

## PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK RUMPUT LAUT UNTUK MENDUKUNG PENGEMBANGAN NUSA LEMBONGAN SEBAGAI DESTINASI WISATA

IGB.S. Dharma<sup>1</sup>, A.P.W.K.Dewi<sup>1</sup>, I M.S. Darmasetiyawan<sup>1</sup>

### ABSTRAK

Kawasan Nusa Lembongan merupakan kawasan wisata budaya dan bahari. Pola mata pencaharian penduduk di Nusa Lembongan ini sangat terkait dengan sumberdaya laut. Dalam rangka peningkatan nilai tambah serta nilai jualnya, maka pengembangan usaha budidaya rumput laut, harus diikuti dengan pengembangan industri pengolahannya. Kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah pengembangan teknologi pengolahan rumput laut menjadi berbagai jenis olahan yang berbasis rumput laut. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada ketua kelompok pengolahan rumput laut diketahui bahwa produk olahan rumput laut yang belum ada di Nusa Lembongan adalah permen jelly rumput laut. Kegiatan pelatihan pembuatan permen jelly rumput laut berjalan dengan baik. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memahami materi yang diberikan. Keberhasilan ditunjukkan dengan adanya respon positif dari peserta, dengan mengajukan berbagai pertanyaan dan tanggapan terkait pembuatan permen jelly rumput laut.

**Kata kunci:** permen jelly, rumput laut, Nusa Lembongan

### ABSTRACT

Nusa Lembongan is an area of cultural and maritime tourism. Livelihood Pattern in Nusa Lembongan is closely related to marine resources. In order to increase the added value and the sale value, seaweed farming development should be followed by the development of processing industry. The training that needs to be done is the development of seaweed processing technology into a variety of processed seaweed-based products. Interviews conducted with the group leader for seaweed processing in Nusa Lembongan shows the unavailability of seaweed jelly candy. The training process for seaweed jelly candies has been going well. Results showed that participants understand the materials that have been given. The success is shown by the positive response from the participants; by asking questions and responses related to the process of making candy jelly seaweed.

**Keywords:** *candy jelly, seaweed, Nusa Lembongan*

### 1. PENDAHULUAN

Nusa Lembongan merupakan salah satu dari tiga pulau di Kecamatan Nusa Penida dan pulau terbesar kedua setelah Pulau Nusa Penida. Letak Nusa Lembongan berada disebelah Tenggara dari daratan Pulau Bali. Letak Nusa Lembongan bersebelahan dengan Nusa Ceningan di Selatannya dipisahkan oleh Selat Ceningan dan disebelah Tenggara adalah Pulau Nusa Penida yang dipisahkan oleh Selat Toyapakeh. Sebelah Utara pulau ini adalah Selat Badung dan Samudera Hindia sebelah Barat Daya (Welly, 2012).

---

<sup>1</sup>Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Udayana email: siladharna@gmail.com

Kawasan Nusa Lembongan merupakan kawasan wisata budaya dan bahari yang telah ditetapkan berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Kepala Daerah Tk. I Bali Nomor 528 tahun 1993 yang perkembangan pariwisatanya cukup pesat. Kehidupan dan budidaya tradisional masyarakat serta pemandangan bawah air disekitar pulau telah banyak menarik wisatawan domestik maupun mancanegara.

Pola mata pencaharian penduduk di Nusa Lembongan sangat terkait dengan sumberdaya laut, khususnya perairan pantai. Sebagian besar mata pencaharian penduduknya sebagai nelayan penangkap ikan dan terutama sebagian besar sebagai nelayan budidaya rumput laut. Oleh sebab itu, perekenomian penduduk Nusa Lembongan mengandalkan budidaya rumput laut dan perikanan.

