

Pelatihan Pembuatan Cendol Rumput Laut bagi Perempuan Penjemur Rumput Laut sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga di Palopo
Seaweed Cendol Making Training for Seaweed Drying Women as an Effort to Improve Family Welfare in Palopo

Muhammad Ashabul Kahfi^{1*}, Subekti Masri², Bahtiar Bahtiar³, Fitriani Jamaluddin⁴, Muhktarram Ayyubi⁵

^{1,2,3,4,5}Institut Agama Islam Negeri Palopo

Email: ashabul_kahfi@iainpalopo.ac.id¹, subekti.masri@yahoo.com², bahtiar@iainpalopo.ac.id³, fitriani_jamaluddin@iainpalopo.ac.id⁴, Muhktarram Ayyubi⁵

*Corresponding author: ashabul_kahfi@iainpalopo.ac.id¹

ABSTRAK

Kehidupan masyarakat pesisir yang identik dengan lingkaran kemiskinan mendorong para perempuan pesisir di Palopo untuk terlibat menjadi penjemur rumput laut. Pendapatan mereka sebagai penjemur rumput laut tergolong masih rendah dikarenakan tidak adanya pengetahuan mengenai olahan rumput laut. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan untuk mengolah rumput laut menjadi produk makanan, sehingga nilai jual dari rumput laut bisa meningkat dan berkontribusi positif bagi kehidupan mereka. Kegiatan ini dilakukan melalui kerjasama dengan penyuluh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Palopo, Dinas Koperasi dan UKM Kota Palopo, BAZNAS Kota Palopo, dan KUA Wara Selatan. Perempuan penjemur rumput laut yang tergabung dalam Kelompok Cahaya Katonik diajarkan tentang budidaya rumput laut yang baik dan benar, mulai dari cara memilih bibit, cara mengikat rumput laut yang efektif, cara menebar rumput laut yang telah diikat, hingga cara menjemur rumput laut yang bersih sehingga mampu menghasilkan rumput laut yang berkualitas tinggi. Selanjutnya, perempuan penjemur rumput laut juga diajarkan cara mengolah rumput laut yang sudah kering menjadi produk olahan makanan menjadi cendol rumput laut. Melalui pengolahan produk cendol rumput laut, perempuan penjemur rumput laut dapat mengurangi anggaran rumah tangga untuk cemilan anak, dan membuka usaha baru bagi mereka untuk meningkatkan pendapatan rumah tangganya.

Kata Kunci: penjemur; perempuan; rumput laut.

ABSTRACT

The life of the coastal community which is identical to the cycle of poverty encourages coastal women in Palopo to become involved in drying seaweed. Their income as a seaweed drying agent is still low due to the lack of knowledge about processed seaweed. This service activity aims to provide knowledge to process seaweed into food products, so that the selling value of seaweed can increase and contribute positively to their lives. This activity was carried out in collaboration with extension workers from the Marine and Fisheries Service of Palopo City, the Office of Cooperatives and SMEs of Palopo City, BAZNAS of Palopo City, and KUA Wara Selatan. Seaweed drying women who are members of the Katonic Light Group are taught about good and correct seaweed cultivation, starting from how to choose seeds, how to tie seaweed effectively, how to spread tied seaweed, to how to dry clean seaweed so that it can dry. produce high quality seaweed. Furthermore, the seaweed drying women were also taught how to process dried seaweed into processed food products into seaweed cendol. Through the processing of seaweed cendol products, seaweed drying women can reduce the household budget for children's snacks, and open new businesses for them to increase their household income.

Keywords: dryer; women; seaweed.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara maritim dengan potensi lautnya yang sangat melimpah. Kementerian Kelautan dan Perikanan (2018) mencatat bahwa luas laut Indonesia yaitu sekitar 5,8 juta km² atau sekitar 2/3 dari seluruh wilayah NKRI. Dari luas tersebut, potensi laut Indonesia terdiri dari 8.500 spesies ikan yang merupakan 37 persen dari spesies ikan dunia, 555 spesies rumput laut, dan 950 spesies biota terumbu karang.

