

**PENDIDIKAN KEWIRAUSAHAAN BERBASIS POTENSI LOKAL:
PENGOLAHAN RUMPUT LAUT MENJADI KERUPUK"**

**Jon A. Lalang Yame, Sunenti H Lanmai, Jordi L. Modena, Dela Dorkas Karma,
Elisabet Laihman, Arlin N. Atalaka, Sufwinda Blegur, Rahmawati A. Gini,
Muhammad Ali Lekidela, Halena Onpada, Musa Erikson Illu**

Universitas Tribuana Kalabahi

abalalangyame@gmail.com, sunentihalena@gmail.com, jordymodena01@gmail.com,
delakarma49@gmail.com, elaihman@gmail.com, arlinatalaka@gmail.com,
blegurinda8@gmail.com, rahmawatigini495@gmail.com,
muhammadlekidela6@gmail.com, halenaonpada@gmail.com, musaillu@gmail.com

Abstract

The KBPM Desa student work programme identifies the local food potential of Bana Village to be managed into food products with economic value. The main objective of this programme is to improve the community's skills in processing and packaging products, as well as opening up wider marketing access through digitalisation. Through training, discussions, and collaborative work, the community is encouraged to be more confident in developing the village's flagship product, namely seaweed crackers. Through the training and production process, participants gained skills in the production process and processing of seaweed into crackers, and showed high motivation to develop small businesses based on local potential. From a production perspective, participants were able to understand and carry out the process of processing seaweed into crackers that are ready for consumption. From a marketing perspective, participants began to realise the importance of promotional strategies, attractive packaging design, and the use of social media to expand market reach. Thus, this activity succeeded in increasing the understanding and entrepreneurial skills of the community and students, and proved that local resources (local potential) such as seaweed can be the basis for more valuable and useful food product innovations. This demonstrates that entrepreneurship education focused on local potential not only supports family economic growth but also contributes to the development of flagship products in Alor District.

Keywords: Local Potential, Seaweed, Crackers

Abstrak

Program kerja mahasiswa KBPM Desa yakni mengidentifikasi potensi pangan local Desa Bana untuk dikelola menjadi bahan makanan yang memiliki nilai ekonomis. Tujuan utama Program ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan mengemas produk, serta membuka akses pemasaran yang lebih luas melalui digitalisasi. Melalui pelatihan, diskusi, dan kerja bersama, masyarakat didorong untuk lebih percaya diri dalam mengembangkan produk unggulan desa, yaitu kerupuk rumput laut. Melalui proses pelatihan dan produksi dapat memperoleh ketrampilan dalam proses produksi dan mengolah rumput laut

menjadi kerupuk, serta menunjukkan motivasi yang tinggi untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal. Dari sisi produksi, peserta mampu memahami dan melakukan proses pengolahan rumput laut menjadi kerupuk yang siap untuk dikonsumsi. Dari perspektif pemasaran, peserta mulai menyadari pentingnya strategi promosi, desain kemasan menarik, serta pemanfaatan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan kewirausahaan Masyarakat dan mahasiswa, serta membuktikan bahwa sumber daya lokal (Potensi Lokal) seperti rumput laut dapat menjadi basis inovasi produk makanan yang lebih bernilai dan bermanfaat. Ini menunjukkan bahwa pendidikan kewirausahaan yang menitikberatkan pada potensi lokal tidak hanya mendukung pertumbuhan ekonomi keluarga, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan produk unggulan daerah kabupaten Alor

