Processing and Marketing Group (Poklahsar) skills in Takalar Village, which processes seaweed into noodles and nugets as value-added products. The methods used include training in processing diversification techniques. The training results showed a significant increase in participants' skills, followed by their ability to produce seaweed-based noodles and nuget products. The positive impact of this program is not only in terms of economic impact but also in strengthening participants' awareness of the importance of innovation in seaweed utilization. It is recommended that further assistance be carried out to ensure the sustainability of the group's business.

Keywords: Community Service; Seaweed; Diversification; Noodles; Nugets

© 2025 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, memiliki potensi kelautan yang sangat besar, termasuk dalam budidaya rumput laut. Dengan luas lautan mencapai 6,4 juta km² dan garis pantai sepanjang 110.000 km, Indonesia memiliki lingkungan yang ideal untuk budidaya berbagai jenis rumput laut (BPS. 2023). Potensi ini menempatkan Indonesia sebagai salah satu produsen rumput laut terbesar di dunia.

Indonesia memiliki 555 jenis rumput laut yang dapat tumbuh dengan baik di perairannya (Basyuni, dkk. 2024). Rumput laut mengandung berbagai nutrisi penting termasuk karbohidrat, protein, mineral, dan senyawa bioaktif yang berperan dalam Kesehatan (Widodo & Suadi. 2022). Rumput laut memberikan berbagai manfaat kesehatan, antara lain: memperkuat sistem kekebalan tubuh (Adepoju, dkk. 2023), menstabilkan kadar gula darah (Vidyashree, dkk. 2024), mencegah pertumbuhan sel kanker (Martin & Rai, 2024), dan menjaga kesehatan pencernaan (Saleem, dkk. 2024).

Sulawesi Selatan, khususnya Kabupaten Takalar, merupakan salah satu daerah yang berkontribusi besar terhadap produksi rumput laut nasional. Pada tahun 2023, produksi rumput laut di wilayah ini mencapai 3,85 juta ton. Kelurahan Takalar, yang terletak di Kecamatan Mappakasunggu, memiliki sumber daya rumput laut yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada bentuk mentah. Kondisi ini menimbulkan tantangan untuk meningkatkan nilai tambah produk rumput laut melalui diversifikasi olahan. Hal ini sejalan dengan program pemerintah yang mendorong pengembangan industri hilir rumput laut melalui program strategis nasional. Target produksi nasional tahun 2024 mencapai 12,3 juta ton. Pengembangan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat pesisir (Adiguna, dll. 2022).

Diversifikasi produk olahan rumput laut sangat penting karena bahan ini kaya akan kandungan gizi, seperti vitamin A, B12, kalsium, zat besi, kalium, dan yodium (Wekesa, dll. 2024). Selain itu, produk olahan rumput laut memiliki potensi pasar yang luas, baik di dalam negeri maupun internasional. Dalam rangka meningkatkan keterampilan masyarakat, terutama kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar), diperlukan pelatihan khusus yang mencakup teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk berbasis rumput laut.

Pelatihan ini diinisiasi oleh Program Studi Teknologi Hasil Perikanan (THP) Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan (FIKP) Unhas melalui program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di Kelurahan Takalar, Kecamatan Mappakasunggu, Takalar. Fokus kegiatan ini adalah diversifikasi produk olahan rumput laut, yaitu mi dan nugget rumput laut. Melalui program pelatihan ini, diharapkan anggota Poklahsar di Kelurahan Takalar dapat meningkatkan kapasitas mereka dalam memanfaatkan potensi rumput laut secara optimal. Selain meningkatkan pendapatan, langkah ini juga mendukung program pemerintah dalam mengembangkan industri hilir rumput laut.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 3 November 2024 berlokasi di Kelurahan Takalar, Kecamatan Mappakasunggu, Takalar. Sasaran dari pelaksanaan kegiatan ini adalah Poklahsar dan masyarakat umum calon konsumen produk.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian yang dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan produk olahan dari rumput laut. Dimana pada kegiatan ini kelompok masyarakat terlibat langsung dalam proses persiapan, penyiapan bahan baku dan bahan pendukung, hingga proses produksi. Disela-sela kegiatan pelatihan sesekali pemateri berdiskusi dengan peserta pelatihan.

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, dosen Teknologi Hasil Perikanan melakukan survei ke Poklahsar Kelurahan Takalar dan berdiskusi bersama terkait jenis produk yang akan dibuat. Dalam hal ini ditentukan produk olahan rumput laut yang akan dibuat adalah Mi dan Nugget rumput laut.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan adalah tahap dimana program kerja ini dilaksanakan. Tahapan ini terdiri dari pembelian bahan-bahan untuk produk olahan yang akan dibuat dan cara pembuatannya.

Mi Rumput Laut

Alat: kompor, *chopper*, timbangan, *pasta maker*, panci

Bahan: rumput laut basah siap pakai 200 gr, tepung terigu 250 gr, tepung tapioka 50 gr, garam 1 sdm, telur 1 butir.

