

---

## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MENJAGA TUMBUH KEMBANG ANAK MELALUI PRODUK OLAHAN MAKANAN PADAT GIZI PADA KELOMPOK MITRA DESA PADDINGING KECAMATAN SANROBONE KABUPATEN TAKALAR

Muhammad Arif\*<sup>1</sup>, Suriyanti<sup>2</sup>, Zahra Zafira<sup>3</sup>, Nur Wahyuni<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Muslim Indonesia, Makassar

---

**Abstract:** Indonesia is one of the countries that has the world's marine biodiversity, including seaweed or algae. Among the many cultivated seaweeds in Indonesia are *Gracilla sp* & *Kappaphycus cottonii* (*eucheuma cottonii*). Economically, seaweed is a potential commodity to be developed because of the nutritional value it contains. Seaweed can be processed into processed food or snacks such as jelly, there are also those who process Seaweed (Nori) as medicinal and cosmetic products. Seaweed is also used in the pharmaceutical, textile and other industries. The advantages that can be obtained in cultivating seaweed include reducing the number of unemployed, increasing people's income, and increasing local revenue (PAD). Social aspect, the development of Seaweed cultivation business provides benefits for the community around the cultivation location. With this cultivation business, it is hoped that it will be able to meet broad market needs and be able to foster work enthusiasm and entrepreneurial spirit in the local community. From a health perspective, consuming seaweed can help maintain or lose weight, help speed up wound healing, strengthen bones and teeth, improve the digestive system, increase energy, good for people with diabetes and cholesterol, avoid swelling of the thyroid gland, fight disease, and can slow the spread of cancer cells.

**Keywords:** Seaweed; Increased Income

**Abstrak:** Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keberagaman hayati laut Dunia, diantaranya ialah Rumput Laut atau alga. Diantara Rumput Laut yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah *Gracilla sp* & *Kappaphycus cottonii* (*eucheuma cottonii*). Aspek ekonomis, Rumput Laut merupakan komoditas yang potensial untuk dikembangkan karena nilai gizi yang dikandungnya. Rumput Laut dapat diolah menjadi olahan makanan ataupun cemilan seperti agar-agar, ada juga yang mengolah Rumput Laut (Nori) sebagai produk obat-obatan maupun kosmetik. Rumput Laut juga digunakan dalam industri farmasi, tekstil dan lain sebagainya. Keuntungan yang bisa didapatkan dalam membudidayakan Rumput Laut diantaranya berkurangnya jumlah pengangguran, meningkatnya pendapatan masyarakat, dan bertambahnya Pendapatan Asli Daerah (PAD). Aspek sosial, perkembangan usaha budidaya Rumput Laut memberikan keuntungan bagi masyarakat disekitar lokasi budidaya. Dengan adanya usaha budidaya ini diharapkan mampu memenuhi kebutuhan pasar yang luas dan mampu menumbuhkan semangat kerja bbnbnserta semangat berwirausaha masyarakat setempat. Ditinjau dari aspek kesehatan, mengkonsumsi Rumput Laut dapat membantu mempertahankan atau menurunkan berat badan, membantu mempercepat penyembuhan luka, menguatkan tulang dan gigi, memperlancar sistem pencernaan, meningkatkan enegi, baik untuk penderita diabetes dan kolesterol, terhindar dari pembengkakan kelenjar tiroid, melawan penyakit, serta dapat memperlambat penyebaran sel kanker.

**Kata Kunci :** Rumput Laut; Peningkatan Pendapatan

---

## PENDAHULUAN

Kehidupan masyarakat Padddingin terletak pada bidang ekonomi, sekurang-kurangnya mencakup tingkat penghasilan yang rendah, tingkat peran serta dan kemampuan bersaing yang rendah dalam pengolahan sumber-sumber ekonomi, tingkat pengangguran, keterbatasan kemampuan dalam mengelola kegiatan bisnis, ketidakmerataan kemakmuran dan kesejahteraan hidup yang semakin tajam, dan lain-lain sebagainya. Problematika ekonomi masyarakat ini terbungkus rapi dan tersembunyi dibalik wajah kemiskinan dan ketidak berdayaan. Persoalannya sekarang adalah bagaimana atau dengan cara apa problematika ekonomi masyarakat itu dapat dipecahkan? Apakah usaha-usaha memecahkan problematika ekonomi masyarakat dapat diwujudkan?

