

## **INOVASI PENGOLAHAN RUMPUT LAUT MENJADI AGAR-AGAR DI DESA BANDAR DALAM, KECAMATAN PULAU PISANG, KABUPATEN PESISIR BARAT, PROVINSI LAMPUNG**

**Jani Master<sup>1</sup>, Daffa Muhammad<sup>2</sup>, Cindi Fintasari S.J<sup>3</sup>, Gustiti Tarenka<sup>4</sup>, Anggita  
Kharisma Putri<sup>5</sup>, Nastasya Titis Ayuningtyas<sup>5</sup>, Aryanti Rizki Adinda<sup>6</sup>.**

<sup>1</sup>Biologi, FMIPA Universitas Lampung

<sup>2</sup>Hubungan Internasional, FISIP Universitas Lampung

<sup>3</sup>Teknik Geofisika, FT Universitas Lampung

<sup>4</sup>Ilmu Hukum, FH Universitas Lampung

<sup>5</sup>Ekonomi Pembangunan, FEB Universitas Lampung

<sup>6</sup>Kehutanan, FP Universitas Lampung

Penulis Korespondensi : [j.janter@gmail.com](mailto:j.janter@gmail.com)

### **Abstrak**

Pulau Pisang adalah salah satu pulau paling barat yang ada di Provinsi Lampung yang langsung menghadap ke Samudra Hindia. Pulau Pisang yang merupakan wilayah satu kecamatan memiliki enam desa, yaitu Desa Labuhan, Desa Pasar, Desa Sukadana, Desa Suka Marga, Desa Pekon Lok, dan Desa Bandar Dalam. Pulau Pisang memiliki potensi sumber daya alam yang besar, salah satunya adalah rumput laut. Berdasarkan hal tersebut maka kegiatan ini bertujuan untuk memberikan inovasi baru pembuatan agar-agar rumput laut mulai dari rasa dan juga bentuk yang lebih bervariasi. Kegiatan diawali dengan survey pemanfaatan sumber daya alam oleh masyarakat, lalu dilanjutkan dengan penyuluhan dan praktik pengolahan rumput laut. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa sentuhan inovasi pengolahan rumput laut menjadi agar-agar dapat diterima oleh masyarakat, kegiatan ini juga dapat menimbulkan kesadaran masyarakat untuk lebih peka terhadap pemanfaatan sumber daya alam yang ada sehingga dapat menjadi peluang untuk peningkatan penghasilan keluarga.

**Kata kunci:** *Pulau Pisang, Rumput Laut*

### **Abstract**

*Pisang Island is one of the westernmost islands in Lampung Province which directly faces the Indian Ocean. Pisang Island, which is an area of one sub-district, has six villages, namely Labuhan Village, Pasar Village, Sukadana Village, Suka Marga Village, Pekon Lok Village, and Bandar Dalam Village. Pulau Pisang has great natural resource potential, one of which is seaweed. Based on this, this activity aims to provide new innovations in making seaweed jelly starting from flavors and also more varied shapes. The activity began with a survey on the use of natural resources by the community, then continued with counseling and seaweed processing practices. Based on the results of the activities that have been carried out, it can be concluded that the touch of innovation in processing seaweed into jelly can be accepted by the community, this activity can also raise public awareness to be more sensitive to the use of existing natural resources so that it can be an opportunity to increase family income.*

**Keywords:** *banana island, seaweed*

## 1. Pendahuluan

Pulau Pisang merupakan salah satu pulau yang terletak di Kabupaten Pesisir Barat. Pulau ini menjadi salah satu destinasi wisata di Lampung yang dapat diunggulkan. Pulau ini memiliki potensi yang cukup besar sebagai salah satu kawasan pantai. Secara administratif, pulau ini merupakan wilayah satu kecamatan dengan enam desa di dalamnya, yaitu Pekon Labuhan, Pekon Pasar, Sukadana, Suka Marga, Pekon Lok, dan Bandar Dalam. Lingkungan yang asri dan kental dengan budaya asli Lampung, menjadi daya tarik tambahan bagi pulau ini sebagai daerah tujuan wisata (Riyani, 2017).

Selain dari sektor wisata, Pulau Pisang juga memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah seperti ikan segar, rumput laut, dan perkebunan cengkeh serta kelapa. Di Lampung, Pulau Pisang terkenal sebagai penghasil cengkeh dengan kualitas yang baik. Selain penghasil cengkeh, Pulau Pisang juga terkenal dengan hasil tapis yang berkualitas tinggi karena masih di tenun secara tradisional dan menggunakan benang emas yang berkualitas. Sebagian besar mata pencaharian warga Pulau Pisang adalah petani cengkeh dan nelayan. Salah satu sumber daya yang belum banyak tersentuh oleh masyarakat Pulau Pisang adalah rumput laut. Dalam upaya membangun masyarakat pesisir agar potensi pembangunan masyarakat dapat dikelola dengan baik, maka salah satu strategi yang harus dilakukan adalah dengan membangun dan memperkuat kelembagaan sosial yang dimiliki atau yang ada pada masyarakat dan mengembangkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dengan jalan meningkatkan wawasan pembangunan dan keterampilan ekonomi masyarakat (Sujana, 2020).

