

**DIVERSIFIKASI ALGA ULVA MENJADIKRIPIK DAN KRUPUK NORI
DI DESA DUWET KECAMATAN PANARUKAN KABUPATEN
SITUBONDO**

***DIVERSIFICATION OF ALGA ULVA BECOME NORIP CHIPS AND
CRACKERS IN DUWET VILLAGE, PANARUKAN, SITUBONDO***

Ani Listriyana¹, Anita Diah Pahlewi²

¹Teknik Kelautan, Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

²Teknik Kelautan, Fakultas Pertanian, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo
alistriyana@gmail.com¹

Abstrak : Pantai pathek Selatan Desa Duwet menyimpan potensi laut yang sangat besar yang belum dikelola dengan baik yaitu alga Ulva. Selama ini masyarakat Desa Duwet menjualnya dengan harga Rp. 1.300 untuk berat ulva kering. Oleh karena itu kami memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Duwet tentang pengolahan alga menjadi stik dan kerupuk nori dengan harapan setelah mendapatkan pelatihan, akan mereka lanjutkan untuk usaha. Sebelum pelatihan , kami melakukan uji organoleptik kepada beberapa orang terkait produk yang akan kami berikan penyuluhannya kepada masyarakat. Hasilnya mereka menyukai produk stik dengan jumlah nori yang lebih banyak. Pasca pelatihan yang dihadiri kurang lebih 20 ibu-ibu ini yang pada akhirnya mereka membuat kelompok “ulva Lestari” sepakat untuk melanjutkan usaha stik nori dibandingkan kerupuk Nori karena pembuatan stik membutuhkan waktu yang lebih sedikit dibandingkan dengan kerupuk. Sampai saat ini sudah beberapa kali pemesanan stik nori melalui ibu-ibu yang telah mengikuti pelatihan ini. Pendampingan akan terus dilakukan hingga mereka bisa mandiri dan mempunyai pasar yang cukup luas.

Kata Kunci : Stik, Nori, Usaha, Pengolahan

Abstract: *The South Coast of Pathek, Duwet Village has a huge potential of the sea that has not been well managed: Ulva algae. So far, Duwet villagers have sold it for Rp. 1,300 for the weight of dry ulva. Therefore we provide training to the Duwet Village community on processing algae into nori sticks and crackers in the hope that after getting the training, they will continue for business. Before the training, we conducted organoleptic tests on several people related to the products we would provide counseling to the community. The result is they like stick products with a higher number of nori. After the training, which was attended by approximately 20 women, they finally made the "Ulva Lestari" group that agrees to continue the nori sticks business instead of nori crackers because making sticks requires less time than crackers. Until now there have been several orders for nori sticks through women who have participated in this training. Assistance will continue until they can be independent and have a wide enough market.*

Keywords: Sticks, Nori, Business, Processing

PENDAHULUAN

Situbondo dengan panjang pantai 150 km memiliki kekayaan keanekaragaman hayati yang luar biasa. Mulai dari ikan dari berbagai jenis serta alga atau yang lebih di kenal dengan rumput laut. Usaha terkait bidang perikanan dan kelautan pun menjamur di situbondo. Hampir di setiap kecamatan yang berhubungan dengan laut, terdapat tambak atau hatchery dengan skala penjualan lokal hingga ekspor. Usaha pengolahan perikanan pun semakin banyak di kalangan masyarakat dan memang ini yang diharapkan agar produk mentah berupa ikan yang mereka dapatkan dikelolah sendiri agar bernilai ekonomi lebih tinggi. Sehingga pada akhirnya akan berpengaruh terhadap kesejahteraan masyarakat sendiri.

Hanya saja usaha pengolahan alga masih sangat jarang. Salah satu jenis alga hijau yang cukup banyak terdapat di pantai pathek selatan, desa Duwet, kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo.