Apabila konsep ekonomi masyarakat disandingkan dengan pembangunan nasional, maka pengertiannya menurut Garis-garis Besar Haluan Negara (GBHN) adalah menjadi “pembangunan dari oleh, dan untuk rakyat yang dilaksanakan dalam semua aspek kehidupan bangsa”. Selanjutnya visi ekonomi kerakyatan tercermin dalam undang-undang dasar 1945 Pasal 27 (2) bahwa tiap-tiap warga negara berhak atas pekerjaan dan penghidupan yang layak bagi kemanusiaan. Ini berarti bahwa ekonomi rakyat yang pokok adalah penyediaan lapangan kerja serta mewujudkan taraf hidup yang layak bagi seluruh warga negara. Dengan demikian ekonomi rakyat mempunyai misi yang luhur untuk mengupayakan perekonomian bangsa yang selalu berpihak kepada kepentingan rakyat banyak.

Untuk itu semua bentuk usaha yang ada seperti UKM, koperasi, dan sebagainya dapat berjalan dan berperan aktif dalam kegiatan ekonomi rakyat. Salah satu bentuk usaha dalam menjalankan ekonomi rakyat selama ini telah dikembangkan adalah usaha kecil menengah (UKM), sebab dalam usaha ini mempunyai fungsi kerakyatan yaitu: (1) Membangun dan mengembangkan potensi dan kemampuan ekonomi masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan. (2) Menciptakan kemandirian berusaha, membuka lapangan kerja, sehingga dapat membawa perubahan mendasar dalam ekonomi keluarga. (3) Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Sehubungan dengan hal tersebut, menarik untuk dikaji dan ditelaah bahwa sebagian masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan perlu dilibatkan untuk

memberdayakan potensi ekonomi, sekaligus meningkatkan kualitas sumber daya manusia tersebut. Selain itu adanya keberadaan UKM tidak dapat dipisahkan dari pertumbuhan ekonomi secara nasional karena merupakan wujud kehidupan ekonomi sebagian besar rakyat Indonesia karena di anggap sebagai penopang hidup masyarakat (Asmawiyah, 2021).

UKM Tana Toa merupakan Daerah binaan Universitas Muslim Indonesia yang memiliki potensi, baik potensi sumber daya alam maupun sumber daya manusia. Potensi sumber daya manusia meliputi : Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri. Potensi sumber daya manusia tersebut sangat perlu diberi bekal pengetahuan dan keterampilan. Selain untuk menambah wawasan, juga menambah sumber-sumber pendapatan dan konsumsi makanan yang dibutuhkan. Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Universitas Muslim Indonesia mencoba melakukan mitra dengan masyarakat dalam rangka Alternatif Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pemanfaatan Rumput Laut (Nori) sebagai Produk Olahan Makanan Padat Gizi Kimbab Pada Kelompok Mitra Padddingin Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar bagi Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri, sekaligus memberi pengetahuan dan keterampilan. UKM Tana Toa yang nantinya diharapkan memiliki keterampilan Pemanfaatan Rumput Laut (Nori) sebagai salah satu sumber pendapatan masyarakat daerah tersebut.

Program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di Padddingin Kecamatan Sanrobone untuk membantu meningkatkan Pendapatan cara pengolahan Rumput Laut (Nori) dengan penerapan teknologi tepat guna yang selama ini belum pernah dilakukan, selain sebagai sumber bahan makanan, juga dapat menjadi salah satu sumber menambah pendapatan. Sanrobone sebagai salah satu kecamatan yang terletak di sebelah utara dan berjarak kurang lebih 12 kilometer dari ibu kota Kabupaten Takalar. Ibu kota Kecamatan Sanrobone terletak di Desa Sanrobone yang sebelah utara, berbatasan dengan Kecamatan Galesong Selatan, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Mappakasunggu, sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Gowa, dan sebelah barat, berbatasan dengan selat Makassar. Luas wilayah Kecamatan Sanrobone sekitar 29,36 km<sup>2</sup> atau sebesar 5,18 persen dari total luas Kabupaten Takalar.

Pemberdayaan masyarakat melalui program UKM yang berbasis pada pilihan masyarakat atau peran masyarakat baik individu, kelompok maupun komunitas. Konsep

pemberdayaan masyarakat yaitu upaya untuk membangun daya itu dengan mendorong motivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berusaha untuk mengembangkannya. Pemberdayaan masyarakat akan berdaya melalui dorongan atau motivasi untuk membangkitkan kesadaran terhadap pengembangan potensi sumber daya yang dimiliki.

