

## Pemberdayaan UMKM Samadar melalui Pelatihan Pembuatan Keripik dan Bakso dari Rumput Laut Ulva sebagai Sumber Gizi dan Pendongkrak Ekonomi

Irwan<sup>1\*</sup>, Asmi Citra Malina<sup>1</sup>, Arham Rusli<sup>2</sup>, Ariella Ramadhani Putri<sup>1</sup>, Rahmaniar Rahman<sup>1</sup>, Andi Ratna Sari Dewi<sup>1</sup>, Liedeman<sup>3</sup>, Suryansyah Surahman<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Universitas Hasanuddin, Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

<sup>2</sup>Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Pangkep, Sulawesi Selatan, Indonesia

<sup>3</sup>Badan Riset dan Inovasi Nasional, Makassar, Indonesia

<sup>4</sup>Institut Teknologi Bacharuddin Jusuf Habibie, Pare-pare, Sulawesi Selatan, Indonesia

Email: irwan.vokasi@unhas.ac.id \*

### ABSTRAK

*UMKM Samadar merupakan salah satu industri rumah tangga yang ada di Kabupaten Bone bergerak di bidang industri makanan pengolahan rumput laut. Saat ini UMKM Samadar ingin mengembangkan produk dari rumput laut yang memiliki gizi tinggi, namun dengan keterbatasan pengetahuan, dikhawatirkan pengembangan produk baru tersebut dihasilkan produk yang tidak konsisten baik dari segi rasa, kenampakan maupun formulasi terkait kandungan gizinya. Oleh karenanya, pada kegiatan ini dilakukan pelatihan pembuatan produk keripik dan bakso berbahan baku rumput laut. Pengembangan produk makanan turunan dari rumput laut Ulva bertujuan untuk memanfaatkan kekayaan gizi yang terkandung dalam bahan baku tersebut dalam makanan sehari-hari dengan cara yang inovatif dan menarik. Kegiatan ini diikuti oleh karyawan UMKM Samadar dan Penyuluh dari Dinas Perikanan Kabupaten Bone, dengan jumlah 15 orang peserta. Pada pelaksanaannya peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan, mempelajari setiap tahapan proses pembuatan produk baik pada saat praktik maupun mempelajarinya dari flyer yang telah dibagikan. Jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 20 bungkus untuk keripik rumput laut kemasan 250 gram dan 5 bungkus untuk bakso kemasan 250 gram. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah produk inovasi saat ini sangat dibutuhkan, utamanya produk-produk inovasi yang menawarkan nilai gizi yang cukup. Selain itu, produk ini menjadi terobosan bagi UMKM Samadar dalam memasarkan produk baru berbahan dasar rumput laut untuk peningkatan profitnya.*

**Katakunci :** Pemberdayaan, UMKM, Rumput Laut Ulva

### ABSTRACT

*Samadar UMKM is one of the home industries in Bone Regency engaged in the seaweed processing food industry. Currently, Samadar UMKM wants to develop products from seaweed that have high nutritional value, but with limited knowledge, it is feared that the development of new products will produce inconsistent products in terms of taste, appearance and formulation related to nutritional content. Therefore, this activity conducted training in making derivative products of chips and meatballs made from seaweed. The development of derivative food products from Ulva seaweed aims to utilize the nutritional richness contained in this raw material in everyday food in an innovative and interesting way. This activity was attended by Samadar UMKM employees and Extension Workers from the Bone Regency Fisheries Service, with a total of 15 participants. During the implementation, participants were very enthusiastic about participating in the activity, learning each stage of the product manufacturing process both during practice and learning from the flyers that had been distributed. The number of products produced was 20 packs*

for 250 gram seaweed chips and 5 packs for 250 gram meatballs. The conclusion of this activity is that innovative products are currently in great demand, especially innovative products that offer sufficient nutritional value. In addition, this product is a breakthrough for Samadar UMKM in marketing new products made from seaweed to increase its profits.

**Keywords:** Empowerment, MSMEs, Ulva Seaweed

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Salah satu fokus pemerintah saat ini adalah percepatan peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan kualitas dari UMKM (Yolanda, 2024). Oleh karenanya, pemerintah membuat berbagai kegiatan untuk mendorong UMKM lebih kuat dan ekonomi masyarakat lebih sejahtera.

