

Bimbingan Teknis Pemanfaatan Rumput Laut sebagai Peluang Usaha Baru bagi Masyarakat Pesisir Kelurahan Bungkutoko Kota Kendari, Sulawesi Tenggara

Tezza Fauzan Hasuba¹, Haslianti², Yustika Intan Permatahati^{1*}

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, FPIK UHO, email: tezza.fauzan@uho.ac.id

²Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK UHO, email: haslianti@uho.ac.id

ABSTRACT

Bungkutoko village is a coastal area which is currently one of the favorite tourist destinations. However, the local communities have not been able to optimize that potential to improve their economy because lack of understanding and skills. The purpose of this community service activity is to provide the technical guidance for utilizing seaweed as a new business opportunity to increase the local community economy by seaweed cendol business. This activity was done by socialization about the potential use of seaweed as a diversification of superior processed products and secondary made seaweed cendol processing demo. Outcomes obtained from this activity are: a) To increase local community understanding and skills for entrepreneurship; b) To increase local community skills in utilizing seaweed into processed products; c) To creation a new business opportunity for the local community to increase their economy.

ABSTRAK

Wilayah Kelurahan Bungkutoko merupakan kawasan pesisir yang saat ini menjadi salah satu destinasi wisata favorit wisatawan. Namun, masyarakat lokal belum mampu mengoptimalkan potensi tersebut untuk meningkatkan perekonomian keluarga karena keterbatasan pemahaman dan keterampilan yang dimiliki. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan bimbingan teknis dalam pemanfaatan rumput laut sebagai peluang usaha baru untuk meningkatkan perekonomian masyarakat lokal, yakni melalui usaha pembuatan cendol rumput laut. Kegiatan tersebut dilakukan melalui sosialisasi potensi pemanfaatan rumput laut sebagai diversifikasi produk olahan unggulan dan demo langsung pembuatan cendol rumput laut. Luaran yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini adalah : a) Meningkatnya pemahaman dan keterampilan masyarakat lokal dalam berwirausaha; b) Meningkatnya keterampilan masyarakat lokal dalam memanfaatkan rumput laut menjadi produk olahan; c) Menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat lokal untuk meningkatkan perekonomian.

Keywords : Cendol; Coastal Community; Business Opportunity; Seaweed; Entrepreneurship

Kata Kunci : Cendol; Masyarakat Pesisir; Peluang Usaha; Rumput Laut; Wirausaha

Correspondence : Yustika Intan Permatahati

Email : intanfpik@uho.ac.id, no kontak (0811-4032-317)

• Received 28 04 2024 • Accepted 06 05 2024 • Published 06 05 2024
• e - ISSN : 2961-7200 • DOI: <https://doi.org/10.56742/jpm.v3i1.76>

PENDAHULUAN

Kelurahan Bungkutoko secara geografis terletak di bagian selatan garis khatulistiwa dan secara administratif merupakan bagian dari Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara. Sebagian besar wilayah Kelurahan Bungkutoko berada di pesisir pantai, sehingga nelayan merupakan mata pencaharian utama masyarakat lokal [1,2].

Dewasa ini, Kelurahan Bungkutoko merupakan salah satu destinasi wisata favorit yang banyak diminati wisatawan, antara lain wisata Pantai Nambo, wisata *tracking* mangrove, dan wisata jembatan kuning. Namun, masyarakat lokal belum mampu mengoptimalkan peluang tersebut untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Pada umumnya, kawasan pesisir memiliki keterbatasan akses dengan tingkat pendidikan masyarakat yang relatif rendah, sehingga keterbatasan pemahaman dan keterampilan menjadi salah satu kendalanya. Masyarakat Kelurahan Bungkutoko hanya mengharapkan pada hasil tangkapan ikan dalam bentuk segar untuk dikomersialkan atau dikonsumsi sendiri. Hal ini akan menjadi masalah ketika datang musim “kurang ikan”, tidak memiliki sumber pendapatan lain. Padahal saat ini, produk perikanan yang dikonsumsi masyarakat tidak terbatas hanya pada produk ikan segar, tetapi juga dalam bentuk hasil olahan. Berbagai diversifikasi produk olahan perikanan menjadi primadona di pasaran, antara lain rumput laut [2].

