

BAB V

UPAYA PENDAMPINGAN PETANI RUMPUT LAUT

A. Perencanaan Program

1. Mengenal Potensi

Guna mempermudah proses pendampingan maka di perlukan pengenalan Potensi. Potensi merupakan kemampuan, kekuatan, baik yang belum terwujud maupun yang telah terwujud, yang dimiliki seseorang ataupun kelompok, tetapi belum sepenuhnya terlihat atau dipergunakan secara maksimal. Potensi sangatlah penting di ketahui karena tanpa di ketahui, potensi tidaklah berguna. Berbicara tentang potensi sangat berkaitan dengan SDA dan SDM. Seperti yang kita ketahui SDA (sumber daya alam) merupakan potensi yang dimiliki oleh alam namun sebaliknya SDM (sumber daya manusia) merupakan potensi yang di miliki manusia. Keduanya sangat penting, namun SDA tidak berarti tanpa adanya SDM. Keduanya harus berjalas selaras.

Masih dalam pembahasan tentang potensi, setelah melakukan inkulturasi dan transek di ketahui adanya banyak potensi yang di miliki Dusun Juminag. Seperti halnya rumput laut. Rumput laut merupakan salah satu contoh dari SDA. SDA adalah segala sesuatu yang berasal dari alam yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. SDA tidak akan bermanfaat dengan maksimal jika kemampuan SDM kurang

menyeimbangi. Pada umumnya, sumber daya alam berdasarkan sifatnya dapat digolongkan menjadi SDA yang dapat diperbaharui dan SDA tak dapat diperbaharui. SDA yang dapat diperbaharui adalah kekayaan alam yang dapat terus ada selama penggunaannya tidak dieksploitasi berlebihan. Adapun rumput laut merupakan sumber daya alam yang dapat di perbaharui. Meskipun dapat di perbaharui SDA harus tetap di jaga agar keberadaannya selalu ada. Berikut adalah potensi SDA yang di miliki Dusun Juminag:

a. Rumput Laut

Rumput laut merupakan salah satu sumber daya hayati yang terdapat di wilayah pesisir dan laut. Istilah "rumput laut" adalah rancu secara botani karena dipakai untuk dua kelompok "tumbuhan" yang berbeda. Dalam bahasa Indonesia, istilah rumput laut dipakai untuk menyebut baik gulma laut dan lamun. Rumput laut hidup bebas di alam, beberapa jenis rumput laut juga banyak dibudidayakan oleh sebagian masyarakat pesisir Indonesia. Contoh jenis rumput laut yang banyak dibudidayakan di antaranya adalah *Euchema cottonii* dan *Gracilaria spp.*

Seperti yang di jelaskan pada bab sebelumnya rumput laut di Dusun Juminag mulai di budidayakan sejak tahun 2001, rumput laut memberikan banyak manfaat bagi masyarakat Juminag dan sekitarnya. Utamanya sebagai tambahan pendapatan. Sebelum adanya budidaya rumput laut

sebagian besar masyarakat Juminag menggantungkan hidupnya dengan melaut. Sedangkan melaut memiliki banyak kelemahan, seperti halnya tergantung pada keadaan cuaca dan hasil yang tidak tentu. Keadaan seperti inilah yang memaksa masyarakat untuk bergerak, mencoba hal baru yaitu bertani rumput laut.

b. Sumber Air Tawar

Dusun Juminag terletak di bibir pantai yang secara akal tidak mungkin menemukan sumber air tawar. Namun hal ini di tepis oleh fakta lapangan, yang menunjukkan bahwa di Dusun yang sangat dekat dengan pantaipun masih ada sumber air tawar. Tidak tanggung, sumber air tawar ini mampu memenuhi kebutuhan kurang lebih sekitar 25 keluarga. Adalah sumber mata air bor milik Salam, yang terletak di belakang rumah beliau. Banyak pipa air yang menyedot air dari sumber tersebut. Sumber mata air ini menjadi anugerah, karena sumur-sumur sekitar kebanyakan asin.

