

## **PENGUATAN EKONOMI DAN GIZI KELUARGA DENGAN INOVASI MAKANAN MODERN BROWNIES RUMPUT LAUT**

**Tenriwaru**

**Fakultas Ekonomi, Universitas Muslim Indonesia**  
[tenriwaru@umi.ac.id](mailto:tenriwaru@umi.ac.id)

**Andi Nurwanah**

**Fakultas Ekonomi, Universitas Muslim Indonesia**  
[andinurwanah@umi.ac.id](mailto:andinurwanah@umi.ac.id)

**Ana Mardiana**

**Fakultas Ekonomi, Universitas Admajaya**  
[anamardiana@atmajaya.ac.id](mailto:anamardiana@atmajaya.ac.id)

### **Abstrak**

*Brownies* adalah salah satu jenis cake yang berwarna coklat tetapi kali ini kami akan membuat *brownies* dengan bahan utama rumput laut dengan tekstur sedikit lebih keras karena *brownies* tidak membutuhkan pengembang. Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan keterampilan pembuatan *brownies* dengan bahan utama rumput laut yang layak jual sesuai dengan segmentasi pasar yang ditargetkan oleh produsen. Pelatihan pembuatan *brownies* rumput laut kukus ini kami akan laksanakan di Kelurahan Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. Setelah pandai membuat panganan ini diharapkan kelompok mitra yang terdiri dari kaum ibu anggota kelompok majelis taklim Khairunnisa, mampu membuat cake ini dan bisa memulai wirausaha dengan penjualan kue *brownies* yang telah mereka fahami cara membuat dan kandungan gizi yang terkandung di dalamnya. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa mitra mampu mempraktekkan kue ini dan mengerti banyak manfaat dari rumput laut sehingga mereka tertarik untuk membuat sebagai kudapan keluarga dan bisa melanjutkan jadi bisnis yang menambah penghasilan.

**Kata kunci : *brownies*, pengolahan rumput laut dan manfaat rumput laut.**

### **A. PENDAHULUAN**

*Brownies* itu sendiri merupakan salah satu jenis roti namun memiliki bentuk yang bantet dan terbuat dari coklat sehingga dinamakan brownish (kecoklatan) atau bisa di sebut *brownies*. Bahan-bahan pembuatan *brownies* memang didominasi oleh bahan-bahan coklat, seperti coklat

bubuk, kakao, coklat cair, coklat pasta, serta susu coklat. Bahan baku pembuatan brownies ini bisa beraneka rupa salah satunya dari rumput laut yang memiliki banyak kandungan gizi.

Tabel 1. Kandungan Gizi Rumput Laut per 100 gr.

Komponen	Satuan	Nilai Nutrisi
Kadar Air	%	13,90
Kadar Abu	%	3,4
Protein	%	2,60
Lemak	%	0,4
Karbohidrat	%	5,70
Serat kasar	%	0,90
Karaginan	%	67,50
Vit.C	%	12,00
Riboflavin	(mg/100 g)	2,70
Mineral	(mg/100 g)	22,39
Ca	Ppm	2,30
Cu	Ppm	2,70

Sumber: BPPT (2011)

Rumput laut pada umumnya dipakai sebagai salah satu sebagai nutrisi bagi manusia dan hewan. Rumput laut dapat digunakan sebagai (*suplemen*) karena memiliki kandungan nutrisi diantaranya, protein, mineral dan vitamin. Untuk bahan pembuatan kue pada rumput laut biasanya digunakan algae coklat yang berfungsi untuk produksi zat makanan tambahan yang melengkapi nutrisi manusia antara lain protein, beberapa elemen mineral, vitamin, dan terutama hidrokoloid yang berupa alginat, agar, dan karaginan (Murdinah. 2013) . Pemanfaatan rumput laut untuk makanan masih terbatas walaupun secara penelitian banyak informasi mengenai aspek biokimia dan komposisi nutrisi dari rumput laut yang menunjang pemanfaatannya sebagai sumber makanan yang bernilai gizi. Oleh karena itu aspek biokimia dan nutrisi rumput laut yang saya tulis diharapkan dapat memberikan wawasan tentang pemanfaatan rumput laut menjadi meluas, tidak hanya dinikmati masyarakat sekitar pantai tetapi juga oleh masyarakat umum. Beberapa rumput laut hijau, antara lain jenis yang tergolong marga *Ulva*, memiliki kadar protein antara 10-26 % (berat kering) dalam thallus (Handayani 2006).



