

## PKM KELOMPOK MASYARAKAT TERHADAP PENINGKATAN KUALITAS OLAHAN MI RUMPUT LAUT *EUCHEUMA COTTONII*

Anfas<sup>1)</sup>, Nurdiah<sup>2)</sup>, Nur Indah Sari Arbit<sup>3)</sup>, Suparjo Razasli Carong<sup>4)</sup>, Qaizar<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup>Manajemen, Universitas Terbuka, Majene, Sulawesi Barat, Indonesia

<sup>2)</sup>Agribisnis, Universitas Terbuka, Majene, Sulawesi Barat, Indonesia

<sup>3)</sup>Perikanan, Fakultas Peternakan dan Perikanan, Majene, Universitas Sulawesi Barat, Indonesia

<sup>4)</sup>Kehutanan, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Majene, Universitas Sulawesi Barat, Indonesia

Corresponding author: Nur Indah Sari Arbit

E-mail: indaharbit@unsulbar.ac.id

Diterima 27 Oktober 2022, Direvisi 11 November 2022, Disetujui 15 November 2022

### ABSTRAK

Pengabdian ini berjudul PKM Kelompok Masyarakat terhadap Peningkatan Kualitas Olahan Mi Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Tujuan pengabdian ini yaitu masyarakat mendapat pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku rumput laut menjadi olahan mi yang berkualitas dan pengetahuan terkait pemasaran produk. Metode yang digunakan yaitu metode pelatihan pembuatan tepung rumput laut, pelatihan pembuatan mi rumput laut dan wpelatihan pemasaran produk. Selama penelitian, peserta sangat antusias mengikuti rangkaian program yang dilaksanakan. Peserta sangat aktif dalam diskusi dan banyak pertanyaan-pertanyaan yg di sampaikan. Hasil dari program ini masyarakat memiliki pemahaman dan keterampilan dalam mengolah bahan baku rumput laut menjadi olahan mie yang berkualitas serta pemahaman terkait pemasaran produk sehingga peserta mendapatkan pengetahuan secara menyeluruh mulai dari membuat olahan mi sampai pada kegiatan pemasarannya. Diharapkan program ini dapat di optimalkan oleh masyarakat sebagai bekal untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir.

**Kata kunci:** mie; olahan, pemasaran; rumput laut; tanjung mampie

### ABSTRACT

This service is entitled PKM Community Groups on Improving the Quality of Processed Seaweed Noodles *Eucheuma cottonii*. The purpose of this service is that the community gains knowledge and skills in processing seaweed raw materials into quality noodle preparations and knowledge related to product marketing. The methods used are training methods for making seaweed flour, training for making seaweed noodles and training in product marketing. During the research, participants were very enthusiastic about participating in the series of programs implemented. Participants were very active in the discussion and many questions were asked. The result of this program is that the community has the understanding and skills in processing seaweed raw materials into quality noodle preparations as well as understanding related to product marketing so that participants gain comprehensive knowledge starting from making processed noodles to marketing activities. It is hoped that this program can be optimized by the community as a provision for improving the welfare of coastal communities.

**Keywords:** marketing; noodles; processed; seaweed; tanjung mampie.

### PENDAHULUAN

Desa Tanjung mampie Kecamatan Wonomulyo, Provinsi Sulawesi Barat merupakan salah satu desa yang mata pencariannya membudidayakan rumput laut *E. cottonii*. Didukung dengan daerah yang berbatasan dengan laut dan pasokan air tawar dari adanya muara sungai Galeso sehingga daerah ini merupakan tempat yang baik untuk melakukan budidaya rumput laut (Bahri A., 2017). Selain itu desa Tanjung Mampir berada dekat lokasi eustuaria sehingga banyak ditumbuhi mangrove.

Masyarakat Desa Tanjung mampie hanya menjual bahan baku Rumput Laut hasil budidayanya tanpa diolah terlebih dahulu sehingga nilai ekonominya rendah. Penghasilan yang di dapat terkadang tidak cukup memenuhi kebutuhan sehingga banyak petani yang "gulung tali ris" alias berhenti bertani rumput laut karena merasa biaya membudidaya lebih besar dari hasil yang diperoleh. Tidak ada opsi pekerjaan lain yang mereka lakukan sehingga untuk memenuhi kebutuhannya mereka terpaksa mengutang.

