

Pelatihan dan Edukasi Pengolahan Rumput Laut Menjadi Produk Bernilai Tambah bagi Masyarakat

Rezki Nurfadillah T¹, Husain Ahmad^{2*}, Sudarmi³

^{1,3}Program Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

^{2*}Program Fisika, Fakultas Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

Email: ¹rezki.nurfadillah@unm.ac.id, ^{2*}husain.physics@unm.ac.id, ³sudarmi@unm.ac.id

Abstract

*This community service activity aimed to improve community knowledge and skills in processing latoh seaweed (*Caulerpa* sp.) into a value-added product in the form of seaweed syrup (SIRULA). The activity was conducted in Makassar City and involved 15 participants consisting of community partners and university students. The methods used were training and educational activities through a learning by doing approach, including material presentation, product-making demonstrations, hands-on practice, and evaluation using pre-test and post-test. The training materials covered the nutritional benefits of seaweed as a functional food, product processing techniques, food safety, packaging, and basic entrepreneurship. The results showed an increase in participants' understanding of the benefits and processing of seaweed from 40% to 85%. In addition, participants' interest in developing seaweed-based businesses increased from 50% to 90%. The SIRULA product received positive responses from participants, particularly in terms of taste and health benefits. This activity demonstrated that practice-based training and education are effective in enhancing community capacity and encouraging the development of sustainable local resource-based businesses. These findings are consistent with previous studies stating that *Caulerpa* sp. has strong potential as a functional food with high economic value (Foo et al., 2022).*

Keywords: training, education, latoh seaweed, value-added products, community entrepreneurship

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah rumput laut latoh (*Caulerpa* sp.) menjadi produk bernilai tambah berupa sirup rumput laut (SIRULA). Kegiatan dilaksanakan di Kota Makassar dengan melibatkan 15 peserta yang terdiri atas masyarakat mitra dan mahasiswa. Metode yang digunakan berupa pelatihan dan edukasi melalui pendekatan *learning by doing* yang meliputi penyampaian materi, demonstrasi pembuatan produk, praktik langsung, serta evaluasi menggunakan *pre-test* dan *post-test*. Materi yang diberikan mencakup manfaat rumput laut sebagai pangan fungsional, teknik pengolahan produk, keamanan pangan, pengemasan, dan dasar kewirausahaan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terkait manfaat dan pengolahan rumput laut dari 40% menjadi 85%. Selain itu, minat peserta untuk mengembangkan usaha berbasis rumput laut meningkat dari 50% menjadi 90%. Produk SIRULA yang dihasilkan memperoleh respons positif dari peserta terutama pada aspek rasa dan manfaat kesehatan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan dan edukasi berbasis praktik efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat serta mendorong pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pengolahan *Caulerpa* sp. memiliki potensi sebagai pangan fungsional bernilai ekonomi tinggi.

Kata Kunci: pelatihan, edukasi, rumput laut latoh, produk bernilai tambah, kewirausahaan masyarakat

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki potensi sumber daya laut yang sangat besar, salah satunya adalah rumput laut. Sulawesi Selatan dikenal sebagai salah satu daerah penghasil rumput laut terbesar di Indonesia, termasuk rumput laut jenis latoh (*Caulerpa* sp.) yang memiliki kandungan nutrisi tinggi seperti serat, vitamin, mineral,

dan antioksidan. Rumput laut latoh memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional bernilai tambah karena kandungan bioaktifnya yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh, seperti meningkatkan sistem imun dan menjaga kesehatan pencernaan (Foo et al., 2022). Namun demikian, pemanfaatan rumput laut latoh oleh masyarakat masih terbatas pada konsumsi

langsung atau dijual dalam bentuk mentah dengan nilai ekonomi yang relatif rendah.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat mitra adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah rumput laut menjadi produk inovatif yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu, rendahnya pemahaman mengenai teknik pengemasan, pemasaran, dan kewirausahaan juga menjadi kendala dalam pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal. Kondisi tersebut menyebabkan potensi ekonomi rumput laut belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah melalui kegiatan pelatihan dan edukasi pengolahan rumput laut menjadi produk bernilai tambah. Pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*) dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat karena peserta dapat terlibat langsung dalam proses pembelajaran (Wulandari et al., 2021). Selain itu, edukasi kewirausahaan dapat meningkatkan motivasi dan minat masyarakat dalam mengembangkan usaha mandiri berbasis potensi lokal (Sari & Nugroho, 2020).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan edukasi pengolahan rumput laut latoh menjadi produk sirup rumput laut (SIRULA). Produk ini dikembangkan sebagai inovasi pangan sehat berbasis sumber daya lokal yang memiliki nilai ekonomi dan manfaat kesehatan. Melalui kegiatan ini, masyarakat diberikan pemahaman terkait manfaat rumput laut, teknik pengolahan produk, keamanan pangan, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana. Dengan adanya pelatihan dan edukasi ini diharapkan masyarakat mampu meningkatkan keterampilan pengolahan produk, menumbuhkan jiwa kewirausahaan, serta menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan.

