

PELATIHAN PEMBUATAN MEDIA PENGERINGAN RUMPUT LAUT HASIL PANEN DALAM UPAYA MENGHASILKAN PRODUK RUMPUT LAUT HALAL PADA KELOMPOK MASYARAKAT PEMBUDIDAYA RUMPUT LAUT PANTAI AMAL KOTA TARAKAN

Training Of Media Making Drying Of Seaweed Harvest In The Effort To Produce Halal Seaweed Products On The Community Cultivation Seaweed Pantai Amal Tarakan City

**Rukisah^{1*}, Tri Paus Hasiholan Hutapea², Nuril Farizah³, Awaludin⁴, Helman⁵,
Nurazira⁶, Risman⁷**

^{1,3,4,5} *Jurusan Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan*
^{2,6,7} *Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan*
Jalan Amal Lama No 1, Tarakan, Kalimantan Utara

*e-mail korespondensi: kichafishery@gmail.com

ABSTRAK

Budidaya rumput laut merupakan kegiatan utama sebagian besar masyarakat pesisir pantai Amal kota Tarakan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Secara sederhana proses budidaya rumput laut diawali dengan pengikatan benih rumput laut pada tali, penanaman rumput di perairan kurang lebih selama dua bulan, dipanen, kemudian dilanjutkan proses pengeringan rumput laut selama 3-5 hari. Setelah rumput laut kering, rumput laut siap dijual. Pada proses pengeringan rumput laut, terdapat banyak hewan yang melintas, seperti ayam, tikus, anjing, kucing dan sapi. Hewan tersebut juga membuang kotorannya di daerah pengeringan rumput laut. Hal ini membuat produk rumput laut yang dihasilkan menjadi tidak halal. Oleh karena itu dilakukan sosialisasi mengenai pentingnya produk halal dan pelatihan pembuatan media pengeringan rumput laut agar menghasilkan produk rumput laut yang halal pada tanggal 07 September 2019 di rumah ketua RT 5 pantai amal sekaligus sebagai ketua kelompok petani rumput laut. Melalui kegiatan ini meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai produk halal dan menghasilkan produk rumput laut kota Tarakan yang halal.

Kata Kunci: *Rumput Laut, Halal, Tarakan*

ABSTRACT

Seaweed cultivation is the main activity of most coastal communities of the Pantai Amal Tarakan City to fulfill daily life. Simply, the process of seaweed cultivation begins with the binding of seaweed seeds to the rope, planting grass in the harvest for about two months, harvested, then continued the process of seaweed drying for 3-5 days. After the seaweed is dried, seaweed is ready for sale. In the process of drying seaweed, there are many animals that cross, such as chickens, rats, dogs, cats and cows. The animal also threw out his litter in the area of seaweed drying. This makes the seaweed products produced to be not halal. Therefore, the socialization of the importance of halal products and training of media making drying seaweed to produce a seafood product that is halal on 07 September 2019 at the House of Chairman RT 5 Pantai Amal as the head of the seaweed farmer group. Through this activity, increase the public knowledge about halal products and produce the seaweed product of the halal of City Tarakan.

Keywords: *Seaweed, Halal, Tarakan*

1. PENDAHULUAN

Komoditas rumput laut di daerah Tarakan Kalimantan Utara menjadi salah satu sumber pendapatan daerah. Menurut data statistik Dinas Kelautan dan Perikanan kota Tarakan tahun 2016, produksi rumput laut mencapai 10.000 ton. Budidaya rumput laut bahkan menjadi sumber penghasilan utama bagi nelayan yang berada dipesisir pantai amal kota Tarakan. Budidaya rumput laut tentunya memiliki proses atau tahapan yang cukup panjang.

Secara sederhana proses budidaya rumput laut hingga sampai ditangan pembeli yaitu diawali dengan pengikatan benih rumput laut pada tali. Dilanjutkan dengan penanaman rumput laut di sekitar laut pantai amal. Setelah rumput laut dibudidaya kurang lebih dua bulan, rumput laut kemudian dipanen. Hasil panen rumput laut belum bisa langsung dijual. Tahapan selanjutnya adalah proses pengeringan rumput laut. Waktu yang diperlukan dalam proses pengeringan rumput laut tergantung pada cuaca, karena proses pengeringan dibawah sinar matahari. Namun waktu rata-rata proses pengeringan adalah 3-5 hari.

