

## PEMBUATAN YOGHURT RUMPUT LAUT YOUSWEED (YOUGHURT SEAWEED) DI DESA PUNAGA KKNT UNM TAHUN 2022

Afdal, R.A.<sup>1\*</sup>, Nurlaili<sup>2</sup>, Ramadhani, P.S.<sup>3</sup>, Sari, A.N.<sup>4</sup>, Lestari, A.D.Q.<sup>5</sup> dan Arsyad, A.A.<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Pendidikan IPA, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

[rizkiamaliah61@gmail.com](mailto:rizkiamaliah61@gmail.com)

[nurlaili14042001@gmail.com](mailto:nurlaili14042001@gmail.com)

[putrisakiarmd@gmail.com](mailto:putrisakiarmd@gmail.com)

[nayu01991@gmail.com](mailto:nayu01991@gmail.com)

[alifahdhiahqanifah@gmail.com](mailto:alifahdhiahqanifah@gmail.com)

[ariearmaarysad@unm.ac.id](mailto:ariearmaarysad@unm.ac.id)

### Abstrak:

Yogurt merupakan minuman siap saji berupa olahan susu hasil dari fermentasi asam laktat yang dalam pengolahannya memerlukan tambahan agar dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Rumput laut jenis *euchema cottoni* merupakan jenis rumput laut yang tersebar di desa punaga dan merupakan bahan utama dalam pembuatan yogurt rumput laut. Metode pelaksanaan pembuatan Yousweed/yoghurt rumput laut ini yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Melalui pelatihan yang dilaksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus di perhatikan dalam pembuatan produk yoghurt rumput laut, manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka. Pembuatan Yoghurt Rumput Laut membuat tokoh masyarakat termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah rumput laut menjadi yoghurt, memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha.

**Kata Kunci:** Rumput laut, Youghurt, Fermentasi

### Pendahuluan

Indonesia sebagai negara kepulauan dengan panjang pantai kurang lebih dari 81.000 km. sedangkan jumlah pulau 17.508 pulau, menunjukkan suatu potensi besar bagi sumberdaya perikanan dan kelautan. Terdapat sekitar 782 jenis rumput laut yang hidup di perairan Indonesia, yang tersebar di wilayah Indonesia, seperti perairan Sulawesi, Pulau Bali, Sumba dan Maluku. Bila dibagi berdasarkan pigmennya jenis-jenis itu terdiri dari 196 alga hijau, 134 alga coklat dan 452 alga merah. Sulawesi Selatan memiliki garis pantai sepanjang 1.973 km dengan potensi pengembangan rumput laut di area seluas 250.000 hektar. Dari 250.000 hektar tersebut, baru sekitar 10–20 persen saja yang telah dimanfaatkan. Pemerintah daerah Sulawesi Selatan menerapkan kawasan pengembangan rumput laut berdasarkan SK Gubernur No. 904/X1/1996 tentang pusat pengembangan produksi rumput laut di Sulawesi Selatan (Inayah, 2016).

Kabupaten Takalar merupakan salah satu pusat inkubator rumput laut di Sulawesi Selatan yang pengembangan rumput lautnya tersebar di seluruh kecamatan. Salah satu kecamatan yang menjadi sentra pengembangan rumput laut di Kabupaten Takalar adalah Kecamatan Mangarabombang. Wilayah ini memiliki luas 100,50 km<sup>2</sup> dengan panjang garis pantai 74 km<sup>2</sup> yang terbagi kedalam 12 desa/kelurahan diantaranya Desa Punaga dengan luas wilayah 15.74 km<sup>2</sup>. Dengan kondisi wilayahnya yang terletak <50 dari permukaan laut, desa ini menjadi salah satu sentra pengembangan rumput laut yang cukup maju di Kabupaten Takalar (Dinas Kelautan dan Perikanan Takalar, 2010).

\*Correspondent Author: [rizkiamaliah61@gmail.com](mailto:rizkiamaliah61@gmail.com)

Rumput laut yang dibudidayakan pada kecamatan Mangarabombang adalah jenis *Euchema cottonii*. Ada 2 lokasi di Kecamatan Mangarabombang yang memang dianggap sesuai dengan budidaya rumput laut yaitu desa Punaga dan desa Laikang. Lokasi yang terlindung dari pengaruh angin dan gelombang besar, pergerakan arus yang cukup baik, suhu air cocok, air bersih dan bebas pencemaran, dasar perairan berupa pasir bercampur pecahan-pecahan karang sangat cocok untuk pertumbuhan rumput laut. Oleh karena itu, selama 3 tahun terakhir, pemerintah daerah telah berupaya dan berusaha untuk meningkatkan produksi rumput laut di Kecamatan Mangarabombang (Wahyu, 2016).

