

Pelatihan Pembuatan Olahan Kue dan Cemilan Berbahan Dasar Mangrove di Kelurahan Bungkutoko Kecamatan Nambo Provinsi Sulawesi Tenggara

Dedy Oetama¹, Muhaimin Hamzah², Haslianti³, Muhammad Trial F. Erawan⁴, A. Ginong Pratikino^{5*}

¹ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo; email : dedyoetama@uho.ac.id

² Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo; email : mhamzah@uho.ac.id

³ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo; email : haslianti@uho.ac.id

⁴ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo; email : fiarerawan90@uho.ac.id

⁵ Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo; email : asrin_ginong@uho.ac.id

ABSTRACT

Bungkutoko is an island located at the mouth of Kendari Bay and is a sub-district in Nambo District, Kendari City, Southeast Sulawesi. This activity aims to train community groups to produce processed mangrove fruit products in the form of snacks that are nutritious and have economic value. This activity was carried out in August 2022. The target of this community service activity was the Bungkutoko Village community with a number of 20 people, the method of implementing this community service activity consisted of (1) Submission of material in the form of presentations and (2) Demonstration and practice of making Sagon Cakes and Mangrove Chips. The results of this activity found that 100% of the activity participants were able to make Sagon Cakes and Mangrove Chips, and 75% were interested in developing this snack made from mangrove fruit as one of the new products to be marketed in tourist areas in Bungkutoko Village. The conclusion of the service is that the activity participants have been able to process mangrove fruit into snacks and are willing to develop it into a business as additional income.

Keywords : Bungkutoko; Mangrove Chips; Local resources

ABSTRAK

Bungkutoko adalah satu pulau yang terletak pada muara Teluk Kendari dan merupakan Kelurahan di Kecamatan Nambo, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih kelompok masyarakat untuk menghasilkan produk olahan buah mangrove berupa cemilan yang bergizi dan memiliki nilai Ekonomis. Kegiatan ini dilaksanakan pada Bulan Agustus 2022. Sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat Kelurahan Bungkutoko sejumlah 20 Orang, metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari (1) Penyampaian materi dalam bentuk presentasi dan (2) Kegiatan demonstrasi dan praktik pembuatan Kue Sagon dan Keripik Mangrove. Hasil dari kegiatan ini mendapatkan 100% peserta kegiatan mampu membuat Kue Sagon dan Keripik Mangrove, Serta 75% berminat untuk mengembangkan cemilan berbahan baku buah mangrove ini sebagai salah satu produk baru yang akan dipasarkan pada area wisata di Kelurahan Bungkutoko. Kesimpulan pengabdian adalah peserta Kegiatan telah mampu mengolah buah mangrove menjadi cemilan serta bersedia untuk mengembangkannya menjadi usaha sebagai penghasilan tambahan.

Kata Kunci : Bungkutoko; Keripik Mangrove; Sumberdaya Lokal

Correspondence : A Ginong Pratikino

Email : asrin_ginong@uho.ac.id, no kontak (handphone)

• Received 05 October 2022 • Accepted 18 October 2022 • Published 19 October 2022

• e - ISSN : 2961-7200

PENDAHULUAN

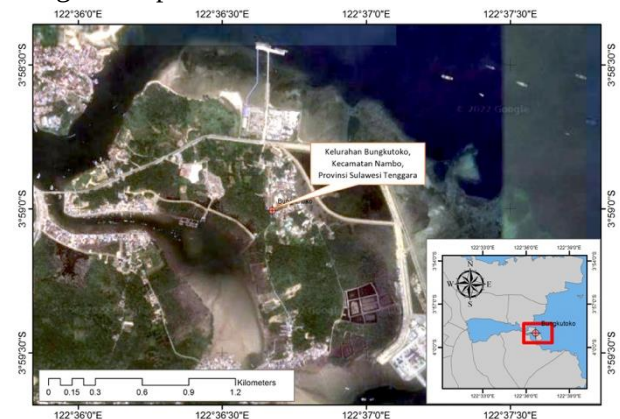
Bungkutoko adalah satu pulau yang terletak pada muara Teluk Kendari dan merupakan Kelurahan di Kecamatan Nambo, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Luas Kelurahan Bungkutoko sekitar 30089 ha dan memiliki Kawasan ekosistem mangrove terbesar di Kota Kendari [1]. Hutan mangrove di Kelurahan Bungkutoko ini merupakan salah satu kawasan ruang terbuka hijau yang digunakan sebagai tempat wisata. Pulau Bungkutoko juga masuk dalam Kawasan Strategis Pengembangan Pelabuhan Kendari, direncanakan dalam tiga tahap pembangunan dari tahun 2014-2033 dengan kebutuhan area sekitar 21 ha [2].