Rumput laut merupakan jenis tumbuhan laut yang mempunyai nilai ekonomis dan banyak dimanfaatkan dalam industri kosmetik, pangan, industri dan lain-lain. Rumput laut banyak diolah dalam bentuk kering setelah melalui proses penjemuran atau diolah menjadi makanan siap konsumsi, seperti: dodol, manisan dan minuman (Wibowo dan Fitriyani, 2012). Rumput laut yang umumnya dipakai sebagai bahan baku pembuatan dodol, manisan dan minuman adalah *Eucheuma cottonii* yang telah dikeringkan (Kresnarini, 2011).

Dalam rangka peningkatan nilai tambah serta nilai jualnya, maka pengembangan usaha budidaya rumput laut, harus diikuti dengan pengembangan industri pengolahannya. Pengembangan industri pengolahan rumput laut merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani rumput laut serta meningkatkan pendapatan asli daerah. Selain itu produk olahan rumput laut dapat dijadikan sebagai usaha kuliner untuk menarik wisatawan ke Nusa Lembongan (Kordi, 2012).

Kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah pengembangan teknologi pengolahan rumput laut menjadi berbagai jenis olahan yang berbasis rumput laut. Perkembangan teknologi pengolahan rumput laut sudah berkembang pesat di Indonesia. Banyak masyarakat pesisir yang sudah beralih menjadi pengusaha produk olahan rumput laut (Wonggo, 2010).

## **2. METODE PEMECAHAN MASALAH**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Nusa Lembongan dengan melibatkan ibu-ibu anggota kelompok pengolahan rumput laut setempat. Kegiatan dilaksanakan dalam tiga tahap kegiatan, yaitu: 1) Melakukan pendekatan masalah yang dihadapi oleh masyarakat Nusa Lembongan dengan melakukan wawancara kepada ketua kelompok pengolahan rumput laut di Nusa Lembongan. 2) Melakukan pelatihan pembuatan permen jelly rumput laut kepada ibu-ibu anggota kelompok pengolahan rumput laut di Nusa Lembongan. 3) Melakukan monitoring kegiatan pembuatan permen jelly rumput laut yang dilakukan oleh ibu-ibu anggota kelompok pengolahan rumput laut di Nusa Lembongan.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **3.1 Pendekatan Masalah Pengolahan Rumput Laut**

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada ketua kelompok pengolahan rumput laut diketahui bahwa kelompok pengolahan produk rumput laut yang ada di Nusa Lembongan sudah

memproduksi beberapa produk olahan rumput laut seperti dodol, es krim, es lilin dan es rumput laut sedangkan produk olahan rumput laut yang belum ada di Nusa Lembongan adalah permen jelly rumput laut. Selanjutnya pada pertemuan tersebut disepakati pelaksanaan pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 27 Juni 2015 dengan melibatkan seluruh anggota kelompok pengolahan rumput laut di Nusa Lembongan.



**Gambar 1.** Wawancara kepada Ibu-ibu Anggota Kelompok Pengolahan Rumput Laut Nusa Lembongan.

### **3.2 Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Rumput Laut**

Kegiatan pelatihan pembuatan permen jelly rumput laut dilaksanakan selama satu hari yang bertempat di tempat pengolahan rumput laut milik kelompok Giri Putri. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan permen jelly rumput laut adalah 25 orang.

Acara pelatihan pengolahan rumput laut dibuka oleh Dekan Fakultas Kelautan dan Perikanan dan dilanjutkan dengan sambutan oleh ketua kelompok Giri Putri. Beliau menyambut baik kegiatan pelatihan pembuatan permen jelly rumput laut karena selama ini permen jelly rumput laut merupakan produk olahan rumput laut banyak diminati konsumen namun metode pembuatannya belum diketahui oleh anggota kelompok pengolahan rumput laut di Nusa Lembongan.

