

MENINGKATKAN NILAI TAMBAH LAMOTA (BORNETELLA NITIDA) MENJADI PUDING

Elisa Juniarti¹, Mia Maelani², Hasdita Elies Ramadani³, Elsa Rahmawati⁴, Suprianto^{5*}

¹⁻⁵Universitas Samawa, Sumbawa Besar, Indonesia

Penulis Korespondensi: antobalong83@gmail.com

Article Info	Abstrak
Article History <i>Received: 02 September 2022</i> <i>Revised: 15 Oktober 2022</i> <i>Published: 30 Desember 2022</i>	Salah satu rumput laut yang belum dioptimalkan adalah Bornetella Nitida. Masyarakat Kabupaten Sumbawa lebih mengenal tanaman ini dengan sebutan Lamota. Pemanfaatan Lamota memang masih belum terlalu dikenal oleh masyarakat Indonesia, namun bagi masyarakat Sumbawa biasanya diolah menjadi bahan campuran untuk beberapa jenis makanan seperti urap dan sepat (makanan khas Sumbawa). Agar memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dan bernilai ekonomi, perlu melakukan inovasi terhadap Lamota, salah satunya dengan menciptakan kreasi baru dalam bentuk puding lamota. Agar puding lamota ini dapat dikenal oleh masyarakat maka diadakan kegiatan pelatihan pembuatan puding lamota ditambah dengan cara pengembangan pasar dan saluran distribusi pasar bagi produk yang dihasilkan. Tujuan pelatihan adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pembuatan Puding Lamota serta pemasarannya. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 1 September 2022 di Desa Kukin Kecamatan Moyo Utara Kabupaten Sumbawa dengan sasaran para ibu rumah tangga di wilayah tersebut. Pelatihan ini dukungan oleh Fakultas Ekonomi dan Manajemen serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Samawa (UNSA) Sumbawa Besar. Setelah mengikuti pelatihan, para peserta pelatihan merasa puas karena memperoleh pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan Puding Lamota beserta pemasarannya.
Keywords <i>Sosialisasi;</i> <i>Pengelolaan;</i> <i>Sampah;</i> <i>Berbasis Masyarakat;</i>	

PENDAHULUAN

Seluas 70 % wilayah Indonesia berupa lautan, tetapi hingga kini belum dieksploitasi secara maksimal, sehingga banyak potensi laut yang belum dimanfaatkan. Salah satu potensi tersebut adalah rumput laut (Dewi, 2012). Rumput laut atau lebih dikenal dengan sebutan *seaweed* merupakan salah satu sumber daya hayati yang sangat melimpah di perairan Indonesia. Keanekaragaman rumput laut di Indonesia merupakan yang terbesar dibandingkan dengan negara lain. Namun demikian, pemanfaatan rumput laut di Indonesia, terutama untuk keperluan industri dan kesehatan masih belum optimal (Panjaitan, et al, 2021). Salah satu rumput laut yang belum dioptimalkan adalah Bornetella Nitida.

Sementara itu seiring dengan perkembangan zaman, dari tahun ketahun banyak produk baru yang muncul di dalam dunia kuliner. Produk – produk tersebut memiliki keunikan sendiri yang membuat para konsumen tertarik untuk mencobanya. Biasanya produk baru tersebut merupakan inovasi baru dari produk yang sudah ada yang bertujuan untuk menarik kembali

minat konsumen sehingga produk tersebut dapat laku di pasar. Ada juga produsen yang memproduksi makanan unik dengan mengelolah atau memanfaatkan bahan – bahan yang belum pernah diolah untuk diolah menjadi makanan baru. Salah satu tanaman yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah *Bornetella Nitida* atau Lamota (sebutan dalam masyarakat Sumbawa) sejenis rumput laut namun bukan rumput laut yang biasa dibudidayakan dan digunakan untuk membuat agar – agar tetapi rumput laut yang tumbuh liar disekitar pesisir pantai.

