

## PkM Pengembangan Produk Olahan Rumput Laut Berbasis Aset Komunitas Petani Tradisional di Kabupaten Bulukumba

Muhammad Ikram Nur Fuady<sup>1</sup>, Nurlaelah<sup>2</sup>, Mega Fia Lestari<sup>3</sup>, Nurul  
Hulwanita Sharfina<sup>4</sup>, Muh. Khaerunnas Dirgantara<sup>5</sup>, Muh. Alfian<sup>6</sup>

Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar<sup>1,5,6</sup>  
Universitas Muslim Indonesia, Makassar<sup>2</sup>  
Akademi Komunitas Industri Manufaktur Bantaeng, Bantaeng<sup>3</sup>  
Universitas Hasanuddin, Makassar<sup>4</sup>  
{[ikram.nurfuady@uin-alauddin.ac.id](mailto:ikram.nurfuady@uin-alauddin.ac.id)}

---

Submission: 2023-05-25

Received: 2023-06-21

Published: 2023-08-08

---

**Keywords:**

Crackers; Chips;  
Processing;  
Packaging;  
Seaweed.

**stract.** *Almost all traditional seaweed farmers in Bulukumba Regency only sell seaweed in raw condition to collectors with uncertain market prices. In order to develop the quality of community life, there is a need for innovation in managing coastal assets, such as seaweed. This community service (PkM) uses the Asset-Based Community Development (ABCD) method with partners, namely the Jaya Fishermen Joint Business Group. The method of data collection was to conduct training (workshop) to seaweed farmers focusing on how to process and package seaweed into products of economic value, such as seaweed crackers / chips, then conduct in-depth interviews. The results showed that 83% of respondents were enthusiastic about the prospect of processing and packaging seaweed into crackers and chips. They also felt that the existence of processed seaweed that is attractively packaged will provide more benefits and regional attractiveness, especially Bulukumba Regency. The service team recommends that the trademark and logo of the partner as a pioneer of processing and packaging seaweed into crackers / seaweed chips with economic value be recorded legally. This can be in the form of registering trademark rights to the local government, obtaining a halal label, and registering the nutritional index to the local health and trade office by obtaining a P-IRT number.*

**Katakunci:**

Kerupuk, Kripik,  
Pengolahan,  
Pengemasan,  
Rumput Laut

**Abstrak.** Hampir semua petani rumput laut tradisional di Kabupaten Bulukumba hanya menjual rumput laut dalam kondisi mentah ke pengumpul dengan harga pasar yang tidak menentu. Dalam rangka pengembangan kualitas kehidupan masyarakat, maka perlu adanya inovasi dalam mengelola aset daerah pesisir, seperti rumput laut. Pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini menggunakan metode Asset-Based Community Development (ABCD) bersama mitra, yaitu

Kelompok Usaha Bersama Nelayan Jaya. Metode pengambilan data yang dilakukan adalah melakukan pelatihan (workshop) kepada petani rumput laut yang berfokus pada cara pengolahan dan pengemasan rumput laut menjadi produk bernilai ekonomi, seperti kerupuk/kripik rumput laut, kemudian melakukan wawancara mendalam. Hasil yang diperoleh memperlihatkan bahwa 83% responden merasa antusias dengan prospek pengolahan dan pengemasan rumput laut menjadi kerupuk dan kripik. Mereka juga merasa adanya olahan rumput laut yang dikemas dengan menarik akan memberikan keuntungan lebih dan daya tarik daerah, khususnya Kabupaten Bulukumba. Tim pengabdian merekomendasikan agar merk dagang dan logo mitra sebagai pelopor pengolahan dan pengemasan rumput laut menjadi kerupuk/kripik rumput laut bernilai ekonomi untuk dicatatkan legalitasnya. Hal ini dapat berupa pendaftaran hak merk dagang ke pemerintah setempat, mendapatkan label halal, dan mencatatkan indeks gizi ke dinas kesehatan dan perdagangan setempat dengan memperoleh nomor P-IRT.

---

## 1 Pendahuluan

Kabupaten Bulukumba merupakan daerah yang terkenal dengan hasil rumput lautnya yang menjadi sumber mata pencaharian utama masyarakat pesisir (Selatan, 2018). Setiap orang yang berkunjung ke daerah ini, maka akan melihat pemandangan petani rumput laut yang mengolah usahanya secara tradisional. Keadaan geografis yang berbatasan dengan laut membuat profesi petani rumput laut menjadi dominan daripada nelayan tangkap bagi masyarakat yang tinggal di sepanjang daerah pantai.