Masalah Prioritas yang diusul Pengusul dan Mitra yaitu tingkat pengetahuan

masyarakat kurang memadai terkait pemanfaatan rumput laut untuk diolah menjadi sebuah produk, kurangnya paket teknologi khususnya fasilitas pembuatan dan pengemasan hasil olahan produk mi rumput laut jenis *E. cottonii* yang higienis dan menarik sehingga memiliki nilai jual tinggi. disamping itu perlu pengetahuan pemasaran produk dan pembinaan usaha, sehingga olahan rumput laut tersebut bisa jadi khas desa Tanjung Mampie sehingga dapat membantu pengembangan Destinasi Wisata Tanjung Mampie.

Solusi yang diberikan kepada masyarakat yaitu dengan melakukan pelatihan tentang pembuatan dan produk olahan mi dari bahan baku rumput laut jenis *E. cottonii*. selain itu penyuluhan tentang perbandingan kualitas mi dari bahan baku rumput laut dengan mi yang dijual di pasaran, teknik pemasaran produk dan pembinaan usaha "home industry". Kegiatan Program Kemiteraan Masyarakat ini diharapkan masyarakat mendapat pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku rumput laut menjadi olahan mi yang berkualitas dan pengetahuan terkait pemasaran produk.

**METODE**

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada bulan Juli 2022, bertempat di Desa Tanjung Mampie Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar Provinsi Sulawesi Barat.

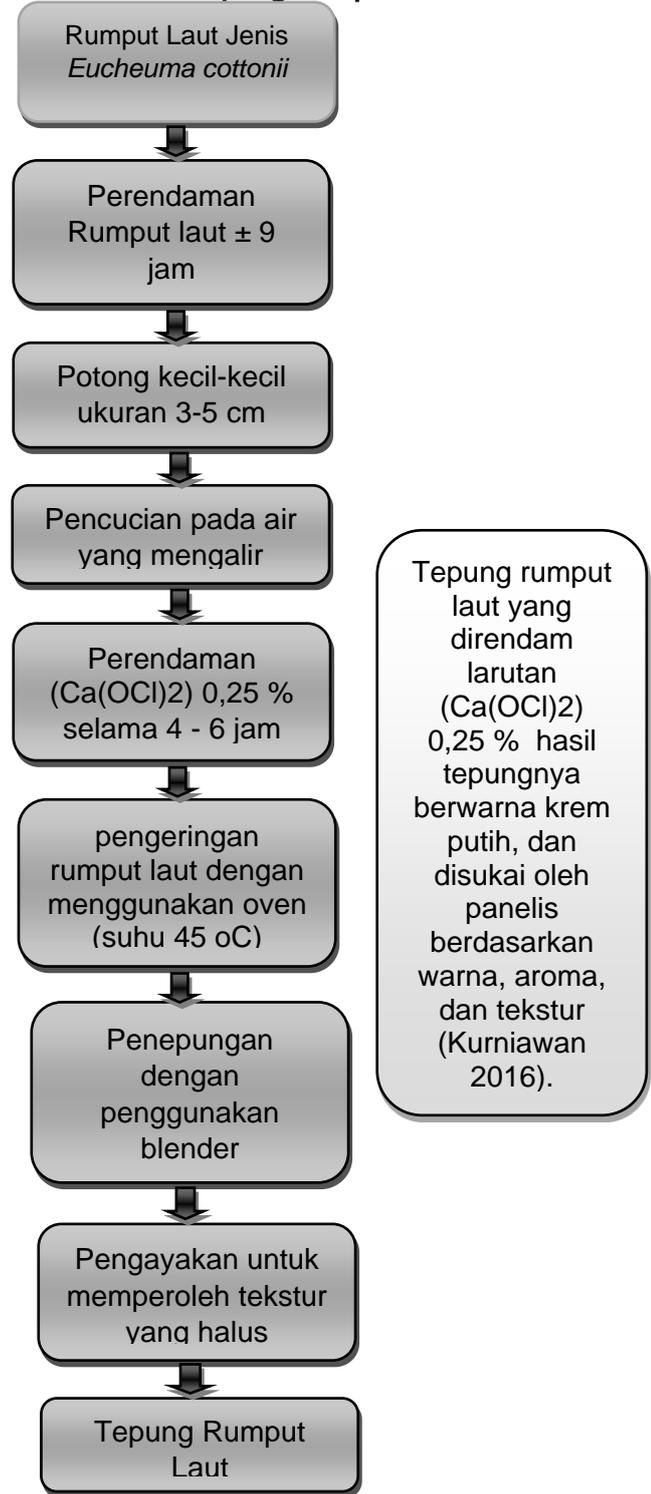
Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan Mi adalah Rumput Laut *E. cottonii* yang diperoleh dari petani Rumput Laut Desa Tanjung Mampie. Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan Mi adalah, Mesin cetak Mi, blender, timbangan digital, kompor listrik, baskom, gelas ukur, pisau, dan mesh.

