

Pengolahan *Culerpa Lentillifera* Upaya Pengembangan Potensi Lokal Daerah Pesisir dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat

Wahdania

STIE Tri Dahrma Nusantara, Indonesia

Article History:

Received: Juli

Revised: Agustus

Accepted: September

Keywords: *culerpa lentillifera*;
potensi lokal; daerah pesisir;
kemandirian ekonomi

Abstrak: Ekonomi merupakan salah satu aktivitas manusia yang tidak pernah terlepas dari kehidupan sehari-hari. Manusia tidak dapat hidup tanpa kegiatan ekonomi baik itu produksi, konsumsi atau distribusi. Kemajuan suatu negara dilihat dari pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakatnya. Sehingga, untuk mewujudkan perekonomian yang baik diperlukan pengelolaan sumber daya alam yang mampu bersaing di pasar global. Sumber daya alam yang masih kurang diinovasikan adalah sumber daya alam hasil laut salah satunya lawi-lawi yang banyak tumbuh dan dibudidayakan di Kabupaten Takalar. Tumbuhan yang bernama latin *Caulerpa Lentillifera* memiliki kandungan senyawa bioaktif antara lain flavonoid, fenol, tannin, steroid, dan saponin, yang berfungsi sebagai antibakteri, dan juga dapat berfungsi sebagai antihelmitik, antikolesterol, pengobatan gumpalan, pembengkakan, antidiabetes, antikanker dan lain-lain. Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah jenis penelitian kualitatif dengan objek penelitian masyarakat Kabupaten Takalar, dan tehnik analisis data yang dilakukan adalah reduksi data, penyajian dan penarikan kesimpulan. Lawi-lawi diinovasikan menjadi satu produk yang diberi nama *Caulerpa Lentillifera*. *Caulerpa Lentillifera* memiliki dua jenis yaitu keripik dalam bentuk siap saji dengan rasa jagung bakar, pedas dan original dan dalam bentuk mentah. Proses pembuatan, alat dan bahan yang digunakan sangat sederhana sehingga dalam memproduksinya tidak menggunakan biaya yang banyak. *Caulerpa Lentillifera* tentunya memiliki kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman. Penulis melihat peluang yang besar dari lawi-lawi dengan bahan yang mudah didapatkan, penulis berinisiatif membuat *Caulerpa Lentillifera*.

PENDAHULUAN

Budaya sebagai tradisi atau adat istiadat pada Ekonomi merupakan salah satu aktivitas manusia yang tidak pernah terlepas dari kehidupan sehari-hari. Manusia tidak pernah lepas dari ekonomi karena selain makhluk sosial manusia juga merupakan *homo economics*. Artinya manusia tidak dapat hidup tanpa kegiatan ekonomi baik itu produksi, konsumsi atau distribusi. Manusia memiliki banyak kebutuhan sedangkan alat pemuas kebutuhan terbatas itulah menjadi masalah utama dalam perekonomian. Kemajuan suatu negara dilihat dari pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakatnya. Sehingga, untuk mewujudkan perekonomian yang baik maka diperlukan pengelolaan sumber daya alam yang mampu bersaing di pasar global.

Sumber daya alam erat kaitannya dengan ekonomi, karena sumber daya alam yang melimpah akan menunjang pertumbuhan ekonomi yang pesat. Menurut UU No. 4 Tahun 1982 sumber daya alam adalah unsur lingkungan hidup yang terdiri atas sumber daya manusia, sumber daya hayati, sumber daya non-hayati, dan sumber daya buatan. Sumber daya alam digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia dan kesejahteraan hidup manusia. Akan tetapi hal ini bertentangan pada kenyataan yang ada karena negara-negara yang kaya akan sumber daya alam sering kali merupakan negara dengan tingkat ekonominya rendah.

Salah satu negara yang kaya akan sumber daya alam (SDA) adalah Indonesia. Luas wilayah daratan di Indonesia adalah $1.922.570\text{km}^2$, sedangkan luas wilayah perairan Indonesia adalah $3.257.483\text{km}^2$ (Rosyid dalam wahyuni R, 2017). Beberapa daerah di Indonesia terkenal dengan sumber daya alamnya, baik itu berasal dari pertanian, perkebunan, pertambangan, dan juga hasil laut. Salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki sumber daya alam yang melimpah adalah Sulawesi Selatan.

Sulawesi Selatan memiliki banyak Kabupaten yang potensi sumber daya alamnya melimpah. Potensi sumber daya alam yang ada di Sulawesi Selatan berupa tambang, air, hutan, perikanan, dan kelautan yang tersedia dalam jumlah besar. Namun hanya sebagian kecil dari potensi tersebut yang dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk meningkatkan pendapatan ekonomi dan kesejahteraan hidupnya. Salah satu wilayah di Sulawesi Selatan yang kurang dalam menginovasikan sumber daya alamnya adalah Kabupaten Takalar.

Kabupaten Takalar terdiri dari lautan dan daratan yang luas. Luas wilayah Takalar adalah $566,51\text{km}^2$ yang terdiri dari 9 kecamatan, dan 6 diantaranya merupakan wilayah pesisir (Hajrah, 2016). Namun, Pertumbuhan penduduk di Kabupaten Takalar dalam 2 tahun terakhir cenderung tidak stabil sehingga berpengaruh pada pertumbuhan ekonominya. Ciri perekonomian Kabupaten Takalar dapat ditunjukkan oleh kontribusi masing-masing sektor terhadap total Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Sektor yang mempunyai kontribusi besar terhadap perekonomian Kabupaten Takalar adalah sektor pertanian yaitu 49,94 yang ditopang oleh sub sektor perikanan. Kontribusi besar kedua yaitu sektor perdagangan dan eceran (BPS Takalar, 2016).

Ada beberapa faktor yang menjadi penyebab kemiskinan pada masyarakat yaitu adanya ketidaksamaan pola kepemilikan sumber daya yang menimbulkan distribusi pendapatan yang timpang, perbedaan dalam kualitas sumber daya manusia, dan perbedaan akses dalam modal (Aziz dkk, 2016). Jika dilihat dari faktor sosial, ini terjadi karena pertumbuhan jumlah penduduk yang sangat tinggi sedangkan tingkat kemiskinan, serta sarana dan prasarana umum yang masih tergolong rendah. Pertumbuhan penduduk yang sangat tinggi dengan tingkat kemiskinan di daerah pesisir, dapat diimbangi dengan menginovasikan sumber daya alam hasil laut yang dimiliki, salah satunya memanfaatkan Lawi-lawi. Masyarakat umumnya menjual langsung daripada mengelolanya sendiri. Padahal jika dikelola terlebih dahulu, nilai jual dari Lawi-lawi akan lebih tinggi.

METODE

Kegiatan diarahkan pada masyarakat pesisir Desa Bontomarannu, Kecamatan Galesong Selatan, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Pemilihan lokasi mengikuti prinsip adaptasi lokasi program dari konteks proposal awal ke wilayah pesisir lain di Kabupaten Takalar. Sasaran kegiatan adalah kelompok masyarakat yang terlibat atau diarahkan untuk terlibat dalam aktivitas ekonomi berbasis hasil laut, khususnya calon atau pelaku UMKM yang memiliki produk hasil laut atau produk pangan lokal. Unit sasaran tidak dibatasi hanya berdasarkan kepemilikan usaha formal. Hal ini penting karena pemberdayaan pada tahap awal ditujukan untuk memperkuat kapasitas ekonomi masyarakat, termasuk kelompok yang masih menjalankan usaha pada skala rumah tangga. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif yang menggabungkan prinsip ABCD dan Participatory Action Research (PAR). Pendekatan ini relevan karena proposal sumber memang menggunakan ABCD sebagai sistem pemberdayaan dengan penekanan pada aset manusia, sumber daya laut, infrastruktur, serta kelompok sosial seperti kelompok nelayan dan PKK. Sementara itu, prinsip PAR digunakan untuk memastikan bahwa masyarakat tidak hanya menjadi penerima pelatihan. Masyarakat terlibat dalam mengidentifikasi masalah, menentukan kebutuhan, mempraktikkan solusi, mengevaluasi hasil, dan melakukan perbaikan. Penggunaan pendekatan partisipatif juga sejalan dengan literatur ABCD yang menekankan pentingnya keterlibatan masyarakat dan mobilisasi aset lokal. Tahapan kegiatan meliputi, pemetaan aset dan kondisi awal, identifikasi masalah komunikasi produk, pengembangan identitas produk, penguatan kemasan, produksi konten, aktivasi media digital, pendampingan, dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Caulerpa Lentillifera merupakan sebuah produk yang berbahan dasar lawi-lawi, sebagai inovasi pemanfaatan potensi lokal daerah pesisir di Kabupaten Takalar. Tumbuhan yang bernama latin *Caulerpa Lentillifera* banyak tumbuh dan dibudidayakan oleh masyarakat Kabupaten Takalar. Produk ini dibuat oleh sekelompok mahasiswa dan diberi nama *Caulerpa Lentillifera* yang merupakan akronim dari . *Caulerpa Lentillifera* terdiri dari dua jenis, yaitu keripik dalam bentuk siap saji dengan rasa jagung bakar, pedas dan original dan dalam bentuk mentah. Pengolahan produk ini dimaksudkan untuk menciptakan masyarakat yang mandiri dan meningkatkan taraf perekonomian masyarakat.

Lawi-lawi memiliki kandungan nutrisi yang baik dan dapat dijadikan sebagai bahan makanan fungsional yang mengandung karbohidrat, kadar abu, dan serat kasar yang tinggi serta lemak yang rendah, dimana karbohidrat sendiri berfungsi sebagai sumber energi sehingga ini bisa dijadikan *alternative* lain yang bisa dikonsumsi bagi orang yang melakukan proses diet. Komposisi kimia lawi-lawi didominasi dari kadar air yang tinggi, dan protein yang sangat penting bagi tubuh karena berfungsi sebagai zat pembangun, membentuk jaringan baru, mengganti jaringan yang rusak dan reproduksi. Protein berperan dalam membentuk enzim dan hormon sebagai proses metabolisme dalam tubuh. Selain itu lawi-lawi juga mengandung antioksidan yang berfungsi untuk menangkal radikal bebas dan menguatkan sistem imun.

Umumnya Nelayan lawi-lawi yang ada dipesisir pantai Takalar menjual lawi-lawi secara langsung kepada para pedagang atau tengkulak. Penjualan secara langsung tergantung pada kesepakatan harga antara nelayan dan pembeli. Adakalanya tengkulak memberikan harga beli yang sangat rendah dengan alasan harga pemasaran di pasar rendah, akibatnya keuntungan yang didapatkan dari hasil penjualan lawi-lawi tergolong sedikit. Berdasarkan permasalahan tersebut maka Peneliti berinisiatif menciptakan suatu inovasi dalam bentuk keripik berbahan dasar lawi-lawi untuk membantu para nelayan lawi-lawi dalam mengelola sendiri hasil panennya agar mampu menciptakan daya beli yang tinggi. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam penggunaan *Caulerpa Lentillifera* yaitu:

Pada langkah-langkah pembuatan *Caulerpa Lentillifera*. Langkah pertama yaitu alat dan bahan disediakan terlebih dahulu. Kedua, lawi-lawi dibersihkan menggunakan air hingga bersih. Ketiga lawi-lawi direndam dengan air panas untuk mensterilkan lawi-lawi dari bakteri. Selanjutnya, lawi-lawi dihaluskan menggunakan blender dan dicampurkan dengan bawang putih. Kemudian, lawi-lawi dicampurkan dengan tepung terigu, garam, dan merica bubuk. Setelah semuanya tercampur adonan dikukus selama 15 menit. Kemudian, adonan yang telah dikukus dipotong dan digiling tipis. Langkah selanjutnya goreng adonan yang telah digiling tipis. Setelah di goreng keripik diberi rasa seperti balado, jagung bakar, pedas, dan juga original.

Proses pembuatan *Caulerpa Lentillifera* yang sangat sederhana dan hanya membutuhkan beberapa alat untuk membuatnya tentu dapat dijadikan usaha sampingan yang dapat memberikan penghasilan tambahan pada masyarakat Kabupaten Takalar. Perkiraan rincian biaya produk *Caulerpa Lentillifera* , Peneliti memasukkan harga alat dan bahan dengan harga berdasarkan perkiraan dan pengalaman Peneliti saat membeli alat dan bahan.

Produk *Caulerpa Lentillifera* dibuat dalam dua jenis, yaitu dalam bentuk siap saji dan dalam bentuk mentah. Berdasarkan rincian biaya tersebut, jumlah yang bisa dihasilkan sebanyak 10 buah dengan harga perkiraan Peneliti dalam satu kemasan baik yang dalam bentuk siap saji maupun yang mentah yaitu Rp. 10.000. Harga tersebut sangat terjangkau, sehingga mempermudah para konsumen untuk membelinya dan juga dapat melancarkan pemasaran produk guna mengoptimalkan produksi lebih banyak dan berkelanjutan. Adapun tampilan produk *Caulerpa Lentillifera* sebagai berikut.

Supaya *Unstack Culture* dapat berjalan secara baik, ada beberapa unsur yang menjadi syarat dalam bermain, diantaranya adalah sebagai berikut. Produk yang telah dirancang dalam menginovasikan lawi-lawi diharapkan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat di Kabupaten Takalar. Adapun tahapan dalam mengembangkan produk *Caulerpa Lentillifera* adalah sebagai berikut.

1. Tahap pertama, Peneliti akan mensosialisasikan produk kepada para nelayan lawi-lawi dan memberitahukan manfaat serta dampak yang akan didapatkannya setelah mengembangkan usaha ini. Para nelayan juga dapat memanfaatkan lawi-lawi yang dibudidayakan dengan menjadikannya *Caulerpa Lentillifera* sehingga harga jual dari lawi-lawi meningkat. Serta menciptakan masyarakat yang mandiri dan produktif.

2. Tahap kedua, dilakukan agar produk tidak hanya diketahui oleh segelintir orang namun agar kiranya masyarakat yang telah mendapatkan pengetahuan akan pengelolaan Caulerpa Lentillifera dapat mengaplikasikan kepada masyarakat lainnya.
3. Tahap ketiga, masyarakat harus mampu memperkenalkan produknya kepada masyarakat luas dengan cara memperbanyak produksi Caulerpa Lentillifera, kemudian disebarluaskan ke luar daerah sebagai makanan khas dari Kabupaten Takalar.
4. Tahap keempat, masyarakat dapat mencari mitra kerja ataupun membentuk usaha mereka sendiri dengan bergotong royong membangun usaha *micro* sehingga menciptakan lapangan pekerjaan.

Adapun pendistribusian produk Caulerpa Lentillifera sangat penting untuk lebih melancarkan pengoptimalan produk Caulerpa Lentillifera. Pendistribusian produk berfungsi sebagai penyalur produk ke konsumen, mempertahankan kualitas produk Caulerpa Lentillifera, peningkatan nilai barang dan jasa, pemerataan pemasaran produksi Caulerpa Lentillifera, dan menjaga stabilitas barang dan jasa. Cara pendistribusian produk Caulerpa Lentillifera melalui media sosial seperti facebook, instagram, whatsapp, dan mendistribusikan ke toko atau warung-warung, serta mengeksport barang keluar kota maupun keluar negeri.

A. Analisis SWOT Caulerpa Lentillifera

1. *Strenghts* (kekuatan) yang dimiliki oleh Caulerpa Lentillifera anatara lain.
 - a. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Caulerpa Lentillifera relatif sederhana dan mudah untuk didapatkan.
 - b. Saat pengolahan tidak menggunakan bahan tambahan *Monosodium Glutamat* (MSG) beserta turunannya.
 - c. Kandungan yang ada pada lawi-lawi sangat baik dan berserat tinggi.
 - d. Caulerpa Lentillifera tidak menggunakan bahan pengawet.
 - e. Kandungan antioksidan yang tinggi sehingga bisa menjadi makanan pendamping ketika lapar dan cocok dijadikan pilihan cemilan diet.

2. *Weakness* (Kelemahan)

Weakness (Kelemahan) yang dimiliki oleh Caulerpa Lentillifera yaitu belum adanya mitra kerja untuk membangun usaha ini.

3. *Opportunities* (Peluang)

- a. Keripik sangat digandrungi oleh masyarakat khususnya para anak-anak sehingga menjadi sasaran pemasaran yang luas.
- b. Belum adanya olahan keripik yang berbahan dasar lawi-lawi.
- c. Dapat dijadikan oleh-oleh makanan khas Kabupaten Takalar.
- d. Dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.