Rumput laut merupakan salah satu komoditi unggulan perikanan Sulawesi Tenggara [3] dengan harga pasar berkisar antara Rp 6000 hingga Rp 30000 per kilogram. Harga tersebut relatif murah sehingga sangat efektif untuk dijadikan bahan baku dalam pembuatan berbagai produk olahan, salah satunya adalah cendol. Cendol merupakan salah satu jenis makanan tradisional Indonesia yang bahan bakunya berasal dari tepung-tepungan, antara lain tepung beras, tepung tapioca, tepung hunkwe, tepung ketela, atau jenis tepung lainnya. Jenis tepung yang digunakan akan menentukan karakter fisik cendol, yakni kenyal-lunak, kenyal agak keras, dan agak keras [4].

Penambahan rumput laut pada pembuatan cendol dimaksudkan untuk memberikan kandungan serat yang berfungsi untuk melancarkan sistem pencernaan [5]. Kandungan serat dalam rumput laut dapat mencapai 30 hingga 40 persen berat kering, jauh lebih tinggi disbanding dengan tumbuhan daratan yang hanya mencapai 15 persen berat kering [6]. Selain serat, rumput laut memiliki kandungan kimia lain yang baik untuk kesehatan manusia, antara lain mineral (36 persen), protein (5 hingga 40 persen), lipid dan asam lemak (1 hingga 5 persen), polifenol, Vitamin B12, Vitamin C, dan Vitamin E [7]. Cendol memiliki cita rasa yang enak dan khas dengan kuah gula merah dan ditambah dengan berbagai manfaat yang terdapat pada rumput laut tersebut, sehingga peluang usaha pembuatan cendol rumput laut ini sangat potensial diminati wisatawan [8–11].

Jenis rumput laut yang digunakan adalah *Eucheuma cottoni* merupakan jenis yang banyak dibudidayakan di Provinsi Sulawesi Tenggara [12]. *E. cottonii* merupakan jenis rumput laut yang paling sering dibudidayakan [13]. *E. cottonii* banyak dibudidayakan karena dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan makanan, campuran obat, dan sebagai bahan untuk kosmetik [14]. Rumput laut *E. cottonii* mengandung unsur utama berupa karagenan yang sangat diperlukan industri kosmetik, obat-obatan, makanan, kimia dan lain-lain [15]. Selain itu, *E. cottonii* mempunyai bentuk sederhana dan pertumbuhannya cukup cepat, sehingga membuat jenis ini cukup banyak dibudidayakan [16].

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan bimbingan teknis kepada masyarakat Kelurahan Bungkutoko tentang pemanfaatan rumput laut sebagai peluang usaha baru untuk meningkatkan perekonomian masyarakat lokal.

METODE

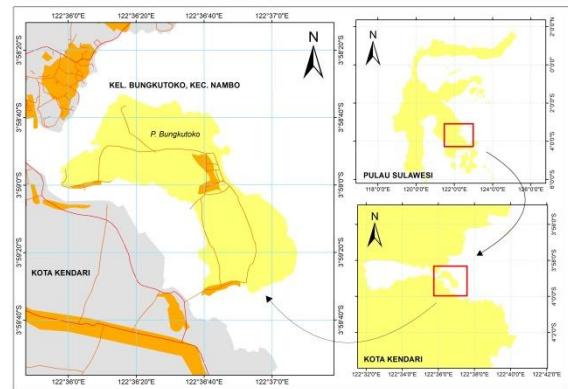
Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan September tahun 2019 berlokasi di Kelurahan Bungkutoko Kecamatan Abeli Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara (Gambar 1), yang dilaksanakan oleh Tim

Pengabdian Dosen Universitas Halu Oleo. Peserta kegiatan ini adalah masyarakat Kelurahan Bungkutoko.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan cendol rumput laut meliputi tepung beras, rumput laut jenis *E. cottoni*, gula merah, santan, dan air mineral. Sedangkan alat yang digunakan adalah kompor gas, loyang alumunium, cetakan cendol, wajan, sendok penggoreng, ayakan, dan blender.