Yoghurt merupakan produk olahan susu dari hasil fermentasi bakteri asam laktat sebagian starter, yakni *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus* yang hidup bersimbiosis. Yoghurt menggunakan mikroorganisme akhir harus aktif dan berlimpah. Yoghurt dikenal memiliki banyak manfaat bagi tubuh, antara lain sebagai sumber bakteri probiotik yang baik bagi usus, sumber alternatif pengganti susu bagi penderita *lactose intolerance* (tidak mampu mencerna laktosa). Meningkatkan bioavailabilitas nutrisi serta dapat meningkatkan ketebalan tubuh (Ihsan, 2016)

Manfaat mengkonsumsi yogurt yaitu dapat mengatur kolesterol, sebagai antioksidan, memiliki kandungan serat, membantu penderita *lactose intolerance*, antidiare, anti kanker dan membantu dalam mengatur pencernaan. Kondisi saat ini, banyak produk pangan yang hanya mementingkan kenampakan dari pada nilai atau kandungan pada produk makanan tersebut. Mengkonsumsi yogurt akan memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh, karena bukan hanya citarasa tetapi kandungan gizi yang dikonsumsi dan memberikan nutrisi bagi tubuh, hal ini merupakan penjabaran dari pangan fungsional (Putri, 2019).

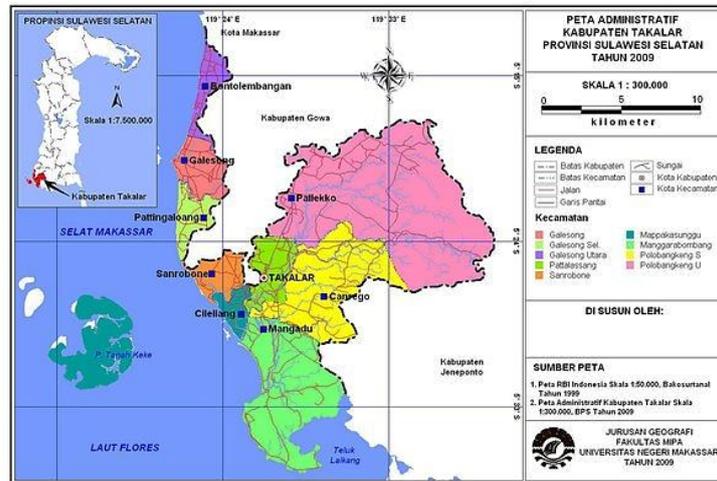
Sebagai mitra kegiatan pengabdian masyarakat, Tim KKNT UNM 2022 memiliki keinginan untuk mengolah menjadi produk yang dapat memberikan manfaat bagi tubuh terutama bagi kesehatan. Keinginan tersebut terkendala akan informasi dan metode pengolahan pangan fungsional. Upaya yang dilakukan untuk mitra yaitu dengan mengadakan pelatihan terkait pembuatan Yoghurt rumput laut di desa Punaga Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar.

### **Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan pembuatan Yogurt dilakukan pada Kamis, 3 November 2022 yang bertempat di Kantor Desa Punaga. Adapun untuk sasaran kegiatan ini yaitu seluruh warga yang bertempat tinggal di Desa Punaga. Metode pengabdian berupa pelatihan Pembuatan Yogurt rumput laut. Adapun indikator keberhasilannya yaitu melalui pelatihan yang dilaksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus diperhatikan dalam pembuatan produk yogurt rumput laut, manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka. Adapun produk yogurt yang diberi nama *Yousweed*. Produk ini dipadukan dengan buah-buahan sehingga menghasilkan produk inovasi yaitu salad buah dengan yogurt rumput laut. Adapun metode evaluasi yang kami lakukan yaitu merekap saran dari masyarakat sebagai masukan pembuatan olahan yogurt rumput laut ini.