Rumput laut menjadi salah satu potensi penting yang dapat menjadi komoditas andalan Indonesia. Pada tahun 2019, FAO (2021) mencatat bahwa Indonesia adalah negara produsen rumput laut terbesar kedua di dunia yang mampu memproduksi rumput laut sebanyak 9.962.900 ton atau sekitar 27,86% dari total produksi rumput laut secara global. Jumlah ini hanya kalah dari Cina yang mampu memproduksi rumput laut sebanyak 20.296.592 ton (56,75%).

Meskipun Indonesia menjadi salah satu negara penghasil rumput laut terbesar di dunia dan juga negara pengeksport rumput laut terbesar kedua di dunia, namun ternyata

kondisi masyarakat pembudidaya rumput laut, khususnya penjemur rumput laut, di Indonesia masih tergolong miskin (Anwar, Zakariya, and Wahyuni 2019). Hal ini dikarenakan Indonesia lebih banyak mengeksport rumput laut dalam bentuk kering sebagai bahan baku berbagai macam produk sehingga memiliki nilai jual yang rendah (Sutrisno 2022). Berbeda dengan negara lain seperti Cina dan Filipina dimana kedua negara ini mengolah terlebih dahulu rumput laut menjadi berbagai produk, seperti kosmetik dan makanan, untuk dieksport ke luar negeri (Food and Agriculture Organization (FAO) 2021). Berdasarkan hal tersebut rumput laut menjadi penting untuk dikembangkan oleh para pembudidaya dalam negeri.

Di Indonesia terdapat lima provinsi sebagai basis produksi rumput laut terbesar (Fu 2021), yaitu Provinsi Sulawesi Selatan (3.405.848 ton), provinsi Nusa Tenggara Timur (1.600.028 ton), provinsi Sulawesi Tengah (932.686 ton), provinsi Nusa Tenggara Barat (896.760 ton), dan provinsi Jawa Timur (686.203

ton). Salah satu daerah di Sulawesi Selatan yang menjadi penghasil rumput laut adalah Kota Palopo. Produksi rumput laut di Kota Palopo pada tahun 2014 sebesar 3.112,31 ton (Waluyo et al. 2017). Berdasarkan data tersebut, rumput laut di Kota Palopo bisa dijadikan sebagai salah satu komoditi unggulan.

Di Palopo, umumnya yang berprofesi sebagai pembudidaya rumput laut adalah kaum perempuan. Kehidupan masyarakat pesisir yang identik dengan lingkaran kemiskinan dan ketidakpastian penghasilan, mendorong para perempuan pesisir, dalam hal ini perempuan penjemur rumput laut, untuk lebih rajin memberikan kontribusi nyata dalam perekonomian rumah tangga mereka, khususnya pada aktivitas pasca penangkapan/panen yang dikerjakan oleh laki-laki (Kusnadi 2003).

Sebagaimana pada masyarakat pesisir pada umumnya, dimana kaum perempuan umumnya mendapatkan perlakuan “khusus”, perempuan pesisir di Palopo pun tidak luput dari kekhususan tersebut (Dewayanti and Chotim 2004). Selain bekerja di sektor domestik sebagai ibu rumah tangga,

mereka pun berprofesi sebagai penjemur rumput laut. Oleh Fakih (2001), kondisi tersebut dikenal juga sebagai salah satu bentuk ketidakadilan gender, yaitu *double burden*.

Observasi awal yang dilakukan oleh tim pengabdian menemukan bahwa aktifitas mereka sebagai penjemur rumput laut dimulai sejak pagi hari hingga sore hari. Siang hari merupakan kondisi puncak dari kegiatan mereka, dikarenakan pada siang harilah, proses pengeringan rumput laut mereka bisa berjalan secara maksimal. Meskipun mereka bekerja setiap hari, dari pagi hingga sore hari, ternyata tingkat pendapatan mereka sebagai penjemur rumput laut tergolong masih rendah. Salah satu perempuan penjemur rumput laut yang diwawancarai menyatakan bahwa upah dari menjemur rumput laut cenderung tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan pangan keluarganya selama sebulan. Akibatnya, beberapa perempuan penjemur rumput laut harus memiliki kerja tambahan selain menjadi penjemur rumput laut.

