

PENGOLAHAN RUMPUT LAUT MENJADI PUDING DI DESA KAYANG KECAMATAN PANTAR BARAT LAUT

Rudi K.Lema Killa¹, Simson Amung², Sulmiaty S. Sulaiman³,
Lucinia Wulandari Pen Duka⁴, Lusia Lapaibuil⁵, Finson Lauata⁶,
Dorkas Tabitha Maima⁷, Makdalena Laukari⁸, Jumiati Abdullah⁹,
Heldy Uly Mohar¹⁰, Jofnis Roy A. Dati¹¹, Nuraini Awo¹²

^{1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12} UNIVERSITAS TRIBUANA KALABAH

rudilema@yahoo.co.id¹, amungsimson@gmail.com²,
sulaimansulmiaty2@gmail.com³,
luciniawulandari@gmail.com⁴, lusialapaibui@gmail.com⁵,
finsonlauata@gmail.com⁶, maimadorkastabita@gmail.com⁷,
magdalenalaukari24@gmail.com⁸, jumiatiabd107@gmail.com⁹,
ulymohar@gmail.com¹⁰, antondati@91gmail.com¹¹, nurainiawo49@gmail.com¹²

Abstract

The 2025 KBPM at Tribuana University Kalabahi is implemented with an empowerment paradigm, carrying the theme: 'KBPM Tribuana University Kalabahi: Impacting from Villages to the Global Market; Transforming Superior Village Products.' One of the KBPM Tribuana University Kalabahi locations is in Kayang Village, Pantar Northwest District. Kayang Village has seaweed potential with many benefits, one of which is as a food ingredient. Seaweed pudding is tangible proof of culinary creativity in the village's superior products, which is not only delicious but also rich in benefits. This pudding is not just an ordinary snack but a perfect combination of soft, chewy texture and the right sweetness. Through training and pudding production, this becomes a new skill in managing home industries, practical and low-cost. The ease of sustainable production is due to the sufficient availability of raw materials (seaweed). As for marketing prospects, it is well understood that market access and demand must continuously be improved by implementing efficient and effective promotional strategies, packaging design, and utilizing social media to expand market networks. The sustainability of seaweed development businesses must receive serious attention from the Kayang village government by encouraging village-level PPK by developing pudding businesses as one of the small home industries to gain economic profits.

Keywords: Superior Products, Seaweed, Pudding.

Abstrak

KBPM Universitas Tribuana Kalabahi tahun 2025 dilaksanakan dengan paradigma *empowerment* (pemberdayaan) dengan mengusung tema: "KBPM Universitas Tribuana Kalabahi Berdampak Dari Desa Ke Pasar Global; Transformasi Produk Unggulan Desa". Salah satu lokasi KBPM Universitas Tribuana Kalabahi adalah Di Desa Kayang Kecamatan Pantar Barat Laut. Desa

Kayang memiliki potensi rumput laut yang memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah sebagai bahan pangan. *Puding* rumput laut adalah bukti nyata kreasi kuliner produk unggulan desa yang tidak hanya nikmat, tapi juga kaya akan manfaat. Puding ini bukan sekadar camilan biasa, melainkan perpaduan sempurna antara tekstur kenyal yang lembut dan rasa manis yang pas. Melalui pelatihan dan produksi *Puding* merupakan ketrampilan baru dalam mengelola industri rumahan, praktis dan murah biaya. Kemudahan produksi secara berkelanjutan karena ketersediaan bahan mentah (rumput laut) yang cukup. Sedangkan untuk prospek pemasaran, sangat disadari bahwa akses pasar dan permintaan terus harus dibenahi dengan melakukan strategi promosi yang efisien dan efektif, desain kemasan dan pemanfaatan media sosial untuk memperluas jaringan pasar. Keberlanjutan usaha pengembangan rumput laut harus mendapatkan perhatian serius dari pemerintah desa Kayang dengan cara mendorong PPK tingkat desa dengan mengembangkan usaha *Puding* sebagai salah satu usaha industri kecil rumahan untuk mendapatkan keuntungan ekonomis