Dalam proses pengeringan rumput laut (Gambar 1) masih terdapat berbagai masalah. Salah satu masalah yang dihadapi adalah banyaknya hewan yang melintas ditempat pengeringan rumput laut dan membuang kotoran di tempat pengeringan rumput laut tersebut. Hewan yang dimaksud misalnya ayam, bebek, tikus, anjing, kucing dan bahkan sapi. Banyaknya hewan yang melintas ditempat pengeringan rumput laut, maka dapat dikatakan proses pengeringan rumput laut masih tergolong najis atau tidak halal. Selain itu dalam proses pengeringan rumput laut juga terdapat perilaku pembudidaya rumput laut yang menginjak rumput laut (Gambar 1). Hal ini juga merupakan proses pengeringan

rumpit laut yang tidak halal. Menurut Noor dkk (2017) bahwa kesadaran pembudidaya rumput laut di pantai amal kota Tarakan tentang pentingnya halal sangatlah rendah. Dari sudut pandang bisnis, sertifikat halal itu penting karena menguntungkan petani untuk menangkap pasar yang lebih baik. Karena rumput laut adalah salah satu bahan utama dalam industri kosmetik dan makanan, sangat penting untuk memiliki sertifikat halal. Kesadaran mengenai halal memang harus ditingkatkan karena produk halal lebih dapat bersaing dipasaran (Veverita dkk, 2017) Oleh karena itu penting dilakukannya sosialisasi dan pelatihan kepada nelayan (petani) rumput laut mengenai produk halal dan proses pengeringan rumput laut yang tidak najis (halal). Sosialisasi dan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan rasa peduli masyarakat pembudidaya rumput laut di pesisir pantai amal kota Tarakan terhadap produk rumput laut kota Tarakan yang halal.



Gambar 1. Pengeringan Rumput Laut

2. METODE

Kegiatan ini direncanakan selama 6 (enam) bulan meliputi persiapan berupa penyusunan proposal, pelaksanaan kegiatan dan pelaporan. Mitra dari kegiatan ini adalah kelompok pembudidaya rumput laut Ar-Raihan di daerah pantai Amal kota Tarakan. Untuk pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu sebagai berikut.

2.1 Tahap Pertama

Tahap pertama dilakukan survey lapangan. Survey lapangan dilakukan untuk melihat langsung kondisi budidaya rumput laut khususnya dalam proses pengeringan rumput laut. Survey lapangan juga akan melibatkan kelompok budidaya rumput laut. Selain dilakukan survey, pada tahap pertama juga dilakukan sosialisasi kepada kelompok budidaya rumput laut bahwa akan dilakukan seminar dan pelatihan mengenai produk halal dalam hal ini produk rumput laut halal.

2.2 Tahap Kedua

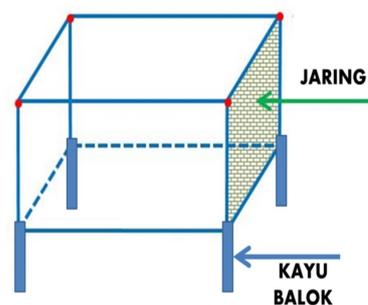
Tahap kedua akan dilaksanakan dua metode.

1. Metode yang pertama adalah seminar dengan teknik ceramah dan diskusi dua arah. Materi seminar yang dipilih berkaitan dengan produk halal dan pentingnya produk halal di pasaran. Dalam kegiatan seminar ini akan menghadirkan narasumber yang kompeten dibidang produk halal. Seminar ini diharapkan akan menambah pengetahuan bagi kelompok budidaya rumput laut tentang pentingnya produk halal, khususnya produk rumput laut kota Tarakan. Agar rumput laut kota Tarakan kedepannya dapat berserfikat halal.
2. Metode yang kedua yaitu pelatihan pembuatan media dalam proses

pengeringan rumput laut yang menghasilkan produk rumput laut halal. Pelatihan disertai dengan praktek dan pendampingan langsung selama proses pembuatan media tersebut. Kelompok budidaya akan diberikan tutorial cara pembuatan media pengeringan rumput laut secara miniatur. Selanjutnya akan dipraktekkan langsung dilapangan dengan memilih salah satu lahan pengeringan rumput laut dari kelompok budidaya tersebut. Dalam pembuatan media rumput laut dibutuhkan beberapa bahan dan peralatan, diantaranya :