Sebagai salah satu hidangan negara-negara Asia, Rumput Laut sudah terkenal kelezatannya. Tidak hanya bisa memanjakan lidah, Rumput Laut atau seaweed juga memiliki khasiat bagi kesehatan, lho. Kegunaan Rumput Laut telah populer sejak 300 tahun sebelum Masehi di Asia Timur. Bangsa Romawi percaya seaweed dapat mengatasi berbagai masalah kesehatan, seperti luka bakar dan ruam pada kulit. Namun, Rumput Laut juga mengandung beberapa polutan dari dalam laut dan berpotensi membahayakan kesehatan. Makanya, Anda tidak sepatutnya mengonsumsi seaweed sembarangan. Simak manfaat Rumput Laut beserta risiko mengonsumsinya

Sasaran program LPKM ini adalah Kelompok Mitra di Kabupaten Takalar. Program LPKM yang akan dikembangkan adalah Pemanfaatan Rumput Laut. Ditinjau dari aspek kesehatan, mengonsumsi Rumput Laut dapat membantu mempertahankan atau menurunkan berat badan, membantu mempercepat penyembuhan luka, menguatkan tulang dan gigi, memperlancar sistem pencernaan, meningkatkan energi, baik untuk penderita diabetes dan kolesterol, terhindar dari pembengkakan kelenjar tiroid, melawan penyakit, serta dapat memperlambat penyebaran sel kanker.

Keuntungan yang bisa didapatkan dalam membudidayakan Rumput Laut diantaranya berkurangnya jumlah pengangguran, meningkatnya pendapatan masyarakat, dan bertambahnya Pendapatan Asli Daerah (PAD). Aspek sosial, perkembangan usaha budidaya Rumput Laut memberikan keuntungan bagi masyarakat disekitar lokasi budidaya. Dengan adanya usaha budidaya ini diharapkan mampu memenuhi kebutuhan pasar yang luas dan mampu menumbuhkan semangat kerja serta semangat berwirausaha masyarakat setempat. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa ada 2 (dua) permasalahan pokok yang dihadapi Kelompok Mitra di kabupaten Takalar adalah permasalahan teknis dan non teknis.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada Kelompok Mitra Padddingin Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Tim pelaksana kegiatan PKM ini berjumlah dua (2) orang, dengan kualifikasi yaitu S3 dengan bidang keahlian serta berpengalaman dalam bidang kemasyarakatan dapat dilihat melalui tabel 2 sebagai berikut:

**Tabel 1: Susunan Tim Pelaksana**

No	Nama	Asal Anggota	Bidang kepakaran	Jenis Permasalahan yang akan Diatasi
1.	Dr. Muh. Arif., SE, MP	Universitas Muslim Indonesia	Manajemen	1. Teknologi tepat guna, aneka olahan Rumput Laut . 2. Pemasaran produk yang permanen
2.	Dr. Suriyanti, SE, MM	Universitas Muslim Indonesia	Ilmu Ekonomi	Penyuluhan dan Pengolahan Produksi Pertanian, Peningkatan Pendapatan Masyarakat
3.	Zahra Zafira	Mahasiswa	Manajemen	Penguatan kelembagaan kelompok mitra (UKM)

Untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi pada kelompok mitra, maka diperlukan Pendekatan dan Metode dalam program LPKM ini. Metode dan Pendekatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

### 1. Pendekatan Penyuluhan

Salah satu metode yang banyak dikembangkan dalam mentransfer inovasi adalah metode penyuluhan. Metode Penyuluhan ini sangat penting diaplikasikan kepada anggota kelompok Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program LPKM. Bentuk penyuluhan dapat dilakukan melalui interpersonal atau antarpersonal dengan tatap muka. Selain itu juga sebagai ajang sosialisasi program. Metode ini dianggap efisien dan efektif dalam menyampaikan pesan-pesan program.

### 2. Metode Pelatihan

Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah Metode Pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program LPKM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu pelatihan teknis dengan dan pelatihan non teknis

### 3. Bahan, Alat dan Proses Pembuatan Produk

Bahan yang digunakan yaitu: nasi panas, wortel, bayam, telur, stik nugget/sosis, rumput laut (nori) lembaran, wijen dan minyak wijen. alat yang digunakan. peralatan yang digunakan adalah: Makisu, sendok nasi, pisau, wadah, kompor dan tabung gas.

