

## **Peningkatan Nilai Tambah Rumput Laut Menjadi Olahan Bakso Di Desa Gelung Kecamatan Panarukan**

<sup>1\*</sup> Sulistyaningsih, dan <sup>2</sup> Puryantoro

<sup>1,2</sup> Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh

\*Email: *lis\_sulistyaningsih@yahoo.com*

---

### **ABSTRAK**

Upaya untuk meningkatkan pemanfaatan rumput laut sebagai bahan baku pengolahan produk pangan yang siap konsumsi seperti bakso belum banyak dilakukan. Pengolahan bakso rumput laut merupakan salah satu upaya diversifikasi pengolahan bakso dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang sesuai untuk pengolahan bakso. Pengetahuan ibu-ibu Desa Gelung tentang diversifikasi pangan masih kurang, oleh sebab itu pencarian atau penggunaan tepung lain selain tepung terigu belum menjadi perhatian/ pemikiran dalam membuat bakso. Metode yang dilakukan pada pengabdian ini adalah ceramah dan diskusi manfaat rumput laut dan hubungannya dengan komponen gizi serta usaha mengatasi kekurangan gizi keluarga, tanya jawab tentang konsep diversifikasi pangan dan pemenuhan gizi keluarga dilanjutkan dengan pelatihan membuat bakso dari bahan dasar rumput laut. Masyarakat Gelung sangat antusias melaksanakan kegiatan ini, bahkan berharap kegiatan pelatihan ini dilakukan ulang pada kesempatan lain. Masyarakat Desa Gelung merasakan manfaat untuk mengembangkannya. Adanya pelatihan ini antara lain dapat meningkatkan ketrampilan, pengetahuan dan dengan harapan manakala hasil dari pelatihan ini terus dikembangkan terutama ibu-ibu dapat membuat aneka produk olahan rumput laut yang bisa dijual atau dipasarkan warung-warung yang berada di sepanjang Pantai Patek dan sekitarnya. Aneka produk olahan rumput laut yang khas ini dapat dijadikan sebagai daya tarik pengunjung/ wisatawan untuk datang berlibur ke Pantai Patek. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga secara khusus dan perekonomian masyarakat secara umum.

**Kata kunci :** Nilai tambah, bakso, rumput laut

### **ABSTRACT**

*Efforts to increase the use of seaweeds as raw materials for ready-to-eat food products such as "meatballs" ("bakso") have not been done very often. Seaweed-balls is an effort to diversify food offerings by leveraging the availability of raw materials whose characteristics are suitable for processing bakso. The knowledge of housewives in Gelung Village about food diversification is still lacking, and therefore the use materials as an alternative to wheat flour has not been considered. The method used in this community development program were lectures, workshops, and discussions on the benefits of seaweed and its nutritional components as well as its potential in combating malnutrition, as well as dealing with frequently asked questions on food and nutrition diversification training continued with the training to make bakso from scratch using seaweed as the main ingredient. The Gelung community was enthusiastic about carrying out these activities, even hope that this training can be done again on another occasion. The community members felt the benefits in knowledge and skills improvement as a direct result of this training, particularly the housewives could develop ready-to-eat food products made from seaweed that can be marketed in various stalls located along the coast and surrounding Patek Beach. The various products from processed seaweed can also be used to lure visitors or tourists to Patek Beach area. Therefore, the surrounding families could directly and indirectly experience economic improvements in their community.*

**Key words :** Value added, meatballs, seaweed

---

## PENDAHULUAN

Desa Gelung terletak di Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo, Provinsi Jawa Timur. Kabupaten Situbondo merupakan sebuah kabupaten yang memiliki panjang pantai  $\pm$  168 km merupakan salah satu Kabupaten yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan cukup besar, khususnya komoditi rumput laut *Echeuma cottoni*. Oleh karena itu, Kabupaten Situbondo juga memiliki peluang besar untuk meningkatkan pendapatan asli daerah melalui sektor kelautan dan perikanan. Hal ini nampak dari keseriusan Pemerintah Kabupaten Situbondo dalam memacu kegiatan pembangunan kelautan dan perikanan dengan menempatkan sektor ini dalam prioritas perencanaan pembangunan daerah.

