

MENGUBAH LAUT MENJADI KESEMPATAN: PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK KERTAS RUMPUT LAUT

Nurul Hidayat, Allesandra Dior Amanda, Agustina Neesha Salwa S, A. Rezki Hidayat Ryan Azhar A, Rusdianti Lutfiah Adeline Felicia, Elyza Dewi S

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Borneo Tarakan

Email: nurul_hidayat@borneo.ac.id, allesandradiordiva@gmail.com,

neeshasalwa13@gmail.com, arezkihidayat@gmail.com,

dantilutfiah@gmail.com, elizaislamic29@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan rumput laut agar dapat menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual. Penelitian ini melibatkan seorang pelaku UMKM yang memiliki kemampuan di bidang pengolahan rumput laut. Melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan, kami diajarkan cara mengolah rumput laut menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual yaitu “kringkel”. Kringkel adalah produk yang bahan baku utamanya yaitu rumput laut. Bahan baku lain yang digunakan dalam produk ini yaitu tepung beras ketan, keju, vanili, gula, garam, susu, dan telur. Kringkel memiliki tekstur yang renyah dan memiliki rasa yang gurih dan asin dari kejunya. Kringkel juga termasuk kedalam oleh-oleh khas Tarakan. Dalam pembuatan kringkel terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi seperti kualitas rumput laut yang digunakan, takaran bahan, suhu penggorengan, cara penggorengan yang tepat saat adonan telah dimasukkan ke dalam wajan, dan cara pengemasan. Hasil dari penelitian ini yaitu masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya yang ada di sekitar untuk dapat menciptakan peluang bisnis baru yang bermanfaat secara pribadi dan orang disekitarnya. Ini tidak hanya meningkatkan pendapatan mereka, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi.

Kata Kunci: Usaha, Rumput laut, Umkm

Abstract

This community service journal aims to find out how to process seaweed so that it can become a product that has selling value. This research involved an UMKM person who has the ability in the field of seaweed processing. Through a series of training and mentoring, we were taught how to process seaweed into a product that has a selling value, namely “kringkel”. Kringkel is a product whose main raw material is seaweed. Other raw materials used in this product are glutinous rice flour, cheese, vanilla, sugar, salt, milk, and eggs. Kringkel has a crunchy texture and has a savory and salty taste from the cheese. Kringkel is also included in the typical souvenirs of Tarakan. In making kringkel, there are influencing factors such as the quality of seaweed used, the amount of ingredients, the frying temperature, the right way to fry when the dough has been put into the pan, and how to package. The result of this service is that the community can utilize the resources around them to be able to create new business opportunities that are beneficial personally and to the people around them. This not only increases their income, but also encourages economic independence.

Keywords: Business, Seaweed, MSMEs

Pendahuluan

Rumput laut sebagai komoditas unggulan memiliki prospek pengembangan yang sangat besar, karena mudah dikembangkan, tidak memerlukan teknologi yang rumit dan dapat dilakukan secara manual laut (Diskanlut & Talinti, Sulteng, 2007);(Numberi, Budi, & Salam, 2020);(Sulistijo, 1996). Rumput laut, sebagai sumber daya kelautan yang berlimpah di Indonesia, memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan baku utama bagi pengembangan usaha mikro kecil Menengah (UMKM) (Diskanlut & Talinti, Sulteng, 2007). Hal ini terjadi karena mengingat rumput laut sangat banyak manfaatnya, baik melalui pengelolaan sederhana yang dapat langsung dikonsumsi maupun melalui Pengelolaan yang lebih kompleks, seperti produk farmasi, pangan, dan kosmetik, serta produk lainnya.

Maritim Indonesia memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan secara ekonomi dan lingkungan (Astriawati, 2016). Salah satu potensi tersebut adalah rumput laut, yang dapat dijadikan bahan baku utama untuk produk keripik kertas yang sehat dan inovatif. Kota Tarakan adalah kota yang dikelilingi oleh laut (Mubarak et al., 1990);(Atmanisa, 2020);(Numberi et al., 2020). Sebagian besar wilayah lautan Kota Tarakan tentunya menyimpan potensi sumber daya perikanan yang sangat besar baik perikanan laut maupun perikanan pesisir laut. Kawasan pesisir pantai di Kota Tarakan mencapai ± 70 km² yang di mana sangat mendukung di Kota Tarakan. Kelurahan Pantai Amal terletak di tepi pantai yang indah dan strategis.

Lokasi ini memberikan akses mudah ke sumber daya rumput laut segar yang berlimpah. Selain itu, pantai yang indah dan suasana alam yang tenang juga dapat menjadi daya tarik wisata dan peluang pasar tambahan untuk produk keripik kertas rumput laut. Dalam beberapa tahun terakhir, permintaan akan makanan laut lainnya semakin meningkat. Potensi ini memberikan peluang bagi pengembangan usaha keripik kertas rumput laut di Kelurahan Pantai Amal. Berdasarkan uraian di atas tersebut, maka judul yang akan digunakan yaitu “Mengubah Laut Menjadi Kesempatan: Pengembangan Usaha Keripik Kertas Rumput Laut di Kelurahan Pantai Amal”.