c. Laut

Laut adalah anugerah tuhan yang memiliki sumber daya alam yang tiada habisnya. Laut merupakan tempat berkumpulnya air yang mengalir dari darat. Dari laut ini terjadi siklus turunnya hujan, dan kebanyakan dari kita telah mengetahuinya. Laut seakan menjadi orang tua bagi warga Dusun Juminag, karena perantara laut mereka mampu menghidupi keluarga mereka. Kelebihan laut lainnya adalah tidak ada hak milik

sehingga masyarakat bebas untuk memanfaatkannya dengan bebas asal tidak melanggar hukum dan tidak merusak ekosistem laut.

d. Lahan pertanian produktif

Dusun Juminag masih memiliki lahan produktif, masih banyak lahan yang bisa di gunakan sebagai sawah untuk menanam padi saat musim penghujan, dan menanam tembakau saat musim kemarau. Lahan produktif ini tidak sama dengan lahan yang ada di laut. Jika di laut tidak ada hak milik., sedangkan lahan produktif darat telah menjadi milik perorangan.

e. Petambakan ikan dan garam

Pertambakan ikan dan garam juga ada di susun Juminag, namun hanya milik sebagian kecil warga saja, bahkan sudah ada yang di miliki Pemda (pemerintah daerah). Pertambakan ikan tidak terlalu berpengaruh bagi kehidupan warga Juminag.

2. Mengenal Stakeholder

Kehidupan bermasyarakat tidak lepas dari adanya peran pemimping dan orang-orang yang berpengaruh. Sebab pemimpin sangat di perlukan, untuk menjaga keamanan, ketertiban, dan keberlangsungan bermasyarakat. Pemimpin manjadi penanggung jawab bagi yang di pimpin. Pemimping atau orang yang berpengaruh sering kita kenal dengan istilah stakeholder.

Dengan mengenal stakeholder mempermudah proses pendampingan

karena mereka mudah untuk mengorganisir masyarakat, karena mereka yang di percaya oleh masyarakat. Salah satunya adalah Hedrus Salam, ketua kelompok pengolahan dan pemasaran (POKLAHSAR) “LAUTAN MAKMUR”, Moh Hasan ketua ketua kelompok pengolahan dan pemasaran (POKLAHSAR) “MINA SEJAHTERA”. Berkat bantuan mereka banyak informasi yang di dapatkan dan mempermudah proses pendampingan.

B. Eksperimen Penggabungan Dua Potensi Bersama Masyarakat

Proses pendampingan merupakan proses pembelajaran bersama masyarakat, dalam rangka menghasilkan jalan keluar dari permasalahan yang di hadapi. Seperti yang kita ketahui proses pendampingan adalah kerja praktek pada komunitas. Artinya setiap apa yang kita rencanakan tidak akan bermakna tanpa aksi langsung. Dengan adanya aksi langsung maka kita mampu memahami dan menguasai proses yang tepat dan benar. Aksi bisa berupa simulasi tindakan yang memancing komunitas (masyarakat) untuk berpikir lebih, dan bertindak sesuai kemampuan mereka. Dengan tujuan menyelesaikan permasalahan yang sedang mereka hadapi.

Masih berbicara tentang aksi. Aksi tidak akan pernah berhasil hanya dengan pengamatan teks, namun aksi akan berhasil dengan adanya praktek yang gagal. Dari kegagalan kita dapat mendapat pelajaran baru, dan memulai kembali dengan langkah yang menyempurnakan langkah yang gagal. Begitu seterusnya.

a) Rumput Laut Dan Skill Masyarakat Tanjung

Jika kita kembali pada pohon masalah di sana di jelaskan, bahwa salah satu penyebab berhentinya proses pengolahan rumput laut adalah tidak adanya bahan pengawet. Sehingga produk yang di hasilkan cepat basi. Berangkat dari hal tersebut pendamping menawarkan solusi pembuatan produk tanpa bahan pengawet yang aman dan tahan lama. Yaitu pembuatan kerupuk rumput laut.