Manfaat lamota hampir sama dengan rumput laut lainnya. Rumput laut banyak sekali manfaat yang dapat kita ketahui seperti untuk kecantikan dan juga untuk kesehatan (Panjaitan, et al, 2021). rumput laut telah dimanfaatkan sebagai sayuran, terutama oleh masyarakat pesisir di Indonesia. Jenis rumput laut di Indonesia yang banyak dimanfaatkan mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi, 25-35% protein dari berat kering, mineral (terutama iodine), lipid, sterol, asam amino, omega-3 dan omega-6, anti oksidan, hormon pertumbuhan, polifenol, dan flavonoid serta vitamin C (didalamnya berkisar 1,5 kali dari buah jeruk) (Dewi, 2012).

Pemanfaatan Lamota memang masih belum terlalu dikenal oleh masyarakat Indonesia, namun bagi masyarakat Sumbawa biasanya diolah menjadi bahan campuran untuk beberapa jenis makanan seperti urap dan sepat (makanan khas Sumbawa). Lamota ini memiliki rasa bawaan yang unik dan memiliki banyak manfaat seperti untuk membantu mempertahankan atau menurunkan berat badan karena mengandung pigmen *fucoxanthin* yang dapat membantu melancarkan metabolisme serta mengubah lemak menjadi energi, membantu mempercepat penyembuhan luka, menjaga kekuatan tulang dan gigi. Manfaat yang bisa didapatkan dari mengonsumsi Lamota adalah tubuh memperoleh energi sehingga tubuh relative menjadi lebih fit. Manfaat atau khasiat lainnya yang terdapat di dalam lamota adalah membantu mengurangi risiko diabetes.

Berdasarkan manfaat tersebut serta ketersediaannya yang cukup banyak dan mudah di peroleh, maka dapat menjadi sesuatu yang pantas dicoba dengan mengolah Lamota menjadi makanan yang unik agar dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat Indonesia, dengan harapan bisa menjadi salah satu produk kuliner yang dimiliki Indonesia khususnya di daerah Sumbawa. Salah satu bentuk pemanfaatan Lamota yang cukup bagus yaitu dengan menjadikannya bahan pembuatan puding. Usaha Puding Lamota ini di mulai sejak tahun 2021 berawal atas usulan mahasiswa Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen Universitas Samawa (UNSA). Ide usaha puding lamota muncul karena melihat kondisi masyarakat terutama di pesisir Sumbawa yang sering mengonsumsi Lamota dalam bentuk makanan khas Sumbawa seperti urap dan sepat. Namun masakan dalam bentuk urap dan sepat memiliki kelemahan yaitu daya simpan yang tergolong relative tidak tahan lama sehingga dalam hal pemasaran sulit dilakukan. Oleh karena itu perlu untuk mengembangkan kemanfaatan dari Lamota tersebut dengan melakukan inovasi menjadikannya produk lain yang bernilai ekonomi dan salah satunya adalah produk Puding Lamota. Puding Lamota memiliki nilai ekonomi karena

dalam produksinya, bahannya mudah dipeoleh, pengolahannya yang mudah dan murah, rasanya yang unik dan mamfaat dari lamota sendiri yang banyak. Setelah dilakukan uji coba terhadap konsumen, ternyata respon konsumen sangat menyukai Puding Lamota ini.

METODE

Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan Puding Lamota dalam rangka meningkatkan nilai tambah Lamota (*Bornetella Nitida*) dilaksanakan di Desa Kukin Kecamatan Moyo Utara Kabupaten Sumbawa pada tanggal 1 September 2022. Kegiatan ini terlaksana berkat dukungan Fakultas Ekonomi dan Manajemen serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Samawa (UNSA) Sumbawa Besar. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan agar masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah lamota menjadi puding bernilai ekonomis serta memiliki harga jual tinggi.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari 2 tahapan untuk menjawab tujuan yang telah ditetapkan.