Hal tersebut disebabkan karena belum adanya hasil olahan rumput laut yang memiliki nilai ekonomis yang menjanjikan. Rumput laut di Palopo umumnya masih dijual dalam bentuk kering sehingga harga jualnya pun tergolong murah.

Salah satu kelurahan di Palopo yang menjadi sentra penjemuran rumput laut, yaitu di Kelurahan Songka. Di lokasi tersebut, dan juga lokasi lain di Palopo, belum terdapat produk olahan dari rumput laut, hal ini dikarenakan pengetahuan terkait pengolahan rumput laut yang masih kurang sehingga minat kelompok penjemur untuk mengolah rumput laut menjadi produk olahan juga sangat kurang (Islamiyah and Galung 2020).

Berangkat dari latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk membantu perempuan penjemur rumput laut, agar bisa memperbaiki kondisi kehidupan mereka baik dari aspek ekonomi, sosial, maupun lingkungan. Kegiatan ini berupa pelatihan diversifikasi produk olahan rumput laut yaitu cendol rumput laut. Meskipun ada di antara mereka yang telah belasan tahun berprofesi sebagai

penjemur rumput laut, namun mereka tidak mengetahui cara mengolah rumput laut menjadi produk makanan.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan kemampuan untuk mengolah rumput laut menjadi produk makanan. Sehingga nilai jual dari rumput laut bisa meningkat dan berkontribusi positif bagi kehidupan perempuan penjemur rumput laut. Kegiatan ini dilakukan melalui kerjasama dengan penyuluh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Palopo, Dinas Koperasi dan UKM Kota Palopo, BAZNAS Kota Palopo, dan KUA Wara Selatan. Semua kegiatan dilaksanakan secara luring (*offline*), mulai dari wawancara, seminar, sampai praktek membuat olahan rumput laut. Tentunya tim pengabdian dan masyarakat tetap menjalankan protokol kesehatan selama kegiatan pengabdian ini berlangsung.

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah perempuan penjemur rumput laut yang ada di Kelurahan Songka yang bergabung dalam Kelompok Cahaya Katonik. Adapun

metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini diawali dengan survey lapangan dimana tim pengabdian melakukan observasi dan wawancara dengan perempuan penjemur rumput laut tersebut. Pada hari pertama, diadakan seminar dengan narasumber dari Dinas Koperasi dan UMKM dan Baznas Kota Palopo. Pada hari kedua, kegiatan pengabdian diisi dengan pelatihan pembuatan makanan olahan dari rumput laut berupa cendol rumput laut yang diajarkan langsung oleh tim penyuluh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Palopo. Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu rumput laut kering yang telah dijemur dan dibersihkan. Rumput laut ini kemudian dimasak hingga hancur dan ditambahkan dengan bahan lain seperti tepung sagu, pasta pandan, dan garam.

Para perempuan penjemur rumput laut diajarkan mulai dari cara pembersihan rumput laut agar siap diolah menjadi bahan makanan, olahan-olahan makanan dari rumput laut, sampai pada cara untuk memasarkan olahan makanan rumput laut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan observasi di lokasi pengabdian untuk melihat kegiatan budidaya rumput laut yang dilakukan oleh masyarakat di Kelurahan Songka. Budidaya rumput laut dilakukan oleh masyarakat langsung di belakang rumah masing-masing yang merupakan Daerah Aliran Sungai (DAS) Amassangan yang bermuara langsung ke Teluk Bone. Kegiatan observasi ini kemudian dilanjutkan dengan wawancara kepada masyarakat yang berprofesi sebagai petani rumput laut. Informasi yang diperoleh dari masyarakat yaitu terdapat hanya satu kelompok pembudidaya rumput laut yang ada di Kelurahan Songka, yaitu Kelompok Cahaya Katonik. Adapun jenis rumput laut yang dibudidayakan oleh kelompok ini, dan masyarakat lainnya adalah jenis katonik. Dalam proses wawancara ini, anggota Kelompok Cahaya Katonik yang diwawancarai terlihat antusias menceritakan kegiatan budidaya rumput lautnya. Tim pengabdian pun tidak segan membantu anggota tersebut untuk

melepaskan rumput laut dari tali bentangan yang diangkat.