Awalnya pendamping tidak tau cara membuat kerupuk rumput laut, masyarakatpun juga begitu. Namun setelah beberapa hari melakukan pendekatan kepada masyarakat ternyata di kalangan mereka ada yang mampu membuat kerupuk, yaitu kerupuk oli. Mereka menyebutnya kerupuk oli, kerupuk yang berbahan dasar tepung beras dan berwarna kuning. Dari informasi inilah pendamping mencoba menawarkan, bagaimana kalo membuat kerupuk oli rasa rumput laut?, mereka setuju dan meminta pendamping untung membuatnya dahulu dan menunjukkannya kepada mereka.

Semenjak saat itu pendamping mengumpulkan informasi cara pembuatan kerupuk oli, dan apa saja bahan-bahannya. Setelah mengetahui apa saja bahan dan peralatan yang di butuhkan pendamping mulai *experiment* dengan beberapa ibu-ibu yang menguasai pembuatan kerupuk oli.

b) Percobaan Pertama Pembuatan Kerupuk Oli Rasa Rumput Laut

Tahap Pertama

Pengembangan semestinya di mulai dari perubahan sedangkan perubahan yang terjadi pada diri seseorang harus di wujudkan dalam suatu landasan yang kokohserta berkaitan erat dengannya. Pribadi-pribadi individu menunjang terciptanya bangunan komunitas, demikian pula bangunan komunitas mewarnai pribadi individu setiap anggota komunitas masyarakat. Untuk membangun komunitas masyarakat tidak semudah membalikkan telapak tangan, butuh ketekunan, kesabaran, dan keuletan. Karena pasti ada kegagalan dalam suatu proses.

Membahas kegagalan, pada saat proses pendampingan di Dusun Juminag yaitu pada saat di lakukan proses percobaan pengolahan mengalami kegagalan. Namun kami tidak patah arang percobaan tetap berlanjut. Pada percobaan yang pertama kami mencoba menggabungkan dua potensi yang di miliki Desa. Yaitu potensi alam (SDA) dan potensi skill manusia (SDM). Potensi alam yang kami bawa dalam percobaan adalah rumput laut, sedangkan potensi manusia yang kami gunakan adalah kemampuan masyarakat dalam hal membuat kerupuk.

Masyarakat Juminag memiliki skill membuat kerupuk, mereka menyebutnya kerupuk *Oli*. Kerupuk oli adalah kerupuk terbuat dari tepung beras, yang di campur dengan bumbu-bumbu, seperti bawang merah, bawang putih, dlln. Setelah di campur di aduk kemudian di masukkan

dalam bungkus , kami menggunakan plastic es yang berukuran panjang. Setelah di masukkan kedalam , kemudian di kukus sekitar 1 jam. Setelah masak di keluarkan dan dinginkan dahulu. Setelah dingin di iris tipis kemudian di letakkan di atas penjemuran, kemudian di tunggu hingga kering.

Penjelasan proses di atas merupakan langkah pembuatan kerupuk oli standart. Namun kami mencoba memodifikasi menjadi kerupuk oli rasa rumput laut. Langkah yang kami lakukan sebagai berikut:

1. Mempersiapkan bahan-bahan: tepung beras, tepung terigu, rumput laut, air, pengembang makanan, bawang merah, bawang putih, garam dan bumbu tambahan lainnya.



Gambar 5. 1 Gambar Bahan-bahan Pembuatan Kerupuk Oli dari Rumput Laut

2. mempersiapkan peralatan : blander, “ulek-ulek”, bak kecil, gelas, bungkus, pisau, penjemuran, tungku, ”dandang”(wadah yang biasa

di gunakan untuk menanak nasi) dlln.



Gambar 5.2 Gambar Ibu Rumah Tangga Sedang Meracik Bahan Pembuatan Kerupuk Oli Rasa Rumput Laut

3. Setelah semuanya lengkap. Rumput laut di blander hingga halus



Gambar 5.3 proses pembuatan kerupuk Oli rasa rumput laut

4. Bumbu bumbu di ulek hingga halus.
5. Tepung, dan bumbu di masukkan kedalam bak yang telah di sediakan,
6. Di aduk hingga benar-benar tercampur.
7. Setelah tercampur, masukkan rumput laut, di aduk kembali hingga benar-benar tercampur,
8. Kemudian masukkan pengembang makanan. Dan diamkan beberapa saat.
9. Setelah itu adonan di masukkan kedalam bungkus. Dan di ikat ujungnya.