1. Tahapan pertama adalah kegiatan persiapan yang dilaksanakan dengan melakukan observasi lokasi kegiatan, baik tempat maupun peserta.
2. Tahapan kedua adalah kegiatan demonstrasi pembuatan Puding Lamota. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai pembuatan Puding Lamota. Kegiatan ini dilaksanakan bersama oleh tim Fakultas Ekonomi dan Manajemen Universitas Samawa (UNSA) Sumbawa Besar yang terdiri dari Mahasiswa P2MW dan dosen. Tim pengabdian mempersiapkan materi pelatihan yang akan disampaikan dan bahan-bahan serta peralatan yang akan digunakan pada saat pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rumput laut merupakan salah satu komoditi pangan yang mempunyai potensi menjadi berbagai diversifikasi pangan yang sehat. Mutu gizi makanan penduduk ditentukan oleh jumlah dan macam zat-zat gizi yang dimakan. Makin beragam sumber zat-zat gizi (dari beragam bahan pangan) yang dikonsumsi seseorang makin besar kemungkinan terpenuhi kebutuhan gizinya. Penyediaan pangan yang aman bagi masyarakat yang terhindar dari bahan-bahan yang merugikan kesehatan merupakan capaian dalam peragaman sumber zat bergizi (Mandusari dan Wibowo, 2018). Lamota (*Bornetella Nitida*) merupakan tanaman rumput laut yang tumbuh liar disekitar pantai mempunyai potensi menjadi berbagai diversifikasi pangan yang sehat.

Dalam jumlah yang banyak, tanaman ini juga sering menimbulkan masalah lingkungan yaitu jika sudah membusuk maka akan menimbulkan aroma yang kurang sedap di sekitar pantai

tempat tumbuhnya lamota tersebut. Oleh karena itu adanya pengolahan Lamota menjadi makanan merupakan suatu cara agar pencemaran lingkungan di sekitar pantai dapat diminimalisir.



Gambar 1. Tanaman Lamota (Bornetella Nitida)

Selain pencemaran lingkungan, permasalahan yang sering muncul pada masyarakat pesisir yaitu pendapatan masyarakat yang masih tergolong rendah. Pemanfaatan lamota menjadi olahan yang bernilai ekonomi dapat membantu masyarakat pesisir terutama ibu rumah tangga memperoleh tambahan pendapatan. Ibu rumah tangga dapat menjual lamota tersebut kepada masyarakat lain yang mengolah lamota menjadi puding atau olahan makanan lainnya.

Puding lamota merupakan inovasi baru dari rumput laut Lamota (*Bornetella Nitida*) dimana bagi masyarakat Sumbawa umumnya hanya diolah menjadi bahan campuran pelu/urap dan sepat (masakan khas Sumbawa). Lamota memiliki rasa bawaan yang asin namun dengan tambahan bahan lain bisa menghilangkan rasa asin tersebut. Pengolahan Lamota menjadi puding mampu memberikan cita rasa dan nilai tambah tersendiri sehingga secara langsung menjadikan Lamota menjadi produk yang bernilai ekonomi karena dapat dijual dipasaran. Berikut peralatan dan bahan yang dibutuhkan serta proses pembuatan Puding Lamota.

- a. Peralatan
 - Kompor
 - Panci
 - Blender
 - Centong
 - Cup
- b. Bahan – Bahan
 - Lamota

- Susu kaleng
- Gula
- Meizena
- Vanili
- Agar – agar
- Air

c. Proses Pembuatan

- Pertama rebus lamota hingga matang,
- Pisahkan lamota dari batangnya kemudian blender hingga halus,
- Rebus air kemudian masukan lamota yang telah halus dan campurkan dengan agar- agar, tambahkan gula vanili dan susu, aduk hingga mendidih.
- Tuangkan adonan ke dalam cup, kemudian tunggu hingga dingin.



Gambar 2. Puding Lamota (Original)



Gambar 3. Kreasi Puding Lamota

Selain tata cara pembuatan puding lamota, dalam pelatihan juga disampaikan cara pengembangan pasar dan saluran distribusi pasar bagi produk yang dihasilkan. Diantaranya yaitu

- a. Menciptakan keunggulan produk puding lamota dari usaha lain
 - Harga produk dimana pudding lamota memiliki harga yang terjangkau dibandingkan dengan puding yang lain dengan ukuran kemasan yang sama.
 - Produk, di mana pudding lamota termasuk produk yang masih baru, sehingga konsumen akan lebih tertarik karena belum ada yang memproduksi dengan produk serupa.
 - Layanan, di mana layanan dalam memasarkan produk pudding lamota dapat dilakukan dengan sistem siap antar atau *delivery* dengan jumlah pembelian tertentu.