Rumput laut merupakan komoditi ekspor yang bernilai tinggi (Morais et al., 2020). Komoditi tersebut merupakan sumber daya alam yang dapat ditanam dan dipanen setiap musim, kecuali ketika musim ombak laut yang tinggi, maka komoditi rumput laut akan menurun. Berdasarkan pengamatan tim pengabdian, Kabupaten Bulukumba belum memiliki tempat pengolahan rumput laut secara modern, seperti pabrik besar sebagai bentuk hilirisasi pengolahannya sedangkan jumlah petani tradisional yang begitu banyak merupakan potensi yang besar jika rumput laut dapat diolah secara modern. Begitu pentingnya rumput laut, hingga daerah tanam rumput laut atau yang disebut dengan "bagan" juga telah dijadikan sebagai barang yang sangat berharga hingga dijadikan objek yang diperdagangkan, seperti mahar perkawinan sedangkan wilayah laut

belum dapat diperdagangkan menurut hukum Indonesiaa saat ini (Sri Susyanti Nur, 2013).

Tim pengabdian melihat potensi yang besar yang dimiliki oleh komunitas petani tradisional rumput laut ini. Pengolahan rumput laut menjadi makanan, seperti kripik dan kue serta produk minuman, seperti minuman segar masih belum dilakukan (Cokrowati et al., 2020). Kemudian, optimalisasi melalui penggunaan *packaging* yang menarik, sertifikasi standar kesehatan dari BPOM, dan label halal juga belum ditemukan di Kabupaten Bulukumba (Sudrajat, 2018). Selain itu, beberapa komunitas petani rumput laut tradisional di daerah ini juga belum memiliki koneksi dengan investor, seperti *Non-Government Organization* (NGO) Internasional, LSM, universitas, dinas terkait, dan sponsor lainnya, membuat mereka harus berjuang sendiri dalam melanjutkan usahanya (Pratama, 2015).

Sehubungan dengan hal tersebut, bukan berarti komunitas petani rumput tradisional di Kabupaten Bulukumba tidak mampu dalam mengolah komoditi rumput laut dengan baik, mereka hanya memiliki keterbatasan akan pengetahuan, koneksi, dan akses pasar yang lebih besar. Tim pengabdian melihat komunitas petani rumput laut tradisional ini telah memiliki aset dasar yang perlu dipoles sedemikian rupa agar dapat terlihat lebih cerah.

Oleh karena itu, pemberdayaan petani tradisional sangat memerlukan pengembangan kapasitas dalam mengolah rumput laut yang dapat dijabarkan dalam dua garis besar, yaitu pertama, pengembangan kapasitas pengetahuan mereka agar bisa mandiri dalam pengelolaannya, seperti mengolah rumput laut menjadi makanan dan minuman. Kedua adalah pengembangan penguatan produk rumput laut melalui fasilitasi sertifikat memenuhi standar kesehatan dari BPOM, mendapatkan label halal, dan melindungi produk mereka dengan mendaftarkan hak patennya di Kementerian Hukum dan HAM.

Harapan tersebut dapat dilakukan dengan metode *Asset Based Community Development* (ABCD) yang menitikberatkan pengembangan aset yang telah dimiliki suatu komunitas, sehingga tidak mulai dari nol lagi (Nurdiyana, et.al 2016). Dalam rangka mewujudkan hal tersebut, maka tim melakukan pengabdian masyarakat berbasis Kemitraan Universitas-

Masyarakat ini untuk meningkatkan hubungan baik dan kapasitas antara komunitas petani rumput laut tradisional, institusi tim pengabdian, dan pemerintah daerah dalam jangka panjang.