Kata Kunci ; *Produk Unggulan, Rumput Laut, Puding.*

A. PENDAHULUAN

Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat (KBPM) Universitas Tribuana Kalabahi merupakan kegiatan integratif interdisipliner yang dikemas secara strategis dengan menempatkan mahasiswa di desa untuk menyelesaikan permasalahan bersama masyarakat dengan memerankan masyarakat sebagai pelaku utama dengan bermitra bersama pemerintah desa, *Non Governmental Organization* (NGO), lembaga keagamaan dan mitra lainnya. KBPM Universitas Tribuana Kalabahi tahun 2025 dilaksanakan dengan paradigma *empowerment* (pemberdayaan) dengan mengusung tema: “*Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat KBPM Universitas Tribuana Kalabahi Berdampak Dari Desa Ke Pasar Global; Transformasi Produk Unggulan Desa.*”

KBPM dilaksanakan berdasarkan prinsip: *Pertama*; Gagasan bersama masyarakat dan berbagai pemangku kepentingan lain yang terkait (*Co-Creation*), *Kedua*; Partisipasi dan dukungan oleh semua pihak yang terkait (*Co-Funding*), *Ketiga*; Kesesuaian dengan situasi dan kondisi masyarakat dan para pihak terkait (*flexibility*), *Keempat*; Pengembangan dan penerapan hasil penelitian dalam bentuk pengabdian (*Research Based Community Services*), *Kelima*; Dapat dipertanggungjawabkan dan diukur proses dan hasilnya (*Accountability*), *Keenam*; Jaminan terwujudnya keberlanjutan (*Sustainability*) melalui tahapan pemberdayaan masyarakat yang jelas dan tepat.

Salah satu lokasi KBPM Universitas Tribuana Kalabahi adalah Di Desa Kayang Kecamatan Pantar Barat Laut. Berdasarkan hasil identifikasi potensi, Desa ini memiliki potensi rumput laut yang cukup diandalkan. Rumput laut merupakan salah satu biota laut yang memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah sebagai bahan pangan. Beberapa penelitian mengatakan bahwa rumput laut kaya akan kandungan makro dan mikro nutrisi, seperti karbohidrat, protein, vitamin, mineral (Peñalver et al.,2020; Tapotubun, 2018). Senyawa bioaktif seperti polisakarida, polifenol, asam lemak tak jenuh yang digunakan untuk menyembuhkan peradangan, kanker, sters oksidatif, alergi, diabetes, thrombosis, obesitas , hipertensi, lipidemia, dan lain sebagainya (Tanna et al.,2019). Tepung rumput laut juga digunakan sebagai pakan ternak di beberapa negara, rumput laut juga dimanfaatkan sebagai bahan obat dan kosmetik, dengan demikian rumput laut merupakan sumber energi terbarukan untuk produksi biogas dan biofuel (Joshi et al.,2015). Selain itu juga, 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)

Studi keanekaragaman dan dominasi spesies rumput laut penting untuk pengelolaan sumber daya rumput laut yang lebih baik (Ardiyanto et al, 2020). Indeks keanekaragaman digunakan untuk menentukan keanekaragaman jenis dalam suatu komunitas dan menyatakan tingkat terputusnya dominasi (penguasaan) spesies dalam suatu komunitas (Indriyanto,2015) dengan mengetahui keanekaragaman rumput laut yang ada, maka potensi pemanfaatan rumput laut juga dapat diketahui. Rumput laut melimpah di laut Kecamatan Pantar Barat Laut, namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Pemanfaatan rumput laut oleh masyarakat pesisir Pantar Barat Laut cenderung hanya untuk dijual kepada pengusaha dari luar. Pengolahan rumput laut dilakukan secara sederhana dengan cara tradisional untuk konsumsi skala rumah tangga. Hal ini dikarenakan keterbatasan kemampuan dan pengetahuan masyarakat tentang rumput laut.