Gambar 5.4 proses pembuatan kerupuk Oli rasa rumput laut

10. Siapkan tungku dan peralatan masak.
11. Masukkan plastic yang berisi adonan kedalam “dandang”
12. Hidupkan api dan biarkan terkukus selama 1 jam.
13. Periksa, apabila sudah kenyal dan sidikit padat, turunkan dari tungku dan tiriskan.
14. Tunggu hingga dingin agar proses pengirisan lebih mudah.
15. Kemudian iris tipis sekitar 1-2 mili.
16. Kemudian Tata rapi di penjemuran. Jemur hingga kering.



Gambar 5.5 Proses pengeringan

Proses di atas telah di lakukan namun hasil yang di dapatkan tidak begitu memuaskan, kerupuk yang di hasilkan terlalu asin, lembek, dan tidak mengembang saat di goreng. Kamipun menganalisa penyebab

kegagalan tersebut. Ada beberapa faktor penyebab tidak sempurnanya hasil percobaan kami, di antaranya adalah:

1. Proses perendaman rumput laut yang kurang lama, sehingga kadar garam terlalu banyak, menyebabkan kerupuk terlalu asin.
2. Kondisi cahaya matahari saat penjemuran tidak sempurna, menyebabkan kerupuk lembek saat di goreng.
3. Kerupuk tidak mengembang, karena komposisi pengembang makanan yang terlalu sedikit, atau tidak seimbang dengan banyaknya bahan.

c) Percobaan Kedua Yang lebih baik

Setelah melakukan percobaan pertama yang menuai kegagalan, kami melakukan evaluasi faktor penyebab gagal dalam percobaan pertama. Meskipun gagal kami tidak patah semangat, dan mulai merencanakan percobaan selanjutnya. Seminggu setelah gagalnya percobaan pertama, kami mulai mengumpulkan bahan-bahan untuk melakukan percobaan kedua. Tepatnya pada tanggal 25 juni, kami mengumpulkan bahan-bahan. Kali ini kami mengalami kendala dalam dana untuk membeli bahan pokok pembuatan kerupuk. Namun kami mendapatkan pemecahan masalah dengan meminimalisir dana, dengan cara mendapatkan bahan gratis. Upaya mendapatkan bahan gratis kami lakukan dengan cara berikut:

- Bahan pokok pada percobaan ini adalah rumput laut, sedangkan rumput laut cukup mahal pada waktu itu. Kami-pun berinisiatif

mendapatnya dengan cara mencari di pinggir pantai saat air surut. Pada waktu itu air surut terjadi sekitar jam 3-6 sore. Dengan di temani tiga satu pemuda Desa bernama Hosen dan satu anak kecil bernama Rofiki, kami mulai mengumpulkan rumput laut yang bercecer di sekitar pantai. Sekitar satu jam kita berkeliling kami dapat menguimpulkan rumput laut sebanyak satu berwarna merah. Kami pun menyudahi mengumpulkan rumput laut, dan m,enjemurnya di hari berikutnya.

- Setelah mendapatkan bahan pokok yaitu rumput laut, kami berlanjut mencari bahan selanjutnya, yaitu tepung beras dan tepung terigu. Kali kami juga mencari bahan dengan gratis, yaitu mendapat bantuan dari Ibu Hosna yang memberikan sedikit berasnya untuk di giling menjadi tepung. Dengan senang hati kami menerima dan menggilingnya di penggilingan di Desa Tanjung. Kami hany membayar ongkos giling sebesar Rp,2000,-.
- Sedangkan untuk bahan yang lain yang harganya relative murah, pendamping menggunakan uang pribadi.

Setelah poses pengumpulan kami memulai proses pembuatan kerupuk yang sama dengan proses percobaan awal hanya saja, kami menghindari penyebab kegagalan sebelumnya. Percobaan pun di mulai,. Dan menghasilkan yang lebih baik dari percobaan pertama.

