INOVASI NUGGET RUMPUT LAUT PANTAI GEGER, KABUPATEN BADUNG - BALI

Ni Kadek Sintya Pratiwi[1], I Wayan Sukadana [2]
[1]Program Studi Manajemen, Universitas Pendidikan Nasional
[2]Program Studi Teknik Elektro, Universitas Pendidikan Nasional
Email : diahrina01@gmail.com[1], sukadana@undiknas.ac.id[2]

ABSTRAK

Perkembangan pengolahan rumput laut semakin meningkat khususnya di bidang kuliner. Salah satu desa yang memiliki potensi dalam pengembangan rumput lautnya adalah desa sawangan yang sesuai untuk dijadikan lokasi dalam kegiatan pembudidayaan hasil laut yaitu rumput laut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul "Inovasi Nugget Rumput Laut" bertujuan untuk mengembangkan potensi rumput laut dengan cara menginovasikan menjadi produk kreatif. Metode pelaksanaan penelitian pengabdian melalui 3 tahapan yaitu tahap persiapan, pengolahan, dan tahapan evaluasi. Hasil yang diperoleh diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan memanfaatkan potensi pantai geger, dan menjadi terobosan inovasi produk kreatif baru. Sebagian besar masyarakat desa sawangan memiliki mata pecaharian sebagai pembudidaya rumput laut, penanaman rumput laut menggunakan metode lepas dasar.
Kata kunci: *inovasi; potensi; rumput laut*

PENDAHULUAN

Rumput laut merupakan hasil laut yang menyebar dan tumbuh di perairan Indonesia serta memiliki nilai ekonomis tinggi sebagai bahan baku industri. Menurut statistik FAO (*Food and Agriculture Organization*) pada tahun 2013, produksi rumput laut Indonesia adalah 9,3 juta ton, menyumbang 34,60% dari total produksi rumput laut dunia, kedua setelah China (FAO, 2015). Oleh karena itu, rumput laut termasuk organisme klorofil yang dapat berfotosintesis dan tidak dapat membedakan akar, batang dan daun sehingga disebut bagian tubuhnya (sel tunggal atau multiseluler) (Ferawati et al., 2014). *Eucheuma sp* adalah jenis rumput laut yang telah dibudidayakan di Indonesia. Rumput laut dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan tepung agar-agar, keraginan dan alginat. (Aslan, 2005) yang dimanfaatkan dalam industri tekstil, kosmetik, dan lain-lain. Fungsi utama rumput laut adalah sebagai bahan pemantap, bahan pengemulsi, bahan pengental, bahan pengisi dan bahan pembuat gel. Dalam industri makanan, ketiga produk tersebut (agar-agar, karaginan dan algin/alginat) banyak digunakan untuk pembuatan roti, nugget, sup, saus, es krim, jelly, permen, keju,

puding, selai, bir, anggur, kopi dan cokelat. Dalam industri farmasi sebagai obat pencahar atau peluntur, bahan bakutambahan pembuatan obat dan pasta gigi serta bahan campuran pencetak replika gigi. Dalam industri tekstil untuk melindungi kemilau sutera. Dalam industri kosmetik sebagai bahan pembuatan salep, krim, lotion, lipstik, shampoo, cat rambut dan sabun.

Kondisi kualitas perairan merupakan faktor penting dalam mendukung budidaya rumput laut, air merupakan media yang dapat mempengaruhi kegiatan budidaya rumput laut. Suhu, salinitas, intensitas cahaya, nutrien, dan kecepatan arus merupakan unsur -unsur parameter air yang dapat mempengaruhi pertumbuhan rumput laut (Tassakkaet al., 2014). Nutrien seperti nitrat dan fosfat dibutuhkan rumput laut karena berpengaruh terhadap pertumbuhan, Nitrat (NO3) merupakan bentuk utama nitrogen di perairan alami dan merupakan nutrien utama bagi makro alga (Masyahoro dan Mappiratu, 2010). Salah satu lokasi perairan yang dijadikan sebagai sentra budidaya rumput laut adalah Pantai Geger, Desa Peminge, Sawangan, Nusa Dua, Kabupaten Badung, Provinsi Bali.

