

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Tumbuhan tingkat rendah yang dikenal sebagai Alga memiliki batang, daun dan akar yang tidak dapat dibedakan. Thallus adalah nama yang diberikan untuk setiap bagian tumbuhan. Morfologi tumbuhan ini beragam tetapi umumnya sebanding. Dunia usaha dan masyarakat umum menyebut makroalga yang bisa tumbuh sangat besar dan menyerupai rumput seperti rumput laut. Alga juga dikenal.¹

Variabel oseanografi termasuk kimia, dinamika dan fisika air asin serta jenis substrat mempunyai dampak yang signifikan terhadap penyebaran dan perkembangbiakan Alga. Rumput laut dapat ditemukan di perairan berpasir, agak keruh, atau gabungan kedua jenis laut dangkal tersebut, yang dapat ditemukan baik di dalam maupun di luar pantai.² Rumput laut menjadi lebih banyak digunakan dan memiliki beragam aplikasi seiring dengan berkembangnya pengetahuan kita tentang bahan mentah.

¹Aldrian, Edvin, and Raden Dwi Susanto., *Identification of three dominant rainfall regions within Indonesia and their relationship to sea surface temperature*, International Journal of Climatology: A Journal of the Royal Meteorological Society 23.12 (2003), h.1435-1452.

²Priono, Bambang, *Budidaya Rumput Laut Dalam Upaya Peningkatan Industrialisasi Perikanan*, Media Akuakultur 8.1 (2016), h.1-8

Rumput laut menurut Chen dan Duan, di gunakan dalam berbagai produk farmasi dan kuliner, seperti menurunkan kolesterol, mencegah penggumpalan darah, mengobati hipertensi, membantu efek pencahar, dan bahkan berfungsi sebagai insektisida. Alga mempunyai kegunaan yang luas sebagai sumber nutrisi bagi hewan laut, serta sebagai pupuk bagi tanaman dan tanah. Alga juga sangat efektif sebagai mediapengangkutan lobster dan kerang hidup, khususnya spesies seperti *Ascophyllum*. Selain itu, alga juga dapat digunakan sebagai pelarut dan memiliki beberapa fungsi lainnya³.

Menurut Wong & Cheung, rumput laut pada umumnya mengandung berbagai nutrisi yang lengkap antara lain air, protein, karbohidrat, lemak, serat kasar dan abu⁴. Proporsi bahan-bahan ini bervariasi tergantung pada jenis alga. Kandungan asam amino, vitamin dan mineral pada alga 10-20 kali lebih tinggi dibandingkan pada tumbuhan darat⁵.

Krupuk atau kerupuk adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung tapioka yang dicampur dengan bumbu

³Tim Penulis, P.S., *Budidaya , Pengolahan, dan Pemasaran Rumput Laut*, (1991).

⁴Wong, Ka Hing, and Peter CK Cheung., *Nutritional Evaluation Of Some Subtropical Red And Green Seaweeds: Part I - Proximate Composition, Amino Acid Profiles And Some Physico-Chemical Properties*, Food Chemistry 71.4 (2000), h.475-482.

⁵Priono, Bambang, *Budidaya Rumput Laut Dalam Upaya Peningkatan Industrialisasi Perikanan*, Media Akuakultur 8.1 (2016), h.1-8

seperti udang atau ikan. Istilah kerupuk di berbagai negara antara lain kerupuk/kerupuk/kropoek dari Indonesia, keropok dari Malaysia, kropek dari Filipina, *banh Phong Thom* dari Vietnam, yang merupakan makanan ringan di banyak negara Asia⁶.

Saat membuat kerupuk, perlu menggunakan bahan pengikat seperti tepung kanji atau tepung sagu untuk menyatukan adonan, yang membantu memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang biasa digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah bahan-bahan yang mengandung karbohidrat seperti tepung terigu, tepung beras, tepung beras ketan, tepung jagung, tepung tapioka, tepung ubi, dan tepung sagu⁷.

Kerupuk bertekstur renyah dan dijadikan lauk pelengkap berbagai masakan Indonesia seperti nasi goreng, lotek, gado-gado, sop, rawon, ayam cincang, bahkan orang menganggap kerupuk sebagai lauk sehari-hari. Kerupuk biasanya dijual mentah (*raw cookies*) atau digoreng (*cooked cookies*).⁸

⁶Wikipedia Bahasa Indonesia, *Kerupuk*, diakses pada tanggal 28 Agustus 2022 pukul 13.22, <http://id.wikipedia.org/wiki/Kerupuk>.

⁷Pakaya, Sri Tatin, Nikmawatisusanti Yusuf, and lukman Mile., *Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut*, The NIKe Journal 2.4 (2014)

⁸Amertaningtyas, Dedes., *Mini review: Pengolahan kerupuk "Rambak" kulit di Indonesia*, Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan Universitas Brawijaya 21.3 (2011) h.8-29.

Permendagri RI No. 7 Tahun 2007 tentang Pemberdayaan Masyarakat menyatakan bahwa konsep pemberdayaan masyarakat adalah sebuah strategi yang digunakan dalam pembangunan masyarakat untuk mencapai kemampuan dan kemandirian dalam lingkup kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara (Pasal 1 Ayat 8). Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 66 Tahun 2007 tentang Kewenangan Perencanaan Desa Pasal 5 Ayat 2 yaitu upaya mewujudkan kemampuan dan kemandirian masyarakat dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara⁹.

Desa Suka Marga merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Batik Nau kabupaten Bengkulu Utara. Penduduk desa Suka Marga sekitar 273 jiwa yang terdiri dari 138 jiwa laki-laki dan 135 jiwa perempuan. Masyarakat desa Suka Marga bermata pencaharian sebagai petani, nelayan, buruh dan sebagainya. Wilayah desa Suka Marga berada di pesisir namun untuk ketersediaan rumput laut susah untuk di dapatkan.