## 2 Metode

Pengabdian ini menggunakan metode *Asset-Based Community Development* (ABCD) (Mcknight, 2017). Adapun objek pengabdian masyarakat ini adalah komunitas atau kelompok petani rumput laut tradisional di Kelurahan Mariorennu, Kecamatan Gantarang, Kabupaten Bulukumba (Selatan, 2018). Ada beberapa kelompok petani rumput laut yang adadi sekitar Kabupaten Bulukumba, sehingga tim pengabdian memilih Kelompok Usaha Bersama Nelayan Jaya dengan pertimbangan lembaga yang telah berdiri lama (sekitar 8 tahun) dan jumlah anggota yang cukup banyak, yaitu 150 orang. Maka dari itu, tim pengabdian melakukan pengabdian dan pendampingan pada satu kelompok tani ini dengan minimal responden 30 orang sebagai sampel.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah *wawancara mendalam* (*in-depth interview*) untuk menggali semua faktor yang mempengaruhi potensi rumput laut dan perasaan yang dirasa oleh responden selama kegiatan ini berlangsung (Neuman, 2002). Selanjutnya, aset dasar komunitas dan fasilitasi dari tim pengabdian akan selalu dipantau perkembangannya melalui *workshop* dari ahli selama dua hari, yaitu 22-23 Desember 2022. Tim ahli yang diundang adalah dua orang yang pakar dalam bidang pengolahan rumput laut menjadi olahan makanan dan/atau minuman, seperti kerupuk dan kripik. Kedua adalah pakar dalam bidang pengemasan (packaging) produk industri agar mejadi lebih menarik konsumen. Kegiatan *workshop* berfokus pada cara pengolahan rumput laut menjadi krupuk dan kripik, kemudian pengemasan produk siap konsumsi tersebut menggunakan stiker kemasan menarik. Tentunya, semua proses dilakukan menggunakan protokol kesehatan yang ketat (5M).

Selama proses pembelajaran oleh kelompok tani tentang cara pengolahan dan pengemasan olahan rumput laut setelah *workshop* dilakukan, maka akan dilakukan pemantauan terhadap responden selama 1 (satu) bulan. Responden akan menggunakan sumber daya yang telah disiapkan oleh tim pengabdian, sehingga segala perkembangan yang ada

akan terlihat dan menjadi catatan tim pengabdian. Tentunya para petani rumput laut, khususnya ibu-ibu memiliki aset yang bagus dalam memasak dan mengolah makanan menjadi kerupuk dan kripik.

Selanjutnya, hasil dari pengolahan rumput laut yang dilakukan akan dikembangkan oleh responden melalui mitra, Kelompok Usaha Bersama Nelayan Jaya. Mitra telah berdiri sejak tahun 2015 dan telah terdaftar secara resmi di Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bulukumba. Selama ini mitra juga telah mendapatkan beberapa bantuan dari pemerintah setempat, seperti perahu dan tali dalam membantu usaha budidaya rumput laut. Oleh karena itu, mitra sudah biasa dan paham dengan baik bagaimana budidaya rumput laut dan tim pengabdian melihat bahwa mitra hanya kurang pada proses pengolahan dan pengemasan hasil olahan rumput laut tersebut. Semua proses tersebut akan dilakukan oleh kelompok tani yang menjadi mitra, sedangkan tim pengabdian hanya mengarahkan, memotivasi, dan mengevaluasi capaian sebagaimana konsep dari metode ABCD.

Data tersebut akan dijabarkan secara kualitatif dalam menggambarkan dampak yang dirasakan oleh responden secara mendalam berdasarkan hasil wawancara sebagai bentuk indikator kesuksesan (Questionpro, 2020). Setelah itu, data yang ada akan dianalisis secara deksriptif, terkait apa yang dirasakan oleh mitra, komunitas petani rumput laut tradisional demi mendapatkan hasil nyata dari pengabdian ini (Marshall et al., 2018).

### **3 Hasil dan Pembahasan**

#### **a. Pengolahan Rumput Laut Menjadi Kripik dan Cemilan Bernilai Ekonomi**

Rumput laut di daerah Desa Mariorennu, Kec. Gantarang, Kab. Bulukumba dapat diolah menjadi produk cemilan, seperti kripik, kerupuk, dan mie. Pengabdian ini berfokus pada pengolahan rumput laut menjadi kripik, dimana hal ini dinilai lebih efisien dari segi modal, alat, bahan, dan waktu yang dibutuhkan, sedangkan laba yang dapat diraih sangat menjanjikan.

Sebelum melakukan workshop, tim pengabdian melakukan survei lapangan dan diskusi Bersama komunitas target, yaitu Kelompok Usaha Bersama Nelayan Jaya pada November 2022. Tim pengabdian melakukan riset kecil tentang bagaimana bentuk penerimaan mitra dan

anggotanya jika dilakukan *workshop* tentang pengolahan rumput laut ini.



Gambar 1. Diskusi Tentang Prospek Pengolahan Rumput Laut

Hasilnya memperlihatkan bahwa rumput laut yang banyak dipelihara dan dijual oleh mitra adalah jenis rumput laut SP. Mitra menjualnya dalam keadaan basah maupun kering, dimana kondisi kekeringan tergantung kepada permintaan pembeli. Mitra juga hamper tidak pernah mengolah rumput lautnya menjadi makanan atau minuman, mereka hanya tahu untuk menjual dalam keadaan mentah. Akibatnya, ketika harga turun, maka petani merugi, sedangkan jika naik, keuntungannya juga tidak seberapa jika dikurangi dengan modal yang dihabiskan.