Wilayah pesisir merupakan wilayah yang penting apabila ditinjau dari berbagai sudut pandang perencanaan dan pengelolaan. Transisi antara daratan dan lautan di wilayah pesisir telah membentuk ekosistem beragam dan sangat produktif serta memberikan nilai ekonomi yang luas biasa terhadap manusia (Basir, 2018). Wilayah pesisir merupakan kawasan sumber daya potensial di Indonesia yang harus diberdayakan oleh pemerintah. Pemberdayaan adalah menyediakan sumber daya, kesempatan, pengetahuan dan keterampilan dalam rangka meningkatkan kemampuan warga untuk menentukan masa depannya sendiri dan berpartisipasi dalam kehidupan masyarakat (Imam, 2016).

Perairan laut di Pulau Pisang sangat sesuai untuk pengembangan budidaya rumput laut. Dari segi kualitas air, faktor oseanografi dan kondisi masyarakat setempat, sangat mendukung pengembangan budidaya rumput laut. Jenis rumput laut yang cocok untuk dikembangkan adalah jenis *Hypnea* sp. salah satu contohnya adalah *Rhodophyta* (rumput laut merah). Ciri khas dari rumput laut jenis ini adalah mempunyai thallus yang lurus, bercabang lemah, berwarna coklat atau kehijau-hijauan tergantung intensitas cahaya matahari dan kedalaman tempat tumbuh (Handayani, 2006). Rumput laut adalah tumbuhan tingkat rendah yang tidak dapat dibedakan antara bagian akar, batang, dan daun. Semua bagian tumbuhannya disebut

thallus. Secara keseluruhan, tumbuhan ini mempunyai morfologi yang mirip, walaupun sebenarnya berbeda. Makroalgae bentuknya yang seperti rumput terutama yang berukuran besar dan hidupnya di laut, sehingga orang awam terutama kaum usahawan menyebutnya rumput laut. Sedangkan di kalangan ilmuwan atau akademisi, rumput laut dikenal dengan nama algae (Handayani, 2006).

Berdasarkan kondisi tersebut maka kegiatan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat Pulau Pisang mengenai pengolahan rumput laut menjadi agar-agar. Diharapkan dengan pengetahuan tersebut, masyarakat bisa memproduksi agar-agar sebagai salah satu penghasilan tambahan ataupun untuk konsumsi pribadi.

## **2. Bahan dan Metode**

Metode yang dilakukan pada kegiatan ini adalah dengan dilakukannya survey dan observasi langsung di lapangan untuk mengetahui bagaimana pengetahuan masyarakat dalam mengembangkan dan mengolah kekayaan alam di Pulau Pisang. Kemudian dilanjutkan dengan praktik pengolahan rumput laut.

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui penyampaian materi dengan cara menjelaskan manfaat dari rumput laut di segala bidang, menjelaskan bagaimana cara pembuatan rumput laut yang diolah menjadi agar-agar. Setelah itu menjelaskan juga cara melakukan promosi agar-agar supaya dapat diterima oleh masyarakat dengan respons positif. Contohnya menjelaskan bahwa agar-agar bisa diolah dengan varian rasa yang banyak seperti rasa coklat, matcha, strawberry, pandan dan vanila. Selain rasa yang bervariasi, kami juga menjelaskan bahwa rumput laut dapat dibentuk menjadi bentuk-bentuk yang lebih menarik. seperti bentuk hati, bunga, kotak, segitiga, dll.

## **3. Hasil dan Pembahasan**

Hasil survey awal mengenai pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan sumber daya alam yang ada di Pulau Pisang menunjukkan masih banyak masyarakat yang belum memanfaatkan kekayaan alam dan minimnya pengetahuan masyarakat dalam mengembangkan dan mengolah kekayaan alam yang ada di Pulau Pisang, terutama rumput laut. Selain itu masyarakat juga kurang memanfaatkan kemajuan teknologi yang ada untuk memperoleh manfaat dari rumput laut. Selain kurangnya pemanfaatan rumput laut yang diolah menjadi agar-agar, produk olahan rumput laut yang dihasilkan juga masih sederhana, seperti halnya dalam segi rasa dimana mereka hanya memproduksi agar-agar dalam rasa gula merah. Selain itu juga kemasan yang masih kurang menarik, dikarenakan hanya dalam bungkus plastik.

