

Penyuluhan dan Pelatihan Produk Rumput Laut Poklhasar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan

Dina Kartika Maharani¹, Dian Savitri², Dwi Kristiatuti Suwardiah³, Farida Chasanah⁴,
Maya Dany Puspitasari⁵, Defi Ayunda⁶, Rahma Nurisnaini⁷

^{1,5,6,7}Jurusan Kimia, FMIPA, Universitas Negeri Surabaya

²Matematika Terapan, FMIPA, Universitas Negeri Surabaya

³DIII Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

⁴Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pasuruan

¹dinakartika@unesa.ac.id

Received: 15 November 2022; Revised: 17 November 2023; Accepted: 12 Desember 2023

Abstract

Pasuruan is one of the city of seaweed commodity management because of its geographical location close to the coast so that the potential for fishery products can be relied on. One of the villages that has become the manager of the commodity is the village of rare Rejoso. Rarely Rejoso village has a group of Poklhasar named Mina Lestari who has produced crackers and snacks made from seaweed. However, the resulting product still uses a simple frying process, lacks variety in terms of taste and packaging, producers lack knowledge about food additives and food product quality standards, and do not understand proper packaging and marketing strategies. Therefore, it is necessary to provide assistance and training related to improving the quality of production in terms of processing, packaging and marketing. The implementation method used is training and mentoring which facilitates discussion of knowledge and knowledge to partner groups as well as monitoring and evaluating the implementation of activities. The activity was carried out for three days of practice which included product management materials in the form of seaweed-flavored crackers with garlic and moringa leaves as well as jelly drink. Other activities are used for discussion of additives in food products as well as training on packaging and marketing strategies. Improvement of the system that has been socialized requires a long process so it is necessary to monitor so that the management process from production to marketing can run well and sustainably.

Keywords: *garlic; moringa leaf; seaweed flavored crackers; jelly drink; additive food training*

Abstrak

Pasuruan menjadi salah satu kota pengelolaan komoditi rumput laut karena letak geografisnya yang dekat dengan pesisir pantai sehingga potensi hasil perikanan dapat diandalkan. Salah satu desa yang telah menjadi pengelola komoditi tersebut adalah Desa Jarangan Rejoso. Desa Jarangan Rejoso memiliki salah satu kelompok Poklhasar bernama Mina Lestari Faiz yang telah menghasilkan kerupuk serta makanan ringan yang berbahan dasar rumput laut. Akan tetapi, produk yang dihasilkan masih menggunakan proses penggorengan sederhana dan juga kurang bervariasi dari segi rasa maupun kemasan. Produsen olahan pangan dari rumput laut tersebut juga kurang memiliki pengetahuan tentang bahan aditif pangan, standar mutu produk pangan yang dihasilkan, serta kurang memahami strategi pengemasan dan pemasaran yang tepat. Oleh karena itu, pendampingan dan pelatihan terkait

Penyuluhan dan Pelatihan Produk Rumput Laut Poklaksar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan

Dina Kartika Maharani; Dian Savitri, Dwi Kristiatuti Suwardiah, Farida Chasanah, Maya Dany Puspitasari, Defi Ayunda, Rahma Nurisnaini

peningkatan kualitas produksi dari sisi pengolahan, pengemasan serta pemasaran perlu dilakukan. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan yang memfasilitasi diskusi pengetahuan serta ilmu kepada kelompok mitra serta *monitoring* dan mengevaluasi pelaksanaan kegiatan. Kegiatan dilaksanakan selama tiga hari praktik yang memuat materi pengelolaan produk berupa kerupuk rumput laut rasa bawang putih dan daun kelor serta *jelly drink* rumput laut. Kegiatan lainnya digunakan untuk diskusi bahan aditif dalam produk makanan serta pelatihan strategi pengemasan dan pemasaran. Perbaikan dari sistem yang telah disosialisasikan membutuhkan proses yang lama sehingga perlu dilakukan pemantauan sehingga proses pengelolaan mulai dari produksi hingga pemasaran dapat berjalan dengan baik dan berkelanjutan.

