

Training on Making Seaweed Dodol as A Diversification of Seafood Products for the Amertha Segara Tanjung Benoa Group

Pelatihan Pembuatan Dodol Rumput Laut sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Laut Kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa

Dylla Hanggaeni Dyah Puspaningrum^a, Ni Luh Utari Sumadewi^{b,*}, & Eka Putri Suryantari^c

^aIlmu Gizi, Fakultas Kesehatan dan Sains, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

^bKesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan dan Sains Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

^cAkuntansi, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

Abstract

The Amertha Segara group as a partner that has been developing shredded tuna fish products, wants to develop other processed products. Processing seaweed into a product can be developed as a form of diversification of processed seafood in addition to fish-based products. The problem for partners is that they do not have knowledge of how to process seaweed, which is often found in the Tanjung Benoa area, into seaweed dodol. Through community service activities, training in making seaweed dodol was carried out, it is hoped that understanding and skills in producing seaweed dodol products can develop and partners can independently carry out dodol production activities. In addition, assistance in choosing packaging and designing labels was also carried out so that the products produced are suitable for wider marketing and have a competitive selling value. The results of the training obtained the level of understanding and knowledge of partners increased to 85%, and had attractive packaging and labels so that it could increase the selling value of seaweed dodol products.

Abstrak

Kelompok Amertha Segara sebagai mitra yang selama ini mengembangkan produk abon ikan tuna, menginginkan adanya pengembangan produk olahan lainnya. Pengolahan rumput laut menjadi suatu produk dapat dikembangkan sebagai bentuk diversifikasi olahan hasil laut selain produk berbahan dasar ikan. Permasalahan bagi mitra yaitu belum memiliki pengetahuan tentang cara mengolah rumput laut yang sering dijumpai di wilayah Tanjung Benoa untuk dijadikan dodol rumput laut. Melalui kegiatan pengabdian, dilakukan pelatihan pembuatan dodol rumput laut, diharapkan pemahaman dan keterampilan dalam menghasilkan produk dodol rumput laut dapat berkembang dan mitra secara mandiri dapat melakukan kegiatan produksi dodol. Selain itu pendampingan memilih kemasan dan mendesain label juga dilakukan agar produk yang dihasilkan layak untuk dipasarkan lebih luas dan memiliki nilai jual yang kompetitif. Hasil pelatihan yang dilakukan diperoleh tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra meningkat mencapai 85%, dan memiliki kemasan dan label yang menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk dodol rumput laut.

Keywords: diversifikasi produk, dodol rumput laut, pelatihan, Amertha Segara, Tanjung Benoa

1. Pendahuluan

Salah satu sumber daya alam di perairan Indonesia adalah rumput laut. Dalam bidang kosmetik, pangan, dan industri lainnya, alga laut, juga dikenal sebagai rumput laut (*Eucheuma* sp.), sangat menguntungkan. *Eucheuma cottonii* yang telah dikeringkan biasanya digunakan sebagai bahan baku untuk membuat dodol, manisan, dan minuman, atau rumput laut diolah dalam bentuk kering setelah proses penjemuran (Dharma, dkk., 2016). Dodol adalah jenis makanan manis yang dibuat dengan menggunakan santan kelapa, tepung ketan, gula pasir, gula merah, dan garam. Pengolahan dodol

* Corresponding author:

E-mail address: utarisumadewi@undhirabali.ac.id

telah didiversifikasi melalui penambahan atau pengganti bahan baku seperti dodol rumput laut untuk menghasilkan berbagai jenis dan rasa dodol (Astawan et al., 2004).

Penggunaan rumput laut jenis *E. cottonii* sebagai bahan dasar pembuatan dodol rumput laut memiliki banyak keuntungan, salah satunya adalah rumput laut mengandung serat, atau serat makanan, yang memiliki sifat mengenyangkan dan membantu memperlancar metabolisme tubuh, yang membuatnya baik untuk dikonsumsi oleh orang yang mengalami obesitas. Rumput laut juga memiliki banyak gizi, salah satunya adalah antioksidannya. Senyawa yang memiliki kemampuan untuk menghentikan oksidasi molekul lain dikenal sebagai antioksidan (Vinayak et al., 2010). Dengan kandungan ini, olahan rumput laut dapat dianggap sebagai salah satu jenis makanan yang efektif. Kebutuhan akan pangan fungsional saat ini meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat akan manfaatnya untuk kesehatan. Ada banyak rumput laut di perairan Tanjung Benoa dan sekitarnya, yang mendorong Kelompok Pengolahan Hasil Laut Amertha Segara untuk mengembangkan olahan rumput laut sebagai produk tambahan untuk abon ikan tuna yang telah lama diproduksi. Pada tahun 2015, kelompok ini berdiri dengan 23 anggota. Untuk meningkatkan jenis produk yang dihasilkan dan mencegah kelangkaan pasokan ikan tuna karena faktor cuaca, mitra mengembangkan dodol rumput laut.