Tahapan pertama yaitu melakukan perendaman terhadap rumput laut, selama ± 9 jam. Perendaman ini dilakukan untuk mengilangkan kotoran, pasir yang menempel pada rumput laut. Perendaman dilakukan untuk meningkatkan mutu rumput laut yang akan diolah karena perendaman dapat mempengaruhi bentuk fisik dan kimia rumput laut (Kurniawan 2016).

Tahapan kedua pengolahan bahan baku rumput laut menjadi tepung, pada pengolahan ini terdiri dari pengecilan ukuran, pembersihan, pencucian, peremdaman, pengeringan dan pengilingan (Gultom, P.P; Desmelati; Sukmawati, 2014).

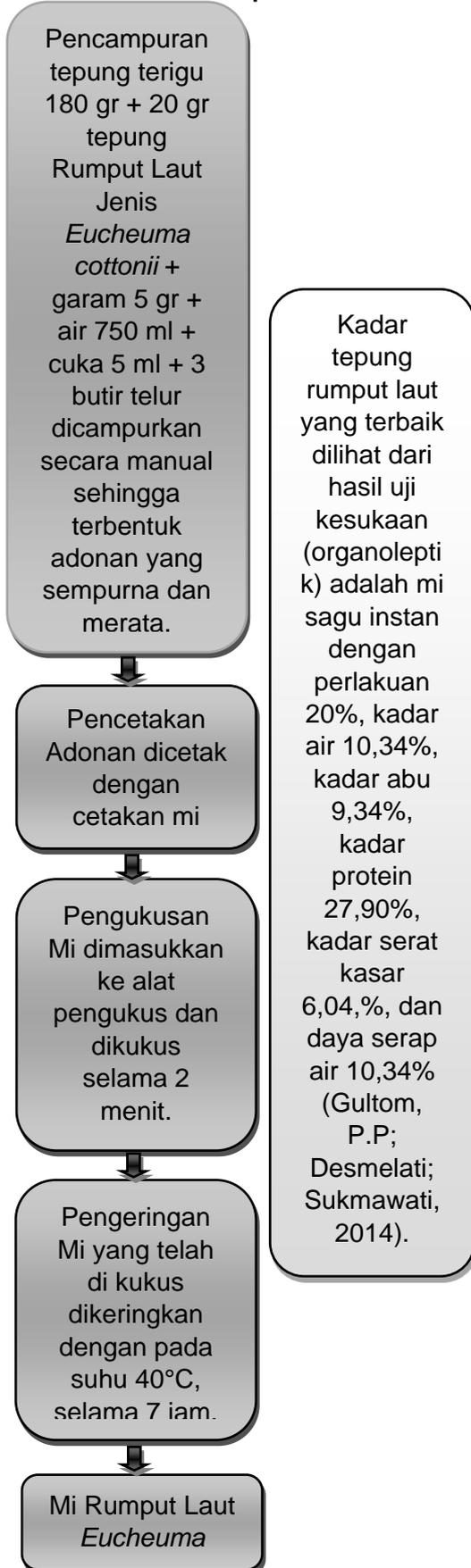
Tahap ketiga pembuatan mi berbahan baku rumput laut terdiri dari pencampuran, pencetakan, pengukusan dan pengeringan. Adapun skema pembuatan Mi Rumput Laut seperti dibawah ini:

**Metode Pembuatan Tepung Rumput Laut**



**Gambar 1.** Skema Pembuatan Tepung Rumput Laut

**Metode Pembuatan Mi Rumput Laut**



**Gambar 2.** Skema Pembuatan Mi Rumput Laut

**Metode Penyuluhan Pengabdian**



**Gambar 3.** Skema metode penyuluhan Mi Rumput Laut *Eucheuma cottonii*

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan abdimas dengan judul PKM Kelompok Masyarakat terhadap Peningkatan Kualitas Olahan Mi Rumput Laut *Eucheuma cottonii* telah dilaksanakan di Rumah Penyus Desa Galeso. Kegiatannya dihadiri oleh masyarakat Desa Galeso, IKM sari laut, dosen, dan mahasiswa. Kegiatan ini merupakan kegiatan kolaborasi Universitas Terbuka dengan Jurusan Perikanan Universitas Sulawesi Barat.



**Gambar 4.** Pembukaan kegiatan oleh Direktur UT Majene

Kegiatan Abdimas ini dibuka oleh Direktur UT Majene yang memberikan arahan-arahan untuk memaksimalkan potensi sumber daya alam yang ada untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Peserta kegiatan yang hadir meliputi anggota IKM. Masyarakat Desa Galeso, dan mahasiswa menyambut baik kegiatan ini, mereka terlihat serius dan antusias dalam mengikuti kegiatan ini.