Menurut Wirjatmadi (2002), rumput laut terdapat nutrisi yang cukup lengkap, dan nutrisinya ada rumput laut adalah air (27,8%), protein (5,4%), karbohidrat (33,3%), lemak (8,6%), serat (3%) dan abu (22,25%). Selain itu, terdapat beberapa nutrisi pendukung diantaranya antara lain: mengandung enzim, asam nukleat, asam amino, vitamin (A, B, C, D, E dan K), banyak mineral, seperti kalsium dan selenium dan trace mineral, seperti: zat besi, magnesium dan natrium. Kandungan asam amino, vitamin dan mineral rumput laut 10 sampai 20 kali lipat dari tanaman darat.

METODE PENELITIAN

Metode yang saya gunakan dalam pengembangan potensi yang ada disekitar saya yaitu:

- Wawancara

  Wawancara adalah kegiatan tanya jawab antara dua pihak antara pewawancara ran narasumber secara langsung terkait sumber topik dalam memperoleh data. metode wawancara dengan petani rumput laut dan mendapatkan informasi seputar rumput laut dan beberapa potensi yang diketahui oleh petani tersebut.

ISSN : 2461-0992

- Observasi

  Observasi merupakan teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan (Riduwan, 2004:104). Metode observasi dilakukan pada tanggal 07 februari 2021 tersebut untuk mengetahui secara langsung kondisi rumput laut, dan mendapatkan informasi seputar rumput laut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan wawancara dan observasi dengan petani rumput laut di pantai geger, Desa Peminge. Menurut mereka rumput laut sangat menguntungkan, dan banyak manfaat. Bukan hanya itu saja, rumput laut juga dapat digunakan sebagai bahan baku utama bidang kuliner seperti pembuatan nugget. Dimana nugget rumput laut ini relatif digunakan sebagai makanan saat diet, dll. Adapun bahan yang dibutuhkan:

- 250gr rumput laut putih yang telah dicuci dan direbus
- 1 butir telur ayam, kocok
- 5 sdm tepung terigu
- 225 ml susu UHT
- 12 sdm tepung panir
- 1 sdm mentega cair
- 2 butir telur untuk membalur
- minyak untuk menggoreng

Gambar 1. rumput laut, susu UHT, 1 butir telur, tepung terigu

Gambar 2. 1 sdm mentega cair

Gambar 3. Adonan yang telah dikukus dan dipotong, tepung panir, dan 2 butir telur

Gambar 4. Minyak untuk menggoreng

Adapun bumbu yang harus dihaluskan:

- 4 bawang putih iris
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt lada
- 1 sdt garam

Gambar 5. Bumbu yang telah dihaluskan

Cara pembuatan:

- campur rumput laut, tepung terigu, telur ayam kocok, susu UHT. Kemudian di blender hingga halus.

Gambar 6. Setelah dihaluskan

- siapkan cetakan yang sudah diolesi mentega cair.

Gambar 7. Cetakan berisi mentega cair

- tuang adonan blender. Kemudian masukkan bumbu halus, dan diaduk hingga rata.

Gambar 8. Adonan siap dikukus

- Kukus adonan yang sudah di blender selama 30 menit, angkat dan dinginkan.

Gambar 9. Adonan yang telah dikukus

- Diamkan selama 12 jam di kulkas agar hasil lebih maksimal.
- Keluarkan dari cetakan, potong dan bentuk sesuai keinginan.

Gambar 10. Adonan telah dipotong – potong

- Lalu dibalur dengan 2 butir telur ayam.
- Kemudian dibalur tepung panir.
- Panaskan minyak di wajan, goreng nugget rumput laut hingga kering dan renyah.
- Hidangkan hangat dengan saus sambal.