Desa Gelung merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Panarukan. Mata pencarian penduduk di desa ini sebagian besar adalah bertani, *home* industri berupa usaha pembuatan tahu dan tempe, berdagang baik itu pakaian maupun makanan jadi. Di Desa Gelung ini, tidak hanya kaum laki-laki yang bertugas pencari nafkah, melainkan kaum perempuannya pun mengambil bagian dalam menopang ekonomi keluarga. Dengan demikian kaum perempuan pada Desa Gelung telah diberdayakan melalui usaha mencari tambahan penghasilan guna memenuhi kebutuhan keluarga sehari-hari.

Petani rumput laut sebagai salah satu pelaku pembangunan kelautan dan perikanan yang memproduksi komoditi ekspor perlu mendapatkan perhatian dan pembinaan secara serius dan berkelanjutan agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Untuk dapat menghasilkan produk rumput laut yang dapat bersaing di pasaran perlu manajemen usaha yang profesional. Hal ini dapat terwujud jika usaha rumput laut dijalankan oleh sumber daya manusia yang berkualitas mengingat komoditi ini rentan dalam hal kualitas dan pemasaran.

Selama ini rumput laut sebagian besar dipasarkan dalam bentuk rumput laut kering untuk keperluan industri pengolahan. Upaya untuk meningkatkan pemanfaatan rumput laut sebagai bahan baku pengolahan produk pangan yang siap konsumsi seperti bakso belum banyak dilakukan.

Pengolahan bakso rumput laut merupakan salah satu upaya diversifikasi pengolahan bakso dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang sesuai untuk pengolahan bakso. Penggunaan rumput laut pada pengolahan bakso bertujuan untuk memberi citarasa dengan sumber bahan alami dan meningkatkan kandungan mineral dan vitamin pada produk bakso. Sementara penggunaan rumput laut bertujuan untuk memperbaiki tekstur bakso, dimana rumput laut dapat membentuk gel pada suhu ruang sehingga dihasilkan bakso yang lebih kenyal. Selain itu penggunaan rumput laut pada pengolahan bakso juga bertujuan untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan sehingga bakso dapat berfungsi sebagai pangan fungsional.

Pengetahuan ibu-ibu Desa Gelung tentang diversifikasi pangan masih kurang, oleh sebab itu pencarian atau penggunaan tepung lain selain tepung terigu belum menjadi perhatian/ pemikiran dalam membuat bakso. Disamping itu juga latar belakang ibu-ibu adalah tamat Sekolah Menengah Pertama dan ada juga Sekolah Dasar, walaupun disatu sisi ada juga yang tamat sekolah menengah atas dan juga sarjana (Sulistyaningsih, 2015).

## SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Khalayak yang dijadikan sasaran kegiatan ini adalah para ibu-ibu di Desa Gelung. Keterlibatan mereka dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Masalah pokok yang akan dipecahkan dalam pengabdian masyarakat ini berkaitan dengan kurang pahaman ibu-ibu Desa Gelung terhadap masalah pemanfaatan rumput laut menjadi makanan yang memiliki gizi tinggi dan juga kurangnya pemahaman tentang konsep diversifikasi pangan dikalangan ibu-ibu Desa Gelung.

## METODE PELAKSANAAN

Kerangka berpikir untuk memecahkan masalah kegiatan ini digambarkan seperti pada Gambar 1. Dari permasalahan yang muncul disusun berbagai alternatif untuk memecahkan masalah. Selanjutnya dari berbagai alternatif, dipilih alternatif yang paling mungkin dilaksanakan. Berdasarkan

kerangka berpikir, maka metode dalam kegiatan ini adalah seperti pada Gambar 1.

**Tabel 1. Keterlibatan Khalayak Sasaran**

<b>Khalayak</b>	<b>Solusi</b>	<b>Target Luaran</b>
<b>Ibu Ibu Desa Gelung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah dan diskusi manfaat rumput laut dan hubungannya dengan komponen gizi serta usaha mengatasi kekurangan gizi keluarga</li> <li>• Ceramah dan tanya jawab tentang konsep diversifikasi pangan</li> <li>• Mengkaitkan antara diversifikasi pangan dan pemenuhan gizi keluarga</li> <li>• Pelatihan membuat bakso dari bahan dasar rumput laut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meningkatkan pemahaman tentang manfaat rumput laut, diversifikasi pangan dan pemenuhan gizi keluarga serta terampil membuat makanan yang berasal dari rumput laut menjadi bakso</li> <li>• Artikel Ilmiah</li> </ul>