Rencana pembangunan di pulau Bungkutoko ini dapat menyebabkan degradasi mangrove di Kelurahan Bungkutoko. Guna mengimbangi pembangunan Kawasan industri pelabuhan di Pulau Bungkutoko, berdasarkan kajian potensi ekowisata di pulau ini dapat dikembangkan [3]. Ekowisata mangrove di Bungkutoko belum optimal pengelolaannya, khususnya pada aspek Pendidikan, Konservasi, dan Pelibatan Masyarakat [4]. Strategi Pengembangan ekowisata di Bungkutoko dapat dilakukan dengan meningkatkan ketersediaan fasilitas Pendidikan ekowisata, peningkatan upaya pelestarian lingkungan hutan mangrove, pemberdayaan masyarakat lokal, peningkatan Sumber Daya Manusia, dan peningkatan kerja sama dengan berbagai *stakeholders* khususnya Pemerintah Kota Kendari dan pihak swasta guna menunjang penambahan infrastruktur pendukung kegiatan ekowisata [4]. Peningkatan Pendidikan, keterampilan dan pendapatan sampingan masyarakat yang dapat dilakukan melalui program pelatihan pengolahan produk yang memanfaatkan bahan baku sumberdaya lokal seperti buah mangrove, akan ikut meningkatkan pengawasan pada kawasan ekosistem [5–9]. Buah mangrove dapat diolah menjadi bahan pangan [10–12], seperti sirup buah mangrove [12], makan ringan/cemilan stik [13,14], serta dapat diolah menjadi tepung pengganti bahan baku makanan pokok [14].

Kegiatan ini bertujuan untuk melatih kelompok masyarakat untuk menghasilkan produk olahan buah mangrove berupa cemilan yang bergizi dan memiliki nilai Ekonomis, yang diharapkan dapat diproduksi oleh masyarakat sebagai sumber pendapatan tambahan. Produk cemilan berbahan buah mangrove ditawarkan karena memiliki daya simpan yang lama dan modal yang tidak besar [15].

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada Bulan Agustus 2022 di Kelurahan Bungkutoko, Kecamatan Nambo, Kota Kendari Sulawesi Tenggara (Gambar 1). Jarak Lokasi kegiatan dengan kampus Universitas Halu Oleo $\pm$ 13 km.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Pengabdian

Sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat Kelurahan Bungkutoko, Kecamatan Nambo Sulawesi Tenggara. Jumlah masyarakat yang terlibat yaitu 20 orang.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibagi menjadi 2 (dua) tahap yakni;

1. Penyampaian materi dalam bentuk presentasi. Materi presentasi yang disampaikan diawali dengan materi sosialisasi pentingnya ekosistem mangrove dan berbagai macam manfaat dari mangrove itu sendiri, dan dilanjutkan dengan materi olahan bahan makanan dan cemilan berbahan dasar mangrove. Maksud dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan, dan pemahaman masyarakat setempat terkait dengan ekosistem mangrove.

2. Kegiatan demonstrasi dan praktik pembuatan Kue Sagon dan Keripik Mangrove. Tahap ini diawali dengan pengolahan bahan baku dari buah mangrove jenis *Rhizophora apiculate*, sampai menghasilkan produk yang telah dikemas dan siap dilabel.

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu adanya peningkatan pemahaman masyarakat Bungkutoko terkait dengan pentingnya ekosistem mangrove, dan masyarakat mampu membuat Kue Sagon dan Keripik mangrove dengan bahan baku bersumber dari lingkungan di sekitar lokasi tempat tinggal masyarakat.

Evaluasi seluruh rangkaian kegiatan terhadap khalayak sasaran yaitu dengan melihat perubahan tingkat pengetahuan dan keterampilan menggunakan bantuan kuisioner. Pokok utama yang dapat dilihat yaitu jika 70% Peserta kegiatan mampu membuat kue sagon dan keripik mangrove, serta dapat mengaplikasikan dalam usaha.

HASIL

Penyampaian materi

Materi awal yang disampaikan dalam kegiatan ini memuat informasi mengenai pentingnya ekosistem mangrove di wilayah pesisir, baik dari segi ekologi, maupun dari segi ekonomi. Buah Mangrove juga memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi bahan substitusi makanan pokok.