Kata Kunci : Potensi Lokal, Rumput Laut, Kerupuk

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat melalui kewirausahaan berbasis potensi lokal merupakan salah satu upaya strategis dalam meningkatkan kemandirian ekonomi sekaligus memperkuat ketahanan sosial. Perubahan ekonomi secara global sangat berdampak pada perekonomian negara Indonesia, untuk mengantisipasi terjadinya perekonomian negara lesu maka ekonomi kreatif telah menjadi salah satu pilar utama dalam pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan. Keunikan dari ekonomi kreatif adalah kemampuannya untuk memadukan kreativitas, inovasi, dan ekspresi budaya menjadi produk dan layanan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Ekonomi kreatif telah menjadi faktor penting dalam perkembangan ekonomi global saat ini. Keberhasilan dalam menggali potensi ekonomi kreatif tidak hanya memberikan manfaat bagi individu, tetapi juga dapat berkontribusi secara signifikan pada perkembangan masyarakat dan negara. Salah satu contoh yang menarik dalam ranah ekonomi kreatif adalah produksi keripik rumput laut (Mudiarti et al., 2024).

Rumput laut merupakan komoditas utama Masyarakat dipesisir Pantai yang tergolong cukup melimpah. Alam laut yang sangat mendukung menjadikan warga Masyarakat yang tinggal di patai mampu menghasilkan rumput laut dalam jumlah yang cukup besar. Secara umum, rumput laut masih menjadi bahan baku utama yang sangat bernilai ekonomis bagi beberapa industri pangan, kosmetik hingga obat-obatan. Namun pemanfaatan Tingkat local masih sangat rendah dan terbatas. Sebagian Masyarakat masih menjual rumput laut dalam bentuk mentah dan kering melalui proses penjemuran (St. Nurkhaliza Nani et al., 2023). Hal ini tentu menyebabkan nilai tambah dari komoditas ini belum sepenuhnya dirasakan oleh Masyarakat penghasil. Apabila produk rumput laut ini dikelola oleh

Masyarakat secara kreatif dan inovatif tentu akan sangat bernilai guna bagi Masyarakat bahkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan Masyarakat.

Potensi sumber daya ini memiliki potensi besar untuk mengembangkan keripik rumput laut sebagai salah satu produk kreatif yang berkelanjutan. Rumput laut, dengan sifatnya yang ramah lingkungan, kaya akan gizi, dan potensi variasi rasa yang luas, telah menjadi bahan baku yang menarik untuk industri makanan ringan. Produksi keripik rumput laut tidak hanya memberikan nilai ekonomi tambahan, tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan dan menciptakan peluang kerja di daerah pesisir. Rumput laut sendiri merupakan salah satu komoditas unggulan dalam bidang perikanan. Rumput laut merupakan sumber penghasil fikokoloid yang dimanfaatkan oleh berbagai industri seperti industri farmasi, makanan, kosmetik dan industri lainnya Holdt & Kraan dalam (Haryati & Munandar, 2016)

Desa Bana adalah salah satu dari 11 Desa yang berada di wilayah Kecamatan Pantar, Kabupaten Alor. Mayoritas Desa Bana berasal dari suku Alor, dengan mata pencaharian utama sebagai Nelayan dan petani rumput Laut. Desa Bana memiliki potensi sumber daya laut yang cukup melimpah. Salah satu potensi sumber daya alam unggulan yang banyak tersedia di wilayah ini adalah rumput laut. Selama ini rumput laut hanya dijual dalam bentuk bahan mentah dengan harga relatif rendah dan digunakan untuk pemenuhan konsumsi rumah tangga. Masyarakat pesisir pada umumnya memiliki keterampilan dalam membudidayakan dan memanen rumput laut, namun masih terbatas dalam kemampuan mengolahnya menjadi produk siap konsumsi yang memiliki nilai tambah. Untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus menciptakan produk khas desa, maka perlu ada edukasi kewirausahaan yang dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan kerupuk rumput laut. Produk ini dipilih karena proses pembuatannya relatif sederhana, bahan baku mudah diperoleh, serta memiliki peluang pasar yang cukup besar. Keripik rumput laut juga merupakan camilan sehat yang digemari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Untuk mencapai keberhasilan kegiatan ada beberapa strategi yang digunakan yaitu: pemetaan potensi lokal, pelatihan ketrampilan, pendampingan manajemen usaha, kolaborasi dengan pemerintah desa dan, pendekatan partisipatif (Wahab et al., 2023) .