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu kendala yang ditemukan pada saat survey di lapangan yakni petani rumput laut menjual produksinya dalam bentuk produk basah atau kering padahal sebagai daerah yang memiliki potensi wisata setidaknya terdapat produk olahan rumput laut dan masyarakat Gelung belum menangkap peluang ini untuk di komersialkan. Kegiatan pelatihan pengolahan rumput laut merupakan solusi terhadap pemecahan masalah tersebut dan kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 19 Nopember 2016. Masyarakat Gelung sangat antusias melaksanakan kegiatan ini, bahkan berharap kegiatan pelatihan ini dilakukan ulang pada kesempatan lain. Masyarakat Desa Gelung merasakan manfaat untuk mengembangkannya, adanya pelatihan ini antara lain dapat meningkatkan ketrampilan, pengetahuan dan dengan harapan manakala hasil dari pelatihan ini terus dikembangkan terutama ibu-ibu dapat membuat aneka produk olahan rumput laut yang bisa di jual atau dipasarkan warung-warung yang berada di sepanjang Pantai Patek dan sekitarnya. Aneka produk olahan rumput laut yang khas ini dapat dijadikan sebagai daya tarik pengunjung / wisatawan untuk datang berlibur ke Pantai Patek. Sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan keluarga secara khusus dan perekonomian masyarakat secara umum.

Hasil kegiatan IbM ini berupa produk diversifikasi rumput laut menjadi bakso khas

Desa Gelung dengan bahan dan cara pembuatan sebagai berikut :

#### 1. Bahan-bahan

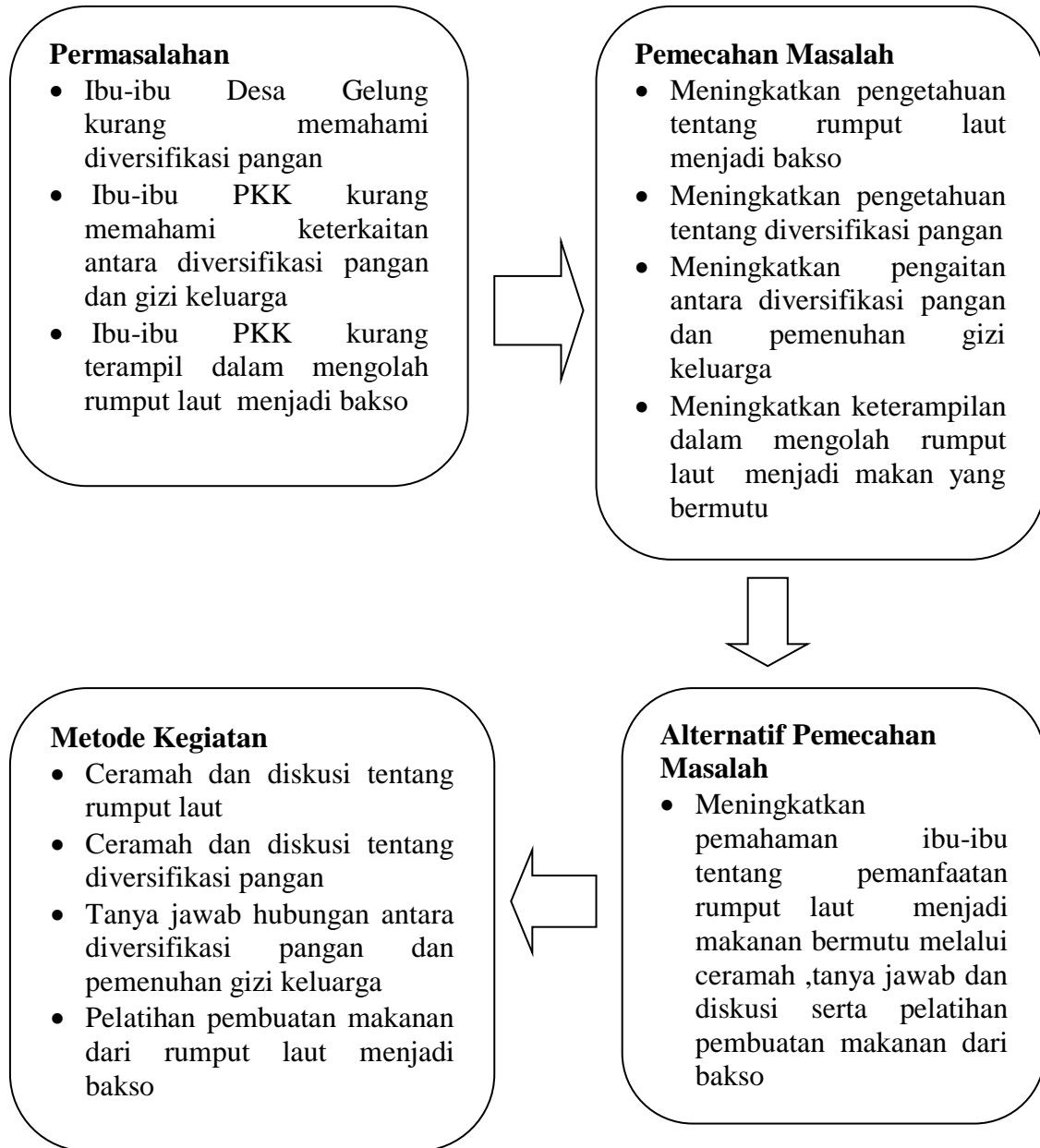
- 100 gr daging ikan, giling
- 250 gr rumput laut (bulung hijau), rebus terlebih dahulu selama 15 menit dan cincang
- 50 gr tepung sagu tapioka
- 20 buah tusukan sate
- 5 sdm air
- Saus tar-tar, untuk pelengkap