Kata kunci: bawang putih; daun kelor; kerupuk rumput laut; minuman *jelly*; sosialisasi bahan aditif

A. PENDAHULUAN

Perikanan memiliki peran penting dalam pembangunan nasional, antara lain meningkatkan lowongan pekerjaan, pemerataan pendapatan, serta peningkatan derajat hidup warga sekitar yang bertempat tinggal di wilayah perairan seperti nelayan dan pembudidaya ikan kecil (Afrianto, 1996). Hal yang menjadi suatu keuntungan bagi negara Indonesia, yang merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dan memiliki 17.508 pulau dengan daerah garis pantai sepanjang 81.000 kilometer, sehingga membuat bidang perikanan dapat dieksplor secara maksimal (Bengen, 2002). Salah satu kota ataupun kabupaten yang masih dapat dikembangkan potensi di bidang perikanan adalah Kabupaten Pasuruan.

Kabupaten Pasuruan merupakan salah satu kabupaten di provinsi Jawa Timur yang memiliki garis pantai kurang lebih 5 kilometer dengan kelurahan yang berbatasan langsung dengan laut (Makhrus, 2017). Letak yang strategis ini memberikan dampak terhadap perikanan, yaitu terdapatnya keberagaman hasil perikanan untuk penduduknya seperti ikan, udang, serta rumput laut. Hasil perikanan kabupaten Pasuruan dapat mencapai 1000 ton/hari. Hal ini juga termuat dalam Perda Kabupaten Pasuruan nomor 12 tahun 2010 tentang rencana tata ruang wilayah bahwa kabupaten Pasuruan dikembangkan menjadi kawasan minapolitan yaitu kawasan yang membentuk kota perikanan sehingga masyarakat sekitar dapat membudidayakan

hasil perikanan (Peraturan Bupati, 2015).

Salah satu hasil perikanan yang telah berkembang di kabupaten Pasuruan adalah rumput laut. Sejak tahun 2006, rumput laut jenis *Gracillaria sp.* terbagi menjadi dua bagian yaitu pembudidayaan rumput laut yang menggunakan sistem budidaya *Broadcast* dan *Long line* di tambak, sedangkan teknologi budidayanya tradisional dan tradisional *plus* dengan sistem *polyculture* yaitu budidaya campuran udang-bandeng-rumput laut (Hendrawati, 2016). Potensi pembudidayaan rumput laut tersebar di 4 kecamatan yang lahannya mencapai 420 Ha yaitu kecamatan Bangil, Kraton, Rejoso, dan Lekok.

Rumput laut yang dibudidayakan di kabupaten Pasuruan yaitu jenis *Gracillaria sp.* dengan ciri-ciri antara lain thalus berbentuk silindris, daun licin yang memiliki warna kuning kecokelatan atau kuning kehijauan, percabangan berselang-seling tidak beraturan, panjang tumbuhan sekitar 25 sentimeter serta diameter 0,5 centimeter (Hendrawati, 2016). Hasil yang paling banyak diperoleh dari rumput laut tersebut adalah karagenan dan tepung agar-agar, sehingga dapat diekspor ke mancanegara maupun industri domestik. Produk lain rumput laut pada bidang pangan antara lain kerupuk rumput laut, sirup, minuman, serta kue kering. Beberapa desa yang telah melakukan pengolahan rumput laut antara lain adalah Desa Pulokerto Kraton, Desa Jarangan Rejoso, serta desa Lekok.

Pasuruan belum terlalu dikenal oleh masyarakat luas khususnya Jawa Timur,

meskipun memiliki potensi dalam pengelolaan rumput laut. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, antara lain pengelolaan produksinya masih sederhana sehingga belum dapat mencapai skala industri, serta kurangnya strategi yang efektif dalam pemasaran. Maka dibutuhkan pendorong bagi kelompok pengelola pada daerah tersebut supaya perkembangan industri rumput laut dapat meningkat. Salah satu perintis yang melakukan pengelolaan hasil rumput laut adalah Kelompok Pengolahan dan Pemasar (Poklahsar) Mina Lestari Faiz yang berlokasi di Desa Jarangan Rejoso Pasuruan.