Berdasarkan permasalahan diatas, Melalui Kegiatan Belajar Pendampingan Masyarakat (KBPM) Universitas Tribuana Kalabahi Tahun 2025, Penulis Bersama mahasiswa KBPM Desa Bana ingin melakukan pemberdayaan

Masyarakat agar potensi hasil laut dapat dikembangkan sehingga dapat meningkatkan perekonomian Masyarakat, membantu Masyarakat untuk berwirausaha produk *home industry* khususnya produk rumput laut ciri khas dari Desa Bana. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan mengemas produk, serta membuka akses pemasaran yang lebih luas melalui digitalisasi. Melalui pelatihan, diskusi, dan kerja bersama, masyarakat didorong untuk lebih percaya diri dalam mengembangkan produk unggulan desa, yaitu kerupuk rumput laut. Serta Dengan adanya transfer pengetahuan dan keterampilan ini, masyarakat diharapkan mampu mengoptimalkan potensi lokal sehingga menghasilkan produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.

METODE PENELITIAN



Kegiatan pelatihan dan praktek Pembuatan Keripik rumput laut ini dilakukan melalui Kegiatan Belajar Pendampingan Masyarakat (KBPM) Universitas Tribuana Kalabahi Tahun 2025 di Desa Bana, kecamatan

Pantar Kabupate Alor Bersama mahasiswa. Metode pelaksanaan merupakan serangkaian prose kegiatan yang dilaksanakan secara sistematis dan terencana yang melalui berbagai tahapan, antara lain tahap observasi, sosialisasi, persiapan, dan pelaksanaan. Kegiatan ini dilaksanakan mulai dari tanggal 10 Juli- 31 Agustus 2025. Ada 2 metode yang digunakan yakni.

1. Metode Ceramah

Metode ceramah adalah metode penyampaian informasi dengan mendeskripsikan atau menjelaskan secara lisan kepada peserta pelatihan oleh pelatih (trainer) Gusetyoningsih & Astutiningsih dalam (Pawestri et al., 2024). Pada pelaksanaan ini pemateri kegiatan Yang menjadi peserta kegiatan pelatihan Adalah anggota PKK dan kader posyandu Desa Bana.

2. Metode Praktik

Metode praktik adalah metode yang memungkinkan peserta pelatihan menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dari materi pelatihan dan pelaksanaannya tetap dalam pengawasan atau pembimbingan. Pada pelaksanaan program kerja Pelatihan, peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk mengamati maupun mencoba langsung setiap proses pengolahan rumput laut menjadi keripik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Observasi Lokasi

Pelatihan pembuatan keripik rumput laut dimulai dari tahap observasi, yaitu mencari tahu sumber daya alam yang ada di Desa Bana dan belum dimanfaatkan secara maksimal oleh mahasiswa KBPM Universitas Tribuana.



Berdasarkan hasil observasi awal yang dilakukan oleh tim KBPM Universitas Tribuana Kalabahi pada tanggal 12-18 Juli 2025 di Desa Bana Kecamatan Pantar Kabupaten Alor diperoleh informasi bahwa salah satu sumber daya alam yang ada dan cukup melimpah dan belum dimanfaatkan secara baik adalah rumput laut. Desa Bana merupakan salah satu Desa yang memiliki wilayah laut dan tidak sedikit bahan wilayah pantainya lebih luar dari desa lain yang ada di kecamatan Pantar. Masyarakat Desa Bana yang memberdayakan rumput laut. Namun pemanfaatan rumput laut di daerah ini mayoritas hanya terbatas mengonsumsi langsung rumput laut. Sedangkan untuk petani terbatas hanya dengan menjual rumput laut basah maupun yang telah dikeringkan.