Gambar 2. Rumput Laut Jenis SP yang akan diolah dalam keadaan kering

Berdasarkan hasil survei awal, maka tim pengabdian memberikan pelatihan berupa *workshop* pengolahan rumput laut menjadi kripik dan cemilan bernilai ekonomi yang dilaksanakan pada Kamis, 22 Desember

2022 di rumah ketua mitra. Topik proses pengolahan rumput laut ini dibawakan oleh pemateri yang tim telah datangkan dan langsung dipraktekkan oleh peserta yang merupakan bagian dari Kelompok Usaha Bersama Nelayan Jaya.



Gambar 3. Workshop Pengolahan Rumput Laut

Momen workshop pengolahan rumput laut tersebut dihadiri oleh sekitar 30 orang yang semuanya terdiri dari kaum ibu rumah tangga. Proses pemberian materi dan praktik berlangsung lancar dengan antusiasme warga yang dapat dilihat pada gambar 3. Kegiatan berlangsung selama 5 jam, dimana 2 jam materi, dan 3 jam praktik.

Tim pengabdian Bersama mitra juga telah mempersiapkan alat dan bahan sebelumnya yang berfokus pada pembuatan kripik. Berikut adalah uraian alat, bahan, dan proses yang diperlukan dalam membuat kripik rumput laut.

Tabel 1. Alat dan Bahan Membuat Kripik Rumput laut

Alat	Bahan
Kompor	Rumput Laut
Gas Elpiji	Air Bersih
Timbangan Manual	Jeruk Nipis
Blender	Tepung Tapioka
Alat Potong Kripik	Minyak Goreng

Pisau	Perasa Makanan
Talangan	Pewarna Makanan
Panci Kukus	Bumbu Penyedap
Panci Biasa	Baking Soda
Timbangan Digital	

### 1) Proses Pembuatan Kripik Rumput Laut

#### a) Pemilihan Rumput Laut

Rumput laut yang digunakan adalah rumput jenis SP. Jenis ini merupakan jenis rumput laut yang banyak ditemukan di desa Mariorennu, Kab. Bulukumba. Pada musim ombak tinggi seperti pada akhir tahun, banyak nelayan tangkap dan petani rumput laut takut turun melaut, sehingga rumput laut juga ikut jarang ditemukan, jika ada, maka harganya pasti mahal.

Di sisi lain, mitra yang merupakan komunitas petani rumput laut telah memiliki basis sendiri rumput laut, sehingga tidak terhalang dengan kondisi yang ada. Tim pengabdian menilai kesiapan dan pengelolaan organisasi dari mitra telah cukup baik, sehingga stok rumput laut tetap ada, termasuk yang akan diolah menjadi kripik.



Gambar 4. Rumput Laut Jenis Echeuma Spinopsum atau SP



Gambar 5. Rumput Laut Basah Yang Sedang Dijemur

Rumput laut sudah dapat dijual dalam bentuk setengah kering atau hampir kering 100%. Berikut kondisi rumput laut SP yang setengah kering.



Gambar 4. Rumput Laut Setengah Kering



Gambar 5. Rumput Laut Kering

- b) Proses selanjutnya adalah pencucian. Rumput laut yang sudah dipanen dapat langsung dicuci agar bersih dari kotoran. Hal ini dilakukan karena pengolahan menjadi kripik akan gagal jika rumput lautnya kotor.



### Gambar 6. Pencucian Rumput Laut

Setelah dicuci bersih, maka rumput laut siap untuk diolah. Berikut penampakan rumput laut yang telah dibersihkan.



Gambar 7. Rumput Laut Setelah Dibersihkan

- c) Selanjutnya adalah proses perendaman. Rumput laut bersih direndam dengan air bersih yang telah dicampur jeruk nipis selama 24 jam. Proses ini bertujuan menghilangkan bau amis dan asin air laut yang ada pada rumput laut.



Gambar 8. Perendaman Menggunakan Air Bersih Dicampur Jeruk Nipis

- d) Langkah selanjutnya adalah perebusan. Rumput laut yang sudah direndam akan direbus untuk menghilangkan warna rumput laut yang biasanya coklat atau hijau menjadi putih.