Produk yang dihasilkan oleh Poklahsar Mina Lestari Faiz adalah kerupuk serta makanan ringan yang berbahan dasar rumput laut. Proses pengolahan kerupuk yang dihasilkan masih sederhana, yaitu dengan cara penggorengan. Pengemasan yang dilakukan juga hanya dengan plastik yang mengandung banyak minyak hasil penggorengan sehingga kemasan serta kualitas produk kerupuk menjadi kurang baik. Setelah masalah tersebut dianalisis, salah satu kelompok PKM Universitas Negeri Surabaya mengusulkan ide untuk memperbaiki sistem pengolahan rumput laut yang dilaksanakan oleh Poklahsar Mina Lestari Faiz sehingga produksi dapat berkembang dengan menghasilkan produk yang memiliki kualitas lebih baik. Salah satunya adalah dengan cara penyuluhan, meliputi penambahan variasi, baik dari segi rasa maupun bahan baku, sehingga produk yang dihasilkan tidak cepat rusak dan tahan lama, dengan memperhatikan pemilihan dan tata cara penggunaan bahan aditif yang aman dan berkualitas. Strategi pengemasan serta pemasaran juga perlu diperhatikan agar peminat produk rumput laut yang diproduksi oleh Poklahsar Mina Lestari Faiz mendapatkan respon yang besar dan positif dari masyarakat, sehingga meningkatkan eksistensi dan nilai jual produk yang dihasilkan.

Penambahan zat aditif pada bahan makanan kemasan adalah hal yang lazim bagi masyarakat modern. Zat aditif adalah zat kimia yang ditambahkan pada produk makanan kemasan. Zat aditif dalam makanan umumnya

bertujuan untuk menjaga makanan agar tetap segar, menambahkan rasa, warna, serta mengontrol lama waktu penyimpanan (Johnly Alfreds Rorong, & Wiesje Fenny Wilar 2019). Hal ini dibuktikan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia pasal 1 no 235/Men.Kes/Per/VI/79 yang menyebutkan bahwa zat aditif adalah zat pangan yang dapat menghambat penguraian terhadap zat pangan yang disebabkan oleh jasad renik. Penambahan zat aditif pada makanan dalam jumlah kecil sudah terbukti cukup efektif dalam menghambat pertumbuhan mikroba (Prasojo, dkk., 2017). Zat aditif dalam makanan dengan regulasi yang tepat mendapat persetujuan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Manfaat lainnya penggunaan zat aditif adalah untuk meningkatkan nilai gizi makanan seperti protein, mineral, dan vitamin.

Ditinjau dari kandungan zatnya, zat aditif dibedakan menjadi dua yaitu zat aditif alami dan sintetis. Zat aditif alami yang terdapat pada sumber yang berasal dari tumbuhan, hewan, serta mineral dapat menambah cita rasa pada makanan. Sedangkan zat aditif sintetis tidak berasal langsung dari alam, seperti pengawet, pewarna, dan pemanis yang komponennya terdapat beberapa bahan kimia buatan dan lebih menimbulkan risiko bagi kesehatan tubuh apabila dikonsumsi secara berlebihan (Azwir, Ibrahim, Jalaluddin, Nurul Akmal, & M. Ridhwan, 2020).

Penggunaan antioksidan sintetik seperti *butylated hydroxytoluen* (BHT), *butylated hydroxyanisole* (BHA), dan *tertbutylhydroxy quinone* (TBHQ) telah dibatasi pada produk makanan karena dianggap memiliki efek karsinogenik (Farah, dkk 2019). Bawang putih merupakan salah satu bahan alami yang memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi yang dapat ditambahkan pada makanan (Prasojo, dkk., 2017). Selain itu bawang putih juga dapat menambah cita rasa produk makanan yang dihasilkan (Herdyastuti, dkk., 2021). Oleh karena, pada kegiatan PKM ini juga dilakukan penyuluhan dan pelatihan penambahan bawang putih sebagai bahan tambahan pangan pada kerupuk rumput laut.