### 4. Pendekatan dan Pendampingan

Untuk mengembangkan program LPKM bagi kelompok mitra, Pemanfaatan Rumput Laut sebagai makanan padat Gizi dengan tujuan mengembangkan usaha, maka Belajar Sambil Bekerja (*Learning By Doing*) merupakan pendekatan yang paling tepat. Pendekatan ini akan dikembangkan pada pasca pelatihan, dimana kelompok sambil mempraktekkan apa yang diperoleh pada pelatihan sekaligus membuka atau mengembangkan usaha produk Pemanfaatan Rumput Laut sebagai makanan padat Gizi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok tani) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PKM dapat dilihat pada Gambar dibawah:

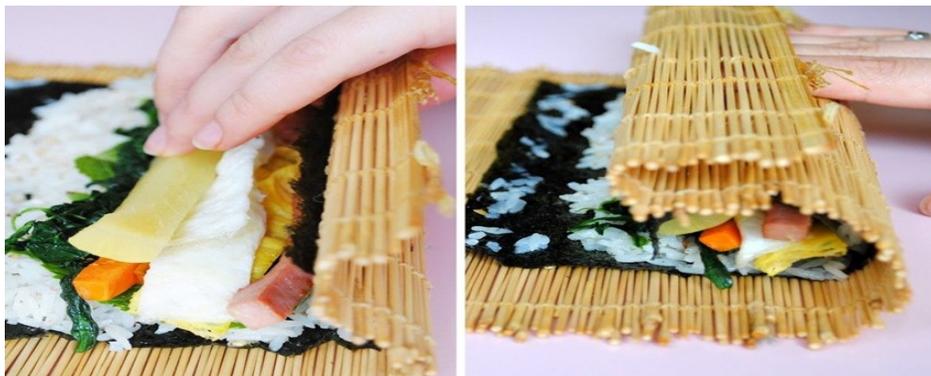


**Gambar 1: Edukasi Makanan Sehat Bagi Anak**

Setelah memberikan pelatihan, dilanjutkan dengan mempraktekkan cara membuat produk. Untuk membuat produk dibutuhkan beberapa jenis sayuran seperti wortel, timun, atau bayam. Boleh juga menyiapkan isian daging sesuai selera yang diinginkan. Bahan untuk isian daging bisa juga digantikan dengan sosis atau tuna. Sesuaikan saja bahan-bahan yang mudah untuk didapatkan.



**Gambar 2: Bahan Pembuatan Kimbab Korea**



**Gambar 3: Pembuatan Makanan dari Rumpur Laut**



**Gambar 4: Hasil Olahan Rumpur Laut**

Salah satu peluang UMKM yang sangat banyak diminati oleh masyarakat adalah usaha kuliner (Yuniarti, dkk., 2022). Rumput Laut (Nori) bisa dijadikan sebagai camilan sehat untuk anak. Misalnya dengan membuat camilan dari Rumput Laut memanggang beberapa lembar besar nori dengan satu sendok makan minyak zaitun atau minyak wijen dan taburi garam di atasnya. Bisa juga dengan menggunakan nori tanpa perasa tambahan untuk membuat sushi atau onigiri (bola nasi) dengan menggulung beberapa potong lauk dan sayur, serta nasi ke dalam lembaran nori panggang.

Dari 21 jenis Rumput Laut (Nori) yang ada, nori adalah pilihan yang tepat karena kaya akan vitamin A, B1, B2, dan C, yodium, serta protein. Jenis Rumput Laut (Nori) dulce juga baik untuk si Kecil karena mengandung protein, zat besi, magnesium, dan beta-karoten yang tinggi. Rumput Laut (Nori) kaya akan vitamin K, yaitu nutrisi yang dapat larut dalam lemak. Vitamin K membantu trombosit, yaitu sel yang mampu membekukan darah. Anak-anak cenderung lebih sering jatuh dan melukai dirinya, inilah pentingnya fungsi ini, Moms, untuk mencegah pendarahan berlebihan saat anak terluka.

Rumput Laut (Nori) merupakan sumber yang kaya kalsium, sehingga membantu menjaga kekuatan tulang dan gigi anak. Kalsium juga penting membantu kontraksi otot dan fungsi sistem saraf. Usia anak-anak adalah usianya aktif, itulah mengapa anak membutuhkan banyak energi. Rumput Laut (Nori) mengandung banyak zat besi yang membantu tubuh menghasilkan energi untuk aktivitas sehari-hari, serta menjaga sistem peredaran darah. Anemia yang disebabkan kurangnya zat besi dalam tubuh muncul ditandai dengan kekurangan energi, sesak napas, dan kulit yang pucat. Rumput Laut (Nori) yang kaya akan zat besi dapat membantu mencegah anemia pada anak. Kandungan serat dalam Rumput Laut (Nori) dapat menyehatkan usus dan pencernaan secara keseluruhan, serta mencegah sembelit.