## Gambar 9. Tahap Perebusan

- e) Rumput laut yang sudah direbus, kemudian dijemur pada sinar matahari selama kurang lebih 1,5 jam hingga 2 jam menggunakan media seng untuk memaksimalkan panas yang diterima.



Gambar 10. Rumput Laut setelah dijemur 1,5 jam – 2 jam



Gambar 11. Rumput Laut Siap Olah

Rumput laut tidak boleh dijemur terlalu lama karena membuat teksturnya menjadi keras dan sulit untuk diolah menjadi kripik. Selanjutnya warna rumput laut akan menjadi putih yang menandakan bahwa siap untuk diolah.

- f) Langkah selanjutnya adalah mengubah rumput laut siap olah menjadi adonan menggunakan blender. Ketika akan mengaktifkan blender, maka sebaiknya diberi air minum secukupnya, sehingga proses blender berjalan lancar.
- g) Setelah itu, masuk dan campurkan rumput laut yang sudah diblender ke dalam wadah baskom kecil dengan tepung tapioka

dan bumbu makanan. Kami tidak menganjurkan mencampur adonan dengan tepung terigu jika ingin membuat kripik berdasarkan pengalaman yang tim pengabdian lakukan.



Gambar 12. Perbandingan Hasil menggunakan Tepung Terigu (Kanan) dan Tepung Tapioka (Kiri)

- h) Kemudian aduk adonan tersebut menggunakan tangan hingga kalis dengan tambahan air minum secukupnya. Proses ini yang memerlukan tenaga lebih karena adonan bersifat lengket dan alot. Kami tidak menyarankan mengaduk menggunakan alat pengaduk karena tidak efisien. Pada proses ini, adonan juga dapat ditambahkan pewarna makanan jika ingin memberikan variasi.
- i) Adonan yang sudah kalis, kemudian dibentuk silinder dengan ukuran kepalan tangan.
- j) Selanjutnya adonan silinder tersebut dipotong tipis-tipis menggunakan alat pemotong kripik.



Gambar 12. Perbandingan Kripik Original (Kiri) dengan Menggunakan Pewarna Makanan (Kanan)

- k) Langkah selanjutnya adalah penjemuran. Kripik yang sudah dipotong kecil dan tipis, kemudian dijemur dengan sinar matahari selama 4-5 hari. Semakin lama proses pengeringan maka tekstur kripik akan semakin renyah.

- l) Selanjutnya adalah proses penggorengan. Kripik yang sudah dijemur dapat digoreng biasa menggunakan minyak goreng. Lama proses penggorengan adalah 1-2 menit saja, dimana kripik akan mengembang kemudian tiriskan hingga minyaknya kering.
- m) Langkah berikutnya adalah mencampur kripik yang sudah digoreng dengan penyedap rasa makanan. Bumbu penyedap ini dapat ditemukan di pasar dan mini market dengan tujuan memberikan rasa tambahan kepada kripik, seperti rasa manis, pedas, balado, dan lainnya. Ingat, proses ini hanya bersifat pilihan karena rasa asli atai orisinil kripik juga sudah nikmat.



Gambar 13. Kripik rumput Laut yang telah duicampur penyedap rasa

Adapun pelaksanaan workshop pengolahan rumput laut menjadi cemilan bernilai ekonomi, khususnya kripik sangat menjanjikan. Anstusiasme peserta juga sangat terlihat dari proses yang ada, dimana peserta langsung mempraktekkannya di lokasi.



Gambar 14. Peserta Workshop Mencoba Menggorek Kripik Secara Langsung



Gambar 15. Peserta Dan Mitra Bekerjasama Mengolah Rumput Laut

2) Pengemasan Kripik Rumput Laut ke dalam Kemasan Menarik

Tahap pengemasan adalah proses mengemas kripik rumput laut siap konsumsi ke dalam wadah yang menarik. Hal ini bertujuan adalah agar produk kripik dapat dilirik dan laku terjual di pasaran. Target dari produk rumput laut ini adalah warga lokal dan wisatawan yang berkunjung di Kab. Bulukumba. Berikut proses pengemasan yang ada

a) Pemberian Logo Produsen dan Merk Dagang

Tim pengabdian melihat bahwa mitra sebagai komunitas nelayan tangkap dan petani rumput laut telah memiliki wadah yang legal secara hukum, bernama Kelompok Usaha Bersama Nelayan Jaya. Mitra mengaku bahwa mereka dibina telah penyuluh dinas kelautan dan perikanan setempat, tetapi efek yang dirasa belum maksimal. Oleh karena itu, tim pengabdian berinisiatif membantu mitra membuat logo produsen yang juga sekaligus logo resmi mitra. Berikut adalah logo mitra.