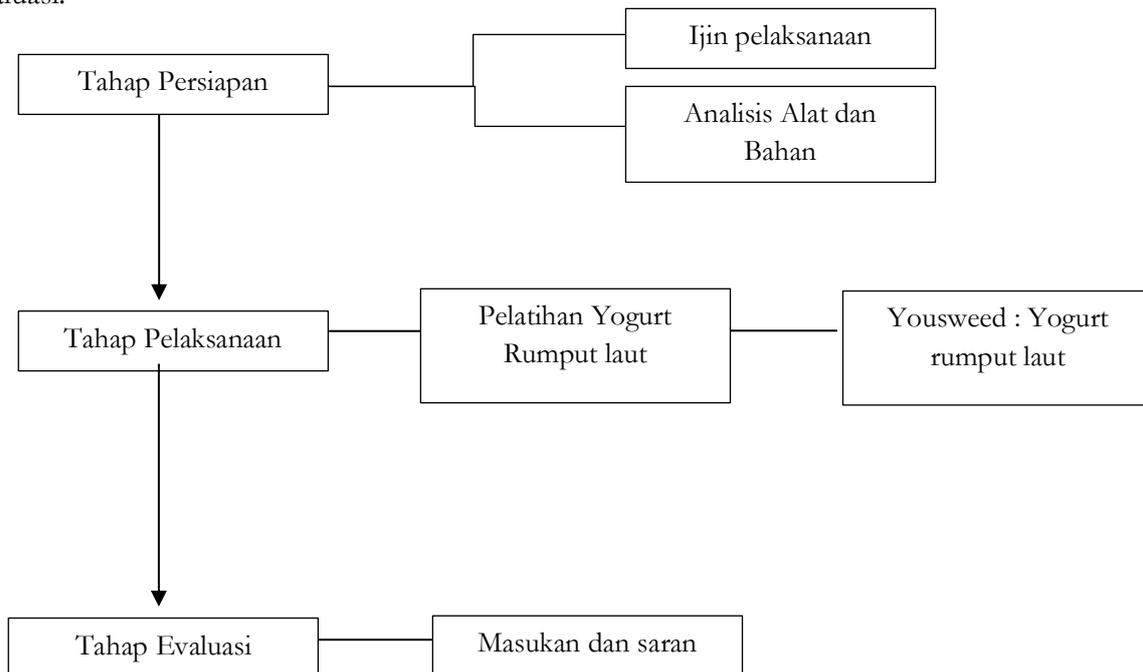
Adapun proses pembuatan Yogurt Rumput Laut sebagai berikut, yang pertama rumput laut dibersihkan dari kotoran yang menempel kemudian rumput laut yang sudah dibersihkan direndam dengan menggunakan air selama 2-3 hari, proses perendaman dilakukan agar rumput laut menjadi bersih dan putih serta tidak bau. Setelah proses perendaman, rumput laut kemudian diblender hingga halus. Proses penyuluhan pertama-tama disterilisasi semua alat yang akan digunakan, kemudian masak 2 kotak susu UHT ukuran sedang didalam panci, masak hingga mencapai suhu 80 derajat, ketika sudah mencapai suhu 80 derajat, matikan kompor kemudian diamkan hingga suhu turun menjadi 40 derajat agar bakteri yang ada pada adonan tidak mati. Tambahkan yakult kedalam adonan lalu aduk, setelah itu masukkan rumput laut yang telah diblender, lalu diaduk hingga semua

bahan tercampur dengan rata. Langkah selanjutnya, saring adonan kedalam wadah plastik, setelah itu masukkan adonan yang telah disaring kedalam termos fermentasi, tujuannya agar yogurt tidak terkontaminasi dan agar suhunya tetap, kemudian bungkus termos yang berisi adonan yogurt dengan kain dan ditempatkan ditempat yang steril.



**Gambar 1.** Lokasi Kegiatan

Kegiatan dibagi dalam 3 tahapan utama, yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan evaluasi.



**Diagram 1.** Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

### Hasil dan Pembahasan

Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan program yang sudah ditentukan maka hasil yang di peroleh dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut: (a) Peserta yang datang dan mengikuti kegiatan berjumlah sebanyak 25 orang di undang dengan komposisi peserta terdiri dari ibu rumah tangga dan bapak-bapak terdiri dari sekretaris geujik dan aparatur desa gampong jalan,

tokoh pemuda, tokoh masyarakat; (b) Beberapa keterampilan berhasil ditransfer kepada mitra meliputi pelatihan pembuatan kerupuk yoghurt rumput laut, inovasi kemasan, pemasaran dan manajemen usaha; (c) Peserta pelatihan yaitu ibu-ibu Rumah tangga istri nelayan dan bapak-bapak terdiri dari aparatur desa Punaga, tokoh pemuda, tokoh masyarakat termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah rumput laut menjadi yoghurt, memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha setelah diberikan materi di karenakan desa Punaga memiliki potensi melimpah untuk diolah untuk mendukung potensi wisata yang ada di kecamatan Mangarabombang kabupaten Takalar. Melalui diskusi yang di laksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus di perhatikan dalam pembuatan produk yoghurt rumput laut, manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka.