Untuk mendapatkan informasi yang lebih dalam, tim pengabdian mewawancarai ketua Kelompok Cahaya Katonik. Wawancara ini dilakukan sebagai langkah awal untuk menjalin komunikasi yang lebih lancar dengan anggota kelompok yang lain. Adapun wawancara yang dilakukan merupakan wawancara tidak terstruktur agar anggota yang diwawancarai merasa lebih bebas untuk bercerita. Wawancara yang dilakukan oleh tim pengabdian berlangsung selama beberapa hari.

Dari hasil wawancara, tim pengabdian menemukan beberapa informasi penting terkait olahan rumput laut. Selama ini, pembudidaya rumput laut cenderung langsung menjual rumput laut yang sudah kering ke pengepul-pengepul yang datang dari luar kota Palopo. Adapun harga jual rumput laut kering ditentukan oleh pengepul berdasarkan kualitas dari rumput laut. Umumnya, harga jualnya berada pada kisaran Rp 15.000-17.000/kg. Harga yang murah ini dikarenakan jenis rumput laut yang dibudidayakan, yaitu katonik,

memang merupakan jenis rumput laut yang cenderung memiliki kualitas yang rendah. Para pembudidaya rumput laut di kelompok ini lebih memilih untuk mengembangkan rumput laut jenis katonik dikarenakan lebih mudah untuk didapatkan dan lebih mudah dalam pemeliharaannya. Mereka biasanya memanen rumput laut setiap 40 hari, dengan jumlah pendapatan yang didapatkan bervariasi, tergantung jumlah dan kualitas dari rumput laut keringnya.

Masyarakat lebih memilih untuk menjual rumput laut dalam bentuk kering dikarenakan proses pengeringan yang mudah. Ketika cuaca sedang bagus, umumnya pengeringan hanya berlangsung selama kurang dari satu minggu. Setelah itu, rumput laut langsung bisa dijual ke pengepul. Proses yang cenderung singkat dan tidak berbelit-belit serta mudah membuat mereka lebih memilih untuk menjual rumput laut dalam bentuk kering.

Selain dikarenakan kemudahan dalam proses pengeringan, para pembudidaya rumput laut juga lebih memilih menjual dalam bentuk kering

dikarenakan mereka tidak tahu sama sekali cara mengolah rumput laut menjadi olahan produk lain seperti produk makanan ataupun kosmetik. Kondisi ketidaktahuan dari masyarakat kemudian penting untuk diselesaikan melalui pendampingan pengolahan rumput laut menjadi produk makanan agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Setelah dilakukan wawancara dengan beberapa masyarakat, selanjutnya dilakukan FGD (Focus Group Discussion) dengan anggota kelompok pembudidaya terkait rencana kegiatan yang akan dilakukan oleh Tim Pengabdian. Kegiatan diskusi juga melibatkan anggota penjemur rumput laut yang mayoritas adalah perempuan yang juga merupakan Ibu Rumah Tangga (IRT). FGD ini bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran kelompok pembudidaya dan penjemur untuk menyadari akar permasalahan yang ada di dalam kelompoknya terutama yang berkaitan dengan pengolahan rumput laut untuk mencari solusi atas permasalahan tersebut.

Pengolahan rumput laut menjadi produk olahan industri

merupakan hal yang penting untuk dilakukan guna meningkatkan nilai jual rumput laut karena nilai tambah rumput laut sebagian besar terdapat pada pengolahannya. (Hikmah 2015)

Tim pengabdian bersama dengan kelompok pembudidaya mengadakan Seminar yang melibatkan Dinas Koperasi & UMKM Kota Palopo, Baznas Kota Palopo, dan Dinas Perkinanan Kota Palopo. Kegiatan seminar ini dilaksanakan selama dua hari yaitu Tanggal 15 September 2021 dan 17 September 2021, ada jeda sehari dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian dikarenakan kesibukan dari kelompok penjemur rumput laut.