Sumber daya rumput laut memiliki potensi besar untuk di kembangkan dalam bentuk makanan. Rumput laut sebagai salah satu produk kreatif yang berkelanjutan. dengan sifatnya yang ramah lingkungan, kaya akan gizi, dan potensi variasi rasa yang luas, telah menjadi bahan baku yang menarik untuk industri makanan seperti *Puding*. Produksi *Puding* dari rumput laut tidak hanya memberikan nilai ekonomi tambahan, tetapi juga mendukung keberlanjutan

lingkungan dan menciptakan peluang kerja di daerah pesisir. Pengembanagan potensi lokal seiring dengan tuntutan tema dalam KBPM Universitas Tribuana telah mendorong peserta KBPM dan Pemerintah Desa Kayang serta masyarakat pemanfaatan rumput laut untuk pembuatan *Puding* dalam bentuk pelatihan bersama pengurus Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di desa Kayang.

B. METODE PENELITIAN

Pemilihan metode yang dipergunakan oleh Mahasiswa peserta KBPM di Desa Kayang Kecamatan Pantar Barat Laut dalam mempraktekan kegiatan pelatihan pembuatan *Puding* dari rumput laut adalah melalui tahapan sebagai



berikut : **Pertama**; Tahapan Observasi : Peserta KBPM melakukan observasi ke lahan pesisir lokasi budidaya untuk memastikan jenis rumput laut yang sudah siap diolah menjadi bahan makanan (*Puding*), setelah memastikan ketersediaan bahan sumber pembuatan *Puding*. Selanjutnya, **Kedua**; Mahasiswa peserta KBPM melakukan koordinasi dengan pengurus Pemberdayaan dan

Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Kayang bersama dengan pihak Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Perikanan dan Perikanan mengenai rencana pembuatan *Puding* yang berasal dari rumput laut dengan tema: *Puding Rumput Laut "Hidangan Lezat dan Sehat dari Kekayaan Laut"*. Selanjutnya, **Ketiga**; Tim KBPM Universitas Tribuana bersama Penggerak PKK dan para guru serta murid SMK mempersiapkan diri untuk melaksanakan pelatihan pembuatan *Puding* secara bersama-sama. Langkah-langkahnya diawali dengan penyampaian manfaat Rumput laut dan penjelasan mengenai tata cara pembuatan *Puding* secara berurutan, hal ini dilakukan kepada para peserta pelatihan oleh para pelatih. Selanjutnya, peserta pelatihan diajarkan tentang tata acara pembuatan *Puding* dengan melakukan praktik. Metode ini memungkinkan peserta pelatihan menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh sebelumnya dan praktik pembuatan tetap dalam pengawasan atau pembimbingan. Pada pelaksanaannya, peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk mengamati maupun mencoba langsung setiap proses pengolahan rumput laut menjadi

Puding.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Penentuan Lokasi

Pelatihan pembuatan *Puding* dari rumput laut diawali dengan adanya tahapan observasi ke lokasi budidaya rumput laut yang berada di Desa



Kayang. Observasi dilakukan secara acak karena kecenderungan hanya ada satu jenis rumput laut yang berada di Lokasi. Hasil observasi yang dilakukan oleh Tim KBPM Universitas Tribuana Kalabahi pada tanggal 29 Juli 2025 sampai tanggal 01 Agustus 2025 Di Desa Kayang Kecamatan Pantar Barat Laut. Hasil observasi ditemukan bahwa terdapat potensi budi daya

rumput laut yang dapat diproduksi dalam jumlah banyak namun hanya dapat dipasarkan dengan penjualan kepada para pengusah ke pasaran baik dalam bentuk basah dan kering . Rumput laut yang dimaksud tidak dimanfaatkan secara maksimal untuk olahan makanan, namun dikonsumsi secara terbatas.

b) Pelatihan

Proses pembuatannya *Puding* relatif sederhana, menjadikannya pilihan ideal bagi siapa saja yang ingin mencoba membuat hidangan penutup yang lezat. *Puding* ini sangat cocok disajikan sebagai penutup makan siang atau sekadar camilan. Adapun dalam pembuatan *Puding* diawali dengan pelatihan kepada ibu-Ibu PKK dan para murid SMK Perikanan dan Kelautan.Selanjutnya diikuti dnegan praktek pembuatan *Puding* smpai pada pengemasan dan penyajiannya.