Kegiatan ini juga diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan nilai tambah rumput laut lokal dan mendukung pengembangan ekonomi masyarakat pesisir. Selain itu, program ini menjadi salah satu bentuk implementasi

pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal melalui pendekatan edukatif dan partisipatif.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kota Makassar selama empat bulan dengan sasaran utama masyarakat pesisir dan pelaku usaha kecil yang memanfaatkan rumput laut sebagai sumber daya lokal. Peserta kegiatan berjumlah 15 orang yang terdiri atas masyarakat mitra dan mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan difokuskan pada pelatihan dan edukasi pengolahan rumput laut latoh (*Caulerpa sp.*) menjadi produk bernilai tambah berupa sirup rumput laut (SIRULA).

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode pelatihan partisipatif dan edukasi berbasis praktik (*learning by doing*). Metode ini dipilih karena dinilai efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat melalui keterlibatan langsung peserta dalam setiap tahapan kegiatan. Menurut Wulandari et al. (2021), pelatihan partisipatif mampu meningkatkan kapasitas masyarakat secara lebih optimal dibandingkan metode ceramah konvensional karena peserta berperan aktif dalam proses pembelajaran. Selain itu, pendekatan edukasi kewirausahaan juga dapat meningkatkan motivasi masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal (Sari & Nugroho, 2020).

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Pada tahap persiapan dilakukan observasi lapangan dan identifikasi kebutuhan mitra terkait pengolahan rumput laut. Selanjutnya, tim menyusun materi pelatihan yang meliputi manfaat nutrisi rumput laut, teknik pengolahan produk, sanitasi dan keamanan pangan, pengemasan produk, serta strategi pemasaran sederhana. Tahap ini juga mencakup penyediaan alat dan bahan yang digunakan selama pelatihan berlangsung.

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui penyampaian materi edukasi dan demonstrasi langsung pembuatan produk SIRULA. Peserta diberikan pemahaman mengenai kandungan gizi dan manfaat rumput laut sebagai pangan fungsional yang memiliki potensi ekonomi tinggi (Foo et al., 2022). Setelah penyampaian materi, peserta melakukan praktik langsung mulai dari proses pencucian bahan baku,

perebusan, pencampuran bahan, hingga proses pengemasan produk. Pendekatan praktik langsung ini bertujuan agar peserta lebih mudah memahami dan menguasai teknik pengolahan produk.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan dan edukasi. Evaluasi dilakukan menggunakan metode *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Selain itu, evaluasi juga dilakukan melalui observasi terhadap keterampilan peserta dalam praktik pembuatan produk. Penggunaan metode evaluasi ini dinilai efektif dalam mengukur peningkatan kompetensi peserta setelah mengikuti pelatihan (Rahmawati et al., 2021).

Partisipasi masyarakat dalam kegiatan ini sangat baik, terlihat dari antusiasme peserta dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan serta keterlibatan aktif dalam diskusi dan praktik pengolahan produk. Melalui metode pelatihan dan edukasi ini diharapkan masyarakat mampu mengembangkan keterampilan pengolahan rumput laut menjadi produk bernilai tambah serta menciptakan peluang usaha berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

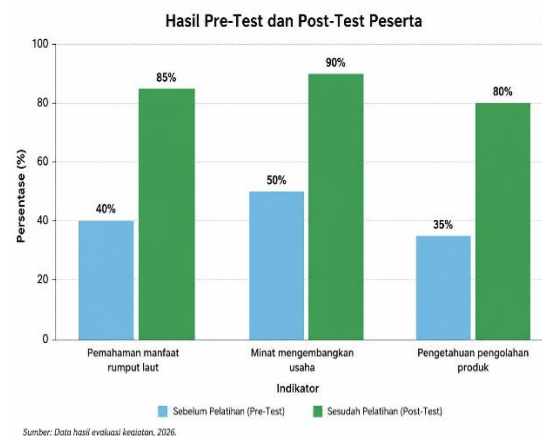
C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan edukasi pengolahan rumput laut lauh (*Caulerpa sp.*) menjadi produk bernilai tambah berupa sirup rumput laut (SIRULA) berjalan dengan baik dan memperoleh respons positif dari peserta. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta yang terdiri atas masyarakat mitra dan mahasiswa. Seluruh peserta terlibat aktif dalam proses penyampaian materi, diskusi, demonstrasi, serta praktik langsung pembuatan produk.

Materi pelatihan yang diberikan meliputi pengenalan manfaat rumput laut sebagai pangan fungsional, teknik pengolahan rumput laut menjadi sirup, sanitasi dan keamanan pangan, teknik pengemasan produk, serta dasar-dasar kewirausahaan dan pemasaran sederhana. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif sehingga peserta dapat memahami tahapan pengolahan produk dengan lebih mudah. Menurut Pangestuti et al. (2021), rumput laut jenis *Caulerpa sp.* memiliki

kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif yang berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional bernilai ekonomi tinggi.