- b. Memanfaatkan media sosial untuk penjualan pudding lamota

Strategi pengembangan usaha lainnya adalah dengan membuat usaha ini dikenal oleh pengguna dunia maya atau media sosial. Hal ini menjadi salah satu cara mengembangkan usaha paling efektif saat ini yang dapat meningkatkan pelanggan baru. Melalui media sosial, pengusaha dapat mengiklankan produk tanpa perlu mengeluarkan biaya yang besar. Platform berjualan melalui media sosial *online* yang biasa disebut *e-commerce* menjadikan pelaku usaha *offline* berusaha agar produknya tetap laku terjual. Terlebih lagi, teknologi yang berkembang semakin pesat membuat pelaku usaha/UMKM, suka tidak suka mulai membuka diri berkolaborasi dan adaptasi ke ranah *online* atau *digital marketing*. Kehadiran *e-commerce* saat ini dianggap sebagai sarana/ bantuan bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Dengan bantuan beragam program inovatif, pelaku UMKM dapat memasarkan produknya secara lebih luas hingga merambah pasar internasional secara efektif dan dengan performa yang maksimal. Sehingga tidak berlebihan apabila *e-commerce* merupakan salah satu faktor kebangkitan UMKM, sekaligus pertumbuhan ekonomi digital di Indonesia. Terdapat beberapa manfaat untuk UMKM dari hadirnya *e-commerce*, yaitu memudahkan pelaku usaha untuk dapat berkomunikasi dengan konsumen. Komunikasi serta informasi yang jelas dari penjual, akan membuka peluang lebih besar bagi pedagang untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar lagi (Rahayu, et al, 2021). Contoh media social yang dapat di gunakan antara lain Facebook yang cocok untuk menarik calon pelanggan baru; Instagram yang cocok untuk mempromosikan produk dengan cara memposting brosur dan contoh produk jadi agar diketahui masyarakat; Whatsapp, digunakan untuk meningkatkan relasi dengan keluarga, teman supaya mereka mengetahui jenis produk yang dipasarkan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Kukin Kecamatan Moyo Utara adalah sebagai berikut:

1. Lamota (*Bornetella Nitida*) dapat ditingkatkan nilai tambahnya dengan cara diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi.
2. Pengolahan Lamota (*Bornetella Nitida*) dapat membantu mengurangi pencemaran lingkungan dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir.

3. Inovasi dan kreatifitas pengolahan Lamota (*Bornetella Nitida*) beserta cara pemasarannya perlu ditingkatkan agar menjadi produk yang lebih bermanfaat dan bernilai ekonomis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih tim pelaksana PKM sampaikan kepada Pimpinan Fakultas Ekonomi dan Manajemen dan Lembaga Penelitian Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Samawa (UNSA) Sumbawa Besar yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada pemerintah dan seluruh masyarakat Desa Kukin Kecamatan Moyo Utara yang telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini sehingga kegiatan ini dapat berjalan lancar sesuai yang telah direncanakan dan diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, R. (2012). Potensi Sumberdaya Rumput Laut. *Jurnal Harpodon Borneo*, 5 (2): 125-129.
- Mandusari, B. D., & Dwi, E. W. (2018). Potensi Dan Peluang Produk Halal Berbasis Rumput Laut. *Indonesian Journal of Halal*.53-57.
- Panjaitan, R. Seulina., Vesselaldo, M., Kurniawan, W. (2021). Farmasi Kelautan: Manfaat Rumput Laut Dalam Kehidupan Sehari-Hari. *Abdimas Galuh*, 3 (2): 265-269.
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Fitriani, I. (2021). Pelatihan Dan Sosialisasi Pemanfaatan E-Commerce Dalam Meningkatkan Strategi Pemasaran Umkm Di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengembangan Masyarakat Lokal* 4 (2). 226-230.