**Gambar 5.** Peserta kegiatan abdimas dalam mengikuti materi pelatihan

Berdasarkan hasil wawancara yang dikaukan kepada masyarakat dan mitra, sebagian besar masyarakat desa Galeso adalah pembudidaya rumput laut yang hanya menjual hasil budidayanya sebagai bahan baku *row material*, hanya sedikit yang mengolah untuk dijadikan produk dan dijual.

Hasil survey lokasi di lapangan menunjukkan jenis rumput laut yang dibudidayakan di Desa Galeso yaitu jenis *Eucheuma cottonii*. Jenis ini sangat sering di jadikan olahan produk makanan sebagai salah satu contoh campuran bahan baku untuk pembuatan mie basah (Lubis et al., 2013). Rumput laut dapat memberikan tambahan serat pada olahan (Handayani & Aminah, 2011).

*Eucheuma cottonii* memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena memiliki senyawa aktif *carragenophyte* atau sering disebut

karaginan yang dijadikan bahan tambahan pada industri makanan (Harun et al., 2013). Karaginan digunakan sebagai pengemulsi, pengental dan pembuat *gel*. Selain itu karaginan sangat baik untuk kesehatan karena mampu sebagai antioksidan, terapi kanker usus besar, kanker payudara dan penangkal radikal bebas (Manimehalai et al., 2016; Raman & Doble, 2015)

Kandungan gizi *E. cottonii* berupa protein (0,7%), lemak (0,2%), abu (3,4%), serat pangan tidak larut (58,6 g/100g), serat pangan larut (10,7g/100g), mineral Zn (0,001 mg/g), mineral Mg (2,88mg/g), mineral Ca (2,8 mg/g), mineral K (87,1 mg/g) dan mineral Na (11,93mg/g) (Peranginangin, dkk., 2003).

Kegiatan Abdimas ini dilaksanakan mulai dari kegiatan pelatihan, sampai praktek langsung. Materi pelatihan meliputi pengenalan Potensi Rumput Laut Mampie Desa Galeso dan materi Pemasaran Produk. Kegiatan pelatihan ini menyampaikan materi, diskusi dan tanya jawab kepada peserta.



**Gambar 6.** Pelaksanaan materi Potensi Rumput Laut Mampie Desa Galeso

Materi Potensi Rumput Laut Mampie Desa Galeso memberikan informasi kepada masyarakat tentang potensi sumberdaya alam Desa Galeso seperti tempat bertelurnya penyu, hutan mangrove dan budidaya rumput laut. Materi ini juga memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang kandungan rumput laut, manfaat serta jenis-jenis rumput laut yang dapat diolah menjadi beberapa produk olahan.

Tahap selanjutnya materi pemasaran produk, materi ini memberikan informasi kepada masyarakat tentang strategi pemasaran produk. Pengetahuan pemasaran produk sangat penting dalam bisnis, karena diharapkan nantinya setelah ada produk yang dihasilkan bisa di pasarkan sehingga bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



**Gambar 7.** Pelaksanaan materi strategi pemasaran produk

Peserta pelatihan selanjutnya mengikuti demonstrasi pengolahan rumput laut menjadi olahan mie. Kegiatan dimulai dengan persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan seperti rumput laut, tepung terigu, bahan pengembang, air secukupnya dan perlengkapan pembuat mie.



**Gambar 8.** Alat dan bahan yang digunakan untuk demonstrasi olahan mir dari rumput laut



**Gambar 9.** Adonan Mie yang telah dicampur dengan Rumput laut

Rumput laut yang akan dimasukkan ke adonan mie terlebih dahulu dibersihkan dari epifit yang melekat kemudian dicuci sampai bersih. Rumput laut lalu direndam dengan air bersih selama 24 jam. Setelah putih dan bersih kemudian dikukus hingga lunak dan dihaluskan. Hasil yang telah dihaluskan nanti akan di campurkan kedalam adonan mie yang akan dibuat.



**Gambar 10.** Hasil Kegiatan Abdimas di Desa Galeso

Kegiatan refleksi dilakukan setelah demonstrasi pembuatan mie rumput laut. Kegiatan refleksi ini dilakukan untuk meningkatkan evaluasi dan juga bisa untuk menyalurkan ungkapan dari proses kegiatan yang telah dilakukan. Beberapa peserta perwakilan dari anggota IKM dan mahasiswa menyampaikan refleksinya.