Saat ini para UMKM sudah mulai mencoba beradaptasi dengan perkembangan zaman, di mana konsumen saat ini menginginkan produk-produk inovatif berbahan baku lokal yang memiliki dampak baik terhadap kesehatan. Namun demikian, banyak UMKM yang menghadapi kendala dalam mengembangkan produk yang inovatif dan memiliki nilai tambah, terutama dalam memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah. Salah satu sumber daya lokal yang memiliki potensi besar namun belum optimal dimanfaatkan adalah rumput laut jenis *Ulva sp.*

Rumput laut *Ulva sp.*, atau dikenal sebagai *sea lettuce*, kaya akan nutrisi seperti *Ulva lactuca* mengandung (dalam per 100 gram berat bersih): air 18,7%, protein, 15-26%, lemak 0,1-0,7%, karbohidrat 46-51%, serat 2-5% dan abu 16-23%, dan juga mengandung vitamin B1, B2, B12, C, dan E. *Ulva lactuca* tumbuh baik pada pH 7,5-9 (Dewi, 2018). Kandungan gizinya menjadikannya bahan baku potensial untuk diversifikasi produk pangan yang bergizi sekaligus memiliki daya saing ekonomi. Namun, pemanfaatan *Ulva sp.* di tingkat UMKM masih terbatas, terutama dalam pengembangan produk olahan seperti keripik dan bakso, yang dapat diterima oleh berbagai kalangan masyarakat.

Kelompok UMKM Samadar merupakan salah satu komunitas usaha kecil yang saat ini memasarkan produk berbasis rumput laut. Saat ini UMKM Samada memiliki potensi untuk mengembangkan produk berbasis rumput laut. Namun, keterbatasan pengetahuan, keterampilan, dan teknologi pengolahan menjadi kendala utama dalam mengoptimalkan pemanfaatan rumput laut sebagai produk yang bernilai tambah. Oleh karena itu, diperlukan langkah strategis berupa pelatihan untuk meningkatkan kapasitas anggota UMKM dalam mengolah rumput laut menjadi produk seperti keripik dan bakso.

Pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kemampuan teknis dalam pengolahan, tetapi juga memberikan pemahaman tentang pentingnya nilai gizi produk berbasis rumput laut serta potensinya sebagai pendongkrak ekonomi lokal. Dengan menciptakan produk olahan berbasis *Ulva sp.*, UMKM Samadar diharapkan mampu meningkatkan daya saing produknya, memperluas pasar, dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perbaikan kesejahteraan ekonomi anggotanya. Melalui pendekatan pemberdayaan berbasis pelatihan, program ini juga diharapkan dapat mendukung upaya diversifikasi pangan nasional dan pemanfaatan sumber daya laut yang berkelanjutan, sejalan dengan agenda pembangunan ekonomi inklusif dan peningkatan gizi masyarakat

## METODE PELAKSANAAN

Tahapan pada kegiatan pengabdian ini adalah pertama melakukan identifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam hal ini UMKM Samadar. Setelah diperoleh permasalahan, kemudian dilanjutkan dengan tahapan kegiatan selanjutnya, yaitu sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk ceramah. Adapun tema materi yang diberikan yaitu “Pengembangan Produk Berbasi Rumput Laut Ulva”. Metode pemberian materi melalui penyampaian langsung kepada peserta, serta dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Setelah pemberian materi, kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan demonstrasi langsung tentang cara pembuatan produk turunan dari rumput laut. Di mana kegiatan dan sosialisasi ini dilaksanakan pada 22 September 2024. Adapun produk yang dilatihkan pada kegiatan ini terdiri dari 2 jenis produk, yaitu keripik rumput laut dan bakso rumput laut. Selain itu, dalam pelaksanaannya, disediakan *flyer* yang berisi tentang bahan-bahan dan tata cara pembuatan keripik rumput laut dan bakso rumput laut.

Mitra pada kegiatan pengabdian ini adalah UMKM Samadar, yang merupakan industri kecil yang bergerak di bidang pengolahan rumput laut. Peran mitra pada kegiatan ini adalah menyediakan sarana dan prasarana, serta peserta dari kegiatan ini merupakan anggota dari mitra itu sendiri. Anggota dari UMKM Samadar ikut serta dalam menerima materi baik dalam bentuk ceramah maupun praktik langsung dalam demonstrasi pelatihan pembuatan produk keripik dan bakso berbahan baku rumput laut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Mallari Kec. Awangpone Kab. Bone. Mitra pada kegiatan pengabdian ini adalah UMKM Samadar. Mitra merupakan UMKM yang bergerak di bidang pengolahan rumput laut. Saat ini UMKM Samadar memiliki dua produk berbasis rumput laut, yaitu jus rumput laut dan bolu rumput laut. Kegiatan yang dilakukan berupa sosialisasi dan pelatihan pengolahan rumput laut jenis ulva (*Sea lettuce*). Produk yang dilatihkan pada kegiatan pengabdian ini adalah keripik rumput laut dan bakso rumput laut.

### Sosialisasi

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan sosialisasi dalam bentuk ceramah. Materi dibawakan oleh tim dosen yang ahli di bidangnya. Tujuan dari tahapan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan terkait dengan pengembangan produk turunan dari rumput laut Ulva (*Sea lettuce*). Materi yang diberikan disesuaikan dengan kebutuhan mitra, yaitu bagaimana menghasilkan produk inovasi dari rumput yang memiliki potensi untuk dipasarkan.