Tim PKM menyelesaikan masalah dengan: 1) Memberikan pelatihan pembuatan dodol rumput laut untuk memperkenalkan cara pembuatan dan meningkatkan pemahaman mitra tentang proses pembuatan dodol rumput laut; 2) Membantu dalam memilih kemasan dan desain label sebagai kelengkapan produk saat dipasarkan. Diharapkan peningkatan pengetahuan dan pemahaman dari pelatihan yang dilakukan akan memungkinkan kelompok untuk mengembangkan barang baru yang dapat dipasarkan secara luas di masa depan, meningkatkan pendapatan kelompok dan keluarga.

2. Metode

Pengabdian dilaksanakan kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa, Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali, yang dilakukan dalam dua bentuk kegiatan yaitu:

- a) Pelatihan pembuatan dodol rumput laut. Pelatihan dilaksanakan dengan beberapa tahapan yaitu: a) Memberikan pre-test terkait dengan pembuatan dodol rumput laut; b) Mengadakan simulasi pembuatan dodol rumput laut; c) Mitra melakukan kegiatan pengolahan dodol rumput laut; d) Memberikan post-test sebagai bahan evaluasi kegiatan pengolahan.
- b) Pendampingan dalam pemilihan kemasan dan label produk. Pendampingan dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu: a) Diskusi dan pemilihan kemasan primer dan sekunder dodol rumput laut yang akan digunakan; b) Mendesain label yang akan dicantumkan pada kemasan.

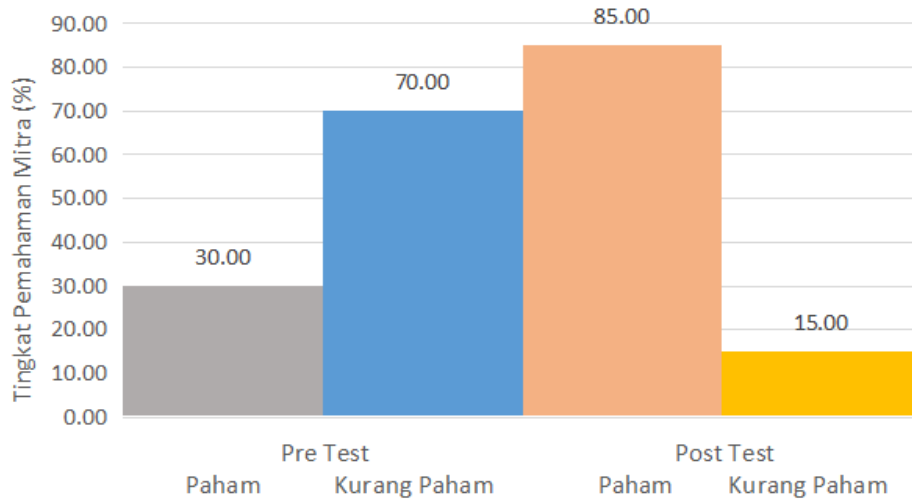
3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dalam dua tahapan kegiatan yaitu dengan pelatihan pembuatan dodol rumput laut, pemilihan kemasan produk dodol rumput laut dan pembuatan label produk.

- a) Pelatihan pembuatan dodol rumput laut.

Pelatihan pembuatan dodol dari rumput laut sangat dibutuhkan oleh mitra untuk dapat menghasilkan produk olahan baru bagi kelompok mereka, dengan adanya pelatihan mitra dapat secara mandiri untuk melakukan pengolahan tersebut. Tingkat pemahaman mitra untuk mengetahui bagaimana cara mengolah dodol rumput laut diukur dengan mengadakan pre-test terlebih dahulu. Hasil pre-test akan memberikan gambaran secara umum tentang apa yang akan mereka lakukan dalam pengolahan. Post-test dilakukan setelah mitra menerima pelatihan, hasil post-test dapat mengukur tingkat perkembangan pemahaman mitra. Tingkat pemahaman mitra bagaimana mengolah atau membuat dodol rumput laut setelah dilakukan pendampingan meningkat 55%, sehingga tingkat pemahaman mitra menjadi 85%. Rata-rata pemahaman mitra tentang pengolahan dodol rumput laut dapat dilihat pada Gambar 1.

Simulasi pengolahan dodol rumput laut dilakukan untuk memberikan contoh bagaimana tahapan yang harus dilakukan dalam menghasilkan dodol rumput laut. Melalui simulasi ini diharapkan mitra lebih memahami bagaimana cara mengolah rumput laut tersebut menjadi produk dodol. Pada pembuatan dodol rumput laut, diperlukan ketelitian dalam melaksanakan proses pengolahan. Kegiatan simulasi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Tingkat Pemahaman Mitra Dalam Pengolahan Dodol Rumput Laut



