

PELATIHAN PEMBUATAN MIE RUMPUT LAUT KEPADA KELOMPOK DASA WISMA OHOI LETVUAN

Fien Sudirjo¹, Anggeline L. Amahorseja^{1*}, Kristhina P. Rahael¹,
Dani S. Royani¹, Ismael Marasabessy¹, Indah Rosulva¹ Yuni Irmawati¹

¹Politeknik Perikanan Negeri Tual

Email Korespondensi: lioniangel@gmail.com

Disubmit: 27 Juli 2023

Diterima: 03 September 2023

Diterbitkan: 30 November 2023

ABSTRAK

Kabupaten Maluku Tenggara dan Kota Tual merupakan daerah kepulauan yang memiliki luas laut lebih besar dari luas daratan. Mata pencarian sebagian besar penduduk pada daerah pesisir adalah sebagai nelayan dan pembudidaya rumput laut. Pemanfaatan rumput laut didalam berbagai industri saat ini semakin luas. Hal ini membuat kebutuhan akan rumput laut sebagai bahan baku menjadi semakin meningkat, selain itu pasar internasional juga gencar menerima rumput laut dari Indonesia, sehingga para pengusaha rumput laut memiliki peluang untuk menembus pasar internasional. Ohoi (Desa) Letvuan, kecamatan Hoat sorbay, Kabupaten Maluku Tenggara adalah salah satu desa wisata yang memiliki berbagai potensi wisata. berdasarkan surat keputusan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 16 Tahun 2022 Tentang Kampung Perikanan Budi Daya, maka Ohoi Letvuan termasuk dalam tiga ohoi di dalam teluk Hoat Sorbay yang ditetapkan sebagai Kampung Perikanan Budi Daya Rumput Laut, sehingga hal ini yang menjadi dasar untuk melaksanakan pengabdian kepada Masyarakat dengan memberikan pelatihan pembuatan mie rumput laut kepada kelompok dasa wisma Ohoi Letvuan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk mengaplikasikan teknologi pengolahan mie dari rumput laut kepada masyarakat khususnya masyarakat Ohoi Letvuan yang memiliki potensi penghasil rumput laut serta memiliki SDM (Sumber Daya Manusia) yang melakukan pengolahan. Metode yang dilakukan adalah ceramah dan praktik. Ibu-ibu Kelompok Dasa Wisma Ohoi Letvuan sebelum pelatihan tidak pernah membuat mie rumput laut (80%) dan 10% menyatakan jarang serta 10% meyakini sering membuat. Sebesar 70% menyatakan tidak pernah mendengar mie rumput laut serta 30% menyatakan pernah mendengar. Tingkat kesukaan mengkonsumsi mie rumput laut dari ibu-ibu Kelompok Dasa Wisma ini sangat tinggi (75%). Kegiatan pelatihan ini tepat sasaran dan sangat bermanfaat (70%) serta bermanfaat (30%) dalam memberikan suatu informasi baru yang dapat menambah wawasan serta pengetahuan dan dapat praktek secara langsung membuat produk mie dari rumput laut.

Kata kunci: *Mie, Rumput Laut, Letvuan, Dasa Wisma*

ABSTRACT

Southeast Maluku Regency and Tual City are islands that have a larger sea area than land area. The livelihoods of most people in coastal areas are as fishermen and seaweed farmers. The utilization of seaweed in various industries is currently increasingly widespread. This makes the need for seaweed as raw material is increasing, besides that the international market is also aggressively accepting seaweed from Indonesia, so that seaweed entrepreneurs have the opportunity to penetrate the international

market. Ohoi (Village) Letvuan, Hoat sorbay sub-district, Southeast Maluku Regency is one of the tourist villages that has various tourism potentials. based on the decision letter of the Minister of Maritime Affairs and Fisheries Number 16 of 2022 concerning Cultivated Fisheries Village, Ohoi Letvuan is included in three ohoi in Hoat Sorbay bay which are designated as Seaweed Cultivated Fisheries Village, so this is the basis for carrying out community service by providing training in making seaweed noodles to the Ohoi Letvuan *dasa wisma* group. The purpose of this community service activity is to apply the technology of processing noodles from seaweed to the community, especially the Ohoi Letvuan community which has the potential to produce seaweed and has human resources (Human Resources) who do the processing. The method used was lecture and practice. Ohoi Letvuan *Dasa Wisma* Group before the training had never made seaweed noodles (80%) and 10% stated that they rarely and 10% said they often made them. 70% said they had never heard of seaweed noodles and 30% said they had. The level of preference for consuming seaweed noodles from the women of the *Dasa Wisma* Group was very high (75%). This training activity is right on target and very useful (70%) and useful (30%) in providing new information that can add insight and knowledge and can practice directly making noodle products from seaweed.