Bahan baku rumput laut sendiri dapat di temui atau di beli di pasar karena penjualan rumput laut hanya yang sudah di keringkan dan untuk rumput laut yang masih segar susah untuk di dapatkkan. Rumput laut yang sudah di keringkan dapat di beli di Pasar Minggu

⁹Permendagri, Republik Indonesia., Nomor 7 tahun 2007 tentang Kader Pemberdayaan Masyarakat.

beralamat di Desa Pal 30, kecamatan Lais Kabupaten Bengkulu Utara. Rumput laut yang sudah di keringkan di jual dengan harga Rp60.000/kg. Rumput laut yang sudah di keringkan dapat di olah atau di produksi menjadi agar-agar, campuran es, membuat kerupuk, dodol dan lain sebagainya. Alasan utama membuat kerupuk berbahan dasar rumput laut adalah rumput laut memiliki kandungan gizi di antaranya adalah vitamin A, vitamin B6, vitamin B12, vitamin C, zat besi, mangan, magnesium, zinc, fiboflavin, niacin, tiamin serta kalsium. Rumput laut dianggap sebagai salah satu makanan yang menyehatkan dan baik untuk di konsumsi secara rutin.

Secara kimiawi, rumput laut mengandung 5,4% protein, 33,3% karbohidrat, 8,6% lemak dan 3% serat kasar. Manfaat rumput laut bagi kesehatan adalah meningkatkan metabolisme, mendukung kekebalan tubuh yang kuat, membantu kesehatan jantung. Rumput laut kaya akan kandungan serat yang dapat mencegah kanker usus besar, melancarkan pencernaan dengan membentuk zat seperti gelatin dalam usus halus dan meningkatkan kadar air dalam fases. Konsumsi serat dapat membantu metabolisme lemak sehingga menurunkan kadar kolesterol darah dan gula darah. Rumput laut membantu pengobatan tukak lambung, radang usus besar, susah buang air besar dan pencernaan lainnya.

Komposisi bahan dan pengolahan akan sangat mempengaruhi kualitas kerupuk, dimana komposisi bahan ini juga mempengaruhi pengembangan pada kerupuk. Secara umum bahan baku yang di gunakan adalah rumput laut dan bahan tambahan berupa tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih, garam dan penyedap rasa.

Penduduk desa Suka Marga memiliki kemampuan dan potensi untuk mengelola sumber daya alam yang tersedia bagi mereka. Mayoritas penduduk beragama Islam dan banyak sekali ibu rumah tangga bahkan anak-anak yang baru lulus sekolah namun belum bekerja karena kurang adanya inisiatif untuk memulai usaha. Sebagian masyarakat mengolah sumber daya dalam jumlah yang kecil hanya untuk di konsumsi oleh keluarga dan tidak menggunakannya untuk perdagangan.

Adanya fenomena ini membuat saya berpikir bagaimana cara untuk bisa memanfaatkan peluang yang ada dengan memanfaatkan salah satu sumber daya yaitu rumput laut. Eksperimen demi eksperimen dilakukan dengan menggunakan alat seadanya dan minim pengetahuan tentang proses pembuatan kerupuk. Namun seiring berjalannya waktu, produksi kerupuk berbahan dasar rumput laut ini berhasil dilakukan dan mendapat respon yang sangat positif dari keluarga dan masyarakat.

Alasan lain mengapa saya tertarik untuk mengolah kerupuk adalah karena belum ada yang memproduksi kerupuk dari bahan rumput laut sehingga membuat daya tarik tersendiri dan masyarakat semakin penasaran akan rasa serta keunikan dari kerupuk yang di produksi sehingga menjadikan kerupuk rumput laut sebagai suatu produk yang menjadi daya tarik di masyarakat. Usaha yang saya lakukan ini terus berlanjut dan bisa menjadi pendorong, khususnya bagi masyarakat desa Suka Marga dan desa-desa sekitarnya untuk mengolah rumput laut dan memperkuat ekonomi lokal. Adapun judul skripsi dari Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini adalah **“PENGOLAHAN KERUPUK RUMPUT LAUT SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MUSLIM DESA SUKA MARGA”**.

B. PERUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses pengolahan kerupuk rumput laut?
2. Bagaimana peluang usaha kerupuk rumput laut sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat muslim desa Suka Marga?

C. TUJUAN PROGRAM

Adapun tujuan dari program ini adalah:

1. Mengetahui proses pengolahan kerupuk berbahan dasar rumput laut
2. Menjadi peluang usaha baru sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat muslim desa Suka Marga

D. MANFAAT PROGRAM

Berikut merupakan manfaat dari program yang dilakukan:

1. Membuka peluang usaha baru
2. Memberikan inspirasi, inovasi dan kreativitas untuk anak muda yang akan memulai usaha
3. Menambah jiwa wirausaha sejak muda
4. Mampu bersaing dan lebih berani mengambil resiko dalam dunia bisnis
5. Mengurangi jumlah angka pengangguran dengan membuka usaha baru
6. Memiliki pola pikir yang lebih dewasa dan matang sehingga mampu memprediksi peluang usaha

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini yaitu:

1. Menambah varian rasa kerupuk dengan bahan dasar rumput laut
2. Menciptakan ide-ide unik lainnya untuk membuat produk berbahan dasar rumput laut
3. Mendapat kualisi sebagai produk halal dan berkualitas

4. Menambah anggota atau *afiliasi* untuk bekerja sama memproduksi kerupuk rumput laut dengan kuantitas yang lebih banyak