1. Jaring
2. Kayu Balok
3. Paku
4. Palu
5. Tali
6. Kawat pengait
7. Gergaji

Media pengeringan rumput laut yang dimaksud terlihat pada Gambar 2. Pada semua sisi media akan ditutupi oleh jarring, namun pada bagian atas jaring dapat dibuka dan ditutup kembali untuk memasukkan dan mengeluarkan rumput laut.



Gambar 2. Media Pengeringan Rumput Laut

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Survey Lapangan dan Persiapan

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Media Pengeringan Rumput Laut Hasil Panen Dalam Upaya Menghasilkan Produk

Rumput Laut Halal Pada Kelompok Masyarakat Pembudidaya Rumput Laut Pantai Amal Kota Tarakan diawali dengan survey lapangan dan persiapan. Survey lapangan dilakukan untuk mengetahui kondisi masyarakat petani dalam hal melakukan pengeringan rumput laut. Berdasarkan survey lapangan, masyarakat pantai amal dalam mengeringkan rumput laut tergolong menghasilkan produk rumput laut yang tidak halal karena masih banyak hewan-hewan yang berkeliaran dan menginjak rumput laut yang dikeringkan.



Gambar 3. Persiapan Pembuatan Media Pengeringan

Minimnya pengetahuan masyarakat mengenai produk halal membuat hal ini terjadi. Sehingga berdasarkan hal tersebut direncanakan pelatihan pembuatan media pengeringan rumput laut bersama kelompok petani rumput laut masyarakat pantai amal. Selanjutnya dilakukan persiapan pelatihan dengan membuat *prototipe* atau contoh media pengeringan agar dapat lebih mudah dalam memahami saat pelatihan berlangsung. Prototipe yang dibuat berbahan dasar kayu dan didukung oleh bahan lainnya seperti jaring dan paku. Pembuatan *prototipe* (Gambar 3) ini berlangsung lancar dan dihasilkan *prototipe* yang baik.

3.2 Seminar dan Pelatihan

Kegiatan Seminar dan Pelatihan Pembuatan Media Pengeringan Rumput Laut Hasil Panen Dalam Upaya

Menghasilkan Produk Rumput Laut Halal Pada Kelompok Masyarakat Pembudidaya Rumput Laut Pantai Amal Kota Tarakan di rumah Bapak Arsyad sebagai ketua kelompok petani rumput laut pantai amal telah berlangsung pada tanggal 07 September 2019. Kegiatan berlangsung dengan baik dan lancar. Pelatihan ini dihadiri oleh 30 orang termasuk panitia dan peserta. Ada pun susunan acara dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Seminar dan Pelatihan Pembuatan Media Pengeringan Rumput Laut Hasil Panen Dalam Upaya Menghasilkan Produk Rumput Laut Halal Pada Kelompok Masyarakat Pembudidaya Rumput Laut Pantai Amal Kota Tarakan

Waktu	Kegiatan	Penanggung Jawab
10.00 – 10.15	Registrasi Peserta	Panitia
10.15 – 10.30	Pembukaan	Panitia
	- Pembukaan	
	- Sambutan-sambutan	
	- Pembacaan doa	
10.30 – 11.15	Materi Produk Halal	Narasumber
11.15 – 13.00	Pratik pembuatan pengeringan	pelatihan media
13.00 – 13.30	Penutupan	Panitia
	- Kesan dan saran	
	- Penutupan	

