



**Pelatihan Pengolahan Hasil Rumput Laut**  
**A.Tenriawaruwaty<sup>1</sup>, Armita Permatasari<sup>2</sup>, Mapparimeng<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen sumberdaya Perairan, Universitas Muhammadiyah Sinjai

<sup>2</sup>Program Studi Manajemen sumberdaya Perairan, Universitas Muhammadiyah Sinjai

e-mail: [4teriawaruwaty@gmail.com](mailto:4teriawaruwaty@gmail.com)

**Abstrak**

Rumput laut merupakan bagian dari keluarga ganggang multi sel yang mencakup ganggang hijau, ganggang merah, serta ganggang coklat. Selama berabad-abad, rumput laut menjadi primadona untuk bahan obat-obatan, industri, dan bahan makanan karena kandungan gizinya. **Kandungan dan manfaat rumput laut dalam 100 gram** terkandung berbagai nutrisi seperti Air: 82,2 gram, Karbohidrat: 7,94 gram, Serat: 0,7 gram, Kalsium: 129 miligram, Magnesium: 77 miligram, Fosfor: 60 miligram, Kalium: 165 miligram, Sodium: 384 miligram, Vitamin C: 15 miligram, Vitamin A: 95 mikrogram, Folat: 174 mikrogram, Beta karoten: 1.140 mikrogram.

Pulau Batang Lampe Desa Pulau Padaelo Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. merupakan salah satu penghasil budidaya rumput laut dimana hasil rumput laut tersebut langsung dijual. Hasil rumput laut dapat dikelola atau diolah dengan berbagai jenis aneka makanan atau cemilan untuk keluarga atau dapat dijual untuk penambahan ekonomi keluarga namun masyarakat Pulau Batanglampe belum mengetahui cara mengolah hasil rumput laut dengan baik dalam bentuk bahan makanan.

Diharapkan dengan adanya kegiatan PkM ini dari Tim Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan dapat Memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah rumput laut sehingga mempunyai nilai jual dan nilai gizi tinggi serta dapat memberikan salah satu alternative sumber mata pencaharian baru bagi isteri para nelayan.

**Kata Kunci: olahan rumput laut, snack rumput laut, pulau batanglampe.**

## **Abstract**

*Seaweed is part of the multi-celled algae family which includes green algae, red algae, and brown algae. For centuries, seaweed has been excellent for medicinal, industrial and food ingredients because of its nutritional content. The content and benefits of seaweed in 100 grams contain various nutrients such as Water: 82.2 grams, Carbohydrates: 7.94 grams, Fiber: 0.7 grams, Calcium: 129 milligrams, Magnesium: 77 milligrams, Phosphorus: 60 milligrams, Potassium: 165 milligrams, Sodium: 384 milligrams, Vitamin C: 15 milligrams, Vitamin A: 95 micrograms, Folate: 174 micrograms, Beta carotene: 1,140 micrograms.*

*Batang Lampe Island, Padaelo Island Village, Pulau Sembilan District, Sinjai Regency. is one of the producers of seaweed cultivation where the seaweed is directly sold. Seaweed products can be managed or processed into various types of various foods or snacks for the family or can be sold to supplement the family economy, but the people of Batanglampe Island do not know how to properly process seaweed products in the form of food ingredients.*

*It is hoped that with this PkM activity the Aquatic Resources Management Study Program Team can provide knowledge and skills in processing seaweed so that it has high selling value and nutritional value and can provide an alternative source of new livelihoods for the fishermen's wives.*

**Keywords: processed seaweed, seaweed snacks, Batanglampe Island.**

## **A. PENDAHULUAN**

Rumput laut atau seaweed merupakan salah satu tumbuhan laut yang tergolong dalam makroalga benthik yang banyak hidup melekat di dasar perairan. Rumput laut merupakan ganggang yang hidup di laut dan tergolong dalam divisi thallophyta. Rumput laut ini merupakan salah satu kelompok tumbuhan laut yang mempunyai sifat tidak bisa dibedakan antara bagian akar, batang, dan daun. Seluruh bagian tumbuhan disebut thallus, sehingga rumput laut tergolong tumbuhan tingkat rendah (Susanto&Mucktianty, 2002).