Gambar 16. Logo Mitra

Selanjutnya adalah pemilihan merk dagang, sebagaimana dalam hukum persaingan usaha, merk dagang adalah hal penting yang menandakan orisinalitas produk. Hasil diskusi dengan mitra menghasilkan bahwa merk dagang yang akan digunakan adalah istilah "PEMBURU" yang memiliki arti orang yang mencari rumput

laut dan merupakan istilah yang dipakai di daerah Desa Mariorennu.



Gambar 17. Merk Dagang dan Desain Stiker Kemasan Produk

Warna biru dan hijau pada desain memiliki arti rumput laut dan laut itu sendiri. Selanjutnya logo mitra berada ditengah menunjukkan kripik tersebut diproduksi oleh mitra. Harapannya, kemasan ini dapat membuat masyarakat tertarik dan membelinya.

#### b) Pemilihan Jenis Kemasan

Kemasan yang dipilih untuk digunakan adalah model *Zipper Bag*. Hal ini dilakukan mengingat kemudahan konsumen untuk membuka dan menutup kemasan. Selain itu, kerapatan pada jenis kemasan ini sangat baik, sehingga menghindari masuknya udara yang dapat menyebabkan kripik menjadi lembek dan berjamur.



Gambar 18. Contoh Zipper Bag

## c) Penentuan Pilihan Jenis Produk (Berat Dan Rasa)

Selanjutnya adalah pemilihan jenis produk dari segi berat dan rasa. Mitra atas pertimbangan dari tim pengabdian memutuskan untuk menggunakan dua jenis kemasan, dimana terdapat kemasan besar dan kecil. Hal ini bertujuan agar calon pembeli memiliki pilihan tergantung kebutuhannya. Jika ingin dimakan banyak orang, maka konsumen bisa membeli kemasan besar, sedangkan kemasan kecil juga ada. Berikut perhitungan kemasan dan isinya yang digunakan.

Tabel 2. Informasi Pilihan Jenis Produk Kripik Rumpust Laut

Jenis Kemasan	Netto (gram)	Warna	Varian Rasa	Masa Kadaluarsa
Kecil	65	Bening	Original, Manis, dan Balado (Pedas)	6 bulan
Besar	125	Bening	Original, Manis, dan Balado (Pedas)	6 bulan

Kemasan berwarna bening menjadi pilihan mitra agar kripik dapat terlihat jelas dari luar. Hal ini bermaksud agar calon pembeli tertarik dan membeli kripik tersebut. Berikut adalah gambar kripik rumput laut yang telah dikemas.



## Gambar 19. Kripik Rumput Laut Siap Jual

## 3) Persepsi Responden terhadap Inovasi Pengolahan dan pengemasan Rumput Laut

Satu bulan pasca kegiatan workshop, tim pengabdian melakukan wawancara mendalam kepada 30 responden secara langsung dan satu per satu. Hasil memperlihatkan bahwa 83% atau 25 responden merasa antusias terhadap prospek ekonomi dari diversifikasi produk olahan rumput laut menjadi kerupuk atau kripik dengan kemasan menarik.

Mayoritas responden berpendapat produk siap jual dengan kemasan menarik dapat dijual dengan harga lebih, seperti kemasan 125 gram yang dapat dijual dengan harga minimal 10.000 rupiah, sedangkan kemasan kecil dengan berat 65 gram dapat dijual dengan harga minimal 10.000 rupiah. Responden juga melihat krupuk atau kripik dari rumput laut belum ditemukan sebelumnya di Kabupaten Bulukumba dan produk tersebut dapat dijual di tempat keramaian dan tempat wisata, sebagaimana wilayah Kab. Bulukumba yang terkenal dengan wisatanya, seperti pantai Bira dan Bara. Warga yang tergabung pada mitra dapat menjualnya krupuk dan kripik ini kepada wisatawan, mengingat oleh-oleh khas daerah Bulukumba yang masih minim, sehingga adanya krupuk dan kripik ini dapat menambah galeri wisata pangan daerah.

Selanjutnya adalah faktor modal yang kecil menjadi primadona kerupuk dan kripik rumput laut. Harga rumput mentah dari petani adalah sebesar 9.000 rupiah per kilogram, sedangkan per 500 gram rumput laut mampu menghasilkan 40 bungkus krupuk/kripik ukuran besar.