Keywords: Noodles, Seaweed, Letvuan, *Dasa Wisma*

1. PENDAHULUAN

Pemanfaatan rumput laut didalam berbagai industri saat ini semakin luas. Hal ini membuat kebutuhan akan rumput laut sebagai bahan baku menjadi semakin meningkat, selain itu pasar internasional juga gencar menerima rumput laut dari Indonesia, sehingga para pengusaha rumput laut memiliki peluang untuk menembus pasar internasional (KKP, 2019). Kabupaten Maluku Tenggara dan Kota Tual merupakan daerah kepulauan yang memiliki luas laut lebih besar dari luas daratan. Mata pencarian sebagian besar penduduk pada daerah pesisir adalah sebagai nelayan dan pembudidaya rumput laut.

Mie merupakan suatu produk makanan yang berbahan baku tepung terigu. Produk mie umumnya digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat cukup tinggi (Rustandi, 2011). Adapun produk mie yang beredar di pasaran berdasarkan tahap penyajian dan kadar airnya yaitu, mie mentah/segar, mie basah, mie kering, mie goreng dan mie instan. Mie basah adalah mie mentah yang sebelum dipasarkan mengalami proses perebusan dalam air mendidih, dengan kadar air sekitar 35% dan setelah direbus kadar air nya meningkat menjadi 52 %. Kadar air yang relatif tinggi mengakibatkan umur simpan menjadi singkat (Koswara, 2009).

Rumput laut dalam ilmu nutrisi lebih dikenal memiliki nilai kandunganserat kasar yang penting yang dapat digunakan sebagai dasar makanan fungsional terapi yang dapat dipergunakan pada penderita obesitas (Santi, dkk., 2012). Makanan tanpa kandungan serat pangan menyebabkan pelepasan glukosa yang cepat sehingga membutuhkan banyak insulin untuk mengubah glukosa tersebut menjadi energi (Sidik, 2014). Mie yang fortifikasi dengan tepung rumput laut jenis *E. cottonii* yang tidak hanya halal, tetapi juga baik karena mengandung serat tinggi dan kaya yodium. Lubis et al., (2013) menunjukkan bahwa menggunakan rumput laut jenis *E. cottonii* pada pembuatan mie basah dengan konsentrasi masingmasing 0%, 10%, 20% dan 30% menghasilkan mie dengan kandungan yodium dan serat kasar yang tinggi.

Ohoi (Desa) Letvuan, kecamatan Hoat sorbay, Kabupaten Maluku Tenggara adalah salah satu desa wisata yang memiliki berbagai potensi wisata. berdasarkan surat keputusan Menteri Kelautan Perikanan Nomor 16 Tahun 2022 Tentang Kampung Perikanan Budi Daya, maka Ohoi Letvuan termasuk dalam tiga ohoi di dalam teluk Hoat Sorbay yang ditetapkan

sebagai Kampung Perikanan Budi Daya Rumput Laut, sehingga hal ini yang menjadi dasar untuk melaksanakan pengabdian kepada Masyarakat dengan memberikan pelatihan pembuatan mie rumput laut kepada kelompok dasa wisma Ohoi Letvuan. Dalam rangka mengaplikasikan teknologi pengolahan mie dari rumput laut kepada masyarakat khususnya masyarakat Ohoi Letvuan yang memiliki potensi penghasil rumput laut serta memiliki SDM (Sumber Daya Manusia) yang melakukan pengolahan, maka sangat tepat dilakukan kegiatan ini.

2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Masalah actual yang terjadi pada Ohoi Letvuan adalah belum adanya tindak lanjut dari hasil budidaya rumput laut. Sejauh ini hasil budidaya hanya langsung dijual tanpa adanya proses pengolahan sehingga mampu menaikkan nilai jual rumput laut tersebut.

Adapun rumusan pertanyaan sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah tanggapan Masyarakat terutama kelompok Dasa Wisma Ohoi Letvuan terhadap kegiatan pengaplikasian teknologi pengolahan mie dari rumput laut?
- b. Apakah Teknologi Pembuatan Mie dari Rumput Laut dapat diterima oleh kelompok Dasa Wisma Ohoi Letvuan?