Rumput laut yang sering dijumpai di pesisir pantai ini diolah menjadi hidangan pencuci mulut yang lezat dan menyegarkan. *Puding* rumput laut adalah bukti nyata bagaimana kekayaan alam bisa diubah menjadi kreasi kuliner yang tidak hanya nikmat, tapi juga kaya akan manfaat. *Puding* ini bukan sekadar camilan biasa, melainkan perpaduan sempurna antara tekstur kenyal yang lembut dan rasa manis.

c) Pembuatan Puding

Hal yang sangat penting dalam pelatihan ini adalah cara membuat *Puding Rumput Laut*. Secara teknis pembuatan *Puding* dapat dilakukan melalui beberapa tahapan yakni :

Pertama; Tahapan Persiapan.

Berikut

ini adalah tata cara lengkap untuk membuat *Puding* rumput laut yang lezat. Tahapan persiapan maka dipersiapkan bahan-bahan sebagai berikut diantaranya adalah :

1. Siapkan rumput laut secukupnya
2. 5.750ml air bersih
3. 150 gr Gula Pasir (sesuai selera)
4. 1 Kaleng SKM(Susu Kental Manis)
5. 1.750ml Santan Kelapa
6. Daun Pandan
7. Pewarna makanan secukupnya (hijau, atau sesuai selera)
8. Buah-buahan segar sebagai *Topping* (semangka/sesuai selera)

Kedua; Cara Pengolahan.

Langkah selanjutnya adalah cara pengolahan,yakni pembuatan yaitu:

1. **Cuci dan Rendam Rumput Laut:**

- a. Ambil rumput laut , lalu cuci bersih di bawah air mengalir. Pastikan semua kotoran dan pasir hilang.
- b. Rendam rumput laut yang sudah bersih dalam air kapur semalam. Zat Kapur akan membuat aroma laut sedikit menghilang dan rumput laut lebih lunak.
- c. Setelah direndam, tiriskan rumput laut.

2. Masak Adonan Puding:

- a. Masukkan air bersih ke dalam panci,tunggu hingga mendidih lalu tambahkan rumput laut yang sudah bersihkan dan ditiriskan .
- b. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk.
- c. Setelah rumput laut mulai larut dan airnya mendidih,masukkan ,santan kelapa,susu kental manis,daun pandan dan gula pasir. Aduk terus hingga semua bahan tercampur rata dan tidak ada gumpalan.
- d. Tambahkan beberapa tetes pewarna dan aduk hingga warnanya merata.

3. Saring Adonan:

Kecilkan api, lalu saring adonan puding menggunakan saringan.

4. Cetak dan dinginkan:

- a. Tuang adonan *Puding* yang sudah disaring ke dalam cetakan *Puding*.
- b. Biarkan adonan dingin di suhu ruangan selama kurang lebih 30 menit.
- c. Setelah uap panasnya hilang, masukkan *Puding* ke dalam pendingin (Kulkas) selama minimal 2 jam, atau sampai *Puding* benar-benar mengeras dan dingin.

5. Sajikan dengan Topping:

Sajikan *Puding* dalam keadaan dingin dan hias dengan potongan buah-buahan segar di atasnya.