Gambar 1. Peta Lokasi pelatihan

Di pantai ini terdapat banyak sekali alga hijau yaitu *Ulva Sp.* Dan masyarakat sekitar sering menyebutnya dengan *motlomot*. Masyarakat mengumpulkan alga ini ketika laut pasang dengan menggunakan jaring dan saat surut dengan cara mengambilnya secara langsung. Selanjutnya mereka menjemur motlomot ini hingga kering. Sekitar 10 hari ada pengepul yang datang untuk mengambil alga

kering ini dengan harga Rp. 1.300/Kg. Selama 2 pekan bisa terkumpul sekitar 12 ton alga kering. Alga ini dijual ke pengepul Surabaya untuk dijadikan bahan pembuatan kosmetik.



Gambar. 2. *Ulva Sp.* atau selada laut

Ulva atau sering disebut dengan selada laut banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan bahan kosmetik. Di Jepang misalnya, makanan yang memakai Ulva sebagai bahan bakunya dikenal dengan nama "aosa", sementara di daerah Britania Raya (daratan Inggris & Skotlandia) alga ini banyak dijadikan sup & salad. Di beberapa daerah di Indonesia ulva di jadikan kripik alga.

Ulva adalah alternatif pangan yang unik lagi menyehatkan. Ulva mengandung serat pangan yang tinggi sehingga konsumsi Ulva dapat memperlancar sistem pencernaan. Ulva juga memiliki kandungan nutrisi tinggi. Ulva yang dikeringkan mengandung 18,7% air, 14,9% protein, 0,04% lemak, 50,6% gula tepung, & 0,2% serat. Vitamin & mineral yang ada dalam Ulva antara lain vitamin A, vitamin B1, vitamin C, serta iodin. Selain itu Ulva berkhasiat mencegah kanker, osteoporosis dan obat cacing alami.

Masyarakat pesisir pathek sebenarnya dapat mengolah ulva ini menjadi makanan yang bernilai gizi dan ekonomi tinggi, namun mereka tidak mengetahui caranya sehingga yang paling mudah adalah dengan mengeringkan dan menjualnya kepada pengepul meskipun dengan harga sangat murah.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan beberapa langkah yaitu sebagai berikut.

1. Survei Lokasi.
2. Kesepakatan kerjasama dengan kelompok mitra.
3. Pelatihan pengolahan Alga dan Analisis usaha produk olahan alga.
4. Uji Organoleptik Produk olahan Alga.
5. Pembuatan alga skala produksi awal.
6. Pemasaran awal.

Sebelum memberikan pelatihan kepada masyarakat, kami membuat stik alga ulva dan melakukan uji organoleptik.

Adapun proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

Stik Nori

- a. Mencuci alga Ulva hingga benar-benar bersih dari pasir dan tanah.
- b. Merebus alga ulva untuk menghilangkan zat-zat kimia yang mungkin terbawa dari laut dan aroma yang menyengat.
- c. Mencuci bersih kembali alga yang sudah direbus.
- d. Mencincang alga ulva hingga halus.
- e. Mencampurkan ulva dengan bahan-bahan stik seperti tepung, bumbu, keju, mentega dan lain hingga kalis. Adonan di bagi menjadi 2. Adonan pertama dengan alga Ulva lebih sedikit sedangkan adonan kedua dengan alga ulva lebih banyak.
- f. Mencetak adonan menjadi bentuk stik.
- g. Menggoreng stik.

Kerupuk Nori

- a. Mencuci alga Ulva hingga benar-benar bersih dari pasir dan tanah.
- b. Merebus alga ulva untuk menghilangkan zat-zat kimia yang mungkin terbawa dari laut dan aroma yang menyengat.
- c. Mencuci bersih kembali alga yang sudah direbus.
- d. Mencincang alga ulva hingga halus.
- e. Mencampurkan ulva dengan tepung terigu, kanji, bawang putih, garam, air dan memasaknya hingga mendidih.
- f. Meletakkan adonan yang sudah matang dan sudah dingin di atas wadah plastik dan menekannya dengan botol hingga pipih.
- g. Menjemur adonan yang sudah dipipihkan.
- h. Menggantung krupuk yang sudah kering menjadi potongan lebih kecil.
- i. Menggoreng kerupuk.