Kegiatan hari pertama tanggal 15 September 2021, dimulai Pukul 08.00 Wita. Kegiatan ini dilaksanakan di Rumah Sabil Saputra selaku ketua kelompok penjemur rumput laut. Kegiatan seminar diawali dengan materi yang disampaikan oleh Ketua Baznas Kota Palopo, Drs. Muchtar Basir, M, Si. Materi yang disampaikan oleh Ketua Baznas berkaitan dengan Optimalisasi dana zakat dalam pemberdayaan umat. Masyarakat khususnya penjemur Rumput Laut yang mengikuti kegiatan pengabdian

ini diarahkan untuk melakukan pendataan anggota penjemur rumput laut yang masuk dalam kategori Mustahiq (berhak menerima zakat). Dana zakat yang akan disalurkan bukan untuk konsumsi kebutuhan sehari-hari melainkan digunakan untuk kegiatan yang bersifat produktif, semisal sebagai modal usaha.

Pemaparan materi di kegiatan seminar hari pertama dilanjutkan oleh Kepala Dinas Koperasi dan UMKM Kota Palopo, Asmuradi Budi, S.T.,M.Env. Materi yang disampaikan berkaitan dengan Tata Cara Pendirian Koperasi. Materi ini disambut dengan antusias oleh kelompok pembudidaya, dikarenakan keinginan kelompok pembudidaya untuk membentuk koperasi.

Kelompok pembudidaya rumput laut menyatakan bahwa selama ini mereka ingin mendirikan koperasi namun mereka tidak mengetahui langkah-langkah yang harus dilakukan. Dalam materi yang disampaikan oleh Dinas Koperasi dan UMKM, juga membagikan selebaran berisi syarat-syarat pembentukan

koperasi berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja.

Pada hari kedua, seminar dilanjutkan dengan pemberian materi mengenai proses budidaya rumput laut dan cara mengolah rumput laut. Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Palopo, melalui penyuluhnya, memberikan materi mengenai cara budidaya rumput laut yang optimal agar hasil yang diperoleh maksimal. Dalam seminar ini, anggota kelompok diajarkan mengenai cara mengikat bibit rumput laut di tali bentangan, dimana jarak antara bibit berkisar 30-40 cm agar pertumbuhan bibit menjadi optimal. Banyak anggota kelompok yang ternyata tidak mengetahui hal ini. Mereka cenderung mengikat bibit rumput laut pada jarak yang berdekatan satu sama lain.

Selanjutnya, ketika tali bentangan telah penuh dengan bibit rumput laut yang sudah diikat, maka tali bentangan hendaknya diletakkan di laut dengan kedalaman yang tidak terlalu dalam. Proses ini penting untuk diperhatikan dikarenakan tali bentangan harus diperhatikan setiap hari, dalam artian tali bentangan harus

digerak-gerakkan untuk mencegah kotoran menempel di bibit rumput laut. Ketika ada kotoran yang menempel, maka potensi rumput laut untuk terserang hama akan semakin besar. Ketika rumput laut terkena hama/penyakit, maka rumput laut harus segera dipanen meskipun waktu panen belum saatnya. Pada proses selanjutnya, yaitu proses panen rumput laut, pembudidaya rumput laut hendaknya menggunakan terpal sebagai alas untuk meletakkan rumput laut yang baru saja diambil untuk mencegah kotoran menempel agar kualitas rumput laut yang dipanen dapat optimal.

Materi kedua masih disampaikan oleh penyuluh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Palopo dengan materi tentang cara mengolah rumput laut. Penyuluh melakukan demonstrasi langsung untuk mengolah rumput laut menjadi makanan, yaitu cendol rumput laut. Pada sesi ini, anggota kelompok yang mayoritas berisikan perempuan terlihat sangat antusias memperhatikan demonstrasi yang dilakukan. Masyarakat mengakui bahwa belum pernah sama sekali

dilakukan kegiatan pendampingan pengolahan rumput laut menjadi olahan makanan. Akhirnya masyarakat tidak mengetahui bahwa rumput laut dapat diolah menjadi makanan.