Penyuluhan dan Pelatihan Produk Rumput Laut Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan

Dina Kartika Maharani; Dian Savitri, Dwi Kristiatuti Suwardiah, Farida Chasanah, Maya Dany Puspitasari, Defi Ayunda, Rahma Nurisnaini

Dalam kegiatan PKM ini akan dilakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada mitra kelompok pengolahan dan pemasaran (Poklahsar) produk rumput laut Mina Lestari tentang peningkatan kualitas mutu produk pangan, peningkatan sistem pengolahan dan kapasitas produksi olahan rumput laut melalui penggunaan teknologi tepat guna serta pengelolaan manajemen usaha terkait media pemasaran melalui media *online* bagi mitra serta pendampingan manajemen pemasaran produk kerupuk dan minuman rumput laut.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan selama 3 kali yaitu tanggal 30 Agustus, tanggal 13 September dan tanggal 14 September 2022 bertempat di balai Desa Jarangan Rejoso Kabupaten Pasuruan. Peserta pelatihan yaitu ibu-ibu anggota Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan yang berjumlah 15 orang.

Metode pendekatan pada pelaksanaan kegiatan PKM ini berupa kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan di lapangan pada warga melalui sistem penyampaian materi/ceramah, diskusi, bimbingan teknis/praktik, dan tanya jawab. Upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dilakukan melalui pemberian ilmu pengetahuan bahan aditif pangan serta penerapannya dalam produk pangan, dan pemberian praktik diversifikasi olahan rumput laut, pengemasan, dan pemasaran produk.

Gambaran kegiatan ipteks yang ditransfer kepada mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Rejoso Pasuruan, yaitu:

1. Penyuluhan peningkatan kualitas produk kerupuk dan minuman rumput laut dan bahan aditif pangan.
2. Pelatihan penggunaan alat *cup sealer* untuk produksi minuman rumput laut.
3. Pelatihan penggunaan alat pemotong kerupuk untuk pengemasan produk makanan rumput laut.
4. Pelatihan pengemasan kerupuk rumput laut dan minuman rumput laut.
5. Penyuluhan pengelolaan manajemen usaha terkait strategi pemasaran produk olahan rumput laut.

6. Pendampingan pelaksanaan kegiatan.
7. Evaluasi keterlaksanaan kegiatan.

Untuk mengatasi permasalahan mitra tentang aspek produksi dan aspek manajemen usaha, secara umum dilakukan tahapan-tahapan kegiatan sebagai berikut:

1. Kegiatan penyuluhan tentang kualitas produksi makanan jadi dari rumput laut dengan penggunaan bahan tambahan pangan yang berstandar nasional serta kriteria produk halal melalui metode ceramah dan diskusi dan pemberian modul materi penyuluhan.
2. Kegiatan penyuluhan, praktik, dan pelatihan diversifikasi produk kerupuk rumput laut menjadi minuman segar *jelly drink* rumput laut dan rumput laut.
3. Kegiatan penyuluhan dan pendampingan tentang pengemasan produk rumput laut menggunakan alat *cup sealer* untuk produk minuman segar *jelly drink* rumput laut.
4. Kegiatan penyuluhan tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran produk olahan rumput laut sebagai media promosi penjualan secara *online*.
5. Kegiatan *monitoring* dan evaluasi tentang keterlaksanaan kegiatan pelatihan melalui penilaian menggunakan lembar observasi kegiatan pelatihan.
6. Kegiatan *monitoring* dan evaluasi tentang tanggapan peserta pelatihan melalui penilaian menggunakan lembar angket respon peserta.
7. Kegiatan *monitoring* dan evaluasi tentang keberlanjutan usaha mitra melalui penilaian menggunakan lembar angket keberlanjutan usaha.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan PKM *Upgrading* Pengolahan dan Pemasaran Produk Rumput Laut Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan telah dilakukan secara bertahap sebagai berikut yaitu penyuluhan tentang bahan tambahan pangan, pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk rumput laut, pelatihan pembuatan minuman *jelly* rumput laut, pelatihan pengemasan

produk, penyuluhan manajemen usaha dan *monitoring* dan evaluasi keberlanjutan usaha.