#### 2. Bumbu yang dihaluskan

1. Campur ikan giling, tepung sagu, rumput laut dan bumbu.
2. Bentuk adonan menjadi bola-bola, masukkan ke dalam panci berisi air hangat (suhu 60 oC hingga 80 oC).
3. Rebus bola-bola daging dengan suhu 100 oC selama 15 menit. Angkat dan tiriskan.
4. Bakso siap disajikan.  
(Anis,2013).

Rumput laut yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah rumput laut yang telah dikeringkan kemudian dihancurkan sehingga berbentuk serbuk. Penambahan rumput laut selain untuk menambah serat juga agar bakso yang dihasilkan akan lebih kenyal baik keadaann panas maupun dingin. Selain itu teksturnya lebih lembut dibandingkan dengan bakso pada umumnya.

Antusias masyarakat Desa Gelung dalam pelatihan pembuatan bakso dari rumput laut terlihat pada Gambar 2.



**Gambar 1. Bagan Skematis Metode Kegiatan**



**Gambar 2. Proses Pembuatan Bakso dari Rumput Laut**

Hasil dari pelatihan diversifikasi rumput laut menjadi basko ini seperti terlihat pada Gambar 3 Bakso dari rumput laut hasil dari kreasi mitra/PKK Desa Gelung berupa bakso yang siap saji.

Evaluasi dari kegiatan diharapkan peserta pelatihan dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga melalaui diversifikasi produk olahan rumput laut menjadi bakso.



**Gambar 3. Bakso dari rumput Laut**

### **SIMPULAN DAN IMPLIKASI**

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat “Peningkatan Nilai Tambah Rumput Laut Menjadi Olahan Bakso di Desa Gelung Kecamatan Panarukan” adalah:

1. Minat yang tinggi dari mitra program pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari pelatihan dan pendampingan selama pelatihan pembuatan bakso dari rumput laut
2. Pelaksanaan program mampu menghasilkan luaran-luaran yang diharapkan oleh program pengabdian kepada masyarakat ini, berupa produk potensi lokal yang dapat meningkatkan gizi masyarakat melalui diversifikasi rumput laut menjadi olahan bakso

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diantaranya:

1. Universitas Abdurachman Saleh Situbondo yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan baik serta memberikan manfaat kepada masyarakat.
2. Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Abdurachman Saleh Situbondo yang telah turut serta memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian di Desa Gelung, Kec.Panarukan, Kab. Situbondo.

3. Rekan dosen dan pegawai serta mahasiswa Prodi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi yang telah banyak membantu hingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini.
4. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anis. 2013.”*Resep dan Cara Membuat Bakso Rumput Laut yang Mak Yuss*”.[www.webcache.googleusercontent.com](http://www.webcache.googleusercontent.com) diakses tanggal 01 Juni 2016
- Sulistyaningsih. 2015.” *Pengembangan Desa Ekowisata Terpadu Sebagai Optimalisasi Potensi Pantai Patek Serta Potensi Budidaya Rumput Laut Berbasis Teknologi Informasi Dan Umkm Di Desa Gelung Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo*” Laporan Kegiatan KKN-PPM DIKTI 2015.