Selama ini, para penjemur rumput laut cenderung hanya menjual rumput laut kering kepada pengepul dengan harga yang relatif murah. Hal ini berdampak pada kesulitan mereka untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga mereka. Jam kerja yang tinggi dan beberapa jenis profesi pun dilakukan untuk mengatasi masalah ini. Namun pendapatan yang diperoleh juga belum mampu memperbaiki kondisi kehidupan mereka. Oleh karena itu, dalam kegiatan pengabdian ini, para perempuan penjemur rumput laut yang tergabung dalam kelompok Cahaya Katonik, diberikan pendampingan melalui diversifikasi olahan rumput laut menjadi makanan, yaitu cendol.

Proses pembuatan cendol rumput laut ini diawali dengan membersihkan rumput laut yang masih basah. Rumput laut dicuci dengan air mengalir sampai bersih.

Kemudian rumput laut tersebut direndam selama 2-3 hari di dalam ember berisi air bersih atau bisa juga merendam selama 2-3 jam di dalam air kapur. Hal ini untuk membersihkan kotoran-kotoran halus pada rumput laut.

Rumput laut yang sudah bersih kemudian dimasukkan ke dalam panci untuk dimasak hingga lembek dan menjadi bubur. Bubur rumput laut selanjutnya direbus kembali dengan api kecil hingga mendidih sambil terus diaduk, selanjutnya secara berurutan ditambahkan bahan-bahan tambahan seperti garam, tepung sagu, dan pewarna pandan. Selama proses penambahan bahan tambahan tersebut adonan cendol sambil diaduk-aduk agar bahan tambahan dapat tercampur merata. Setelah adonan cendol sudah siap, kemudian adonan tersebut dicetak menggunakan cetakan cendol di dalam air es agar adonan cendol yang terbentuk menjadi kenyal.

Melalui olahan rumput laut, yaitu es cendol rumput laut, bisa menjadi peluang untuk meningkatkan kondisi perekonomian mereka. Hal ini terbukti bahwa dengan melakukan diversifikasi produk, dapat

meningkatkan nilai jual produk tersebut (Ulum et al. 2019; Wijayanti 2019). Hal ini dikarenakan produk olahan rumput laut dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan rumput laut kering. Selain itu, produk olahan rumput laut menjadi cendol ini juga dapat dijadikan sebagai konsumsi pribadi untuk anggota keluarga, dengan demikian mengurangi anggaran pengeluaran untuk cemilan anak.

Kegiatan pengabdian ini memberikan hasil akhir berupa pengetahuan bagi para perempuan penjemur rumput laut tentang pengolahan rumput laut menjadi makanan yaitu cendol. Melalui diversifikasi olahan rumput laut menjadi cendol, para perempuan penjemur rumput laut diharapkan dapat menjadi mandiri sehingga mampu sejahtera. Adapun yang menjadi hambatan dalam kegiatan pengabdian ini, pihak pemerintah sendiri belum memberikan perhatian khusus bagi komoditi rumput laut. Minimnya kegiatan sosialisasi tentang diversifikasi olahan rumput laut menjadi salah satu bukti bahwa pemerintah tidak melirik rumput laut

sebagai potensi besar. Kurangnya koperasi rumput laut yang hanya ada satu di Palopo juga membuat pembudidaya rumput laut kesulitan ketika akan menjual hasil panen mereka. Selain itu, meskipun secara kuantitas, rumput laut di Palopo tergolong tinggi, namun belum adanya sentra pengolahan rumput laut menjadikan pembudidaya rumput laut, khususnya penjemur rumput laut yang mayoritas perempuan, berada pada posisi rentan.

SIMPULAN

Masyarakat pesisir, khususnya yang ada di Kota Palopo, menjadikan rumput laut sebagai salah satu komoditas untuk bertahan hidup. Mayoritas pembudidaya rumput laut merupakan perempuan yang bertugas sebagai penjemur rumput laut. Jam kerja yang tinggi dan hasil yang tidak sebanding membuat mereka berada pada tingkat kemiskinan yang sangat tinggi. Beberapa masalah yang dialami oleh perempuan penjemur rumput laut yang tergabung dalam Kelompok Cahaya Katonik yaitu rendahnya pengetahuan tentang budidaya rumput laut, posisi tawar yang tidak menguntungkan ketika

menjual rumput laut kering ke pengepul, hingga tidak adanya pengetahuan mengenai cara mengolah rumput laut.