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan tiga tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

- Tahap persiapan, menyediakan bahan baku serta peralatan yang dibutuhkan dan melakukan uji coba pembuatan cendol rumput laut.
- Tahap pelaksanaan, target utama program ini adalah masyarakat Kelurahan Bungkutoko, terutama dari kelompok wanita atau istri-istri nelayan. Pemberian materi mengenai pemanfaatan rumput laut sebagai diversifikasi produk unggulan. Adapun produk olahan yang disosialisasikan adalah cendol rumput laut. Setelah pemberian materi, dilanjutkan dengan pelaksanaan demo masak untuk melihat secara langsung proses pembuatan produk tersebut (Gambar 2).
- Tahap evaluasi, tolak ukur keberhasilan dari sosialisasi dan pelatihan pengolahan hasil rumput laut adalah masyarakat Kelurahan Bungkutoko mampu mengolah dan memproduksi sendiri produk dari hasil rumput laut yang dibudidayakan. Kegiatan tersebut dapat dikembangkan lebih lanjut sehingga menjadi peluang untuk berwirausaha.



Gambar 1. Peta lokasi pengabdian Kelurahan Bungkutoko

HASIL

Penyuluhan dilakukan di gedung balai serba guna Kelurahan Bungkutoko dengan melibatkan aparat pemerintahan Bungkutoko dan masyarakat lokal. Adapun materi yang diberikan adalah cara pengolahan hasil rumput laut dan analisis usaha produk olahan rumput laut. Masyarakat diberikan pemahaman tentang pentingnya pengolahan hasil rumput laut untuk meningkatkan perekonomian keluarga dibandingkan menjual hasil budidaya rumput laut secara langsung ke pasar. Hasil yang diperoleh dari kegiatan penyuluhan ini adalah bertambahnya pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil budidaya rumput laut.

Berikut adalah dokumentasi kegiatan pengabdian pada masyarakat:





Gambar 2. Demonstrasi pembuatan cendol rumput laut bersama masyarakat Bungkutoko

PEMBAHASAN

Pada pelatihan pembuatan produk dihasilkan produk olahan cendol rumput laut. Demonstrasi dan pelatihan berjalan dengan baik dan sukses, hal ini terlihat dari antusias masyarakat yang sangat tinggi dan juga partisipasi mereka mengikuti kegiatan tersebut. Selain melakukan demonstrasi dan pelatihan, dalam kegiatan ini juga dilakukan analisis usaha yakni keuntungan yang didapatkan dari produk olahan cendol rumput laut tersebut. Harga rumput laut *E. cottonii* hanya berkisar Rp 6000 hingga Rp 30000 per kilogram, sedangkan jika diolah menjadi produk olahan cendol rumput laut bisa menjadi kurang lebih 30 gelas dengan harga Rp 5000 per gelas. Hal ini berarti masyarakat bisa memperoleh keuntungan bersih tiga hingga lima kali lipat dari penjualan langsung hasil budidaya. Prospek usaha cendol rumput laut di Kelurahan Bungkutoko yang merupakan kawasan destinasi wisata favorit

di Kota Kendari ini sangat menjanjikan dan berpotensi untuk berkembang dengan baik, karena modal produksi yang dikeluarkan relatif murah, harga jual kepada konsumen sangat terjangkau di semua kalangan masyarakat, dan keuntungan yang diperoleh produsen cukup besar. Diperlukan kegiatan berkelanjutan dalam menjadikan produk ini sebagai peluang bisnis yang menjanjikan bagi masyarakat, sehingga perlu dilakukan pendampingan yang berkelanjutan dari pihak Universitas Halu Oleo dan pemerintah terkait.

SIMPULAN

Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat Kelurahan Bungkutoko. Partisipasi aktif dan antusias masyarakat sangat menunjang keberhasilan kegiatan pengabdian ini. Kegiatan ini mampu dan berhasil meningkatkan pemahaman dan memberikan keterampilan kepada masyarakat lokal tentang pengolahan hasil rumput laut menjadi produk olahan cendol. Kegiatan ini juga membangun jiwa berwirausaha masyarakat Bungkutoko. Luaran yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini, yaitu: a) meningkatnya pemahaman dan keterampilan masyarakat lokal dalam berwirausaha; b) meningkatnya pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan rumput laut menjadi produk olahan; dan c) menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat lokal untuk meningkatkan perekonomian.