Pada tahap penyuluhan bahan tambahan pangan dilakukan penjelasan teknis mengenai tujuan dari pelaksanaan kegiatan PKM dan dilanjutkan dengan ceramah serta diskusi tentang bahan tambahan pangan alami dan kimia kepada pengurus dan beberapa anggota Poklhasr Mina Lestari Faiz sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1 dan 2.

Koordinasi pelaksanaan PKM dengan mitra dilakukan untuk menjelaskan rencana yang akan dilakukan dalam kegiatan PKM *Upgrading* Pengolahan dan Pemasaran Produk Rumput Laut Poklhasr Mina Lestari Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan dan apa saja yang telah menjadi kesepakatan di awal saat analisis situasi di sosialisasikan sekaligus diberikan tahapan dan waktu pelaksanaan kegiatan yang akan berjalan sampai akhir program PKM. Tahap ini meliputi diskusi antara tim PKM, tim mitra dan juga dihadiri oleh pendamping dari Dinas Perikanan dan Kelautan tentang teknis pelaksanaan kegiatan PKM.



Gambar 1. Diskusi dan Sosialisasi Pengenalan Bahan Tambahan Pangan Alami

Tahap pelaksanaan kegiatan PKM pembuatan kerupuk rumput laut dilakukan dengan penyerahan alat pemotong kerupuk pada kegiatan PKM pertama dan dilakukan penyuluhan tentang bahan tambahan makanan alami dan kimia kepada anggota Poklhasr Mina Lestari Faiz. Setelah itu, dilakukan praktik penggunaan bahan tambahan pangan antioksidan alami bawang putih pada kerupuk rumput laut dan pemberian informasi tentang uji kualitas produk pangan.

Pada kegiatan ini peserta diberikan pengetahuan dan ketrampilan mengenai pembuatan kerupuk rumput laut rasa kelor maupun kerupuk rumput laut rasa bawang

putih.



Gambar 2. Pemberian Informasi tentang Uji Kualitas Produk Pangan

Pelatihan dan praktik diversifikasi olahan rumput Laut dilakukan pelatihan pembuatan dan pengemasan kerupuk rumput laut rasa daun kelor serta kerupuk rasa bawang dan kerupuk rasa daun kelor seperti yang terlihat pada Gambar 3. Diversifikasi produk rumput laut yaitu adanya tambahan zat aditif sebagai penambah varian rasa maupun varian warna pada kerupuk rumput laut. Jika selama ini mitra Poklhasr hanya memproduksi 1 jenis kerupuk saja maka dengan adanya pelatihan dari tim PKM, mitra Poklhasr Mina Lestari Faiz dapat memproduksi 3 varian rasa.



Gambar 3. Praktik Pembuatan Kerupuk Rumput Laut Rasa Bawang dan Rasa Daun Kelor

Pelaksanaan kegiatan PKM yaitu pelatihan pembuatan minuman *jelly drink* rumput laut juga dilakukan untuk meningkatkan diversifikasi hasil olahan rumput laut. Selama ini mitra Poklhasr Mina Lestari Faiz belum memiliki ketrampilan untuk

Penyuluhan dan Pelatihan Produk Rumput Laut Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan

Dina Kartika Maharani; Dian Savitri, Dwi Kristiatuti Suwardiah, Farida Chasanah, Maya Dany Puspitasari, Defi Ayunda, Rahma Nurisnaini

membuat minuman *jelly drink* rumput laut sedangkan potensi penjualan produk minuman sangatlah tinggi di daerah Pasuruan sehingga diberikan pelatihan pembuatan minuman *jelly drink* rumput laut oleh tim PKM.