3. KAJIAN PUSTAKA

3.1 Rumput Laut

3.1.1 Sejarah Rumput Laut

Istilah rumput laut sudah lazim dikenal dalam dunia perdagangan. Istilah ini merupakan terjemahan dari kata “seaweed”. Rumput laut sudah dikenal dan dimanfaatkan oleh manusia sejak zaman kekaisaran Shen Nung sekitar tahun 2700 sebelum masehi. Rumput laut pada masa itu dimanfaatkan sebagai obat-obatan dan bahan makanan oleh masyarakat timur. Kemudian tahun 65 sebelum masehi rumput laut dimanfaatkan sebagai bahan untuk alat-alat kecantikan pada masa kekaisaran Romawi. Rumput laut digunakan sebagai pupuk sejak abad ke 4 kemudian digunakan secara besar-besaran setelah abad ke 12 oleh Perancis, Irlandia dan Skotlandia. Secara ekonomis, rumput laut baru dimanfaatkan sekitar tahun 1670 di Cina. Pemanfaatan rumput laut di Indonesia pertama kali di ketahui oleh orang-orang Eropa pada tahun 1292 yang melayari perairan Indonesia, mereka mencatat bahwa penduduk yang mendiami pulau-pulau di nusantara telah mengumpulkan alga laut sejak berabad-abad lamanya untuk sayuran, namun penggunaannya masih sedikit dan terbatas pada keluarga nelayan saja. Secara resmi pengembangan budidaya rumput laut di Indonesia mulai dirintis sejak tahun 1980an guna merangsang terjadinya pertumbuhan ekonomi wilayah pesisir.

3.1.2 Klasifikasi

Rumput laut termasuk jenis alga, pada umumnya alga dapat dikelompokkan menjadi empat kelas, yaitu alga hijau (*Chlorophyceae*), alga hijau biru (*Cyanophyceae*), alga coklat (*Phaeophyceae*) dan alga merah (*Rhodophyceae*). Alga hijau dan alga hijau biru banyak yang hidup dan berkembang di air tawar. Adapun alga coklat dan alga merah hampir secara eksklusif sebagai habitat laut dan kelompok ini lebih banyak dikenal sebagai rumput laut “Sea weed” (Winarno, 1990).

3.1.3 Komposisi

Komposisi utama dari rumput laut yang dapat digunakan sebagai bahan pangan adalah karbohidrat, akan tetapi karena kandungan karbohidrat, sebagian terdiri dari senyawa gummi (getah rumput laut), maka hanya sebagian kecil saja dari kandungan karbohidrat tersebut yang dapat diserap dalam pencernaan manusia. Hal ini disebabkan kandungan protein dan lemak pada rumput laut sebagian besar terdiri dari natrium dan kalium. Sedangkan kadar air rumput laut

mencapai 80-90 %.

4. METODE

a. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah penyuluhan dan praktek langsung. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan memberikan penjelasan materi, tanya jawab dan praktik pembuatan mie lat (*Caulerpa*, sp.) dan mie rumput laut. Kegiatan pengabdian ini bekerjasama dengan pemerintah Ohoi Letvuan.

b. Peserta

Peserta dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Ohoi Letvuan ini sebanyak 30 orang ibu-ibu ohoi.

c. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Ohoi Letvuan yaitu penyuluhan tentang manfaat dan diversifikasi olahan rumput laut. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan pada balai Ohoi Letvuan dan dihadiri oleh kepala Ohoi dan seperangkat perangkat Ohoi serta Ibu-Ibu Ohoi Letvuan.

5. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Hasil kegiatan penyuluhan dan praktik langsung diversifikasi olahan rumput laut kepada masyarakat khususnya Ibu-Ibu Ohoi Letvuan sangat baik. Peserta pelatihan sangat antusias terhadap materi dan praktek yang dilakukan.



Gambar 1. Penyuluhan Diversifikasi Olahan Rumput Laut

Kegiatan penyuluhan dihadiri oleh 30 peserta yang merupakan ibu-ibu Ohoi Letvuan dari kelompok Dasa Wisma. Materi penyuluhan berkaitan dengan komposisi gizi rumput laut dan diversifikasi dan pengembangan produk olahan rumput laut. Menurut Nursahla *et al* (2019) penyuluhan yang tepat dapat mempercepat proses adopsi tentang inovasi teknologi perikanan pada masyarakat. Kegiatan penyuluhan ini terbagi menjadi 2 sesi yaitu sesi pemaparan materi dan sesi tanya jawab (Gambar 1).