Adapun salah satu UMKM yang mengelola hasil rumput laut yang ada di Kelurahan Pantai Amal adalah UMKM Dapur Mama Iya, pemasaran produk olahan rumput laut ini masih di sekitar Tarakan saja, hal ini dikarenakan faktor internal antara lain adalah keterbatasan menggunakan media sosial, sedangkan faktor eksternalnya adalah pemasaran yang belum maksimal sehingga usaha UMKM ini jalan di tempat. Sehingga diperlukan strategi yang baik agar usaha untuk kedepanya diharapkan tidak hanya jalan di tempat dan bisa terus berkembang sehingga menjadi salah satu sumber pemasukan bagi warga yang berkiprah dalam bidang Usaha Mikro Kecil Menengah seperti UMKM Dapur Mama Iya dan warga sekitarnya, selain kringkel Dapur Mama Iya juga memproduksi abon rumput laut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan rumput laut agar dapat menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual. Penelitian ini melibatkan seorang pelaku UMKM yang memiliki kemampuan di bidang pengolahan rumput laut. Melalui

serangkaian pelatihan dan pendampingan, kami diajarkan cara mengolah rumput laut menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual yaitu “kringkel”.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode ceramah, praktik, dan diskusi. Metode ceramah digunakan untuk menjelaskan materi tentang pengolahan keripik kertas rumput laut. Metode praktik digunakan untuk praktik membuat olahan produk berbasis Rumput Laut, mulai dari pencampuran sampai dengan pengolahan dan pengemasan. Aplikasi penggunaan alat dan teknik pengemasan untuk meningkatkan mutu dan harga jual dengan packing yang berkualitas. Metode diskusi dilakukan setelah kegiatan pengabdian selesai untuk menelaah hal hal apa saja yang diperlukan didalam usaha ini. Evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan di nilai dari pada respons positif yang diberikan oleh masyarakat sekitar.

Pada Rabu, 5 November 2023 kami memulai kegiatan pengabdian sekitar pukul 13.00 wita dan berkumpul di Rumah Produksi yang berlokasi di Kelurahan Pantai Amal. Kami ikut membantu pemilik usaha menyiapkan segala keperluan yang dibutuhkan untuk pembuatan keripik kertas dan menyiapkan bahan serta alat yang nantinya akan kami gunakan selama pembuatan keripik kertas. Terakhir, kami melakukan sesi dokumentasi dengan pemilik usaha dengan produk yang kami buat.

Hasil dan Pembahasan

Sampai saat ini umumnya rumput laut hanya di keringkan dan di timbang untuk dijual, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar rumput laut (Sarinah & Djatna, 2015). Sala satu Upaya untuk memberikan nilai tambah adalah mengolah rumput laut menjadi olahan makanan yang lebih bervariatif berupa cemilan (Mubarak et al., 1990). Meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar rumput laut diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, sehingga diperlukan terobosan baru untuk membuat produk berbahan rumput laut yang sehat yang diharapkan mempunyai prospek yang bagus dan cemerlang dan sangat diperlukan transfer pengetahuan untuk meningkatkan kualitas, nilai jual produk serta strategi pemasarannya (Cokrowati, Abidin, Hardawiansyah, Sulman, & Erwansyah, 2020);(Sofyan, 2017);(Saebah & Asikin, 2022).

Pada kegiatan ini dilakukan pembinaan terhadap mitra melalui pendampingan dalam proses produksi keripik kertas rumput laut. Produk Keripik kertas ini diberikan nama “KRINGKEL”. Produk ini dipasarkan di wilayah kota tarakan sehingga menjadi oleh oleh khas tarakan dan di promosikan melalui sosial media. Untuk volume penjualan, UMKM dapur mama iya dapat menjual 100 produk perminggu dengan harga Rp 18.000 perbungkusnya. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan beberapa tahapan, yakni: Menyiapkan semua alat dan bahan yaitu

Alat : Timbangan, Parutan Keju, Sarung tangan plastik, Cetakan Kaktus, Kompor, Wajan, Sutil, Saringan Minyak, Wadah/Baskom.

Bahan : Minyak, Tepung Ketan, Keju, Rumput Laut, Santan Saset, Vanili, Garam, Susu, Telur.



Gambar 1 Alat dan Bahan



Gambar 2 Proses penimbangan rumput laut



Gambar 3 Proses pemotongan rumput laut



Gambar 4 Proses pemotongan keju

Setelah semua dilakukan masukan semua bahan seperti keju yang telah diparut, rumput laut yang telah di potong kecil kecil, masukan 1 bungkus santan kara, 1 butir telur, 1 bungkus Masako, 1 bungkus Susu, dan 2 sendok Gula kedalam blender dan diblender sampai halus.