Gambar 1: Rumput Laut

Kegiatan pengabdian kami kali ini menyasar ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok majelis taklim kelurahan Lanna kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. Ada Sembilan kelompok Majelis Taklim yang ada di kelurahan ini, dan semuanya aktif melakukan kegiatan pengajian serta kegiatan sosial lainnya. Rata-rata perkelompok mereka terdiri dari 20 orang, yang tersebar di beberapa dusun yang ada di kelurahan ini. Dari survey yang kami lakukan sebelumnya mereka mengakui bahwa selama ini mereka lebih aktif di kegiatan sosial daripada mengikuti pelatihan atau penyuluhan karena memang mereka tidak punya relasi ataupun saluran yang dapat mengedukasi mereka untuk pelatihan keterampilan yang dapat menambah nilai ekonomis keluarga. Keterampilan yang mereka harapkan adalah keterampilan dalam mengolah makanan, baik kue ataupun masakan berat. Salah satu kue yang digemari oleh masyarakat pada beberapa tahun kebelakang adalah *brownies* kukus. Kelompok majelis taklim ini sangat antusias untuk mencoba atau mempraktekkan pembuatan *brownies* kukus ini. Mereka juga ingin mendapatkan pengetahuan dalam hal memasarkan produknya tersebut secara *online*. Masalah utama yang berkaitan dengan pemanfaatan rumput laut ini belum difahaminya proses pengolahan rumput laut menjadi bahan pembuat kue *brownies* dan kandungan gizi yang dimiliki oleh rumput laut ini.

#### B. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Adapun metode penyelesaian masalah yang akan ditawarkan dalam kegiatan pengabdian kali ini adalah sebagai berikut:

- a. Melakukan penyuluhan untuk memberi pengetahuan dan pemahaman tentang pentingnya membuat hidangan kue dengan varian rasa yang berbeda tapi memiliki kandungan gizi yang tinggi.
- b. Melakukan pelatihan dan pendampingan cara membuat *brownies* kukus dengan varian rumput laut

- c. Mengajarkan cara mengemas, memasarkan serta menghitung harga pokok produk.

### C. PEMBAHASAN

Ada beberapa kegiatan yang kami lakukan dalam memobilisasi kelompok mitra yang terlibat dalam pengabdian ini agar tujuan yang kami harapkan dapat tercapai yakni: Melakukan koordinasi dengan ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Majelis Taklim. Setelah mendapat persetujuan dari aparat desa dan kelompok mitra kami melakukan koordinasi untuk pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan. Materi penyuluhan dan pelatihan tentang cara pembuatan brownies kukus rumput laut kami buat dalam bentuk power point dan kami bagikan kepada peserta saat kami membawakan materi. Kemudian kami akan melakukan penyuluhan, berinteraksi dengan mitra dalam bentuk simulasi dan mengajarkan cara membuat masker, pengemasan, pemasaran dan menghitung harga pokok produk. Sebelum melakukan pelatihan kami akan lakukan pre tes untuk mengetahui kemampuan dan pemahaman mereka tentang cara membuat produk. Setelah pelatihan dan pendampingan kami akan lakukan lagi pos tes untuk mengetahui pemahaman dan pengetahuan mereka tentang materi yang diajarkan. Prosedur Kerja Tahap pembuatan brownies rumput laut adalah sebagai berikut:

1. Cara membuat adonan

- Rumput laut di keringkan, kemudian di rendam beberapa menit setelah itu di cuci bersih.
- Potong kecil- kecil rumput laut
- Siapkan baskon untuk mencampur adonan pertama yaitu, telur di masukkan ke dalam baskon lalu mixer, kemudian masukkan cokelat bubuk, susu cair, tbm, gula pasir, baking powder, telur. Lalu mixer adonan tersebut.
- Campurkan rumput laut di adonan tersebut lalu masukkan terigu dan terakhir masukkan bluben yang sudah di cairkan dengan cara memanaskan di wajan.