Berdasarkan hasil evaluasi menggunakan metode *pre-test* dan *post-test*, terjadi peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan dan edukasi. Sebelum pelatihan, hanya sekitar 40% peserta yang memahami manfaat dan potensi ekonomi rumput laut, sedangkan setelah pelatihan meningkat menjadi 85%. Selain itu, minat peserta untuk mengembangkan usaha berbasis rumput laut meningkat dari 50% menjadi 90%. Hasil ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*) efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat.



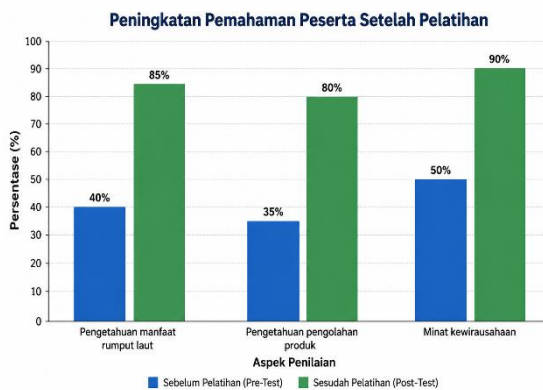
Gambar 1. Grafik Hasil Evaluasi Kegiatan

Selain peningkatan pemahaman, peserta juga mampu mempraktikkan secara langsung proses pembuatan SIRULA mulai dari pencucian bahan baku, perebusan, pencampuran bahan, hingga pengemasan produk. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pengolahan produk dengan baik. Pendekatan praktik langsung memberikan pengalaman nyata kepada peserta sehingga proses transfer pengetahuan menjadi lebih efektif (Wulandari et al., 2021).



Gambar 2. Penyampaian Edukasi Mengenai Manfaat Dan Potensi Rumput Laut

Kegiatan pelatihan juga memberikan dampak positif terhadap peningkatan motivasi kewirausahaan masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta dalam berdiskusi terkait peluang pemasaran produk dan strategi pengembangan usaha berbasis rumput laut. Produk SIRULA yang dihasilkan memperoleh respons positif dari peserta terutama pada aspek rasa, manfaat kesehatan, dan inovasi produk. Menurut Foo et al. (2022), produk berbasis *Caulerpa lentillifera* memiliki potensi besar sebagai minuman fungsional karena kandungan antioksidan dan nutrisi yang tinggi.



Gambar 3. Peningkatan Pemahaman Peserta Setelah Pelatihan

Keberhasilan kegiatan ini didukung oleh tingginya partisipasi peserta, ketersediaan bahan baku rumput laut, serta metode pelatihan yang interaktif dan berbasis praktik. Namun demikian, terdapat beberapa kendala yang dihadapi seperti keterbatasan alat produksi dan minimnya pengalaman awal peserta dalam pengolahan produk pangan. Kendala tersebut dapat diatasi melalui pendampingan intensif selama kegiatan berlangsung.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan dan edukasi ini berhasil meningkatkan kapasitas

masyarakat dalam mengolah rumput laut menjadi produk bernilai tambah serta membuka peluang usaha baru berbasis sumber daya lokal. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pelatihan partisipatif mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendukung pengembangan usaha berkelanjutan berbasis potensi lokal (Rahmawati et al., 2021).

D. Penutup

Simpulan

Kegiatan pelatihan dan edukasi pengolahan rumput laut latoh menjadi produk bernilai tambah berupa SIRULA berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat kewirausahaan peserta. Metode *learning by doing* efektif dalam membantu peserta memahami proses pengolahan produk secara langsung. Selain itu, kegiatan ini membuka peluang usaha berbasis sumber daya lokal yang berpotensi meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

Saran

Perlu adanya pendampingan lanjutan dalam pemasaran dan pengembangan produk agar usaha berbasis rumput laut dapat berkembang secara berkelanjutan dan memiliki daya saing yang lebih baik.

Daftar Pustaka.

- Foo, S. C., Yusoff, F. M., Ismail, M., Basri, M., Yau, S. K., Khong, N. M. H., Chan, K. W., & Ebrahimi, M. (2022). Nutritional value and potential health benefits of *Caulerpa lentillifera*. *Foods*, *11*(18), 2832. <https://doi.org/10.3390/foods11182832>.
- Pangestuti, R., Kim, S. K., & Balange, A. K. (2021). Bioactive compounds and health benefits of *Caulerpa racemosa*. *Marine Drugs*, *19*(10), 578. <https://doi.org/10.3390/md19100578>.
- Rahmawati, I., Hidayat, T., & Kurniawan, D. (2021). Evaluation of training effectiveness using pre-test and post-test methods in community empowerment programs. *Journal of Community Education*, *7*(2), 112–120. <https://doi.org/10.21831/jce.v7i2.41235>
- Sari, D. P., & Nugroho, A. (2020). Efektivitas metode pelatihan dalam meningkatkan keterampilan masyarakat. *Jurnal Pendidikan Nonformal*, *15*(2), 88–96. <https://doi.org/10.17977/um041v15i2p88-96>
- Wulandari, N., Hidayat, R., & Prasetyo, B. (2021). Community empowerment through

participatory training methods. *Journal of Community Development*, 6(1), 45–53.
<https://doi.org/10.20885/jcd.vol6.iss1.art5>.