

**PENINGKATAN KESEJAHTERAAN KELUARGA MELALUI
PELATIHAN WIRAUSAHA PRODUK OLAHAN RUMPUT LAUT
BAGI IBU RUMAH TANGGA DUSUN KALI ASIN DESA KALI SARI
KABUPATEN LAMPUNG SELATAN**

***THE FAMILY INCREASE WELFARE THROUGH
TRAINING OF ENTREPRENEURS SEAWEED PRODUCTS
FOR A HOUSEHOLD IN DUSUN KALI ASIN DESA KALI SARI
OF SOUTH LAMPUNG***

Arsilenda¹⁾, Kurniawati Oktarina²⁾

¹Program Studi Ketatalaksanaan Pelayaran Niaga dan Kepelabuhan, STIM MJ
Alamat : Jl. Z.A. Pagar Alam – Pelita I No. 24 Labuhanratu Bandar Lampung 35142
0812-7341-7372

arsilenda19@gmail.com

²Program Studi Teknik Perkapalan, STIM “Mutiar Jaya”
Alamat : Jl. Z.A. Pagar Alam – Pelita I No. 24 Labuhanratu Bandar Lampung 35142
kurniawatyoktarina@ymail.com

ABSTRAK

Lampung merupakan daerah yang kaya akan hasil buminya, salah satu hasil buminya adalah rumput laut. Namun kurangnya pengetahuan dan informasi masyarakat tentang pemanfaatan rumput laut menjadi produk olahan makanan yang dapat menghasilkan sesuatu yang bermanfaat. Hal tersebut membuat saya tertarik memberikan pelatihan di Dusun Kali asin Desa Kali sari dengan tujuan agar masyarakat dapat paham betapa pentingnya pengetahuan mengenai produk olahan makanan dari rumput laut yang dapat menambah pendapatan keluarga. Pelatihan di Dusun Kali asin Desa Kali Sari Kecamatan Natar kabupaten Lampung Selatan memberikan dampak positif terhadap masyarakatnya, hal tersebut terlihat dari antusias dan permintaan masyarakat untuk memberikan pelatihan berkelanjutan dan akan diberikan wadah untuk membuka usaha olahan produk dari rumput laut serta memberikan tempat menyalurkan produk yang akan mereka hasilkan.

Kata kunci: Produk Olahan, Rumput Laut dan Pendapatan

ABSTRACT

Lampung is rich area with results of the earth, this one is seaweed produce. But the lack of knowledge and public information about the utilization of seaweed into processed food products that can produce something useful. It makes me interested in giving training in Kali Kali Kali Village Kali Sari hamlet so that people can understand how important the knowledge about processed food products from seaweed that can increase family income. The training in Kali Asin Hamlet of Kali Sari Village Natar District of South Lampung Regency has a positive impact on the community, it is seen from the antusias and community demand to provide continuous training and will be given a container to

open the business of processed products from seaweed as well as provide a place to distribute the products to be they produce.

Keywords: *Processed Products, Seaweed and Income*

PENDAHULUAN

Lampung merupakan daerah yang kaya akan hasil buminya. Baik dari hasil daratan maupun dari hasil lautannya. Salah satu hasil buminya adalah rumput laut. Tanaman ini tumbuh subur disepanjang pesisir lautan lampung. Rumput laut mungkin sudah tidak asing lagi terdengar ditelinga kita, apalagi bagi masyarakat pesisir pantai. Namun tak banyak orang yang mengetahui manfaat dari rumput laut. Bagi sebagian orang rumput laut hanya biasa digunakan untuk bahan pokok pembuatan agar – agar dan pelengkap es buah, namun rumput laut juga bisa dimanfaatkan menjadi sesuatu temuan baru yang lebih unik dan bernilai tinggi.