2. Topping Taburkan meses ke dalam brownies yang telah dibuat tadi sebagai pelengkap brownies



Gambar 2 Proses pemberian materi kepada mitra    Gambar 3: Mitra belajar cara membuat kue



Gambar 4 Adonan Brownies siap kukus Gambar 5: Brownies yang sudah matang

Hasil dari program pengabdian terlihat bahwa sebenarnya banyak potensi desa yang bisa dimanfaatkan oleh kaum ibu dan disamping bisa untuk dinikmati oleh keluarga juga bisa bernilai ekonomis apabila mereka mau menekuninya menjadi sebuah bisnis. Rumput laut bisa mereka peroleh di swalayan atau dibeli langsung pada masyarakat nelayan yang ada di sekitar desa mereka dengan harga terjangkau. Kami juga mengajarkan pada mereka bagaimana mengidentifikasi biaya-biaya yang menjadi pembentuk harga pokok produksi dari kue brownies yang dibuat, pengetahuan ini penting apabila mereka ingin mengembangkan pengetahuan mereka membuat kue ini menjadi bisnis rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Apalagi mitra kami yang terdiri dari kaum ibu rata-rata hanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang bisa memanfaatkan waktunya untuk membangun bisnis rumahan sederhana seperti menjual kue brownies yang kami ajarkan ini. Kami juga melakukan pre tes dan post test berkaitan dengan materi pengabdian dan hasilnya kami evaluasi untuk melihat pemahaman dan penerimaan mereka atas apa yang telah kami ajarkan mengenai keterampilan mereka membuat kue brownies dan cara mengemas, memasarkan, menghitung harga pokok produk dan menentukan harga jual produk.

Apabila masih ada kelemahan yang kami temukan maka kami akan melakukan pendampingan ulang hingga mitra betul-betul memahami cara membuat masker ini dan mampu menerapkan pengetahuan ini untuk berwirausaha yang pada akhirnya bisa membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

Dari hasil kunjungan kami kesana terlihat bahwa kaum ibu sangat antusias untuk berwirausaha dengan segala potensi yang ada pada diri mereka dan pembuatan kue brownies menjadi salah satu inspirasi mereka untuk mengembangkan bisnis kue. Mereka juga memiliki kesadaran untuk mengembangkan diri dengan kapasitas yang ada pada diri mereka.

Ada beberapa poin yang menjadi kendala dalam pengembangan kapasitas dan kemandirian kaum perempuan di desa mitra. Permasalahan paling mendasar yang dirasakan oleh kaum ibu di desa ini adalah kurangnya akses informasi serta minimnya pelatihan yang mereka ikuti karena mereka memang mereka belum secara intens mengikuti pelatihan yang berkaitan dengan pengembangan kompetensi. Untuk itu dirasakan perlunya peran serta dari aparat desa dan semua pihak yang terkait agar mereka bisa mengembangkan diri dengan potensi yang mereka miliki.

#### **D. KESIMPULAN**

Kegiatan ini sangat memberi manfaat bagi mitra kaum ibu rumah tangga yang bertambah pengetahuan tentang cara membuat kue brownies dengan varian rumput laut dapat di olah menjadi macam-macam produk yang bernilai ekonomis tinggi, salah satunya yang sudah dipraktekkan oleh kelompok ibu-ibu majelis taklim yakni brownies rumput laut. Brownies Rumput Laut ini memiliki cita rasa yang manis gurih serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Cara pembuatannya mudah serta bahan yang diperlukan pun bisa didapatkan di daerah sekitar. Dalam pengelolaan, pemanfaatan serta penciptaan produk baru berbasis potensi lokal seperti Rumput Laut. Untuk mendukung hal tersebut maka kegiatan seperti ini hendaklah selaludilakukan baik itu dalam bentuk seminar, pelatihan, penyuluhan, sosialisasi dan sebagainya, agar masyarakat mendapatkan penyegaran secara terus menerus.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abdurokhman. 2014. *Pengembangan Potensi Desa*. Purwokerto: Kantor Diklat Kabupaten Banyumas
- Aditiawati, Pingkan dkk. 2016. *Pengembangan Potensi Lokal di Desa Panawangan Sebagai Model Desa Vokasi Dalam Pemberdayaan Masyarakat dan 124 Peningkatan Ketahanan Pangan Nasional*. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Darmoko, Puji Dwi. 2015. *Laporan Penelitian Potensi Desa Inovasi Di Kabupaten Pematang*. Jurnal Madaniyah, Volume 2 Edisi IX Agustus 2015.
- Hendra, Mondong. 2013. *Peran Pemerintah Desa Dalam Meningkatkan Partisipasi Masyarakat Dalam Pembangunan Desa*. Universitas Sam Ratulangi
- Murdinah. 2013. *Kajian Mutu Produk Aneka OlahanRumput Laut Euchema cottonii*. Prosiding Perencanaan Bulan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan & Seminar

Jurnal Pengabdian Masyarakat Kreatif  
Volume 8 Nomor 1 Februari 2022  
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat  
Universitas Muhammadiyah Palu

Nasional Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan (MPHPI) Ke-V/18-19 Oktober 2013.  
Universitas Diponegoro.