Gambar 5 Pencampuran dan Penghalusan bahan



Gambar 6 Tepung ketan

Sambil menunggu bahan-bahan tadi diblender, siapkan satu bungkus tepung ketan di dalam wadah/baskom. Setelah itu campurkan bahan-bahan yang telah di blender tadi kedalam baskom dan diaduk hingga tercampur merata.



Gambar 7 Mencampurkan bahan



Gambar 8 proses pencetakan



Gambar 9 Menuang Minyak goreng



Gambar 10 Penggorengan

Kemudian adonan di cetak langsung kedalam wajan, dan langsung diaduk agar adonan tidak saling menempel. Tunggu hingga adonan berwarna emas kecoklatan. Angkat dan tiriskan dan tunggu hingga dingin.



Kesimpulan

Hasil yang dicapai dalam kegiatan ini sebagai berikut; 1) Masyarakat mendapatkan penghasilan tambahan dari olahan rumput laut. 2) Masyarakat dapat mengembangkan dan memproduksi hasil kreatifitas dalam produksi Rumput Laut untuk selanjutnya dapat di pasarkan sehingga akan mendapatkan benefit, 3) Dapat menciptakan lapangan kerja baru.

Pemberdayaan kreatifitas dan daya mandiri masyarakat dapat di lakukan dengan memperbanyak kegiatan pengabdian kepada masayarakat di berbagai tempat dan di sesuaikan dengan kebutuhan dan kapasitas mereka sehingga dapat membina masyarakat yang berpenghasilan atau paling tidak bersifat produktif bukan hanya konsumtif.

BIBLIOGRAFI

- Astriawati, Ningrum. (2016). Penerapan Analisis Regresi Linier Berganda Untuk Menentukan Pengaruh Pelayanan Pendidikan Terhadap Efektifitas Belajar Taruna Di Akademi Maritim Yogyakarta. *Majalah Ilmiah Bahari Jogja*, 14(23), 22–37.
- Atmanisa, Andi. (2020). *Analisis Kualitas Air pada Kawasan Budidaya Rumput Laut Eucheuma Cottoni di Kabupaten Jeneponto*. UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR.
- Cokrowati, Nunik, Abidin, Zaenal, Hardawiansyah, Hardawiansyah, Sulman, Edi, & Erwansyah, Erwansyah. (2020). Introduksi Teknologi Budidaya Rumput Laut Gracilaria Sp. Di Tambak Desa Kaung Sumbawa. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 2(1), 24–28.
- Diskanlut, & Talinti, Sulteng, LP3L. (2007). Grand Strategi Pengembangan Budidaya Rumput Laut di Propinsi Sulawesi Tengah “Menuju Sulawesi Tengah sebagai Propinsi Rumput Laut Tahun 2011.” *Laporan Final Dinas Kelautan Dan Perikanan Propinsi Sulawesi Tengah Dan LP3L TALINTI*.
- Mubarak, H., Ilyas, S., Ismail, W., Wahyuni, I. S., Hartati, S. T., Pratiwi, E., Jangkaru, Z., & Arifuddin, R. (1990). Petunjuk teknis budidaya rumput laut. *Jakarta (ID): Badan Litbang Pertanian, Puslitbang Perikanan. IDRC, Infish*.
- Numberi, Yozef, Budi, Sutia, & Salam, Suryawati. (2020). Analisis Oseanografi Dalam Mendukung Budidaya Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Di Teluk Sarawandori Distrik Kosiwo Yapen-Papua. *Urban and Regional Studies Journal*, 2(2), 71–75.

- Saebah, Nur, & Asikin, Muhamad Zaenal. (2022). Efektivitas Pengembangan Digital Bisnis pada Gen-Z dengan Model Bisnis Canvas. *Jurnal Syntax Transformation*, 3(11), 1534–1540.
- Sarinah, Sarinah, & Djatna, Taufik. (2015). Analisis strategi penanganan risiko kekurangan pasokan pada industri pengolahan rumput laut: kasus di Sulawesi Selatan. *Agritech*, 35(2), 223–233.
- Sofyan, Syaakir. (2017). Peran UMKM (usaha mikro, kecil, dan menengah) dalam Perekonomian Indonesia. *Bilancia: Jurnal Studi Ilmu Syariah Dan Hukum*, 11(1), 33–64.
- Sulistijo, Atmadja W. S. (1996). Perkembangan budidaya rumput laut di Indonesia. *Jakarta: Puslitbang Oseanografi LIPI*.

Copyright holder:

Nurul Hidayat, Allesandra Dior Amanda, Agustina Neesha Salwa S, A.Rezki Hidayat
Ryan Azhar A, Rusdianti Lutfiah Adeline Felicia, Elyza Dewi S (2024)

First publication right:
Advances in Social Humanities Research

This article is licensed under:

