

Original Research Paper

Pengemasan dan Pemasaran Produk Dodol Rumput Laut sebagai Olahan Pangan Sehat di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur

Jessica Tamia Andjani^{1*}, Muhammad Farizi Maldino², Mirna Sulistia Irhami³, Nurhayati⁴, Rudy Alpian⁵, Ahmad Raksun⁶

¹ Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, FKIP Universitas Mataram

² Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian Universitas Mataram

³ Program Studi Fisika, FMIPA Universitas Mataram

⁴ Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian Universitas Mataram

⁵ Program Studi Ilmu Hukum Non-Reguler, Fakultas Hukum Universitas Mataram

⁶ Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Mataram

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.1635>

Sitasi: Andjani, J. T., Maldino, M. F., Irhami, M. S., Nurhayati., Alpian, R & Raksun, A. (2022). Pengemasan dan Pemasaran Produk Dodol Rumput Laut sebagai Olahan Pangan Sehat di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2)

Article history

Received: 10 Januari 2022

Revised: 17 Maret 2022

Accepted: 25 April 2022

*Corresponding Author:

Jessica Tamia Andjani, Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, FKIP Universitas Mataram, Indonesia;

Email: jessicatamiaa@gmail.com

Abstract: Desa Seriwe merupakan penghasil rumput laut yang merupakan penyumbang produksi rumput laut Pulau Lombok. Rumput laut merupakan salah satu produk unggulan kelautan yang memiliki nilai ekonomis yang dapat menggerakkan sektor ekonomi mulai dari tingkat petani, produsen, pengolah hingga pengguna. Rumput laut dapat dimanfaatkan sebagai olahan produk dodol rumput laut. Pengemasan dan pelabelan adalah faktor penting dalam pemasaran. Dengan pengemasan yang tepat selain mampu melindungi produk, membuat daya simpan lebih lama, juga mampu menarik konsumen untuk membeli produk. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah agar dapat memberikan motivasi dan keterampilan kepada masyarakat khususnya UMKM agar mampu memahami bagaimana pengemasan dan pelabelan yang tepat serta strategi pemasaran yang baik. Lokasi pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Seriwe, Kecamatan Jerowaru, Lombok Timur pada tanggal 27 Desember 2021-10 Februari 2022. Metode yang digunakan yaitu metode ceramah dan pelatihan untuk memberikan pemahaman dan membantu pengemasan dan pemasaran online dan offline. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa pengemasan dan strategi pemasaran sangat tepat dalam memberikan pemahaman kepada UMKM.

Keywords: Dodol Rumput Laut, Pengemasan, Pemasaran, Desa Seriwe

Pendahuluan

Desa Seriwe merupakan penghasil rumput laut yang merupakan penyumbang produksi rumput laut Pulau Lombok. Masyarakat setempat membudidayakan rumput laut menggunakan metode patok dasar, rakit dan *longline*. Budidaya rumput laut di Teluk Seriwe telah mengoptimalkan

ruang perairan dengan cara menggunakan metode budidaya *longline*. Rumput laut yang dihasilkan dari budidaya dijual hanya berupa rumput laut kering. Tidak banyak masyarakat yang memproduksi hasil olahan rumput laut yang sebenarnya olahan rumput laut memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga rumput laut kering. Masyarakat Desa Seriwe hanya

fokus dalam budidaya rumput laut saja sebagai mata pencaharian utama dan kurangnya waktu luang menjadi alasan masyarakat belum mencoba untuk mengolah rumput laut tersebut menjadi aneka olahan lain.

Rumput laut merupakan salah satu komoditi perikanan budidaya yang sedang ditingkatkan saat ini oleh pemerintah guna meningkatkan devisa Negara. Rumput laut juga salah satu produk unggulan kelautan yang memiliki nilai ekonomis yang dapat menggerakkan sektor ekonomi mulai dari tingkat petani, produsen, pengolah hingga pengguna (Majid, dkk., 2018).

Rumput laut juga memiliki berbagai kandungan gizi, salah satunya yaitu kandungan antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang mampu menghambat oksidasi molekul lain (Vinayak, et al. 2010). Dengan kandungan tersebut, maka olahan rumput laut dapat dijadikan sebagai salah satu pangan fungsional. Kebutuhan akan pangan fungsional saat ini semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan manfaatnya untuk kesehatan (Sanger, dkk., 2018).

Rumput laut dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku ataupun bahan tambahan dalam pembuatan berbagai jenis makanan olahan dan tentunya mengandung nutrisi yang cukup baik sehingga baik untuk kesehatan. Makanan olahan berbahan dasar rumput dapat dijadikan camilan sehat seperti salah satunya yaitu dodol rumput laut. Pembuatan dodol dari rumput laut ini selain dapat menunjang gizi masyarakat setempat juga dapat dijadikan wirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat Desa Seriwe.

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini fokus pada pengemasan dan pemasaran produk dodol rumput laut tersebut. Saat ini, pengemasan merupakan salah satu faktor penting dalam persaingan dunia usaha. Selain sebagai alat pelindung dari kerusakan, kemasan juga berfungsi sebagai nilai estetika yang menjadikan alasan mengapa konsumen memilih atau membeli produk tersebut (Semariyani, dkk., 2019).

Selain itu, strategi pemasaran yang tepat juga diperlukan. Dan saat ini, pemasaran secara daring menjadi pilihan yang tepat, apalagi bagi produk baru. Biaya pemasaran yang lebih rendah menjadi alasan yang tepat bagi usaha yang baru berdiri dengan modal yang tidak tinggi. Maka, diperlukan strategi pemasaran online yang tepat.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah agar dapat memberikan motivasi dan keterampilan kepada masyarakat khususnya UMKM agar mampu memahami bagaimana pengemasan dan pelabelan yang tepat serta strategi pemasaran yang baik. Selain itu, dapat memanfaatkan potensi rumput laut yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan pangan seperti dodol rumput laut. Keterampilan mengolah rumput laut menjadi camilan dodol ini dapat diterapkan masyarakat diberbagai hal sehingga dapat dikonsumsi, bahkan dapat dijadikan wirausaha dan membuka lapangan pekerjaan baru untuk meningkatkan ekonomi masyarakat khususnya di daerah Desa Seriwe, Kecamatan Jerowaru, kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat.

Metode

Kegiatan pengabdian ini dilakukan oleh mahasiswa dan dosen Universitas Mataram di Desa Seriwe, Kecamatan Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Seriwe dimana mereka berpartisipasi aktif dan kegiatan ini diharapkan dapat menjadi membangkitkan motivasi dan melahirkan inovasi bagi masyarakat tentang pengemasan dan pemasaran produk dodol rumput laut.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah dan pelatihan untuk memberi pemahaman dan membantu pengemasan dan pemasaran kepada UMKM. Khususnya UMKM Putri Selatan, Desa Seriwe. Alat dan bahan yang digunakan yaitu produk dodol rumput laut, kemasan *standing pouch*, label kemasan dan *sealer*. Diharapkan pelaku usaha dapat mengimplementasikan pemahaman pemasaran produk dan terjadi peningkatan permintaan sehingga produksi serta pemasaran dodol rumput laut oleh UMKM Desa Sriwe dapat dilakukan secara kontinu dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini dilakukan pada masa KKN yaitu pada tanggal 27 Desember 2021-10 Februari 2022. Diawali dengan survei serta kunjungan lokasi UMKM. Selanjutnya permohonan izin

kepada pemilik UMKM untuk melaksanakan kegiatan. Kemudian pembuatan label kemasan, persiapan pengemasan dan pemasaran.

Pengemasan dan pelabelan adalah faktor penting dalam pemasaran. Dengan pengemasan yang tepat selain mampu melindungi produk, membuat daya simpan lebih lama, juga mampu menarik konsumen untuk membeli produk. Pelabelan yang lengkap mengenai produk juga mempengaruhi konsumen untuk membeli produk. Pentingnya pengemasan dan pelabelan yang tepat dapat meningkatkan penjualan dan mempermudah dalam pemasaran (Fahmi, dkk., 2020). Kemasan yang digunakan pada produk dodol rumput laut adalah kemasan *standing pouch*. Kemasan *standing pouch* dipilih karena cocok digunakan dan dapat melindungi produk dari kerusakan ataupun kontaminasi dari luar. Label dan kemasan yang telah dibuat dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pengemasan dan Pelabelan Produk Dodol Rumput Laut.

Dari pengemasan, selanjutnya tahap pemasaran yang dilakukan secara online dan offline. Pemasaran online menggunakan media social seperti Instagram dan WhatsApp. Media tersebut digunakan sebagai sarana promosi untuk mempromosikan produk UMKM. Pada pemasaran offline dilakukan dengan memperkenalkan produk kepada masyarakat dan mengunjungi toko-toko di sekitar desa Seriwe hingga ke luar desa Seriwe yaitu ke Jerowaru, agar produk UMKM dodol rumput laut tersebut dapat dikenal luas oleh masyarakat sehingga dapat menjadi produk unggulan. Pemasaran offline dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Pemasaran Offline Produk Dodol Rumput Laut.

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan pengemasan dan pemasaran dodol rumput laut tersebut dapat diterima dengan baik oleh pelaku UMKM serta masyarakat Desa Seriwe. Target luaran dari kegiatan pengemasan dan pemasaran produk ini telah memberikan hal positif bagi pelaku UMKM dan masyarakat dengan memperkenalkan produk tersebut menjadi produk unggulan.

Ucapan Terima Kasih

Kami tim penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Rektor dan Ketua LPPM Universitas Mataram yang telah memfasilitasi kegiatan yang kami lakukan. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Kepala Desa dan seluruh tenaga administrasi Desa Seriwe, Kecamatan Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur atas dukungan, penerimaan dan izin yang diberikan kepada mahasiswa KKN Tematik Universitas Mataram untuk melaksanakan kegiatan dengan baik.

Daftar Pustaka

- Fahmi, I.A., R. Abubakar, Idealistuti, M. Sidik, I. Paridawati, dan A.A. Nugroho. 2020. Penyuluhan Pengemasan, Pelabelan dan Strategi Pemasaran Serundeng Laos. *International Journal of Community Engagement*. 1 (1) : 10-14.
- Majid, A., N. Cokrowati, dan N. Diniarti. 2018. Pertumbuhan Rumput Laut (*Euchema cottonii*) pada Kedalaman yang Berada di Teluk Ekas, Kecamatan Jerowaru, Lombok Timur. *Jurnal Penelitian*. 1 (1) : 1-5.
- Sanger, G. B.E. Kaseger, L.K. Rarung, dan L. Damongilala. 2018. Potensi Beberapa Jenis Rumput Laut sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen dan Antioksidan Alami. *JPHPI*. 21 (2) : 208-217.
- Semariyani, A.A.M., I.W. Sudiarta, I.N. Rudianta, I.P. Candra, I.G.P. Mangku, L. Suriati, dan N.M.A. Suardani. 2019. Pengemasan dan Strategi Pemasaran Produk Pangan di Desa Sulangai. *Community Services Journal*. 2 (1) : 23-28 di Desa Sulangai. *Community Services Journal*. 2 (1) : 23-28.
- Vinayak, R.C., Sabu, A.S. dan Chatterji, A. 2010. *Bio-prospecting of a Few Brown Seaweeds for Their Cytotoxic and Antioxidant Activity. Complementary and Alternative Medicine*. 20 (11) : 1-9.