



PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO RUMPUT LAUT SEBAGAI INOVASI PENINGKATAN PRODUKSI OLAHAN PANGAN DI PANTAI OESAPA

S.A.Saraswati*, Ismawan Tallo, Rut Kristiani Huky

Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan
Universitas Nusa Cendana

Jl. Adisucipto Penfui, Kupang, NTT

Alamat Korespondensi : suprabadevi@staf.undana.ac.id



Kata kunci: **Abstrak:**

Bakso, Rumput laut, NTT, Inovasi pangan, Produk olahan

Rumput laut merupakan salah satu komoditi budidaya yang sangat bernilai ekonomis untuk dikembangkan. Kandungan alginat, karagenan dan agar nya menjadikan rumput laut sebagai bahan utama dalam pembuatan bahan makanan, kecantikan maupun industri lainnya. Pada perkembangannya pengolahan rumput laut semakin berkembang khususnya di bidang kuliner. Bakso rumput laut dibuat dari campuran daging dan rumput laut, tanpa penyedap rasa serta pewarna makanan, sehingga memiliki kandungan gizi yang tinggi dan aman untuk dikonsumsi. Pelatihan pembuatan bakso rumput laut dianggap perlu dilaksanakan di Pantai Warna Oesapa untuk mengolah hasil produksi rumput laut yang berlimpah di NTT. Pelatihan dilaksanakan secara bertahap dimulai dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Pelatihan dilaksanakan pada Pantai Warna Oesapa, Kelurahan Oesapa, Kota Kupang dan diikuti oleh 30 peserta. Pembuatan produk dilakukan dengan berdasarkan pada resep yang telah ditetapkan sebelumnya. Hasil dari pelatihan pembuatan bakso rumput laut adalah masyarakat di Kelurahan Oesapa diharapkan dapat memanfaatkan hasil panen rumput laut sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian dalam berwirausaha. Kegiatan pelatihan pembuatan bakso rumput laut akhirnya mampu diaplikasikan dengan baik sehingga mampu membantu kondisi perekonomian keluarga dan meningkatkan nilai kesejahteraan masyarakat di Pantai Warna Oesapa.

Panduan Sitasi (APPA 7th edition) :

Saraswati, S. A., Tallo, I., Huky, R. K., (2022). Pelatihan Pembuatan Bakso Rumput Laut Sebagai Inovasi Peningkatan Produksi Olahan Pangan Di Pantai Oesapa. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 2(2), 68-73.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki perairan laut yang berpotensi besar untuk usaha budidaya rumput laut. Rumput laut banyak dikembangkan di berbagai daerah karena memiliki berbagai kegunaan. Rumput laut *Gracilaria* sp. merupakan sumber agarofit yang banyak digunakan oleh industri makanan. Beberapa jenis filum *Eucheuma* sp. seperti *E. spinosum* dan *E. cottoni* mengandung bioaktif berupa karaginan yang banyak digunakan sebagai pengental, pengemulsi, pensuspensi, dan faktor penstabil pada berbagai industri (Muliati Itung dan Marthen DP. 2003). Kandungan alginat pada *Sargassum* sp. dan *Turbinaria* sp. menghambat penyerapan lemak pada saluran pencernaan manusia, sehingga banyak digunakan sebagai alternatif sumber pangan untuk menurunkan berat badan (Rasyid, 2005). Kondisi ini menunjukkan potensi pengembangan rumput laut. Peningkatan kebutuhan rumput laut tidak dapat dipenuhi oleh kegiatan eksploitasi, namun harus diikuti dengan budidaya sehingga keberadaan rumput laut di alam tetap terjaga. Bakso merupakan salah satu makanan yang sering dikonsumsi oleh kebanyakan masyarakat Indonesia. Perlu adanya upaya pengelolaan alternatif pada produksi pangan yang akan memberi keuntungan ekonomis pada masyarakat pesisir dan sekaligus memberi kesempatan pada masyarakat pesisir untuk berperan aktif dalam mengembangkan dan melestarikan Pantai Warna Oesapa. Oleh karena itu melalui kegiatan pengabdian ini kami bermaksud untuk memberikan pengetahuan baru bagi para Ibu-Ibu masyarakat pesisir (nelayan) tentang pengolahan hasil perikanan yaitu rumput laut sebagai bahan untuk pembuatan bakso. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat pesisir di Pantai Warna Oesapa memiliki skill baru dalam mengolah rumput laut sehingga dapat dijadikan sebagai modal dalam berwirausaha.