Gambar 11.Nugget rumput laut siap dihidangkan

Setelah produk jadi, peneliti memasarkan melalui media sosial instagram untuk memperluas pasar. Dimana dalam akun media sosial instagram tersebut, peneliti memposting produk, promosi, serta memberi edukasi mengenai rumput laut.

KESIMPULAN

Melalui kegiatan pengabdian ini dengan melakukan inovasi produk membuat masyarakat sekitar memiliki penghasilan tambahan dan meningkatkan perekonomian dengan memanfaatkan potensi sekitar. Sehingga mampu mengurangi pengangguran di daerah sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

SINAS. (2014). *METODE BUDIDAYA RUMPUT LAUT*. EKOLOGI. https://ppit.big.go.id/sinas/metode budidaya.php

Pro.f Dr. I Wayan Arthana, M. S. (2012). PEMETAAN POTENSI

KAWASAN BUDIDAYA RUMPUT LAUT DI PERAIRAN TENGGARA PULAU BALI. *Ekologi Lingkungan Perairan*. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_riwayat_penelitian_1_dir/1315a68f4735800ce65adb6764119535.pdf

Yudiastuti, Kadek, I Gusti Bagus Sila Dharma, N. L. P. R. P. (2017). Laju Pertumbuhan Rumput Laut Gracilaria sp Melalui Budidaya IMTA (Integrated Multi Trophic Aquaculture) di Pantai Geger, Nusa Dua, Kabupaten Badung, Bali. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*. https://ojs.unud.ac.id/index.php/jmas/article/view/35373/21340

Pebriani, D. A. A., Saraswati, S. A., Negara, K. W., Pratiwi, M. A., & Wijayanti, N. P. P. (2018). Pelatihan Pembuatan Bakso Rumput Laut Sebagai Inovasi Pangan Untuk Peningkatan Kesejahteraan Dan Kemandirian Masyarakat Desa Patas, Kabupaten Buleleng. *Buletin Udayana Mengabdi*, *17*(4), 41–46. https://doi.org/10.24843/bum.2018.v17.i04.p07

Setiyo, M. (2019). *Mengenal Rumput Laut dari Biologi Klasifikasi Morfologi Habitat serta Manfaatnya*. Kelautan Dan Perairan. https://www.dunia-perairan.com/2019/10/mengenal-rumput-laut-dari-biologi.html

Ayunda. (2020). *Inovasi Produk : Pengertian, Tujuan, Fungsi dan Manfaatnya dalam Pengembangan Bisnis*. Manajemen. https://accurate.id/marketing-manajemen/inovasi-produk/

dosen pendidikan. (2020). *Observasi*. Statistic. https://www.dosenpendidikan.co.id/observasi/

Santi Andriani. (2017). *RESEP PILIHAN: Bosan Nugget Ayam? Ibu Wajib Jajal Bikin Nugget Rumput Laut*. https://lifestyle.okezone.com/read/2017/05/17/298/1693320/resep-pilihan-bosan-nugget-ayam-ibu-wajib-jajal-bikin-nugget-rumput-laut

Krismanto, I Ketut Didik, Ni Putu Novia Ratnarianasan Dewi, L. D. K. S. (2020). STRATEGI PENANGANAN DAN PEMANFAATAN KEMBALI FUNGSI SAMPAH UNTUK MENDUKUNG OBJEK WISATA DI DESA CEPAKA. *Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, *4*, 1. http://logista.fateta.unand.ac.id/index.php/logista/article/view/266/129

Hermawati, D. A. (2018). INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN UBI JALAR UNGU. *Manajemen*. http://repository.upi.edu/36496/

jagapati. (2019). *Kandungan Nutrisi dan Manfaat Rumput Laut bagi Tubuh*. Healthy. Kandungan Nutrisi dan Manfaat Rumput Laut bagi Tubuh

Anindia, M. A. (2016). INOVASI PRODUK NUGGET IKAN DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN BIT (BEETROOT). *Social Sciences*. http://repository.upi.edu/27165/