Sifat antibakteri, antivirus, dan anti-radang/anti-inflamasi membantu menjauhkan anak dari infeksi dan alergi pada anak, sehingga mencegah peradangan atau gatal-gatal pada kulit. Rumput Laut (Nori) memiliki banyak manfaat bagi kesehatan anak, terutama jika diolah secara alami, Moms. Namun, jika si kecil hobi makan camilan nori, usahakan untuk tidak mengonsumsi lebih dari satu bungkus sehari karena snack kemasan cenderung telah melalui pemrosesan tinggi yang tidak baik bagi kesehatan. Rumput Laut (Nori) baik untuk anak-anak karena mengandung banyak vitamin A, B, dan

C, juga tinggi zat besi, kalsium, magnesium serta mengandung sifat anti-inflamasi, protein, serat, dan EPA pada setiap gigitan. Namun, fakta menunjukkan bahwa konsumsi yodium dalam camilan nori berlebihan dapat meningkatkan risiko hipertiroidisme, jadi pastikan untuk mengontrol konsumsi camilan nori pada anak

Rumput Laut (Nori) merupakan bagian dari keluarga ganggang multi sel yang terdiri dari ganggang hijau, ganggang merah, dan ganggang cokelat. Khusus jenis Rumput Laut (Nori) yang berwarna cokelat, kandungan iodiumnya sangat tinggi. Zat ini sangat diperlukan tubuh untuk memproduksi hormon tiroid. Sehingga, Rumput Laut (Nori) juga sering dikonsumsi untuk mencegah atau mengobati penyakit gondok. Selain itu, Rumput Laut (Nori) juga memiliki sejumlah nutrisi baik, antara lain asam amino esensial, antioksidan, mineral, trace element, serat, dan asam lemak tak jenuh ganda.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil review dari peserta pelatihan didapatkan informasi bahwa pengabdian masyarakat yang dilaksanakan relevan dan tepat guna sesuai kebutuhan para peserta. Hal ini dibuktikan dengan antusiasme masyarakat dalam mengikuti sesi edukasi yang ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yg dilontarkan oleh peserta serta keaktifan peserta dalam mengikuti sesi pelatihan pembuatan makanan bergizi bagi anak. Kandungan vitamin E pada rumput laut dapat bermanfaat bagi kulit Karena berfungsi: sebagai anti oksidan, oksigenasi sel, *rehydrating* dan *remineralizing*, pembaharuan sel, mengurangi pembentukan jaringan parut, membersihkan dan melembutkan kulit.

Melihat besarnya manfaat dari rumput laut, sebaiknya pengembangan, pembudidayaan dan penelitian rumput laut sebagai tanaman yang bermanfaat bagi industri farmasi, kosmetik dan makanan lebih dioptimalkan sehingga pemanfaatannya lebih optimal. Pemanfaatan rumput laut dalam bidang kosmetik hams lebih banyak, sehingga dapat dikurangi pemakaian vitamin E dari bahan sintetik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Anggadiredja, J. T., Zalnika, A., Purwoto, H. dan Istini, S. 2009. Rumput Laut (Nori). Jakarta : Penebar Swadaya.

Anonim, 2006. An Introduction to Carrageenan. <http://www.howstuffworks.com>[14

Februari 2015].

Anonim, 2007. Manfaat Rumput Laut (Nori).  
<http://www.jakartalantern.com/thegreatbiz/wellness-news/127-manfaat-rumput-laut.html> [14 Februari 2015].

Anonim, 2011. Tepung. <http://id.wikipedia.org/wiki/tepung> [14 Februari 2015].

Aslan, L. M. 1998. Budidaya Rumput Laut (Nori). Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Asmawiyah. (2021). *Meningkatkan Kinerja Usaha dalam Perspektif Kewirausahaan*. Nasyah Expanding Management.

Atmadja W. S., Kadi A., Sulistijo dan Rachmaniar. 1996. Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut (Nori) Indonesia. Jakarta : Puslitbang Oseanologi-LIPI.

Indriani, H. dan E. Sumiarsih. 1996. Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut (Nori). Jakarta : Penebar Swadaya.

Panahatan, (2009). Budidaya Rumput Laut *Eucheuma catonii*. Jakarta : WordPress.

Yuniarti, A., Jamaluddin, A., & Nurwana, A. (2022). Pelatihan Manajemen Keuangan untuk Meningkatkan Kapasitas Pelaku UMKM di Kelurahan Padduppa Kecamatan Tempe Kabupaten Wajo. *Arunika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 36-41.