Produk olahan rumput laut yang disampaikan pada kegiatan pelatihan adalah permen jelly rumput laut. Kegiatan pelatihan pembuatan permen jelly rumput laut berjalan dengan baik. Ibu-ibu anggota kelompok Giri Putri antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Kegiatan pelatihan diawali dengan pemaparan sekilas tentang nilai ekonomis rumput laut. Kegiatan selanjutnya adalah menjelaskan tentang jenis-jenis olahan rumput laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pelatihan pembuatan permen melibatkan beberapa anggota kelompok dalam membantu melakukan demonstrasi pembuatan permen mulai dari persiapan alat dan bahan hingga proses pembuatan permen jelly rumput laut.



**Gambar 2.** Kegiatan Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Rumput Laut

Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan sesi diskusi. Ibu-ibu anggota kelompok Giri Putri menceritakan tentang masalah yang dihadapi selama ini terkait masalah pengolahan rumput laut.

Masalah yang dihadapi kelompok Giri Putri adalah sarana dan prasarana yang layak dalam melakukan produksi karena selama ini tempat pengolahan tidak dilakukan di tempat khusus pengolahan rumput laut melainkan dilakukan di rumah salah satu anggota kelompok Giri Putri. Selain itu kebersihan dalam pembuatan produk olahan rumput laut masih kurang.

### **3.3 Monitoring Kegiatan Pembuatan Permen Jelly Rumput Laut**

Berdasarkan hasil monitoring terhadap kegiatan pembuatan permen jelly rumput laut diketahui bahwa kelompok Giri Putri sudah membuat dan memasarkan permen jelly rumput laut sebagai produk olahan rumput laut di Nusa Lembongan. Kendala yang dihadapi oleh kelompok Giri Putri selama pemasaran adalah rendahnya minat wisatawan membeli permen jelly rumput laut karena proses pembuatan yang kurang higienis dan kemasan yang kurang menarik.



**Gambar 3.** Hasil Produk Permen Jelly Rumput Laut

## **4. SIMPULAN DAN SARAN**

### **4.1 Simpulan**

Kegiatan pelatihan pembuatan permen jelly rumput laut telah tercapai dan berhasil, yaitu memberikan informasi kepada ibu-ibu anggota pengolahan rumput laut mengenai cara mengolah rumput laut menjadi permen jelly rumput laut yang dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat sekitar. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memahami materi yang diberikan. Keberhasilan ditunjukkan dengan adanya respon positif dari peserta, dengan mengajukan berbagai pertanyaan dan tanggapan terkait pembuatan permen jelly rumput laut.

### **4.2 Saran**

Kelompok Giri Putri diharapkan membuat tempat pengolahan rumput laut yang sesuai standar agar menghasilkan produk yang berkualitas.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Atas asung kerta wara nugraha Ida Sang Hyang Widhi Wasa, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Pelatihan Pengolahan Produk Rumput Laut untuk Mendukung Pengembangan Nusa Lembongan Sebagai Destinasi Wisata” dapat terlaksana dengan baik. Kegiatan ini dapat terlaksana atas dana dari hibah Udayana Mengabdi TA. 2015. Tim mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan ini, mulai dari penyusunan proposal, pelaksanaan pengabdian sampai penulisan laporan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Kordi, K. M. G. H., 2011. *Kiat Sukses Budidaya Rumput Laut di Laut dan Tambak*. Yogyakarta: Andi
- Kresnarini, H.I. 2011. *Rumput Laut dan Produk Turunannya*. DJPEN/MJL/002/10/2011 Edisi Oktober. 20 Hlm.
- Welly, M., W. Sanjaya, D. Trimudya dan W. Yanto. 2012. *Profil Perikanan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali*. Bali: Coral Triangle Center (CTC).
- Wibowo, L. dan E. Fitriyani. 2012. *Pengolahan Rumput Laut (Eucheuma Cottoni) Menjadi Serbuk Minuman Instan*. Vokasi Vol. 2 (2); 101-109.
- Wonggo, D. *Penerimaan Konsumen terhadap Selai Rumput Laut*. Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. VI (1); 51-53.