Gambar 2. Penyampaian materi

Demonstrasi pembuatan kue dan cemilan berbahan dasar mangrove

Proses pembuatan produk diawali dengan tahapan persiapan selama Tiga hari. Jenis buah mangrove yang digunakan adalah dari jenis *Rhizophora apiculate* atau biasa disebut bakau minyak. Adapun tahap persiapan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Buah mangrove dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada buah.
2. Buah mangrove yang telah dicuci, dipisahkan dari putik dan lembaganya.
3. Kemudian direbus kurang lebih 10-15 menit.
4. Buah mangrove yang telah direbus, diangkat dan didingin, lalu dikupas kulitnya.
5. Langkah selanjutnya adalah melakukan perendaman menggunakan air dingin, selama 2 x 24 jam (dua hari). Dilakukan penggantian air rendaman setiap enam jam.
6. Setelah proses perendaman buah mangrove, maka buah tersebut dapat dihaluskan menggunakan blender hingga halus. Setelah buah mangrove menjadi tepung, maka bahan tersebut telah siap untuk diolah.



Gambar 3. Persiapan bahan olahan

Demonstrasi pembuatan Kue Sagon dan Keripik mangrove didahului dengan pengenalan alat dan bahan yang digunakan. Alat yang digunakan di antaranya berupa timbangan, wadah untuk mengadon, penggilingan, kompor, serta peralatan masak standar untuk menggoreng. Adapun bahan yang digunakan berupa buah mangrove yang telah dihaluskan, tepung terigu,

tepung tapioka, tepung ketan, garam, gula pasir, telur, margarin, keju, dan minyak goreng.



Gambar 4. Demonstrasi pembuatan Kue Sagon dan Keripik Mangrove

Selanjutnya proses demonstrasi dilakukan di hadapan peserta sasaran (Gambar 4) dimulai dengan menimbang bahan-bahan yang digunakan, mengadon, dan menggiling adonan tepung mangrove lalu dicetak dan dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Setelah itu, proses penggorengan dilakukan. Tahapan terakhir setelah penggorengan adalah pengemasan produk.

PEMBAHASAN

Kriteria keberhasilan kegiatan pengabdian ini adalah jika sebanyak 70% peserta kegiatan mampu membuat produk Kue Sagon serta Keripik Mangrove, dan bersedia mengaplikasikan dalam usaha. Hasil dari kegiatan ini mendapatkan 100% peserta kegiatan mampu membuat Kue Sagon dan Keripik Mangrove, serta 75% berminat untuk mengembangkan cemilan berbahan baku buah mangrove ini sebagai salah satu produk baru yang akan dipasarkan pada area wisata di Kelurahan Bungkutoko. Hal ini menunjukkan bahwa

kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan mendapatkan hasil yang positif.

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan memberikan materi tentang mangrove dilanjutkan dengan praktik cara membuat kriptik berbahan dasar mangrove. Kegiatan ini telah mampu menarik perhatian para peserta dan mampu merubah pemahaman peserta tentang cara memanfaatkan tumbuhan mangrove menjadi peluang untuk UMKM.

Adanya penemuan pemanfaatan buah-buah mangrove menjadi aneka makanan dan minuman adalah hal yang sangat menggembirakan dan dapat dijadikan sebagai alternatif bagi masyarakat dalam menghadapi krisis pangan. Dengan sedikit kreasi dan inovasi, buah dari tumbuhan mangrove yang dulunya dikatakan sampah dan tak memiliki nilai ekonomis, kini dipandang sebagai tumbuhan yang memiliki nilai jual karena dapat diolah menjadi keripik, selai, dodol, syrup dan ditepungkan untuk dibuat aneka kue. Dengan adanya usaha-usaha seperti ini diharapkan masyarakat lebih tergerak untuk turut menjaga hutan mangrove dari kerusakan sehingga ekosistem mangrove bisa berfungsi sebagaimana mestinya.

Peran pemerintah untuk menjadikan lingkungan pesisir tetap terpelihara kekayaan sumberdaya khususnya mangrove, antara lain; melakukan pembinaan di masyarakat, memberikan penyuluhan, pelatihan kepada masyarakat, menyampaikan informasi tentang pentingnya memelihara, menjaga kawasan mangrove dan pemanfaatan tumbuhan mangrove sebagai bahan pangan.