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman *jelly* rumput laut dilakukan dengan beberapa tahap. Tahap pertama adalah persiapan alat bahan dan uji coba alat *cup sealer*. Hal yang dilakukan pada tahap ini adalah mengidentifikasi peralatan dan bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan pelatihan PKM dan melakukan persiapan alat dan bahan untuk pelatihan pengemasan produk rumput laut.

Alat *cup sealer* yang disiapkan oleh tim PKM yaitu alat *cup sealer* dengan tipe *double* sehingga bisa digunakan untuk cup kecil maupun cup besar. Ukuran kemasan yang berbeda ini juga akan menguntungkan tim mitra dalam segi pemasaran karena dapat memperluas pangsa pasar melalui variasi ukuran kemasan. Tim PKM juga menyiapkan desain plastik tutup cup minuman *jelly drink* rumput laut sehingga lebih menarik. Desain yang disiapkan oleh tim PKM juga dicetak dalam *roll* plastik cup serta matras pencetak sablon plastik sehingga dapat digunakan secara permanen oleh tim mitra

Tahap kedua adalah sosialisai penggunaan *cup sealer*. Jenis ukuran *cup* yang diberikan kepada mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz adalah ukuran cup 125 mL dan 500 mL. Variasi ukuran *cup* ditujukan untuk menjangkau pasar lebih luas karena dapat dinikmati oleh berbagai kalangan dengan ukuran atau volume minuman yang berbeda. Pada tahap ini, anggota kelompok telah mencoba mengemas minuman dengan pendampingan dari tim PKM, sehingga telah terampil menggunakan alat *cup sealer* untuk mengemas minuman segar *jelly drink* rumput laut. Tahap ketiga adalah pelatihan pembuatan minuman yang berbahan dasar rumput laut. Setelah itu dilakukan praktik pengemasan minuman segar *jelly drink* rumput laut yang sudah jadi seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Praktek Pembuatan Minuman Segar *Jelly Drink*

Pelatihan strategi pemasaran dan manajemen usaha juga dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz. Pelatihan ini diawali dengan memberikan informasi tentang pengemasan hasil produksi dan dilanjutkan dengan memberikan informasi mengenai manajemen usaha produksi pangan. Pengemasan produk kerupuk rumput laut dan minuman *jelly* rumput laut yang dilakukan mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz terlihat pada Gambar 5 dan 6. Proses pendampingan dilakukan untuk melihat manfaat yang dirasakan mitra dari pelatihan yang telah dilakukan tentang konsep pengelolaan manajemen usaha dan dampak perkembangan yang dirasakan mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz. Refleksi dan penilaian diadakan sebagai penutup kegiatan pelatihan dan dilakukan dengan cara pengisian angket respon peserta kegiatan, serta angket keberlanjutan usaha. Hal ini dilakukan dengan tujuan menganalisis bagaimana kesiapan anggota untuk siap menerapkan ilmu yang telah diajarkan selama kegiatan penyuluhan, pengelolaan, dan pelatihan dilaksanakan.

Proses pemasaran secara *online* belum dapat dilakukan karena mitra masih butuh pendampingan dalam persiapan segala hal, terutama produksi dan stok yang harus tersedia setiap hari apabila pemasaran dilakukan aktif secara *online*. Proses yang sedang berjalan yang dilakukan mitra Poklahsar adalah persiapan dalam hal penerapan pengelolaan manajemen usaha dan persiapan produksi dengan sebaik-baiknya.

Pendampingan serta pengelolaan manajemen usaha dan media promosi. Proses pendampingan dilakukan untuk melihat manfaat yang dirasakan mitra dari pelatihan yang telah dilakukan tentang konsep pengelolaan manajemen usaha dan dampak