Kegiatan pengabdian ini berfokus pada pendampingan pengolahan rumput laut menjadi makanan. Melalui kegiatan ini, para perempuan penjemur rumput laut diajarkan tentang budidaya rumput laut yang baik sehingga bisa mendapatkan hasil yang maksimal. Selain itu, mereka juga diajarkan cara mengolah rumput laut menjadi cendol. Rumput laut yang diolah menjadi suatu produk memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan rumput laut dalam bentuk kering. Pemanfaatan olahan rumput laut menjadi cendol, membuat masyarakat optimis mengenai kondisi perekonomian mereka. Meningkatnya harga jual rumput laut melalui olahan produk, hingga berkurangnya anggaran rumah tangga untuk cemilan, menjadi kabar baik bagi perempuan penjemur rumput laut yang selama ini hidup dalam kondisi rentan.

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, Zakariya, and Wahyuni. 2019.

- “Miskin Di Laut Yang Kaya : Nelayan Indonesia.” *Sosioreligius* 1(4): 52–60.
- Dewayanti, Ratih, and Erna Ermawati Chotim. 2004. *Marjinalisasi Dan Eksploitasi Perempuan Usaha Mikro Di Pedesaan Jawa*. Bandung: Yayasan Akatiga.
- Fakih, Mansour. 2001. *Analisis Gender Dan Transformasi Sosial*. Cetakan Ke. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 2021. *Global Status of Seaweed Production, Trade and Utilization*.
<https://www.competecaribbean.org/wp-content/uploads/2021/05/Global-status-of-seaweed-production-trade-and-utilization-JunJing-Cai-FAO.pdf>.
- Fu, Handi. 2021. “Lima Provinsi Dengan Jumlah Produksi Rumput Laut Terbesar.” <https://www.beritadaerah.co.id/2021/03/15/lima-provinsi-dengan-jumlah-produksi-rumput-laut-terbesar/> (November 19, 2021).
- Hikmah. 2015. “Strategy of Commodity Processing Industry Development E. Cottonii Seaweed to Increasing Value Added in The Area Center of Industrialization.” *Kebijakan Sosek KP* 5(1): 27–36.
- Islamiyah, Syahmidarni Al, and Firman Shanty Galung. 2020. “Pelatihan Pengolahan Rumput Laut Menjadi Selai Di Kelurahan Songka Kecamatan Wara Selatan Kota Palopo.” *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)* 3(1): 10–13.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Pokok-Pokok Kebijakan Kementerian Kelautan Dan Perikanan*. Jakarta.
- Kusnadi. 2003. *Akar Kemiskinan Nelayan*. Yogyakarta: LKiS Yogyakarta.
- Sutrisno, Eri. 2022. “Hasil Laut Indonesia Masih Primadona Pasar Dunia.” www.indonesia.go.id.
<https://www.indonesia.go.id/kategori/editorial/4226/hasil-laut-indonesia-masih-primadona-pasar-dunia?lang=1>.
- Ulum, Miftachul, Abdul Mun’im, Erly Juliyani, and Khoirun Nisa. 2019. “Penguatan Perekonomian Masyarakat Dalam Pemanfaatan ‘Tunteng’ Limbah Tambak Air Tawar Melalui Wirausaha Produksi Aneka Makanan Camilan.” *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan* 19(1): 1–14.
- Waluyo, Taslim Arifin, Yonvitner, and Etty Riani. 2017. *Potensi Perairan Kabupaten Luwu Dan Kota Palopo, Teluk Bone, Sulawesi Selatan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Wijayanti, E. 2019. “Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Home Industry Nata De Coco Berbasis Potensi Lokal.” *Jurnal Pemikiran Agama* 19: 37–48.
<http://journal.walisongo.ac.id/index.php/dimas/article/view/4141>.