Rumput laut merupakan bagian dari keluarga ganggang multi sel yang mencakup ganggang hijau, ganggang merah, serta ganggang cokelat. Selama berabad-abad, rumput laut menjadi primadona untuk bahan obat-obatan, industri, dan makanan karena kandungan gizinya (Sunita, 2005).

**Kandungan dan manfaat rumput laut dalam 100 gram** terkandung berbagai nutrisi seperti Air: 82,2 gram, Karbohidrat: 7,94 gram, Serat: 0,7 gram, Kalsium: 129 miligram, Magnesium: 77 miligram, Fosfor: 60 miligram, Kalium: 165 miligram, Sodium: 384 miligram, Vitamin C: 15 miligram, Vitamin A: 95 mikrogram, Folat: 174 mikrogram, Beta karoten: 1.140 mikrogram (Trilaksani, 2003).

Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu media untuk menjembatani dunia pendidikan dengan masyarakat dimana perguruan tinggi dihadapkan pada masalah bagaimana agar warga masyarakat mampu menghadapi tantangan lebih jauh ke depan di era globalisasi. Dengan adanya pelatihan pengolahan hasil perikanan rumput laut diharapkan masyarakat punya keterampilan yang bisa mensejahterakan kehidupan keluarganya.

Masyarakat Pulau Batang Lampe Desa Pulau Padaelo Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai umumnya bermukim disekitar pantai memiliki mata pencaharian rata-rata adalah nelayan tradisional. Sedangkan isteri para nelayan tidak mempunyai pekerjaan tetap. Keberadaan isteri nelayan bisa dimanfaatkan untuk memperbaiki ekonomi masyarakat nelayan. Pengolahan Hasil Perikanan berupa rumput laut merupakan salah satu alternative sumber mata pencaharian baru bagi isteri para nelayan.

## **B. Metode Pelaksanaan kegiatan**

Metode kegiatan pada pengabdian kepada masyarakat adalah dengan interaksi langsung kepada masyarakat dalam kegiatan penyuluhan tentang manfaat dan kandungan gizi pada rumput laut bagi kesehatan. Setelah melakukan penyuluhan dirangkaikan dengan praktik langsung pengolahan rumput laut menjadi Snack Kertas Keju Rumput Laut.

Kegiatan Sosialisasi Pengolahan hasil rumput laut di Pulau Batanglampe kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai dilaksanakan pada tanggal 04 September 2022. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah rumput laut sehingga mempunyai nilai jual dan nilai gizi tinggi serta bermanfaat sebagai salah satu cemilan dan sebagai makanan yang sehat dan bisa mencerdaskan masyarakat.

Kegiatan ini dilakukan dengan tim PkM yang beragam kegiatan dilakukan mulai dari penyuluhan tentang pengolahan hasil perikanan dan manfaat gizi dari hasil perikanan berupa rumput laut hingga kegiatan pengolahan hasil perikanan yang melibatkan ibu-ibu warga Pulau Batang Lampe Desa Pulau Padaelo Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai.

## **C. Hasil dan pembahasan**

Kabupaten Sinjai merupakan salah satu kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan yang ini memiliki luas wilayah 819,96 km<sup>2</sup>. Kabupaten Sinjai terdiri atas 9 Kecamatan, salah satunya Kecamatan Pulau Sembilan. Kecamatan Pulau Sembilan memiliki luas 7,55 km<sup>2</sup> (755 Ha) dengan panjang garis pantai sekitar 17,36 km.