2. Pelatihan

Sebelumnya masuk pada tahap produksi, tim terlebih dahulu melaksanakan kegiatan pelatihan terlebih



dahulu mengenai pengolahan rumput laut menjadi berbagai bahan makanan yang enak dikonsumsi berupa kerupuk rumput laut. tim juga memberikan edukasi kepada peserta tentang manfaat dari rumput laut, peningkatan minat untuk mengolah rumput laut menjadi olahan makanan yang dapat dipasarkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa Bana terutama Ibu-ibu rumah tangga. Dalam pelatihan juga diajarkan bagaimana cara mengolah rumput laut dan pengemasannya dan menjelaskan kepada peserta atau anggota UKM tentang cara memasarkan produk melalui *market place* via online maupun offline. Peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan, hal ini dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh peserta dan kehadiran jumlah peserta dalam kegiatan pelatihan.

3. Produksi

Tahapan penting dalam kegiatan edukasi kewirausahaan ini adalah proses produksi kerupuk rumput laut. Secara teknis, pembuatan kerupuk



rumpot laut cukup mudah dan dapat dilakukan dengan alat-alat rumah

tangga, sehingga sangat memungkinkan untuk menjadi usaha kecil berbasis rumah (industri rumah tangga). Langkah pembuatan kerupuk diawali dengan persiapan bahan, yakni pemilihan rumput laut yang berkualitas tinggi. Rumput laut dibersihkan dengan air untuk menghapus kotoran dan aroma amis, lalu direbus agar teksturnya menjadi lebih lembut. selanjutnya adalah mencampurkan dengan bahan tambahan, seperti tepung tapioka, bumbu penyedap rasa, Telur dan sedikit pewarna alami (jika diperlukan) untuk memperbaiki rasa dan tampilan produk lebih enak. Proses pencampuran ini menentukan mutu adonan dan gurihnya kerupuk setelah digoreng.



Adonan selanjutnya menjalani proses pencetakan, di mana peserta diajarkan metode untuk membentuk adonan menjadi lembaran yang tipis atau bentuk khas kerupuk. Setelah dicetak, adonan dikeringkan atau dijemur menggunakan alat pengering sampai kadar airnya berkurang. Proses pengeringan ini memiliki dampak signifikan terhadap waktu simpan dan mutu kerupuk yang dihasilkan. Kerupuk yang sudah kering kemudian digoreng sampai mengembang dan berwarna kuning, kemudian dikemas secara sederhana menggunakan plastik transparan.



Dalam hal kualitas produk, hasil praktik menunjukkan bahwa kerupuk rumput laut yang dibuat memiliki tekstur crispy, cita rasa umami alami, serta aroma laut yang khas yang disukai oleh masyarakat. Produk ini memiliki kelebihan dibandingkan kerupuk biasa, yaitu kandungan serat, mineral, dan nutrisi yang lebih tinggi berkat tambahan rumput laut. Dari sudut pandang kewirausahaan, elemen produksi ini krusial karena menjadi landasan untuk menghitung biaya bahan baku, waktu produksi, dan keuntungan yang akan diperoleh. Peserta mulai menyadari bahwa efisiensi di setiap tahap produksi akan memengaruhi harga jual dan daya saing produk di pasar. Oleh karena itu, pembuatan kerupuk rumput laut tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan teknis, tetapi

juga memperdalam pemahaman mereka tentang pentingnya inovasi produk pangan yang mengandalkan potensi lokal. Kemampuan ini dapat ditingkatkan lebih lanjut melalui inovasi *cita rasa*, metode pengemasan.