Untuk menghasilkan hal lebih baik kami melakukan hal berikut:

- Kegagalan pada uji coba pertama yaitu tingkat kekeringan, dan terlalu banyak tekstur air saat pembuatan. Sedangkan pada percobaan kedua kami mengurangi kadar air dan memperlama proses penjemuran, yaitu sekitar 2 hari.
- Pada percobaan pertama rasa kerupuk terlalu asin, yang di sebabkan proses perendaman rumput laut yang singkat. Namun pada percobaan kedua kami memperlama proses perendaman. Yaitu dengan cara, mengeringkan rumput laut terlebih dahulu, sehingga kadar garam keluar dari rumput laut. Setelah rumput laut kering kami melanjutkan merendam kedalam air hangat (tidak menggunakan air panas karena akan membuat rumput laut menjadi bubur), setelah itu di tiriskan dan diblender halus.
- Kegagalan paling fatal pada uji coba pertama adalah kerupuk tidak mengembang sehingga kerupuk tidak renyah dan sulit dimakan. Hal ini di sebabkan komposisi perenyah yang tidak seimbang dengan volume bahan. Selain kurangnya perenyah makanan, kegagalan ini juga di sebabkan tingkat kering saat proses penjemuran.

Proses percobaan kedua menuai hasil yang lebih baik dari percobaan pertama. Namun kami masih melakukan dalam tahap pembuatan saja. Belum keranah penjualan. Karena masih terkendala packing dan pemasaran.

d) Menganalisa Pemasaran Hasil

Setelah melakukan percobaan pendamping mencoba menelusuri kisaran harga yang mungkin menjadi ukuran jual dari produk yang kami buat. Yaitu dengan cara meneliti pasar-pasar tradisional yang ada di sekitar Desa Tanjung. Adalah pasar Mungging, pasar yang terletak di Desa tetangga, yaitu Desa malangan, Dusun mungging.

Dalam rangka mengetahui harga yang cocok dan diminati konsumen. Pendamping seorang diri datang melihat langsung ke pasar mungging. Setelah berkeliling pasar sekitar 15 menit, pendamping menjumpai pedagang kerupuk oli. Yaitu tiga orang ibu-ibu yang tidak diketahui namanya. Mereka berasal dari Desa Tanjung. Mereka duduk di sekitar pintu keluar pasar, dengan ditemani tiga karung besar berisi kerupuk oli. Di dalam karung tersebut berisi kerupuk oli yang telah dibungkus kecil, dalam plastik $\frac{1}{4}$ yang biasa digunakan sebagai bungkus gula. Dalam setiap satu berisikan tiga buah kerupuk berdiameter sekitar 5-8 cm. mereka menjualnya dengan harga Rp,1000,-/4 buah atau Rp,250,-/ bungkus plastic kecil.

Harga yang relative murah jika dibandingkan dengan harga bahan pokok yang mereka beli.harga yang relative murah ini disebabkan beberapa faktor diantaranya:

- Packing yang tidak menarik: kita biasa jumpai di mall atau super market, jajanan yang biasa kita temui di pasar tradisional. Namun

harga jual mereka jauh lebih tinggi di bandingkan harga jual di pasar tradisonal. Hal ini di sebabkan oleh proses pembungkusan atau packing yang lebih menarik. Karena dengan bungkus yang lebih menarik barang yang biasa-biasa saja, terlihat lebih menarik dan lebin indah.

- Posisi penjualan : sering kita jumpai pedangan yang sama atau penjual barang yang sama menjual di tempat yang sama. Seperti halnya penjual kerupuk oli ini. Mereka menjual di tempat yang sangat berdekatan. Hal ini menyebabkan siapa yang menjual lebih mahal akan tidak laku, namun sebaliknya siapa menjual lebih murah akan laku keras. Sehingga tidak mungkin mereka menaikkan harga dan mendapatkan laba yang lebih banyak.
- Rasa yang tidak berfariasi: rasa kerupuk oli biasanya terasa hambar, da nada jua yang sedikit terasa penyedap rasanya. Namun tidak ada rasa khas. Sehingga kerupuk ini tidak terkenal dan hanya kalangan lokal saja yang mengetahuinya.