Gambar 2. Kegiatan Simulasi Pengolahan Dodol Rumput Laut

Pada proses pengolahan tahapan pengadukan secara terus-menerus dalam pembuatan dodol akan berpengaruh terhadap tekstur dan daya simpan dodol tersebut. Semakin lama dilakukan pengadukan, sampai adonan dodol kalis akan menyebabkan kadar air pada adonan menurun dan akan menghasilkan tekstur yang padat. Dengan turunnya kadar air pada adonan dodol akan semakin memperpanjang masa simpan dodol tersebut. Selain hal tersebut hygiene sanitasi dalam pengolahan akan mempengaruhi masa simpan dodol. Pengolahan dodol rumput laut dilakukan secara mandiri oleh mitra dengan tetap didampingi selama proses pengolahannya. Tahapan pembuatan dodol rumput laut meliputi: a) Penyiapan dan penimbangan bahan-bahan yang diperlukan; b) Penghalusan rumput laut; c) Pengadonan/ memasukkan bahan-bahan; d) Pengadukan; e) Pencetakan; f) Pengemasan. Kegiatan pengolahan dodol rumput laut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Pengolahan Dodol Rumput Laut

b) Pendampingan pemilihan kemasan dan labeling

Dalam pendampingan, tim PKM dan mitra berbicara tentang nama merek produk. Tim PKM dan mitra setuju untuk menjadikan merek produk "Dodol Rumput Laut Amertha Segara". Pelabelan dan pengemasan adalah komponen penting dalam pemasaran. Pentingnya pengemasan dan pelabelan yang tepat dapat meningkatkan penjualan dan mempermudah pemasaran. Pengemasan yang tepat selain mampu melindungi produk, membuat daya simpan lebih lama, juga mampu menarik pelanggan untuk membeli produk (Fahmi et al., 2020).

Tim PKM melakukan tugas desain produk dengan menyiapkan beberapa konsep desain kemasan produk, membicarakannya dengan mitra, dan memberikan masukan terhadap desain yang telah disiapkan. Hasil dari pendampingan ini adalah bahwa produk dodol rumput laut akan dikemas dalam kemasan pouch transparan dan kemasan plastik bulat sebagai kemasan sekunder. Kemasan primer menggunakan kemasan plastik kaca untuk membungkus dodol, dan sisi kanan dan kirinya diikat dengan kawat berwarna. Gambar 4 menunjukkan kemasan dan labeling yang dihasilkan.



Gambar 4. Kemasan dan Label Produk Dodol Rumput Laut

Terciptanya merek dan kemasan untuk produk dodol rumput laut sangat penting untuk memenuhi persyaratan labeling yang berlaku dan menarik konsumen. Label produk adalah identitas dari produk yang akan dijual. Label ini dapat membantu pelanggan memilih produk dan membantu perusahaan dalam persaingan bisnis yang semakin ketat. Menurut Herudiansyah (2019), label produk berisi informasi tentang merek, komposisi, legalitas, fungsi, dan petunjuknya.

4. Kesimpulan

Hasil pengabdian masyarakat Kelompok Amerta Segara Tanjung Benoa di Bali menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tentang bagaimana mengolah rumput laut menjadi produk dodol rumput laut telah meningkat. Peningkatan ini dapat digunakan sebagai modal untuk mengembangkan produk dodol rumput laut dengan kemasan dan label yang menarik. Untuk menjaga produktivitas dan pemasaran dodol rumput laut tetap berjalan setelah kegiatan ini selesai, pendampingan harus terus dilakukan.

Acknowledgements

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktur Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi atas dana yang diberikan untuk kegiatan ini pada tahun anggaran 2022. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Dhyana Pura sangat mendukung kegiatan ini. Untuk memastikan program ini berjalan dengan baik, Kelompok Amertha Segara di Tanjung Benoa, Bali.

References

- Astawan, M., Koswara, S., & Herdiani, F. (2004). Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15, 61-69.
- Dharma, I. G. B. S., Dewi, A., & Darmasetiyawan, I. M. S. (2016). Pelatihan Pengolahan Produk Rumput Laut Untuk Mendukung Pengembangan Nusa Lembongan Sebagai Destinasi Wisata. *Buletin Udayana Mengabdi*, 15(2), 131–135.

- Fahmi, I.A., Abubakar, R., Idealistuti, Sidik, M., Paridawati, I., & Nugroho, A. A. (2020). Penyuluhan Pengemasan, Pelabelan dan Strategi Pemasaran Serundeng Laos. *International Journal of Community Engagement*, 1(1): 10-14.
- Herudiansyah, G. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Dan Pada Usaha Kecil Menengah(UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abadi (Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 1(2), 84-89.
- Mahayasa, I.G.A, Sumadi, N.K, Swara, N.N.A.A.V, Suartina, I.W., & Ayu, P.C. (2022). Penyuluhan dan Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Dodol Rumput Laut Sebagai Upaya Diversifikasi produk Olahan dan Peningkatan Nilai Tambah Rumput Laut. *Jurnal Sewaka Bhakti*, 8(1), 39-48.
- Sanger, G., Kaseger, B.E., Rarung, L.K., & Damongilala, L. (2018). Potensi Beberapa Jenis Rumput Laut sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen, dan Antioksidan Alami. *JPHPI*, 21(2): 208-217.
- Vinayak, R.C., Sabu, A.S., & Chatterji, A. (2010). Bio-prospecting of a Few Brown Seaweeds for Their Cytotoxic and Antioxidant Activity. *Complementary and Alternative Medicine*, 20(11):1-9.