Pulau Batanglampe, Kecamatan Pulau Sembilan, Kabupaten Sinjai adalah pulau yang bentuknya panjang seperti balok kayu. Hal ini sesuai dengan namanya: Batanglampe atau batang yang panjang. Meski pulaunya panjang, namun permukiman penduduk hanya terkonsentrasi di depan dermaga atau pintu masuk

Selain menjadi nelayan sebagian penduduk Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai juga menjadi petani rumput laut di areal budidaya 380 hektar (ha) dengan produksi rata-rata 25 ton setiap panen. Hasil panen ini mereka jual langsung tanpa memanfaatkan hasil budidaya rumput laut dengan proses pengolahan semisal berupa makanan jadi. Maka dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen

Prodi Manajemen Sumber Daya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sinjai untuk meningkatkan keterampilan istri-istri nelayan dalam hal pengolahan hasil budidaya yang berbahan baku rumput laut yang menjadi ciri khas atau komoditi daerah setempat yang biasa dijadikan ole-ole atau bauh tangan. Sehingga dengan bertambahnya ilmu pengolahan hasil perikanan dapat menambah produk yang dapat dijadikan usaha dibidang pengolahan hasil budidaya rumput laut yaitu olahan kripik kertas keju rumput laut.



Gambar : 1 dan 2 Pelatihan pengolahan hasil rumput laut

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai berjarak sekitar kurang lebih 18 km dari kampus Universitas Muhammadiyah Sinjai yang terletak di Sinjai Utara atau sekitar 11 Mil dari Pelabuhan Cappa Ujung Kecamatan Sinjai Utara. Akses menuju pulau tersebut dapat di tempuh melalui jalur laut menggunakan jasa speed boat dengan waktu tempuh sekitar 20 menit atau kapal penumpang dengan waktu tempuh 90 menit.

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai dan dihadiri oleh aparat desa setempat, istri-istri nelayan dan juga hadir remaja putri yang ikut berpartisipasi. Kegiatan ini juga melibatkan Dosen-dosen dari Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan yang memberikan materi dan pelatihan terkait manfaat hasil budidaya rumput laut dan pelatihan tentang olahan rumput laut menjadi kripik kertas keju rumput laut yang dapat dijadikan jajanan pasar atau cemilan teman minum teh di sore hari sehingga baik untuk dijadikan olahan dan

dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan nelayan-nelayan di sekitar Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai.

#### **D. Kesimpulan**

Pemanfaatan hasil budidaya perikanan khususnya rumput laut untuk dijadikan kripik kertas keju rumput laut, selain menambah pengetahuan masyarakat juga dapat membuat lapangan kerja bagi Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai yang ingin memanfaatkan olahan tersebut untuk di pasarkan dan dengan adanya materi penyuluhan, masyarakat Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai dapat mengetahui kandungan-kandungan gizi yang terdapat pada rumput laut dan manfaat rumput laut bagi kesehatan dan kecantikan.

#### **E. Saran**

Adapun saran dari kegiatan ini, sebaiknya dilakukan berbagai jenis pelatihan produk olahan lain dengan bahan baku rumput laut, selain menambah wawasan masyarakat juga dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Almatsier, Sunita. 2005. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Fathurrahman, Andi. 2018. Analisis Pengembanagn Desa Pulau (Studi Kasus di Pulau Burungloe Desa Buhung Pitue Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai). Skripsi UIN ALAUDDIN MAKASSAR.

Susanto, A.B dan A. Mucktiyany. 2002. Strategi Pengembangan Rumput Laut Pada SMK dan Community College. Pros. Seminar Riptek Kelautan Nasional.

Trilaksani, W., 2003. Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran terhadap Kesehatan. Term paper. Intoductory Science Phylosophy (PPS702). Graduate Program/S3. Institut Pertanian Bogor.

Internet:

<https://makassar.antaraneews.com/berita/380/lobster-dan-teripang-primadona-sektorperikanan-sinjai>. Diakses 18 September 2022.