METODE KEGIATAN

Metode disusun secara sistematis agar program dapat terlaksana dengan baik. Untuk itu metode pelaksanaan program dimulai dari :

a. Tahap Persiapan

1. Survey lokasi pengabdian di Pantai Warna Oesapa Kelurahan Oesapa. Survey dilakukan untuk mengetahui kegiatan ekonomi dan kondisi masyarakat pesisir di lokasi.
2. Pengadaan bahan Baku. Bahan baku yang digunakan yaitu rumput laut yang diperoleh dari para petani rumput laut di NTT.
3. Penyiapan alat dan bahan usaha yang di dalamnya mencakup resep pembuatan produk yang akan di buat. Adapun resep tersebut terdapat pada lampiran.
4. Penyiapan mitra usaha di Pantai Warna Oesapa.

b. Tahap Pelaksanaan

Setelah semua proses persiapan dilaksanakan maka tahap pelaksanaan dapat dilakukan yaitu dengan memberikan pelatihan pembuatan bakso rumput laut pada masyarakat pesisir (bapak dan ibu pedagang) di Pantai Warna Oesapa. Pelatihan diberikan pada peserta dengan berjumlah 30 orang. Pembuatan

produk makanan berbahan baku rumput laut yang akan dibuat mengacu pada resep yang telah ditetapkan. Dari resep tersebut akan dibuat produk makanan yaitu bakso rumput laut.

c. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui perkembangan kemandirian masyarakat dari kegiatan pelatihan yang dilakukan. Melalui pelatihan tersebut diharapkan masyarakat mampu memiliki keterampilan dalam pengolahan produk perikanan yang mampu meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian masyarakat di Pantai Warna Oesapa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dengan judul “Pelatihan Pembuatan Bakso Rumput Laut Sebagai Inovasi Pangan Untuk Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Masyarakat Pantai Warna Oesapa, Kota Kupang” dapat terlaksana melalui beberapa tahapan, yaitu:

- a. Survei lokasi dan melakukan pendekatan ke pedagang dan warga masyarakat di Pantai Warna Oesapa. Melalui survei lokasi diperoleh informasi bahwa Pantai Warna Oesapa sesuai digunakan untuk kegiatan budidaya rumput laut karena memiliki topografi yang landai dengan gelombang yang relatif tenang. Warga masyarakat di Pantai Warna Oesapa umumnya adalah pedagang dan ibu rumah tangga. Dari hasil wawancara diperoleh informasi bahwa rumput laut di Pantai Warna Oesapa yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pembuatan Bakso Rumput Laut Sebagai Inovasi Pangan Untuk Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Masyarakat Pantai Warna Oesapa, Kota Kupang pada tanggal 2 September 2020.
- b. Hasil monitoring kepada anggota kelompok pedagang pasca kegiatan pelatihan. Berdasarkan survey yang telah dilakukan, masyarakat Pantai Warna Oesapa bergerak di beberapa bidang kegiatan yaitu budidaya dan penangkapan. Namun pekerjaan masyarakat pesisir, di Pantai Warna Oesapa sebagian besar sebagai pedagang, nelayan dan ibu rumah tangga. Melalui kegiatan pelatihan diharapkan bapak-ibu di Pantai Warna Oesapa dapat lebih mengembangkan diri dan membantu perekonomian keluarga melalui berjualan bakso rumput laut.

Kegiatan pengabdian berjudul “Pelatihan Pembuatan Bakso Rumput Laut Sebagai Inovasi Pangan Untuk Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Masyarakat Pantai Warna Oesapa, Kota Kupang” dilaksanakan melalui pemaparan materi (presentasi) dari Suprabadevi Ayumayasari Saraswati, Wesley Pasaribu, Made Aditya Nugraha sebagai narasumber dan demo langsung yang dilakukan bersama dengan mahasiswa dan Bapak dan Ibu warga masyarakat pesisir Pantai Oesapa. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan mampu memberikan manfaat pada Bapak dan Ibu warga masyarakat pesisir Pantai Warna Oesapa baik dari segi pengetahuan baru maupun dapat memberikan keterampilan yang nantinya dapat memberikan penghasilan tambahan. Kegiatan pelatihan pembuatan bakso rumput laut ini diikuti oleh 30 peserta dari bapak dan ibu warga di masyarakat setempat. Peserta yang mengikuti acara pelatihan ini memperhatikan dengan serius setiap materi yang disampaikan dan juga sangat antusias ketika panitia mendemonstrasikan cara pembuatan bakso rumput laut.



Gambar 1. Sambutan dan Pemaparan Materi



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Bakso Rumput Laut dengan Peserta Pelatihan



Gambar 3. Penutupan disertai Foto Bersama

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Kondisi sosial ekonomi masyarakat di Pantai Warna Oesapa sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai pedagang, sebagian kecil sebagai nelayan dan bu rumah tangga. Pekerjaan ibu-ibu di Pantai Warna Oesapa adalah sebagai ibu rumah tangga. Pelaksanaan pelatihan bertujuan untuk memberikan ilmu tentang pengolahan rumput laut dan pada akhirnya mampu diaplikasikan dengan baik sehingga mampu membantu kondisi perekonomian keluarga dan meningkatkan nilai kesejahteraan masyarakat di Pantai Warna Oesapa.
2. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso rumput laut berjalan dengan lancar diikuti oleh 30 orang peserta dengan didampingi oleh panitia dari dosen dan mahasiswa Fakultas Kelautan dan Perikanan Undana. Kegiatan pelatihan mendapat sambutan baik dari warga dan Lurah di Pantai Warna Oesapa karena kegiatan pengolahan hasil rumput laut belum pernah dilaksanakan di desa tersebut.