Tabel 3. Estimasi penghitungan keuntungan kerupuk/kripik per 500 gram rumput laut mentah, kemasan 125 gram

Modal	Rp. 267.500,-
Produksi	40 bungkus
Harga per bungkus	Rp. 10.000,-

Penjualan	Rp. 400.000,-
Keuntungan	Rp. 132.500,-

Di sisi lain, responden juga mengalami kendala, khususnya pada tahap pengeringan yang masih menggunakan cara konvensional menggunakan cahaya matahari. Musim yang tidak tentu membuat potongan krupuk/kripik sulit untuk kering sepenuhnya dan tepat waktu. Hal ini tentu akan berefek pada estimasi penjualan dan omset yang diperoleh.

Tantangan lainnya adalah strategi penjualan yang masih perlu diintensifkan. Mitra yang merupakan komunitas petani rumput laut tradisional memiliki banyak batasan dalam hal pemasaran, khususnya pada tahap promosi, sosialisasi, dan mobilisasi yang memerlukan biaya cukup besar.

Berdasarkan hasil yang diperoleh, maka tim pengabdian menilai bahwa pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil memberikan inovasi dan perkembangan kepada mitra dalam hal diversifikasi produk olahan rumput laut. Ke depannya, mitra mampu memngolah dan mengemas sendiri rumput laut mereka menjadi kerupuk dan kripik, bahkan makanan atau minuman lainnya yang lebih bernilai ekonomi, sehingga kualitas kehidupan mereka akan menjadi lebih baik.

#### 4 Kesimpulan

Pengabdian kepada masyarakat berbasis Kemitraan Universitas Masyarakat (KUM) dalam bentuk pengembangan komunitas petani rumput laut berbasis metode *Asset Based Community Development (ABCD)* memberikan efek positif dan disambut gembira oleh mitra. Hasil *workshop* pengolahan dan pengemasan rumput laut menunjukkan bahwa mitra, dalam hal ini Kelompok Usaha Bersama Nelayan Jaya mendapatkan banyak inovasi akan diversifikasi produk olahan rumput laut. Awalnya mitra hanya mengetahui bahwa rumput laut hanya bisa dijual dalam kondisi mentah, akan tetapi setelah tim pengabdian turun dan memberikan masukan, maka mitra mendapatkan pencerahan akan prospek ekonomi yang

menjanjikan dengan menjual produk olahan rumput laut, dalam hal ini kripik.

Mitra berpendapat kripik rumput laut dapat dijual dengan harga bersaing dengan produk lain di pasaran, apalagi rasanya juga enak. Hal penting lainnya adalah rumput laut adalah ikonik daerah Kabupaten Bulukumba yang minim akan olahan produk menjadi makanan atau minuman. Olahan rumput laut ini tidak hanya bisa dijadikan kripik, tetapi juga bisa produk lain, seperti kerupuk, mie, dan minuman segar. Oleh karena itu, pengabdian ini dapat menjadi ujung tombak dalam pengembangan kualitas hidup petani rumput laut sekaligus menjadi nilai tambah bagi pemerintah daerah Kabupaten Bulukumba sebagai produk pangan khas daerah.

Tim pengabdian merekomendasikan agar merk dagang dan logo mitra sebagai pelopor pengolahan dan pengemasan rumput laut menjadi kripik rumput laut bernilai ekonomi untuk dicatatkan legalitasnya. Hal ini dapat berupa pendaftaran hak merk dagang ke pemerintah setempat, mendapatkan label halal, dan mencatatkan indeks gizi ke dinas kesehatan dan perdagangan setempat dengan memperoleh nomor P-IRT. Selain itu, langkah selanjutnya yang tidak kalah penting adalah strategi pemasaran yang bagus agar produk dapat bersaing dan bertahan.

## 5 Pengakuan

Tim pengabdian berterima kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Islam, Kementerian Agama Republik Indonesia atas bantuannya mendukung kegiatan ini melalui penetapan penerima bantuan pengabdian kepada masyarakat berdasarkan Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Islam Nomor 6788 Tahun 2021 tentang Penetapan Nominee Terpilih Penerima Bantuan Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Metodologi Kemitraan Universitas Masyarakat (KUM) Tahun Anggaran 2022.