4. Pemasaran

Langkah selanjutnya dalam proses produksi Adalah pemasaran. Keberhasilan usaha rumput laut juga sangat ditentukan dari aspek strategi pemasaran. Produk yang baik akan bernilai jika diterima oleh pasar. Untuk mengantisipasi strategi pemasaran maka peserta diberi informasi terkait pemasaran produk rumput laut yang dioleh menjadi bahan makan. Dari sisi pasar, kerupuk rumput laut memiliki keunggulan karena langsung berhubungan dua kelompok konsumen yakni, konsumen umum yang menjadikan kerupuk rumput laut sebagai cemilan pada hajatan keluarga maupun kebutuhannya rumah tangga dan konsumen yang menyukai produk yang berbasis bahan alami tanpa ada pengawet kimia. Ada beberapa strategi pemasaran yang dilakukan yakni:

- a. Menitipkan produk di warung, toko atau pasar lokal
- b. Membentuk kelompok usaha Bersama agar pemasaran lebih luas.
- c. Memanfaatkan media sosial (Facebook, Instagram, Tiktok, Grup Wathapp)
- d. Membuat konten sederhana berupa foto atau video pengolahan kerupuk untuk menarik minat pembeli.
- e. Promosi di kegiatan Festival UMKM daerah.

KESIMPULAN

Program kerja mahasiswa KBPM Desa yakni mengidentifikasi potensi pangan lokal Desa Bana untuk dikelola menjadi bahan makanan yang memiliki nilai ekonomis. Melalui proses pelatihan dan produksi dapat memperoleh ketrampilan dalam proses produksi dan mengolah rumput laut menjadi kerupuk, serta menunjukkan motivasi yang tinggi untuk mengembangkan usaha kecil berbasis potensi lokal. Dari sisi produksi, peserta mampu memahami dan melakukan proses pengolahan rumput laut menjadi kerupuk yang siap untuk dikonsumsi. Dari perspektif pemasaran, peserta mulai menyadari pentingnya strategi promosi, desain kemasan menarik, serta pemanfaatan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan kewirausahaan Masyarakat dan mahasiswa, serta membuktikan bahwa sumber daya lokal (Potensi Lokal) seperti rumput laut dapat menjadi basis inovasi produk makanan yang lebih bernilai dan

bermanfaat. Ini menunjukkan bahwa pendidikan kewirausahaan yang menitikberatkan pada potensi lokal tidak hanya mendukung pertumbuhan ekonomi keluarga, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan produk unggulan daerah kabupaten Alor

DAFTAR PUSTAKA

- Haryati, S., & Munandar, A. (2016). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT WIRAUUSAHA MANDIRI BERKELANJUTAN MELALUI DIVERSIFIKASI OLAHAN PRODUK BERBASIS RUMPUT LAUT *Euchema cottonii* DI DESA LONTAR, KECAMATAN TIRTAYASA, PROVINSI BANTEN. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 5(2), 67–78. <https://doi.org/10.33512/jpk.v5i2.1066>
- Mudiarti, L., Prihatmoko, D., Budi Wahono, B., Wakit, A., Latifa, M., & Abdur Rohman, F. (2024). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut di KUB Latoh Jaya, Bulu Jepara. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 347–356. <https://doi.org/10.52072/abdine.v4i2.1149>
- Pawestri, S., Anam, S., , Mika Sandralina, M., & Wahyudi5. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Kertasari, Kepulauan Sumbawa Besar melalui Pengembangan Produk Pangan Berbasis Rumput Laut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi Dan Perubahan*, 4(6), 417–423. <https://doi.org/10.59818/jpm.v4i6.1014>
- St. Nurkhaliza Nani, Nurwahida Akram, Nur Anisa Nasir, Hamda, & Rusli. (2023). Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Masyarakat Kelurahan Lalolang Melalui Pengelolaan Rumput Laut Menjadi Keripik. *Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 221–226. <https://doi.org/10.35580/jhp2m.v2i2.677>
- Wahab, N., Mustam, M., Afalid, M., Zalzabila, A., Sulawesi, U. T., & Selatan, S. (2023). Pmp Peningkatan Ekonomi Ukm Usaha Unggul Takalar Melalui Diversifikasi Olahan Rumput Laut Menuju Entrepreneurs Village Desa Laikang Kab Takalar. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2023, 2023. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/snppm>