Tim KKNT UNM 2022 Desa Punaga telah menyebarkan pemberitahuan dan undangan mengenai kegiatan seperti yang tersebut di atas ke beberapa anggota ibu-ibu rumah tangga setiap dusun desa Punaga, tokoh pemuda dan tokoh masyarakat.



**Gambar 1.** Foto Pelatihan Pembuatan Yoghurt Rumput Laut



**Gambar 2.** Foto bersama mitra Pelatihan Pembuatan Yoghurt Rumput Laut



**Gambar 3.** Foto Produk olahan Yoghurt Rumput Laut

Adapun jumlah peserta pelatihan yang di undang sebanyak 30 orang, akan tetapi yang memenuhi undangan Tim hanya 25 orang. Hal ini di mungkinkan karena adanya kegiatan lain dalam waktu yang bersamaan. Kegiatan pelatihan di laksanakan pada tanggal 03 November 2022 dengan mengambil tempat di kantor Desa Punaga Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. Pemilihan tempat ini bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi para peserta untuk hadir dalam kegiatan ini. Secara umum semua peserta mengikuti kegiatan dengan baik hal ini terlihat dari besarnya rasa ingin tahu warga tentang materi yang di berikan. Kegiatan tindak lanjut dimaksudkan untuk mengetahui dampak dari di adakan kegiatan ini. Kegiatan tersebut berupa adanya kewajiban bagi para peserta untuk mempraktekan kembali pembuatan yoghurt rumput laut supaya peserta bisa dan benar- benar paham disetiap proses pengolahan masing-masing produk tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta paham dan menguasai teknik pengolahan, inovasi kemasan, cara pemasaran, dan manajemen usaha sehingga setelah kegiatan berlangsung mereka dapat mengaplikasikannya sendiri dan memproduksinya untuk dapat di jual dan menghasilkan laba artinya akan menambah pendapatan masyarakat/peserta pelatihan.

Pada sesi akhir kegiatan pelatihan dilakukan wawancara dan Tanya jawab kepada peserta mengenai tanggapan terhadap diadakan pelatihan yang dilaksanakan. Berdasarkan hasil wawancara dan Tanya jawab yang telah dilakukan oleh tim Tim KKNT UNM 2022 Desa Punaga, pada umumnya mereka tertarik dan antusias dengan kegiatan yang telah dilakukan serta mengusulkan agar diadakan kegiatan sejenis pada masa yang akan datang, tetapi materinya berbeda lebih di pertajam lagi materi kea rah manajemen pemasaran produk dan peningkatan kualitas mutu produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil evaluasi yang di lakukan dapat di ketahui bahwa sebagian besar peserta merasakan dampak positif dari kegian Tim Tim KKNT UNM 2022 Desa Punaga, pengetahuan peserta untuk mengolah rumput laut meningkat dan membuka pikiran peserta untuk memanfaatkan peluang yang ada untuk meningkatkan pendapatan. sekitar 90% peserta secara aktif menanggapi positif keterampilan dan pengetahuan yang di sampaikan tim pengabdian masyarakat.

### **Kesimpulan**

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa Pelatihan Pembuatan Yoghurt Rumput Laut membuat tokoh masyarakat termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah rumput laut menjadi yoghurt, memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha setelah diberikan materi di karenakan desa Punaga memiliki potensi melimpah untuk diolah untuk mendukung potensi wisata yang ada di kecamatan Mangarabombang kabupaten Takalar. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pembuatan bahan lain yang dapat meningkatkan sumber daya alam dan menggunakan metode yang berbeda.

### **Ucapan Terima Kasih**

Terima kasih kepada Universitas Negeri Makassar, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Studi Pendidikan IPA yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan KKN Tematik ini. Terima kasih juga kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang telah membimbing selama periode pelaksanaan KKN-T. Terima kasih juga kepada Pemerintahan Kabupaten Takalar, khususnya Desa Punaga dan masyarakat yang telah bekerja dan berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan program kami.

### **Daftar Pustaka**

- Hartono, K. Yaqin & F.G. Sitepu. 2016. *Keanekaragaman Jenis Rumput Laut di Perairan Littoral Dusun Tamalabba Desa Punaga Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar*. Vol. 1 No.2
- Ihsan . A. N. 2019. *Teknologi Pengolahan Yoghurt Rumput Laut (Kapphaphycus alvarezii)*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Putri. R. D, Eko. A. S & Imam. H. 2019. *Pelatihan Pembuatan Yogurt Nabati di KWT. Bunga Desa Pagar Batu Kec. Saronggi*. Vol. 2 No.2

Wahyu, F. 2016. *Analisis Hubungan Tingkat Produksi dengan Tingkat Pendapatan Petani Rumput Laut di desa Punaga Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar.*