4. *Threats* (Ancaman)

Threats atau ancaman dari Caulerpa Lentillifera yaitu banyaknya jenis keripik dan iklan dari produk lain yang menyebabkan perubahan daya beli masyarakat. Serta hadirnya pesaing yang mulai mengadu untung dengan membuat keripik yang sama.

KESIMPULAN

Caulerpa Lentillifera adalah makanan ringan dalam bentuk keripik yang dibuat dari lawi-lawi sebagai upaya meningkatkan perekonomian dan pemanfaatan potensi laut di Kabupaten Takalar. Selain itu Peneliti juga melihat peluang yang besar dari lawi-lawi itu sendiri dibandingkan harus dijual mentah kepada tengkulak. Daya beli lawi-lawi mentah tergolong masih rendah sehingga Peneliti berinisiatif untuk mengolahnya menjadi suatu makanan ringan dalam bentuk keripik. Caulerpa Lentillifera memiliki dua jenis yaitu keripik dalam bentuk mentah dan dalam bentuk siap saji yang memiliki tiga macam aneka rasa yakni pedas, jagung bakar dan *original*. Caulerpa Lentillifera dibuat menggunakan bahan-bahan yang sangat sederhana dan mudah didapatkan sehingga proses pembuatannya pun tergolong mudah sehingga masyarakat tidak perlu biaya yang besar untuk membuat . Adapun pendistribusian dari Caulerpa Lentillifera yaitu melalui media sosial seperti facebook, instagram, whatsapp, dan mendistribusikan ke toko atau warung-warung, serta mengekspor barang keluar kota maupun keluar negeri.

Analisis SWOT dari Caulerpa Lentillifera dari segi kekuatan bahan yang digunakan relatif murah dan mudah untuk ditemukan, selain itu Caulerpa Lentillifera juga mempunyai kandungan antioksidan yang baik sehingga bisa menjadi makanan pendamping ketika lapar dan cocok dijadikan cemilan diet. Meskipun begitu Caulerpa Lentillifera juga memiliki kelemahan diantaranya ketersediaan bahan baku sangat bergantung pada musim atau cuaca sebab jika cuaca dengan angin kencang dan gelombang besar menyebabkan banyak lawi-lawi yang terputus sehingga mengakibatkan hasil panen menurun. Adapun peluang yang bisa didapatkan dari Caulerpa Lentillifera yaitu dapat dijadikan oleh-oleh makanan khas Kabupaten Takalar, dan juga belum adanya olahan keripik yang berbahan dasar lawi-lawi sehingga bisa menciptakan lapangan pekerjaan baru. Akan tetapi, tetap ada ancaman yang mungkin saja bisa terjadi yaitu banyaknya jenis keripik dan iklan dari produk lain yang menyebabkan perubahan daya beli masyarakat. Serta hadirnya pesaing yang mulai mengadu untung dengan membuat keripik yang sama.

DAFTAR PUSTAKA.

- Aziz, G. A. dkk. 2016. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kemiskinan dkabupaten Kutai Katartanegara. *Jurnal Keuangan dan Manajemen*. Vol. 2. No.1.
- Badan Statistik Daerah Takalar. 2016. Statistik Daerah Kabupaten Takalar. <http://www.takalarkab.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 01 Maret 2020
- Hajrah, A. 2016. Pengolahan Sumberdaya Pesisir yang Berkelanjutan Bagi Pengembangan Kawasan Pesisir di Kecamatan Galesong Selatan Kabupaten Takalar. *Skripsi*. Alauddin Makassar. Makassar.
- Uliah. 2015. Analisis Data Penelitian Model Miles dan Humberman. *Makalah*. Uliah. Blogspot.com. Diakses pada tanggal 03 Maret 2020.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 04 Tahun 1982 *Ketentuan-ketentuan PokokPengelolaan Hidup*. 11 Maret 1982. Lembaga Negara Republik Indonesia Tahun 1982. Jakarta

Wahyuni R, F. 2017. Potensi Kedaulatan Maritim Sebagai Posisi Tawar dalam Diplomasi Indonesia. *Jurnal Interdependence*. Vol. 5. No.3.