Pembudidayaan rumput laut di Kabupaten Lampung selatan Provinsi Lampung mengalami kesulitan menjual hasil budidaya rumput laut, minimnya harga jual dan akses pemasaran merupakan salah satu penyebabnya. Hasil panen budidaya rumput laut yang sulit dipasarkan ke pasaran ditambah

harga jual rumput laut yang lebih kecil tidak sesuai dengan modal yang dipergunakan untuk membudidaya rumput laut tersebut hingga panen. Hal ini membuat nelayan pembudidaya rumput laut merugi dan kondisi ini membuat enggan pembudidaya rumput laut meneruskan budidaya rumput laut, maka dari itu penulis ingin memberikan pelatihan yang bermanfaat untuk nelayan pembudidaya rumput laut mengelolah rumput laut menjadi aneka makanan yang dapat dipasarkan ke pasaran yang sesuai dengan keinginan konsumen. Pembudidaya dapat memasarkan produk jadi bukan produk mentah dipasaran yang akan menambah harga jual produk tersebut selain itu akan menambah penghasilan keluarga nelayan yang menjadi penghasilan tetap mereka.

Adanya kegiatan/usaha di sekitar Dusun Kali Asin Desa Kali Sari Provinsi Lampung ini memberikan kontribusi yang cukup besar untuk kehidupan masyarakat sekitar dalam memenuhi kebutuhan mereka sehari-hari. Kegiatan masyarakat tersebut,

mereka hanya sebatas untuk membudidayakan rumput laut tersebut terkadang hasil panen menjadi merugi dengan harga rumput laut yang terlalu rendah dipasaran tidak sesuai dengan modal saat pembudidayaan. Sehingga, pembudidaya enggan meneruskan usaha ini, mereka tidak mengetahui bagaimana cara memanfaatkan dan mengelola hasil rumput laut tersebut menjadi aneka makanan yang bervariasi yang memiliki keunikan dan nilai ekonomis yang lebih tinggi dipasaran dapat menarik hati konsumen untuk menikmatinya.

TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERFIKIR

1. Rumput laut

Rumput laut merupakan salah satu sumber daya hayati yang terdapat di wilayah pesisir dan laut. Istilah “rumput laut” adalah rancu secara botani karena dipakai untuk 2 kelompok “tumbuhan” yang berbeda. Dalam bahasa Indonesia, istilah rumput laut dipakai untuk menyebut baik gulma laut dan lamun. Yang dimaksud dengan gulma laut adalah anggota dari kelompok vegetasi yang dikenal sebagai alga (ganggang). Sumber daya

ini biasanya dapat ditemui diperairan yang berasosiasi dengan keberadaan ekosistem trumbu karang. Gulma laut alam biasanya dapat dihidup di atas substrat pasir dan karang mati. Selain hidup bebas di alam, beberapa jenis gulma laut juga banyak dibudidayakan oleh sebagian masyarakat pesisir Indonesia. Contoh jenis gulma laut yang banyak dibudidayakan di antaranya adalah *Euchema cottonii* dan *Gracilaria* spp.

2. Manfaat Rumput

- a. Karena kandungan gizinya yang tinggi, maka mampu meningkatkan sistem kerja hormonal, limfatik dan juga saraf.
- b. Kandungan yodiumnya diperlukan tubuh untuk mencegah penyakit gondok.
- c. Kandungan klorofil rumput laut bersifat antikarsinogenik, kandungan serat, selenium dan seng yang ting pada rumput laut dan mereduksi estrogen. disinyalir level estrogen yang terlalu tinggi dapat mendorong timbulnya kanker, sehingga konsumsi rumput laut memperkecil resiko kanker bahkan dapat mengobatinya.

- d. Kandungan vitamin C dan antioksidannya dapat melawan radikal bebas.
- e. Kaya akan kandungan serat yang dapat mencegah kanker usus besar, melancarkan pencernaan, meningkatkan kadar air dalam feses.
- f. Baik untuk diet, mengurangi resiko obesitas, serat pada rumput laut bersifat mengenyangkan dan kandungan karbohidratnya sukar dicerna sehingga akan menyebabkan rasa kenyang lebih lama.
- g. Mengandung kalsium sepuluh kali lebih tinggi dibandingkan dengan susu, sehingga rumput laut sangat tepat dikonsumsi untuk mengurangi dan mencegah gejala osteoporosis.
- h. Rumput laut digunakan sebagai obat tradisional untuk batuk, asma, bronkhitis, TBC, cacingan, sakit perut, demam, rematik, bahkan dipercaya dapat meningkatkan daya seksual. Di Cina, rumput laut juga biasa digunakan untuk pengobatan kanker. Tingginya tingkat konsumsi rumput laut berhubungan dengan rendahnya

insiden kanker payudara pada wanita di negara tersebut. Hal itu disebabkan karena kandungan klorofil rumput laut yang bersifat antikarsinogenik, karena kandungan vitamin C dan antioksidannya yang dapat melawan radikal bebas. Rumput laut bermanfaat untuk memperpanjang usia dan mencegah terjadinya penuaan dini (Sutomo, 2006).