Gambar 2. Proses Pembuatan Mie Rumput Laut

Kegiatan berikutnya setelah penyuluhan yaitu praktik langsung pembuatan mie dari rumput laut (Gambar 2 dan 3).



Gambar 3. Antusias Warga dalam Praktik Pembuatan Mie Rumput Laut

b. Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan mie dari rumput laut di Ohoi Letvuan, Kabupaten Maluku Tenggara dilakukan dengan metode ceramah, pemberian materi proses pembuatan mie rumput laut, dilakukan praktek langsung pembuatan produk dan dilakukan diskusi dapat berjalan dengan baik, lancar dan diterima dengan positif sesuai dengan harapan tim pelaksana.

Mie dari rumput laut ini merupakan produk inovatif dan memiliki daya jual tinggi. Ibu-ibu Kelompok Dasa Wisma Ohoi Letvuan sebelum pelatihan tidak pernah membuat mie rumput laut (80 %) dan 10% menyatakan jarang serta 10% meyatakan sering membuat. Sebesar 70% menyatakan tidak pernah mendengar mie rumput laut serta 30% menyatakan pernah mendengar. Tingkat kesukaan mengkonsumsi mie rumput laut dari ibu-ibu Kelompok Dasa Wisma ini sangat tinggi (75 %). Kegiatan ini dirasa tepat sasaran karena ini merupakan teknologi baru dan memiliki prospek sebagai usaha home industri. Ibu-ibu Kelompok Dasa Wisma juga sangat tinggi keinginannya untuk membantu meningkatkan pendapatan karena tuntutan kebutuhan hidup yang

semakin meningkat. Kegiatan meningkatkan pendapatan ini dapat dilakukan dengan mengembangkan industri rumah tangga.

Pada kegiatan ceramah dapat berjalan dengan baik dapat dilihat kejelasan materi yang disampaikan tim pelaksana dan keseriusan peserta dalam mendengarkan informasi. Dalam pelaksanaan kegiatan praktek langsung pembuatan produk juga berjalan dengan baik dan mendapat respon yang positif dilihat dari pertanyaan-pertanyaan dari peserta. Adanya praktek langsung pembuatan produk memberikan kesempatan ibu-ibu Kelompok Dasa Wisma Ohoi Letvuan sebagai peserta pelatihan secara langsung mengetahui proses pembuatan mie dari rumput laut. Proses pembuatan mie dari rumput laut dapat dilaksanakan oleh peserta dengan baik karena proses pembuatan yang sederhana, bahan mudah didapatkan dan biaya yang tidak terlalu mahal. Dalam kegiatan diskusi setelah melaksanakan praktek pembuatan produk juga dapat berjalan dengan baik dan mendapatkan tanggapan yang positif. Peserta banyak memberikan pertanyaan yang bersifat lebih detail tentang pembuatan mie dari rumput laut

6. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan mie dari rumput laut di Ohoi Letvuan, Kabupaten Maluku Tenggara yang dilakukan dapat diterima dengan baik oleh ibu-ibu kelompok Dasa Wisma (75% menyatakan sangat senang dan 25 % menyatakan senang) terhadap kegiatan ini.

Kegiatan pelatihan ini tepat sasaran dan sangat bermanfaat (70%) serta bermanfaat (30%) dalam memberikan suatu informasi baru yang dapat menambah wawasan serta pengetahuan dan dapat praktek secara langsung membuat produk mie dari rumput laut. Penyampaian materi pembuatan mie rumput laut oleh team pengabdian kepada masyarakat saat ceramah, praktek dan diskusi diberikan dengan jelas dan baik.

7. DAFTAR PUSTAKA

KKP. 2019. Pengembangan Rumput Laut Indonesia. Jakarta

Koswara, I. S. 2009. Teknologi Pegolahan Mie. Semarang : Unimus.

Lubis YM,,Erfiza, NM,Ismaturrehmi, Fahrizal, 2013.Pengaruh konsentrasi rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan Jenis Tepung Pada pembuatan Mie Basah. Rona Teknik Pertanian, 6(1) : 413- 420

Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.

Santi, dkk.2012. Kandungan Gizi Rumput Laut. Yogyakarta

Winarno, F. G. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta: Sinar Pustaka Harapan.