Dewasa ini terjadi pergeseran pola hidup masyarakat Indonesia, yaitu merubah pola hidup sehat salah satunya adalah melalui konsumsi makanan sehat dan bergizi, baik berupa makan berat maupun camilan. Materi sosialisasi yang diberikan menitik beratkan pada pengembangan produk berbasis rumput laut. Di mana seperti yang diketahui, rumput laut utamanya jenis ulva memiliki gizi yang cukup untuk memenuhi gizi harian dalam bentuk camilan. Dengan memahami prinsip dasar pengembangan produk, diharapkan tanpa pendampingan pun, mitra mampu menghasilkan sendiri produk sesuai dengan kebutuhan konsumen. Dengan demikian, produk yang dihasilkan dapat menembus pasar sehingga dapat meningkatkan perekonomian mitra. Pengembangan produk merupakan salah satu strategi pemasaran yang bertujuan untuk meningkatkan daya saing perusahaan. Untuk mewujudkan pengembangan produk, perusahaan dituntut untuk memberikan berbagai macam pilihan produk kepada para konsumen dengan memperhatikan dimensi pengembangan produk itu sendiri (Husniar et al., 2023). Pada kegiatan sosialisasi ini,

dijelaskankan dan diperkenalkan produk inovasi yaitu produk keripik rumput laut dan bakso rumput laut. Selain itu, dijelaskan pula proses pembuatan dua jenis produk ini.



**Gambar 1. Sosialisasi pengembangan produk berbasis rumput laut Ulva (Sea lettuce)**

Sosialisasi yang dilakukan berjalan dengan baik, hal ini ditunjukkan dengan keaktifan peserta pelatihan. Peserta pelatihan aktif bertanya terkait dengan tata cara pembuatan produk yang diperkenalkan yaitu cara pembuatan keripik dan bakso berbasis rumput laut. Dengan diperkenalkannya dua jenis produk ini, diharapkan mitra dapat mengadopsi produk ini menjadi jenis produk baru yang dapat dipasarkan.

### **Pelatihan**

Kegiatan pelatihan merupakan kegiatan lanjutan yang dilakukan setelah sosialisasi. Pada pelatihan ini dilakukan demonstrasi pembuatan produk turunan dari rumput laut Ulva, yaitu keripik rumput laut dan bakso rumput laut. Pelatihan ini bertujuan untuk memperkenalkan produk baru yang inovatif dari rumput laut serta meningkatkan keterampilan anggota UMKM Samadar sebagai mitra, di mana setelah kegiatan ini mitra bisa mengadopsi produk yang telah dilatihkan untuk dijual. Kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 2.



**Gambar 2. Pelatihan pembuatan keripik rumput laut dan bakso rumput laut jenis Ulva (*Sea lettuce*)**



Peserta pelatihan dari anggota UMKM Samadar sangat antusias dalam proses kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Terlihat kegiatan pelatihan, mereka memperhatikan dengan cermat setiap tahapan, baik pada pembuatan keripik, maupun pada pembuatan bakso. Pada pelatihan ini, demonstran yang berasal dari tim pengabdian dari Universitas Hasanuddin menjelaskan secara detail tahap-demi tahap proses pembuatan produk. Jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 20 bungkus untuk keripik rumput laut kemasan 250 gram dan 5 bungkus untuk bakso kemasan 250 gram. Pada kegiatan ini pula disajikan *flyer* (Gambar 3.), di mana *flyer* ini berisi informasi terkait dengan peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan produk keripik rumput laut dan bakso rumput laut. *Flyer* ini akan membantu mitra sebagai panduan, sehingga mitra dapat memproduksi produk turunan rumput laut secara mandiri.



Gambar 3. Flyer pengolahan rumput laut Ulva (*Sea lettuce*).

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini merupakan hibah program Kedaireka pada program Inovasi kreatif untuk Mitra Vokasi (INOVOKASI). Kami mengucapkan terimakasih kepada penyandang dana, atas program ini sehingga kami dapat menyelesaikan kewajiban kami sebagai dosen yaitu tri dharma perguruan tinggi pada aspek pengabdian. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada mitra yang sangat terbuka dalam memberikan informasi dan keikutsertaannya dalam pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan

## KESIMPULAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan baik. Menjawab tantangan di era saat ini produk inovasi sangat dibutuhkan, utamanya produk-produk inovasi yang menawarkan nilai gizi yang cukup serta memiliki keunikan. Selain itu, produk yang dihasilkan menjadi terobosan baru bagi UMKM Samadar dalam memasarkan produk baru berbahan dasar rumput laut untuk peningkatan profitnya.

## DAFTAR PUSTAKA

Dewi, E. N. (2018). *Ulva Lactuca*. Semarang: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro

- Husniar, F., Sari, T. R., Safira, A. M., & Kamila, E. R. (2023). Strategi Pengembangan Produk Baru Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 22–34. <https://doi.org/10.55606/jurima.v3i2.2156>
- Yolanda, C. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 2(3), 170–186.