Selanjutnya dari produk yang sudah jadi dilakukan uji organoleptik kepada beberapa orang untuk mengetahui varian mana yang paling di sukai. Sedangkan fungsi uji organoleptik pada produk kerupuk hanya untuk mengetahui enak tidaknya kerupuk yang di sajikan, bukan pada memilih varian.

Pelatihan pengolahan Alga dan Analisis usaha produk olahan alga

Pelatihan dilaksanakan di rumah salah satu anggota kelompok mitra segara. Dalam pelatihan ini, setelah mendapat informasi tentang manfaat alga ulva, masyarakat diajari cara membuat stik nori dan kerupuk nori . Masyarakat juga diberi gambaran usaha produk alga yang satu ini.

Uji Organoleptik Produk olahan Alga

Setelah pembuatan stik alga, dilakukan uji organoleptik dari peserta yang disampaikan secara lisan mengenai tekstur, warna dan rasa dari produk yang mereka buat. Selanjutnya mereka di minta untuk menentukan kira-kira produk

olahan mana yang ingin dikembangkan ke depannya sebagai usaha berkelanjutan masyarakat Duwet.

Pembuatan alga skala produksi awal

Untuk tahap awal, kita membuat produk dengan jumlah terbatas untuk mengetahui respon masyarakat luas.

Pemasaran

Pemasaran direncanakan dilakukan dengan cara dititipkan di toko atau di kantin yang memang banyak peminatnya. Market pasarnya mulai dari anak-anak hingga orang tua. Namun sebelum itu, di pasarkan dulu di kalangan internal warga sekitar dan memanfaatkan momentum CFD setiap hari minggu.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Produk Stik Nori

Pasca pelatihan ibu-ibu membuat kelompok baru yang mereka beri nama Ulva Lestari. Namun pengerjaan produksinya tidak terpusat di satu tempat karena jarak dan kesibukan masing-masing. Ada 3 titik produksi namun yang baru melanjutkan sampai tanggal 8 Mei baru 2 titik yaitu di rumah ibu Raoda dan di rumah Bu Eko.



Gambar 3. Produk stik nori siap dipasarkan

Proses pemasaran baru dilakukan dilakukan selama beberapa hari . sehari minimal ada pemesanan 20 bungkus Stik yang dikelola oleh mahasiswa Teknik Kelautan. Sedangkan yang melakukan pemesanan kepada Ibu Eko sudah ada beberapa orang.



Gambar 4. Pemasaran Stik Nori

Artikel Ilmiah

Untuk menyebarkan luaskan manfaat nori dan produk stik nori ini, kami juga mengirimkan artikel di majalah

KESIMPULAN

Potensi laut kita begitu luar biasa yang jika dikembangkan lebih jauh akan meningkatkan taraf perekonomian masyarakat pesisir. Namun kondisinya banyak masyarakat yang kurang informasi tentang manfaat dan cara mengolah hasil laut contohnya alga ulva ini. Program ini cukup berhasil karena masyarakat sudah mulai mandiri melakukan proses produksi Alga Ulva menjadi stik nori beserta proses pemasarannya. Ke depan kami akan mengembangkan nori ini menjadi produk olahan tidak hanya makanan tapi produk yang lain juga sehingga kami

mengharapkan bantuan dari berbagai pihak termasuk dinas terkait untuk mensupport program berkelanjutan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmud, iwan. __. *Pemanfaatan Potensi Ganggang Hijau (ULva lactuta) sebagai antioksidan alami pada pencegahan infark miokard akut*. Universitas Ahmad Dahlan: Fakultas Farmasi.

Pratiwi, Rizki. *Delapan Manfaat rumput laut yang menakjubkan untuk kesehatan*. Blog hello sehat.