Saran yang dapat diberikan untuk tahapan berikutnya agar dilaksanakan berbagai macam kegiatan pelatihan pengolahan rumput laut di beberapa daerah penghasil rumput laut agar membantu masyarakat dalam mentransfer ilmu dan keterampilan dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat setempat. Beberapa kegiatan pelatihan yang memungkinkan untuk dilakukan yaitu kegiatan pengolahan rumput laut untuk dijadikan sirup, kerupuk, dan dodol.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan pengabdian ini. Dosen dan mahasiswa Manajemen Sumberdaya Perairan selaku panitia kegiatan, masyarakat di Pantai Warna Oesapa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, Jana T, Achmad Zatnika, Heri Purwoto dan Sri Istini. 2009. Rumput Laut. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Asian Development Bank (ADB) Project Number 35183. 2006. Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK) Budidaya Rumput Laut (Metode Tali Letak Dasa).
- Aslan, M. 1998. Budidaya Rumput Laut. Kanisius: Yogyakarta.
- Atmadja. W.S., Mengenal Jenis-Jenis Rumput Laut Budidaya, Perwata Oceana, vol 5.10 p (Jakarta, 1979).
- Ditjenkan Budidaya, 2005. Profil Rumput Laut Indonesia. Direktorat Perikanan Budidaya, Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- DJPB DKP (2004). Petunjuk Teknis Budidaya Rumput Laut. Direktorat Pembudidayaan.
- Kadi, A., dan W.S. Atmadja. 1998. Rumput Laut (Algae). Jenis, Reproduksi, Produksi, Budidaya dan Pasca panen. Puslitbang Oseonologi-LIPI, Jakarta:71pp
- Iksan, K. H. 2005. Kajian Pertumbuhan, Produksi Rumput Laut (*Eucheuma cattonii*), dan Kandungan Karaginan Pada Berbagai Bobot Bibit dan Asal Thallus di Perairan Desa Guraping Obi Maluku Utara. Tesis (tidak dipublikasikan). Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kadi, A., dan W. S. Atmadja. 1988. Rumput Laut (Algae) Jenis. Reproduksi. Produksi. Budidaya dan Pasca Panen. Proyek Studi Potensi Sumberdaya Alam Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi. LIPI. Jakarta
- Muliati, Itung., dan Marthen. DP. 2003. Pengolahan Pasca Panen Rumput Laut Jenis *Euclima* dan *Gracilaria* Untuk Tujuan Eksport. Balai Riset dan Standarisasi Industri dan Perdagangan Makassar.
- Nirhono. 2009. Budidaya Rumput Laut. Diakses pada tanggal 19 Desember 2016.
- Puslitbangkan. 1991. Budidaya Rumput Laut (*Euclima* sp.) Dengan Rakit dan Lepas Dasar. Puslitbang Perikanan, Balitbang Pertanian. Jakarta. 9 hal.
- Sudjiharno, 2001. Teknologi Budidaya Rumput Laut. Balai Budidaya laut Lampung
- Winarno. 1990. Manfaat *Euclima spinosum*. Yogyakarta.
- Rasyid, A. 2005. Beberapa Catatan tentang Alginat. *Oseana* Volume XXX No. 1: 9-14
- Naylor, R.L., Goldberg, R.J., Primavera, J.H., Kautsky, N., Beveridge, M.C.M., Clay, J., Folke, C., Lubchenco, J., Mooney, H., and Troell, M. 2000. Effect of aquaculture on world fish supplies. *Nature*. 405: 1017–1024.
- Cabrera, L.G., Rueda, J.A., Lozano, H.G., and Navarro, A.K. 2014. Cultivation of *Monoraphidium* sp., *Chlorella* sp. and *Scenedesmus* sp. algae in batch culture using Nile tilapia effluent. *Bioresource Technology*. 161: 455–460
- Utomo, N.B.P., Winarti, dan Erlina, A.. 2005. Pertumbuhan *Spirulina platensis* yang dikultur dengan pupuk inorganik (Urea, TSP, dan ZA) dan kotoran ayam. *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 4 (1): 41–48.
- Crab, R., Avnimelech, Y., Defoirdt, T., Bossier, P., and Verstraete, W. 2007. Nitrogen removal techniques in aquaculture for a sustainable production. *Aquaculture*. 270: 1–14