Diharapkan agar kegiatan ini berkelanjutan, karena ini merupakan bisnis yang menjanjikan bagi masyarakat Bungkutoko. Dalam mendukung hal tersebut, pendampingan secara terus menerus dari pihak Universitas Halu Oleo dan pemerintah terkait perlu dilakukan untuk meningkatkan keberhasilan dan pengembangan usaha jangka panjang. Perluasan pasar untuk distribusi produk juga dibutuhkan untuk pengembangan usaha ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Halu Oleo yang telah mendanai program pengabdian masyarakat ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Lurah

Bungkutoko, staf pemerintahan di Kelurahan Bungkutoko, dan seluruh masyarakat lokal yang telah berpartisipasi menyukseskan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Asriyana A, Kurnia A, Nurdiana A. Analisis Kelayakan Usaha Kerajinan Tangan Dari Kulit Kerang di Kelurahan Bungkutoko Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*. 14(2):86–90. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
2. Abdullah S, Hamzah A, Purwanti RE. Peran Kelompok Wanita Nelayan Melalui Olahan Bakso Ikan Tongkol Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value Added) di Kelurahan Bungkutoko Kota Kendari. *Jurnal Pengembangan Inovasi dan Pembangunan Masyarakat*. 2023;1(2):89–97. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
3. Asaf R, Makmur M, Suhaemi RA. Upaya Peningkatan Produktivitas Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* Dengan Mengetahui Faktor Pengelolaan Di Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Riset Akuakultur*. 2014;9(3):463–73. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
4. Anggraeni D. Mempelajari Daya Tahan Cendol Pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Refrigerator. 2002; [[Google Scholar](#)]
5. Chandra AA. Kajian pembuatan cendol dari beberapa bentuk sediaan bahan rumput laut *eucheuma cottonii*. 2008; [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
6. Burtin P. Nutritional value of seaweeds. *Electronic journal of Environmental, Agricultural and Food chemistry*. 2003;2(4):498–503. [[Google Scholar](#)]
7. Suparmi S, Sahri A. Mengenal potensi rumput laut: kajian pemanfaatan sumber daya rumput laut dari aspek industri dan kesehatan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*. 2009;44(118):95–116. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
8. Ahmad U. Kajian Rumput Laut *Euchema cottonii* Sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
9. Munaeni W, Lesmana D, Irawan H, Hamka MS, Nafsiyah I. Potensi Budidaya dan Olahan Rumput Laut di Indonesia. *TOHAR MEDIA*; 2023. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
10. Saidi IA, Azara R. Buku Ajar Rumput Laut dan Produk Olahannya. Umsida Press. 2023;1–63. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
11. Kahfi MA, Masri S, Bahtiar B, Jamaluddin F, Ayyubi M. Pelatihan Pembuatan Cendol Rumput Laut bagi Perempuan Penjemur Rumput Laut sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga di Palopo. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2023;7(3):344–55. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
12. Kasim M. Penentuan Musim Reproduksi Generatif dan Preferensi Perekatan Spora Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Indonesian Journal of Marine Sciences/Ilmu Kelautan*. 2012;17(4). [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
13. Gultom RC, Dirgayusa I, Puspitha N. Perbandingan Laju Pertumbuhan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Menggunakan Sistem Budidaya Ko-kultur dan Monokultur di Perairan Pantai Geger, Nusa Dua, Bali. *Bali Journal of Marine Research and Technology*. 2019;2(1):8–16. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
14. Rismawati S, Tulliza IS. Studi Laju Pengeringan Semi-Refined Carrageenan (SRC) yang Diproduksi dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dengan Metode Pemanasan Konvensional dan Pemanasan Ohmic. Skripsi Program Studi Keteknikan Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar. 2012; [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
15. Sulu R, Kumar L, Hay C, Pickering T. *Kappaphycus* seaweed in the Pacific: review of introductions and field testing proposed quarantine protocols. Secretariat of the Pacific Community, Noumea. 2004;85. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]
16. Zuccarello GC, Critchley AT, Smith J, Sieber V, Lhonneur GB, West JA. Systematics and genetic variation in commercial shape *Kappaphycus* and shape *Eucheuma* (Solieriaceae, Rhodophyta). *Journal of applied phycology*. 2006;18:643–51. [[View at Publisher](#)] [[Google Scholar](#)]