Tahap Pertama

Langkah pertama dalam pembuatan dodol rumput laut adalah merendam rumput laut kering kedalam larutan kapur selama sehari semalam dengan pergantian air selama tiga kali. Larutan kapur ini berfungsi untuk memucatkan dan membersihkan rumput laut.

Tahap Kedua

Selanjutnya rumput laut dihaluskan dengan menggunakan blender hingga terbentuk pasta rumput laut. Lalu dididihkan tepung ketan dengan santan di atas kompor. Tepung ketan ini berfungsi sebagai pengikat dan membentuk tekstur plastis. Setelah mendidih, masukkan pasta rumput laut pada adonan tepung ketan tadi sambil diaduk hingga kalis (2 jam). Sambil diaduk, tambahkan gula, garam dan

essence. Gula ini berfungsi sebagai bahan pemanis, sedangkan garam berfungsi penambah cita rasa dan essence berfungsi sebagai pemberi aroma dan rasa.

Tahap Ketiga

Lalu dituangkan adonan yang telah matang tadi ke dalam nampam kecil yang dilapisi plastik. Setelah itu didinginkan selama 1 jam dan keringkan. Potong sesuai dengan selera dan dodol siap dihidangkan.

METODE PELAKSANAAN

Lokasi kegiatan dilakukan di Dusun Kali Asin Desa Kali Sari Kecamatan Natar Lampung Selatan. Bahan yang digunakan adalah rumput laut.

Metode pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memberikan ceramah tentang materi terlebih dahulu dan pengenalan bahan, cara membuat produk olahan rumput laut yaitu dodol rumput laut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam memberikan pelatihan di dusun Kali Asin desa Kali Sari tidak terdapat kendala apapun karena bahan baku yang diperlukan dapat ditemukan

disekitar warga, sehingga memberikan kemudahan dalam mengajarkan pembuatan olahan dari rumput laut.

Dampak dan upaya keberlanjutan kegiatan.

Dari hasil pelatihan yang dilakukan di dusun Kali Asin desa Kali Sari, warga begitu antusias dan mereka ingin segera mempraktekan langsung di rumah masing - masing.

SIMPULAN

Program pengabdian yang telah dilakukan berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun sejak awal. Kegiatan ini mendapat sambutan yang sangat baik hal tersebut terlihat dari antusias para ibu – ibu rumah tangga yang mengikuti pelatihan. Mereka yang diberikan pelatihan, mengikuti kegiatan sampai kegiatan tersebut selesai.

Saran

Dari hasil kegiatan pelatihan di dusun Kali Asin desa Kali Sari diberikan pelatihan yang berkelanjutan dan memberikan wadah untuk membuka usaha olahan produk dari rumput laut dan menyalurkan kemana mereka

harus menjual produk olahan rumput laut yang dihasilkan serta memberikan manfaat untuk menambah pendapatan ekonomi bagi keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., dan E. Liviawati. 1993, *Budidaya Rumput Laut dan Cara hannya*. Bhratara: Jakarta.
- Anggadiredja, J.T.,A. Zatnika, H. Purwoto, dan S. Istini. 2006. *Rumput Laut, Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial Penebar*. Swadaya: Jakarta.
- Indriani H, Sumiarsih, E. 1999. *Budidaya, Pengolahan, dan Pemasaran Rumput Laut* (cetakan 7). Penebar Swadaya: Jakarta.
- Poncomulyo, T., Maryani, H., & Kristiani, L. 2006. *Budidaya dan pengolahan Rumput Laut*. Agro Media Pustaka: Surabaya.



Gambar 1. Bahan Rumput Laut



Gambar 2. Peserta Penyuluhan di Dusun Kaliasin Natar Lampung



Gambar 3. Produk Olahan yang Dihasilkan dari Rumput Laut