Cara Pembuatan:

1. Rumput laut dihaluskan menggunakan *chopper*
2. Ditambahkan telur, tepung terigu, tapioka dan garam
3. Diuleni hingga tercampur rata
4. Digiling hingga tercampur rata
5. Direbus sekitar 1-2 menit dalam air mendidih
6. Ditiriskan dan didinginkan

Nugget Rumput Laut

Bahan: Daging ikan tuna 300 gr, rumput laut basah siapa pakai 150 gr, tepung terigu 100 gr, telur 2 butir, tepung panir nugget 250 gr, wortel parut 100 gr, keju 50 gr, susu cair 100 ml, lada bubuk 1 sdt, bawang putih bubuk 1 sdt, garam 1 sdt, penyedap 1 sdt, dan minyak goreng.

Cara Pembuatan:

1. Daging ikan dihaluskan menggunakan *chopper*, sisihkan
2. Rumput laut bersama dengan wortel, bawang putih, dan telur dihaluskan menggunakan *chopper*
3. Campur ikan dan adonan rumput laut, tambahkan keju parut, susu bubuk, tepung terigu, keju, lada, garam, penyedap
4. Campur adonan hingga rata
5. Bentuk menjadi bulat panjang menggunakan sendok
6. Selimuti permukaannya dengan tepung panir
7. Goreng dengan minyak panas api sedang hingga tepung panir berubah warna menjadi kuning kecoklatan

Metode Evaluasi

Metode evaluasi yang digunakan untuk program kerja ini adalah dengan melihat progres dan respons konsumen terkait produk olahan yang telah dibuat. Apabila telah diperoleh produk olahan sesuai dengan yang diinginkan dan respons yang diberikan konsumen baik, maka program kerja dinilai berhasil dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi olahan rumput laut yang dilaksanakan di Kelurahan Takalar menghasilkan berbagai pencapaian yang signifikan. Salah satu keberhasilan utama adalah peningkatan keterampilan anggota Poklaksar dalam mengolah rumput laut menjadi mi dan nugget sebagai produk bernilai tambah. Peserta pelatihan mampu memproduksi dua varian olahan utama, yaitu mi rumput laut dan nugget rumput laut.

Pada tahap awal pelatihan, peserta diberikan pengenalan tentang potensi dan manfaat rumput laut. Diskusi interaktif membantu mereka memahami pentingnya diversifikasi produk sebagai strategi untuk meningkatkan nilai tambah. Selain itu, peserta diajarkan teknik pengolahan yang mudah diterapkan dengan bahan baku lokal.

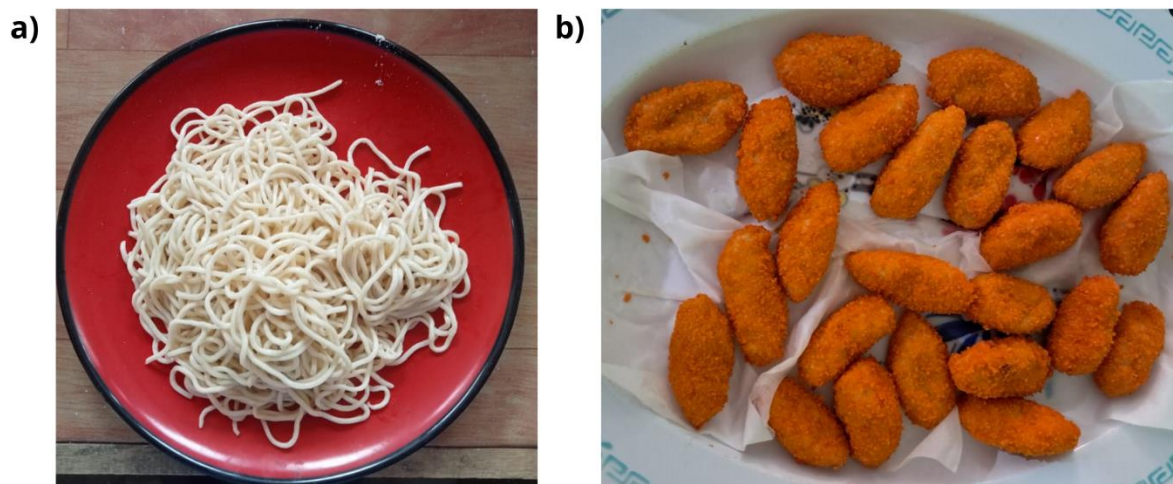
Produk unggulan yang dihasilkan, yaitu mi rumput laut, memiliki tekstur kenyal dan rasa yang khas. Proses pembuatan mi melibatkan pencampuran tepung dengan ekstrak rumput laut, pembentukan adonan, dan pengeringan. Sementara itu, nugget rumput laut dibuat dengan mencampurkan rumput laut yang dihaluskan dengan bahan lainnya seperti tepung dan rempah-rempah, kemudian dibentuk dan digoreng. Mi rumput laut memiliki keunggulan; kandungan serat dan nutrisi tinggi, bebas dari bahan pengawet, tekstur yang disukai konsumen dan proses produksi sederhana (Paul, dkk. 2023). Sedangkan Nugget rumput laut karakteristik produk meliputi; kaya protein

dan mineral, rasa yang gurih, masa simpan optimal dan praktis dalam penyajian (Busthanul, dkk. 2024). Kegiatan pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2.

Kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan 20 anggota Poklahsar dalam pengolahan rumput laut sebagai bentuk diversifikasi produk (Busthanul, dkk. 2024). Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap pengembangan keterampilan dan peningkatan pendapatan anggota Poklahsar. Dengan pendampingan berkelanjutan, diharapkan masyarakat pesisir di Kelurahan Takalar dapat memanfaatkan potensi rumput laut secara maksimal dan berkontribusi pada pengembangan industri rumput laut nasional.



Gambar 1. Diskusi interaktif dan proses pembuatan olahan rumput laut bersama Poklahsar



Gambar 2. Olahan Rumput Laut; a) Mi Rumput Laut; b) Nuget Rumput Laut

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan diversifikasi olahan rumput laut di Kelurahan Takalar berhasil meningkatkan keterampilan Poklaksar dalam mengolah produk berbasis rumput laut. Program ini tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga memperkuat kesadaran peserta akan pentingnya inovasi dan pengelolaan usaha yang baik. Adapun sarannya adalah Pendampingan Berkelanjutan: Pemerintah dan lembaga terkait perlu memberikan pendampingan lanjutan untuk membantu Poklaksar dalam mengatasi kendala produksi dan pemasaran. Serta Peningkatan Kapasitas melalui Program pelatihan tambahan yang mencakup inovasi produk dan teknologi pengolahan modern dapat dilakukan untuk memperkuat daya saing kelompok.

DAFTAR PUSTAKA

- Adepoju, Abiola Grace Femi., A., Adepoju., Ayomide, Emmanuel, Fadiji., Jonathan, Jergbo, Peters. (2023). A Review Study on the Biomedical Potentials of Seaweeds Species. *Pharmacognosy Reviews*, doi: 10.5530/phrev.2023.17.11
- Adiguna, Aries Dwi., Bayu, Krishnamurthi., Erwidodo, Erwidodo. (2022). Analisis Daya Saing Ekspor Rumput Laut Olahan Indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1):31-39. doi: 10.29244/jai.2022.10.1.31-39
- Badan Pusat Statistik. (2023). Statistik Perikanan Budidaya Indonesia. BPS, Jakarta.
- Basyuni, M., Puspita, M., Rahmania, R., Albasri, H., Pratama, I., Purbani, D., Aznawi, A. A., Mubaraq, A., Al Mustanirroh, S. S., Menne, F., Rahmila, Y. I., Salmo Iii, S. G., Susilowati, A., Larekeng, S. H., Ardli, E., & Kajita, T. (2024). Current biodiversity status, distribution, and prospects of seaweed in Indonesia: a systematic review. *Heliyon*. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e31073>
- Busthanul, N., Diansari, P., Demmalino, E. B., Viantika, N. M., Asfar, M., Alimuddin, Nurliani, Syafiuddin, M., Syam, S. H., Rahmawati, N., Sabaniah, H., & Istianingsih, V. (2024). Diversification in Seaweed Processing Cooperative Businesses: A Study of Products and Services Varieties. *BIO Web of Conferences*, 96, 07006. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249607006>
- Martin, Tess., Mahendra, Rai. (2024). Seaweeds and Their Secondary Metabolites: A Promising Drug Candidate With Novel Mechanisms Against Cancers and Tumor Angiogenesis. *Cureus*, doi: 10.7759/cureus.66662
- Paul, N., Rimmer, M., Larson, S., Swanepoel, L., Purnomo, H., & Rani, P. (2023). Improving seaweed production and processing opportunities in Indonesia. *ACIAR Final Report, FIS/2015/038*. Retrieved from <https://www.aciar.gov.au/sites/default/files/2023-11/fis-2015-038-final-report.pdf>
- Pereira, Leonel., Ana, Valado. (2023). Harnessing the power of seaweed: unveiling the potential of marine algae in drug discovery. doi: 10.37349/eds.2023.00032
- Saleem, Raheela., Muhammad, Osama., Sumaira, Khadim., Umair, Farooqi., Rahul, Sagar, Advani., Khalida, Unar., Ayaz, Ali, Unar., Nadeem, Baloch., Fahad, Jibran, Siyal., Bakhtawar, Shaikh., Jibran, Zafar., Fatima, Fatima. (2024). A Systematic Review To Unveil Therapeutic Potential Of Some Common Green Seaweeds. doi: 10.53555/sfs.v1i13.2341
- Vidyashree, J S., Priya, P., Shetti., Shridhar, C, Ghagane. (2024). Seaweeds as a potential resource in diabetes management: a review. *Future Journal of Pharmaceutical Sciences*, doi: 10.1186/s43094-024-00583-8
- Wekesa, M., Dr. Sophia, Ngala., Wambui, Kogi-Makau. (2024). Potential Of Edible Seaweed of The Kenyan Coast as A Micronutrient Source. doi: 10.57039/jnd-conf-abt-2024-mfpch-17
- Widodo, S., & Suadi. (2022). *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Laut*. UGM Press, Yogyakarta.