Kegiatan demi kegiatan diikuti oleh peserta dengan baik. Pembukaan acara diawali oleh ketua panitia, dilanjutkan oleh sambutan-sambutan. Pada kegiatan ini dihadari oleh ketua RT.5 kelurahan pantai amal yang sekaligus ketua kelompok petani rumput laut. Beliau mengapresiasi kegiatan ini, karena kegiatan ini akan menambah wawasan para petani rumput laut mengenai pentingnya produk halal bagi rumput laut. Pemateri/Narasumber menyampaikan bahwa produk halal telah dilirik dunia

karena memiliki pasar yang besar. Para petani yang ada dipantai amal harus lebih awal memulai untuk menghasilkan produk-produk yang halal khususnya produk rumput laut. Produk rumput laut yang halal dihasilkan dari proses yang baik dan benar. Salah satu prosesnya adalah pengeringan. Sehingga dalam pengeringan harus dipastikan bahwa tidak ada kotoran darimanapun yang masuk kerumput laut, termasuk dari hewan-hewan, seperti ayam, anjing, burung, kucing, tikus bahkan sapi. Acara seminar (Gambar 4) berlangsung dengan lancar dan pada saat sesi tanya jawab para peserta sangat antusias dalam bertanya.



Gambar 4. Suasana Pelaksanaan Seminar

Pada saat pelatihan pembuatan media pengeringan, para peserta antusias untuk mendengarkan dan mengikutinya. Peserta dengan baik mendengarkan setiap informasi yang diberikan oleh pendamping pelatihan (pemateri). Pelatihan dilakukan dengan menjelaskan cara pembuatan media pengeringan dengan menampilkan *prototipe* yang telah disiapkan. Berdasarkan prototipe hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan media pengeringan yaitu antara tanah dan media pengeringan harus memiliki jarak, agar rumput laut yang dikeringkan tidak langsung menyentuh tanah. Selain itu media pengeringan harus

tertutup oleh jaring-jaring agar pada saat proses pengeringan tidak ada hewan yang dapat menyentuh rumput laut. Kegiatan pelatihan berlangsung dengan lancar dan baik. Para peserta menunjukkan niat belajar yang tinggi untuk mengetahui cara pembuatan media rumput laut agar menghasilkan produk rumput laut yang halal (Gambar 5). Kesan positif disampaikan oleh salah satu masyarakat disesi kesan dan pesan. Masyarakat sangat mengapresiasi kegiatan ini. Menurut mereka, kegiatan seperti ini seharusnya dilakukan secara bertahap agar masyarakat akan menyadari sepenuhnya mengenai pentingnya produk halal dari rumput laut pantai amal kota Tarakan.



Gambar 5. Suasana Pelatihan Pembuatan Media Pengeringan

4. PENUTUP

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Media Pengeringan Rumput Laut Hasil Panen Dalam Upaya Menghasilkan Produk Rumput Laut Halal Pada Kelompok Masyarakat Pembudidaya Rumput Laut Pantai Amal Kota Tarakan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat oleh universitas borneo. Kegiatan dilakukan di kelurahan pantai amal kota Tarakan. Kegiatan pengabdian ini mendapatkan

respon yang positif dari masyarakat. Hasil kegiatan memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat tentang produk halal dan pentingnya produk halal dipasar khususnya produk rumput laut pantai amal.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Borneo Tarakan yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian ini melalui DIPA Universitas Borneo Tarakan.

6. DAFTAR RUJUKAN

Badan Pusat Statistik Tarakan. 2017. *Laporan Statistik Perikanan Kota Tarakan Tahun 2016*. Kota Tarakan : Badan Pusat Statistik Tarakan.

Chiratus Ratanamaneichat and Sakchai Rakkarn. 2013. Quality Assurance Development of Halal Food Products for Export to Indonesia. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 88, 134 – 141.

Normawaty Mohammad Noor, Sarina Muhammad Noor, Encik Weliyadi, Rukisah Saleh. 2017. Incalculating halal values in seaweed production for competitive position. *International Medical Journal Malaysia*. 17 (1), 37-40.

Viverita, Ratih Dyah Kusumastusti, Riani Rachmawati. 2017. Motives and Challenges of Small Businesses for Halal Certification: The Case of Indonesia. *World Journal of Social Sciences*. 7 (1), 136-146.