## 6 Referensi

Afandi, A. (2018). Asset Based Community Development (ABCD). In *Asset Based Community Development (ABCD)*. <https://doi.org/10.4324/9781315205755-17>

- Cokrowati, N., Andriani, R., & Marzuki, M. (2020). Pengolahan Rumput Laut Sebagai Camilan Sehat Di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2). <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.501>
- Halimatussadiyah, A., Widyasanti, A. A., Damayanti, A., Verico, K., Qibthiyyah, R. M., Kurniawan, R., Rezki, J. F., Rahardi, F., Sholihah, N. K., Budiantoro, S., Halimatussadiyah, A., Cesarina, A., Siregar, A. A., Hanum, C., Wisana, D., Rahardi, F., Bintara, H., Rezki, J. F., Husna, M., ... Sofiyandi, Y. (2020). Thinking Ahead : Indonesia ' s Agenda on Sustainable Recovery from COVID -19 Pandemic. In *Institute for Economic and Social Research, LPEM FEB UI*.
- Hayani, N. (2019). Pengaruh Sertifikasi Halal Dan Bahan Makanan Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Oleh Ibu Rumahtangga Muslim Di Pekanbaru. *Al-Amwal*, 8(1).
- Indah Riwayat, Rita D. Ratnani, H. P. (2014). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Produksi Kerupuk Sebagai Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut Di Desa Randusanga Kulon Kabupaten Brebes. *Momentum*, 10(1), 6–9. <https://media.neliti.com/media/publications/138328-ID-pemberdayaan-masyarakat-melalui-pelatiha.pdf>
- Marshall, B., Heinzen, T., & Roberts, K. (2018). Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Research Designs. In *Fast Facts to Loving your Research Project* (Fifth Edit). SAGE Publications Inc. <https://doi.org/10.1891/9780826146373.0007>
- Mcknight, J. (2017). Asset-Based Community Development : The Essentials. In *ABCD Institute*.
- Morais, T., Inácio, A., Coutinho, T., Ministro, M., Cotas, J., Pereira, L., & Bahcevandziev, K. (2020). Seaweed potential in the animal feed: A review. *Journal of Marine Science and Engineering*, 8(8), 1–24. <https://doi.org/10.3390/JMSE8080559>

- Nafisah, Z. (2019). Pemberdayaan Potensi Desa Wisata River Walk Di Desa Papasan Kecamatan Bangsri Kabupaten Jepara. *Warta Pengabdian*, 13(4), 157. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v13i4.13409>
- Neuman, W. L. (2002). Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches. In *Teaching Sociology* (Seventh Ed, Vol. 30, Issue 3). Pearson Custom Library. <https://doi.org/10.2307/3211488>
- Nurdiyana, Rika Dwi Ayu Parmitasari, Irvan Mulyadi, Serliah Nur, N. H. (2016). *Panduan Pelatihan Dasar Asset Based Community-driven Development (ABCD)* (A. Rahman (ed.); Issue 1). Nur Khairunnisa. <https://acced.uin-alauddin.ac.id/wp-content/uploads/2021/01/PANDUAN-ABCD.pdf>
- Pratama, S. A. (2015). Peran Lembaga Swadaya Masyarakat dalam Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan. *Studi Pustaka*, 2(3). <http://kpm.ipb.ac.id/karyailmiah/index.php/studipustaka/article/view/1631>
- Questionpro. (2020). *Qualitative Research: Definition, Types, Methods and Examples*. Questionpro.Com. <https://www.questionpro.com/blog/qualitative-research-methods/>
- Selatan, P. S. (2018). *Profil dan Potensi Daerah Kabupaten Bulukumba*. Provinsi Sulawesi Selatan. [https://sulselprov.go.id/pages/info\\_lain/4](https://sulselprov.go.id/pages/info_lain/4)
- Sri Susyanti Nur, A. S. (2013). Aspek Sosioyuridis Lahan Budidaya Rumput Laut Sebagai Mahar Perkawinan di Kabupaten Bantaeng-Bulukumba, Sulawesi Selatan. *Akuakultur Indonesia*, 55.
- Sudrajat, A. (2018). *Analisa Pengaruh Pencantuman Merek, Kemasan, Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Makanan Cepat Saji Waralaba Internasional Dengan Minat Beli Sebagai Variabel Mediasi* [Universitas Muhammadiyah Surakarta].

<http://eprints.ums.ac.id/62285/13/NASKAH> PUBLIKASI-242  
Anjang.pdf

Sujana, I. W., Al Zarliani, W. O., & Hastuti, H. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pengolahan Rumput Laut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 4(1), 24–33. <https://doi.org/10.35326/pkm.v4i1.573>

Suprpto, R., & Azizi, Z. W. (2020). Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-Irt Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Umkm Kerupuk Ikan. *Jurnal Riset Ekonomi Manajemen (REKOMEN)*, 3(2), 125–133. <https://doi.org/10.31002/rn.v3i2.1984>