Kegiatan pelatihan pemanfaatan rumput laut menjadi agar-agar untuk membantu usaha mikro kelas menengah dalam skala rumah tangga ini dilakukan selama 2 kali kegiatan yang terdiri atas pengambilan rumput laut dari perairan yang ada di Pulau Pisang, pengeringan rumput laut dan pengolahan rumput laut. Agar-agar rumput laut adalah agar-agar yang dibuat dari ekstraksi satu jenis rumput laut dan campuran berbagai macam rumput laut lainnya. Hasil agar-agar dari campuran ini dinilai cukup bermutu dan berkualitas. Tidak kalah dengan agar-agar lain yang dihasilkan dari satu jenis rumput laut.

Secara umum masyarakat Pulau Pisang memiliki profesi sampingan dalam mendapatkan penghasilan tambahan selain dari bekerja sebagai nelayan dan petani cengkeh. Salah satu profesi sampingan yang dapat dilakukan oleh masyarakat Pulau Pisang adalah dengan memproduksi agar-agar dari ekstrak rumput laut. Jenis rumput laut yang dapat digunakan oleh masyarakat Pulau Pisang dalam membuat agar-agar adalah rumput laut jenis *Hypnea* sp. yang salah satu contoh Rhodophyta (rumput laut merah). Ciri khas dari rumput laut jenis ini adalah mempunyai thallus yang lurus, bercabang lemah, berwarna coklat atau kehijau-hijauan tergantung intensitas cahaya matahari dan kedalaman tempat tumbuh. Sebagai dari sebuah produk yang berasal dari alam, agar-agar rumput laut merupakan sebuah peluang bisnis UMKM yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Pulau Pisang.

Dalam pengolahan rumput laut yang dilakukan oleh masyarakat Pulau Pisang yang pertama adalah mengambil rumput laut yang kualitas baik. Kemudian rumput laut tersebut dibersihkan kemudian dijemur. Untuk menghasilkan agar-agar yang baik, rumput laut tersebut dimasak sampai sari patinya keluar lalu ditiriskan. Setelah ditiriskan dimasak dengan menambahkan gula aren. Yang terakhir dimasukkan ke dalam cangkir lalu ditunggu dingin maka jadi agar-agar. Dalam kegiatan ini diberikan inovasi berupa penambahan variasi rasa rumput laut. Selain rasa asli yaitu rasa manis rumput laut bisa diolah menjadi beberapa rasa seperti rasa coklat, matcha, strawberry, pandan dan vanila. Dengan berbagainya variasi agar-agar tersebut akan menjadi lebih banyak peminat dan tidak bosan dengan rasa yang itu-itu saja. Diharapkan dengan adanya perubahan ini masyarakat Pulau Pisang lebih mengerti pentingnya mengikuti tren masyarakat saat ini dan dengan begitu dapat meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat pelaku UMKM.



**Gambar 1.** Praktik pengolahan rumput laut menjadi agar-agar bersama masyarakat Pulau Pisang

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa sentuhan inovasi pengolahan rumput laut menjadi agar-agar dapat diterima oleh masyarakat, kegiatan ini juga dapat menimbulkan kesadaran masyarakat untuk lebih peka terhadap pemanfaatan sumber daya alam yang ada sehingga dapat menjadi peluang untuk peningkatan penghasilan keluarga.

#### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada :

- Universitas Lampung
- BPKKN Universitas Lampung
- Dosen KDPL Mahasiswa Universitas Lampung
- Dosen DPL Mahasiswa Universitas Lampung
- Kepala Desa Bandar Dalam, Kec. Pulau Pisang, Pesisir Barat, Lampung.
- Masyarakat Pulau Pisang, Pesisir Barat, Lampung.

#### Daftar Pustaka

- Basir, M. A. 2018. *Pemberdayaan Perempuan Pesisir dalam Pengelolaan Ikan Asap di Kabupaten Buton Utara*. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI, 2(2), 94-102.
- Handayani, T. 2006. *Protein pada rumput laut*. *Oseana*, 31(4), 23-30.
- Imam, M. 2016. *Studi Tentang Pemberdayaan Masyarakat Petani Rumput Laut Di Kelurahan Pantai Amal Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan*. Journal Ilmu Pemerintahan, 4, 65-77.
- Riyani, E. I. 2017. *Tantangan Pengembangan Ekowisata Bahari di Pulau Pisang Pesisir Barat Lampung*. Ekombis Review: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis, 5(1).



Sujana, I. W., Al Zarlani, W. O., & Hastuti, H. 2020. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pengolahan Rumput Laut. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 4(1), 24-33.