Puding rumput laut yang sudah didinginkan selanjutnya dihidangkan untuk siap dinikmati/ *Puding* yang didinginkan akan terasa lebih nikmat dan lezat.

d) Pemasaran

Puding yang telah dibuat tidak dapat bertahan lama, hanya dapat bertahan selama tujuh (7) hari sejak pembuatannya sehingga *Puding* tersebut lebih tepatnya dapat dikonsumsi setelah beberapa jam pembuatannya dan maksimal dapat dikonsumsi selama tujuh (7) hari jika disimpan dalam pendingin (kulkas) atau pendinginan lainnya. Produk yang baik akan bernilai jika dapat diterima dan dipasarkan. Strategi pemasaran produk rumput laut yang diolah menjadi bahan makanan *Puding* memang diakui bahwa *Puding* tidak dapat bertahan lama, oleh karena itu maka *Puding* dibuat dan dipasarkan untuk hajatan-hajatan di kampung sehingga pembuatannya berdasarkan pemesanan. Strategi penjualan lainnya dilakukan dengan cara :

- 1) Memanfaatkan media social (*Facebook, Instagram, Tiktok dan Grup Whats-Upp*)
- 2) Membentuk kelompok usaha bersama di desa agar dapat pemasaran biar lebih luas
- 3) Pembuatan konten sederhana untuk menjelaskan teknis pembauatan *Puding* dari desa Kayang
- 4) Promosi dan penjualan pada kegiatan Festival UMKM Daerah

D. PENUTUP

a) Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan *Puding* dengan bahan dasar Rumput Laut merupakan kegiatan yang dilakukan oleh Mahasiswa KBPM Universitas Tribuana Kalabahi Tahun 2025. Bertempat di Desa Kayang, Kecamatan Pantar

Barat Laut Kabupaten Alor dengan Tema utama yakni'' *Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat KBPM Universitas Tribuana Kalabahi Berdampak Dari Desa Ke Pasar Global; Transformasi Produk Unggulan Desa*. Atas dasar itulah peserta KBPM berkontribusi bagi pembuatan rumput laut diolah menjadi bahan makanan (*Puding*) yang dapat bernilai ekonomis.

Melalui pelatihan dan produksi *Puding* dapat memperoleh ketrampilan baru dalam mengelola industri rumahan, praktis dan murah biaya. Kemudahan produksi secara berkelanjutan karena adanya ketersediaan bahan mentah (rumput laut) yang cukup. Sedangkan untuk prospek pemasaran, sangat disadari bahwa akses pasar dan permintaan terus harus dibenahi dengan melakukan strategi promosi yang efisien dan efektif, desain kemasan dan pemanfaatan media sosial untuk memperluas jaringan pasar.

b) Saran

Keberlanjutan usaha pengembangan rumput laut dijadikan *Puding* harus mendapatkan perhatian dari pemerintah desa Kayang dengan cara

1. Mendorong PPK tingkat desa untuk mengembangkan usaha ini sebagai salah satu usaha *home industri* kecil di rumahan untuk mendapatkan keuntungan ekonomis
2. Terus mewajibkan semua hajatan di desa disuguhkan *Puding* Kayang sebagai menu makanan penutup dalam semua aktifitas kegiatan di desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Cokrowati N., N. Diniarti, D.N. Setyowati, S. Waspodo, M. Marzuki. 2019. Eksplorasi dan Penangkaran Bibit Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) di Perairan Teluk Ekas Lombok Timur. *Jurnal Biologi Tropis*, 19(1).
- Cokrowati, N., Andriani, R., &Marzuki, M. 2020. Pengolahan Rumput Laut Sebagai Camilan Sehat Di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2).
- Diniarti, N., D.N. Setyowati, A.A. Damayanti, M. Junaidi., I. Rahman. 2018. Sosialisasi kedalaman yang optimal bagi pertumbuhan dan kualitas rumput laut *Eucheuma cottonii* di Desa Ekas Buana Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 5(2).
- Ghazali, M., Rabbani, R., Sari, M., Rohman, M. H., Nasiruddin, M. H., Suherman., & Nurhayati. (2021). Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(2).

- Haryati, S., & Munandar, A. (2016). Pemberdayaan Masyarakat Wirausaha 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>
- Kabupaten Lombok Timur. 2018. Peraturan Bupati Lombok Timur No.19 Tahun 2018 Tentang batas Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. <https://jdih.lomboktimurkab.go.id> > produk-hukum-pet...[diakses 20-06-2021]
- 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.