perkembangan yang dirasakan mitra Poklahsar Mina Lestari. Proses pemasaran secara *online* belum dapat dilakukan karena Mitra masih butuh beberapa pendampingan dalam persiapan segala hal terutama produksi dan stok yang minimal yang harus disediakan setiap hari bila sudah melakukan penjualan secara *online*. Banyak hal yang perlu dipersiapkan dan hal ini tentunya membutuhkan waktu yang tidak singkat. Proses yang sedang berjalan yang dilakukan mitra Poklahsar adalah persiapan dalam hal penerapan pengelolaan manajemen usaha dan persiapan produksi sebaik-baiknya. Hal ini tentu memerlukan waktu dan pendampingan bertahap dan tidak bisa dilakukan dalam satu sampai dua bulan saja. Oleh karena itu besar sekali harapan mitra Poklahsar pada proses pendampingan agar usaha yang telah dirintis lebih baik dan menjadi usaha mandiri serta dapat meningkatkan omset penjualan produk dengan menonjolkan produk khas kota Pasuruan.



Gambar 5. Pengemasan Kerupuk Rumput Laut Bawang dan Daun Kelor



Gambar 6. Pengemasan Minuman *Jelly Drink* Rumput Laut

Respon peserta pelatihan anggota Poklahsar Mina Lestari Faiz terhadap materi pelatihan maupun pelaksanaan pelatihan dianalisis berdasarkan angket yang diedarkan kepada seluruh peserta. Instrumen pertanyaan

angket respon peserta dapat dilihat dalam Tabel 1. Pertanyaan yang tertera pada angket meliputi pertanyaan tentang ketermanfaatan materi pelatihan, pelaksanaan pelatihan serta minat peserta untuk mengembangkan usaha kerupuk rumput laut dan minuman rumput laut. Hasil respon peserta pelatihan berdasarkan hasil angket ditampilkan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Angket Respon Peserta Pelatihan

Pernyataan	%
Materi pelatihan menarik.	100
Materi merupakan pengetahuan baru.	95
Pelatihan pembuatan kerupuk rumput laut dan minuman <i>jelly</i> rumput laut sangat bermanfaat.	100
Pembuatan kerupuk rumput laut dan minuman <i>jelly</i> rumput laut mudah dikerjakan.	100
Tertarik mengembangkan usaha pembuatan kerupuk rumput laut dan minuman <i>jelly</i> rumput laut.	87
Tambahan materi lain untuk diversifikasi produk rumput laut.	100

Berdasarkan hasil angket respon peserta pelatihan, diketahui bahwa seluruh peserta sangat senang dan tertarik dengan materi pelatihan pembuatan kerupuk rumput laut dan minuman *jelly* rumput laut. Sebagian besar peserta pelatihan juga tertarik untuk Mengembangkan usaha pembuatan kerupuk rumput laut dan minuman *jelly* rumput laut.

Berdasarkan hasil pemantauan sementara terhadap kelanjutan kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk rumput laut dan minuman *jelly drink* rumput laut pada mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Rejoso kabupaten Pasuruan didapatkan hasil bahwa mitra berkeinginan untuk terus mencoba mengembangkan usaha produksi kerupuk rumput laut dengan rasa kelor maupun rasa bawang putih. Adanya tambahan varian rasa bawang putih dan kelor sebagai penunjang cita rasa maupun sebagai bahan tambahan pangan anti oksidan alami pada kerupuk

Penyuluhan dan Pelatihan Produk Rumput Laut Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan

Dina Kartika Maharani; Dian Savitri, Dwi Kristiatuti Suwardiah, Farida Chasanah, Maya Dany Puspitasari, Defi Ayunda, Rahma Nurisnaini

menjadikan anggota Poklahsar Mina Lestari Faiz merasa optimis akan keberlangsungan usaha produksi kerupuk rumput laut yang dihasilkan. Selama ini penjualan kerupuk produksi mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz hanya laku keras ketika musim lebaran Idul Fitri saja, namun dengan adanya varian baru kerupuk rumput laut rasa kelor dan rasa bawang putih dapat menambah omzet penjualan kerupuk tidak hanya di bulan-bulan tertentu saja.