Menggerakkan peran serta masyarakat setempat tentang pentingnya menjaga lingkungan kawasan mangrove dan pemanfaatan tumbuhan mangrove, melalui pendidikan; menumbuhkan, mengembangkan dan meningkatkan kesadaran akan hak dan tanggung jawab masyarakat dalam mengelola lingkungan hidup khususnya wilayah pesisir dan diharapkan dengan diadakan kegiatan tersebut masyarakat dapat lebih mengetahui peranan penting dari tumbuhan mangrove.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan buah mangrove menjadi Kue Sagon dan Keripik Mangrove di Kelurahan Bungkutoko, Kecamatan Nambo, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara menunjukkan keberhasilan. Peserta Kegiatan telah mampu mengolah buah mangrove menjadi cemilan serta bersedia untuk mengembangkannya menjadi usaha sebagai penghasilan tambahan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Universitas Halu Oleo yang telah memberikan bantuan dana dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang terintegrasi KKN Tematik Tahun 2022, dan kepada Lurah Bungkutoko yang telah membantu dan memfasilitasi jalannya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan pusat statistik (BPS). Kota Kendari Dalam Angka. 2021. [[Link](#)]
2. Takdir RA, Buana IGNS. Analisis Strategi Pengembangan Pelabuhan Kendari. Wave: Jurnal Ilmiah Teknologi Maritim. 2019;13(1):17–24. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
3. Kharisma GN. Kajian Potensi Ekowisata Tracking Mangrove di Pulau Bungkutoko, Kota Kendari, Sulawesi Tenggara dan Strategi Pengelolaannya. Universitas Gadjah Mada; 2018. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
4. Salim A, Maulany RI, Oka NP. Optimization of Mangrove Ecosystem Management in Kawasan Bungkutoko, Southeast Sulawesi as Ecotourism Area. Jurnal Hutan dan Masyarakat. 2020;12(1):24–38. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
5. Kudsiah H, Tresnati J, Ali SA, Rifa'i MA. IbM Kelompok Usaha Bandeng Segar Tanpa Duri di Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. 2018;2(1):55–63. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
6. Rifa'i MA, Kudsiah H, Mubarak MS. Transfer Teknologi Pengolahan Sosis Ikan Patin (Pangasius Sp) Bagi Kelompok Pembudidaya Ikan dan Keluarganya. Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. 2021;5(4):589–599. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
7. Shohib M. Analisis Perhitungan Nilai Valuasi Ekonomi Produk Olahan Mangrove. UIN Sunan Ampel Surabaya; 2021. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
8. Prabowo RE. Peluang bisnis kuliner buah mangrove. 2015; [[Link](#)] [[Google Scholar](#)]
9. Nur RM, Baide TNH, Nur TM, Paulus H. Pemberdayaan Masyarakat Desa Galo-Galo Dalam Pengolahan Rumput Laut Menjadi Produk Manisan dan Minuman. In: SENTIMAS: Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. 2022. p. 551–558. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
10. Rahmawaty P, Zulkifli Z, Amaliah N, Hermansyah H, Mulyani Y. Pengembangan Produk Olahan Buah Mangrove Jenis Api-Api (Avicennia Spp) di Kelompok Kreasi Mangrove Lestari Kelurahan Margomulyo Balikpapan. Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara. 2018;1(2):118–125. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
11. Kardiman K, Ridhwan M, Armi A. Buah Lindur (Bruguera Gymnorhiza) Sebagai Makanan. Serambi Saintia: Jurnal Sains dan Aplikasi. 2017;5(2):51–55. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
12. Satoto HF, Sudaryanto A. Pengolahan Buah Pedada Menjadi Sirup “Bogem” di Kawasan Wisata Hutan Mangrove Surabaya. Jurnal Penamas Adi Buana. 2020;3(2):1–8. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
13. Hamzah M, Bana S, Gandri L, Hidayat H, Findra MN. Pelatihan Pengolahan Stik Buah Mangrove Bagi Masyarakat Desa Passare Apua Kecamatan Lantari Jaya Kabupaten Bombana Sulawesi Tenggara. Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat. 2022;6(4):771–779. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
14. Fadilah R, Sari R, Sukainah A. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (Bruguiera Gymnorhiza) Terhadap Kualitas Mie Basah. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2020;6(1):65–78. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]

15. A'in C, Suryanti S, Sulardiono B. Kandungan Gizi Pada Produk Olahan Mangrove (KruMang, BoMang, dan SiMang) Produksi Kelompok Tani "Ngudi Makaryo." INFO. 2018;19(1):24–33. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]