Berdasarkan hasil refleksi menunjukkan bahwa kegiatan abdimas ini menambah pengetahuan masyarakat tentang rumput laut dan pemanfaatan sebagai produk makanan yang bergizi.



**Gambar 11.** Penyampaian refleksi dari masyarakat dan mahasiswa



**Gambar 12.** Penyerahan alat pembuat mie

Diakhir kegiatan ditutup dengan pelepasan tukik yang berada di rumah penyus Mampie Desa Galeso. Desa ini salah satu desa yang memiliki Pantai yang indah dan pasir putih yang halus yang menjadi tempat bertelurnya penyus. Bertepatan dengan hari kegiatan ada sekitar 50 tukik yang siap untuk dilepaskan ke laut.



**Gambar 13.** Kegiatan Pelepasan Tukik

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Masyarakat memiliki pemahaman dan keterampilan dalam mengolah bahan baku rumput laut menjadi olahan mie yang berkualitas serta pemahaman terkait pemasaran produk sehingga peserta mendapatkan pengetahuan secara menyeluruh mulai dari membuat olahan mi sampai pada kegiatan pemasarannya.

### Saran

Agar produk yang dihasilkan bertahan lama dan menarik sebaiknya diberikan pengetahuan untuk kemasan yang baik dan menarik sehingga produk memiliki nilai tambah yang lebih baik pada saat dipasarkan

### UCAPAN TERIMAKAH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Terbuka Majene yang telah mendukung pendanaan dalam pelaksanaan Abdimas DIPA Universitas Terbuka tahun 2022, serta IKM Sari laut Tanjung Mampie, Komunitas Sahabat Penyus

dan Kepala Desa Galeso Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar.

## DAFTAR RUJUKAN

- Anonim, 2018. *15 Tempat Wisata di Sulawesi Barat Yang Wajib Dikunjungi*. <http://cintaihidup.com/listicle/40679>. Tanggal akses 1 September 2018, pkl 11.54.
- Anonim, -. *Galeri*. <http://www.ditpolairpoldasulbar.com/galeri/>. Tanggal akses 1 September 2018, pkl 11.54.
- Bahri A., 2017. *Jelajah 2 Sungai Dari Muara Tanjung Mampie*. <http://www.kompadansamandar.or.id>. Tanggal akses 31 Agustus 2018, pkl 16.01.
- Basmal, J. (2009). *Prospek pemanfaatan rumput laut sebagai bahan pupuk organik*. 4(1), 1–8.
- Gultom, P.P; Desmelati; Sukmawati, M. (2014). *Studi Penambahan Tepung Rumput Laut ( Eucheuma Cottonii ) Pada Mie Sagu Terhadap Penerimaan Konsumen*.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dietary Fiber and Organoleptic value on Cake Seaweed (*Eucheuma cottonii*) from the Seaweed Substitution. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(03), 67–74.
- Harun, M., Kwandang, K., Gorontalo, K., & Gorontalo, P. (2013). Karakteristik Fisika Kimia Karaginan Rumput Laut Jenis *Kappaphycus Alvarezii* Pada Umur Panen Yang Berbeda Di Perairan Desa Tihengo Kabupaten Gorontalo Utara. *Media Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 7–12.
- Kurniawan, D. S. A. (2016). *Karakteristik Tepung Rumput Laut ( Eucheuma cottonii )*. Universitas Andalas.
- Lubis, Y. M., Erfiza, N. M., Ismaturrehmi, & Fahrizal. (2013). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*, 6(1), 414–420.
- Manimehalai, A., Sanjivkumar, M., Navin, M., Palavesam, A., & Immanuel, G. (2016). ScienceDirect Pharmacological importance of sulphated polysaccharide carrageenan from red seaweed *Kappaphycus alvarezii* in comparison with commercial carrageenan. *Biomedicine et Pharmacotherapy*, 84, 1300–1312.

<https://doi.org/10.1016/j.biopha.2016.10.067>

- Raman, M., & Doble, M. (2015).  $\kappa$ -Carrageenan from marine red algae, *Kappaphycus alvarezii* – A functional food to prevent colon carcinogenesis. *Journal of Functional Foods*, 15, 354–364. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.03.037>
- Risal, M. (2017). *RESONA Produksi dan Pemasaran Produk Olahan Rumput Laut Home Industry Tanjung Ketupat Desa Munte Kecamatan Tana Lili Kabupaten Luwu Utara*. 1(1), 13–19.
- Wibowo, S. R., Peranginangin, M., Darmawan, dan A.R, Hakim. 2014. *Teknik Pengolahan ATC dan Rumput Laut *Eucheuma cottonii**. Penebar Swadaya, Jakarta: 76 Hlm.