Demikian juga dengan produksi minuman *jelly* rumput laut, minuman yang telah dihasilkan oleh mitra Poklahsar Mina Lestari Faiz mengalami tingkat penjualan yang meningkat secara signifikan, mengingat pangsa pasar dari minuman *jelly* rumput laut ini sangat luas mulai dari usia anak-anak hingga dewasa.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan:

1. Mitra Poklahsar Mina Lestari dapat menghasilkan produk olahan rumput laut yaitu minuman segar *jelly drink* rumput laut yang di-*upgrading* pengemasan produknya menggunakan alat sealer cup dan kerupuk rumput laut dengan variasi rasa yaitu dan bahan tambahan antioksidan alami yang berasal dari daun kelor dan bawang putih. Hal tersebut untuk meningkatkan kualitas dan mutu produk agar menjadi produk makanan dan minuman unggulan daerah yang bernilai jual tinggi yang dapat bersaing dengan produk kerupuk lainnya di Jawa Timur.
2. Mitra Poklahsar Mina Lestari memiliki tambahan pengetahuan dan kemampuan dalam pengelolaan manajemen usaha produk olahan rumput laut sehingga mampu mengatur usaha produksi makanan dan minuman berbahan dasar rumput laut yang mampu bertahan di pasaran baik provinsi maupun nasional.

Saran

Dari pelaksanaan kegiatan PKM ini, dapat dikembangkan lagi mengenai

keberlanjutan penerapan ilmu yang telah diberikan. Harapannya agar produk pangan oleh masyarakat di pesisir pantai dengan sumber daya alam potensial seperti rumput laut dapat dikenal lebih luas dengan penerapan pemasaran yang dilakukan secara *online* dan dengan memberdayakan sumber daya manusia yang lebih banyak. Kelompok yang telah melakukan pelatihan juga dapat memperluas dan menyebarkan ilmu guna memperbaiki dan meningkatkan kesejahteraan warga pesisir pantai.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada UNESA yang telah mendukung keterlaksanaan kegiatan PKM melalui PNBPN UNESA tahun 2022. Terima kasih juga disampaikan kepada Poklahsar Mina Lestari Faiz atas partisipasi dan bantuannya sehingga kegiatan PKM ini dapat terlaksana dengan baik.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto Eddy. (1996). *Kamus Istilah Perikanan*.
- Azwir, Ibrahim, Jalaluddin, Nurul Akmal, & M. Ridhwan. (2020). Pengenalan Zat Aditif Pada Makanan Jajanan Serta Dampaknya Terhadap Kesehatan di SMP Negeri 6 Kota Banda Aceh. *BAKTIMAS*, 2(3).
- Bengen, D. (2002). *Sinopsis Ekosistem dan Sumber Daya Alam Pesisir dan Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan IPB Bogor.
- Farah, J., dkk. (2019). Ekstrak Etil Asetat Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) sebagai Antioksidan secara In Vitro, *Jurnal Farmasi Lampung*, Vol 8, No. 2.
- Johnly Alfreds Rorong, & Wiesje Fenny Wilar. (2019). Studi tentang Aplikasi Zat Aditif pada Makanan yang Beredar di Pasaran Kota Manado. *Techno Science Journal*, 1(2).
- Makhrus, M. (2017). Perancangan Sistem Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Pasuruan. *Laporan Tugas*



-
- Akhir. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hendrawati, T. Y. (2016). *Pengolahan Rumput Laut dan Kelayakan Industrinya*. Jakarta: UMJ Press.
- Herdyastuti, N., Wikandari, P. R., Maharani, D. K., Prahara, M. A., Purnamasari, A. P. (2021). Evaluation of Antioxidant Activity, Phenolic and Vitamin C Content of Effect Drying Temperature in Black Garlic Kating Type. *Proceedings of the International Joint Conference on Science and Engineering 2021 (IJCSE 2021)*, 423–438.
- Peraturan Bupati No. 28 Tahun 2015 tentang *Kebijakan Strategis Pemerintah daerah Iptek Kabupaten Pasuruan*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Pub. L. No. 235/Men.Kes/Per/VI/79.
- Prasojo D., dkk. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*). *ODONTO Dental Journal*, 4(2).
- Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Pasuruan, Pub. L. No. 12 (2010).