JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT KAUNIAH **ISSN 2830 5027**
Vol. 3, No 1, Juli 2024
Hal. 62-69

PKM KELOMPOK USAHA PENGOLAH BUAH MANGROVE SEBAGAI MAKANAN DI PUNTONDO KABUPATEN TAKALAR

(*PKM Mangrove Fruit Processing Business Group As Food in Puntondo Takalar Regency*)

Beddu Tang [1)*], Chuzaimah [2)]

[1)] *Ilmu Kelautan,, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelutan, Universitas Muslim Indonesia, Makassar,*
[2)] Puntondo Kab. Takalar, Indonesia

Korespondensi: beddutang1967@gmail.com

Diterima: 10 Juni 2024 ; Dipublikasikan: 30 Juli 2024

ABSTRAK

Puntondo di desa Laikang Kecamatan Mangngara bombang Kabupaten Takalar adalah wilayah pesisir yang pantainya banyak ditumbuhi oleh vegetasi mangrove yang merupakan tumbuhan utama yang ada didaerah pantai. Pembuatan makanan yang berbasis buah mangrove bagi kelompok masyarakat merupakan salah satu bentuk kegiatan yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir khususnya masyarakat yang ada di wilayah hutan mangrove. Tujuan Kegiatan ini yaitu memberikan pelatihan dan penyuluhan tentang pengelolaan dan pemanfaatan buah mangrove yang berbasis masyarakat. Metode yang digunakan dalam pengabdian adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta masyarakat dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek rancangan produk dan cipta karya. Program yang sudah disepakati dengan kelompok usaha dilakukan dengan metode pelatihan dan penyuluhan. Hasil kegiatan bahwa program kemitraan masyarakat tentang pemanfaatan buah mangrove sebagai makanan bagi masyarakat di Puntondo Desa Laikang Kabupaten Takalar yang telah kami lakukan berlangsung dengan lancar. Adapun hasil yang telah dicapai adalah kelompok mitra sudah dapat mengetahui tentang viariasi makan yang dapat dibuat dari buah mangrove terutama makanan dari buah padada yang ada diwilayah tersebut.

Kata Kunci: Buah Mangrove, Olahan Makanan, Puntondo.

ABSTRACT

Puntondo in Laikang village, Mangngara bombang District, Takalar Regency is a coastal area whose beach is overgrown with mangrove vegetation which is the main plant in the coastal area. Making mangrove fruit-based food for community groups is a form of activity that can increase the income of coastal communities, especially those in mangrove forest areas. The purpose of this activity is to provide training and counseling on the management and utilization of community-based mangrove fruits. The method used in community service is a participatory training method, which involves as much community participation as possible in lectures, discussions, and product design and work creation practices. Programs that have been agreed with business groups are carried out by training and counseling methods. As a result of the activity, the community partnership program on the use of mangrove fruits as food for the community in Puntondo, Laikang Village, Takalar Regency that we have carried out is going smoothly. The results that have been achieved are that the partner group has been able to find out about the food viariation that can be made from mangrove fruits, especially food from padada fruits in the area.

Keywords: Mangrove Fruit, Processed Food, Puntondo.

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Kabupaten Takalar merupakan salah satu kabupaten di Sulawesi Selatan yang memiliki wilayah pesisir cukup menjanjikan untuk sektor kelautan dan perikanan. Secara geografis wilayah ini memiliki panjang garis pantai + 50 km, terletak antara 3°57’39”-4°04’49” Lintang Selatan dan 119°36’24”. Bujur timur, berbatasan dengan Kota Makassar di sebelah Utara, Kabupaten Gowa di sebelah Timur, Kabupaten Jenneponto di sebelah selatan dan Selat Makassar di sebelah barat. (SD, Kabupaten Takalar 2018). Wilayah Kabupaten Takalar memiliki wilayah pesisir disebelah Barat yang berbatasan langsung dengan Selat Makassar.

Wilayah di Kecamatan Mangarabombang memiliki sumberdaya pesisir dan perairan yang cukup potensial untuk dikembangkan antara lain penangkapan ikan nelayan tradisional dengan alat pancing, purse seine dan budidaya rumput laut (DKP Takalar, 2018). Salah satu jenis sumberdaya alam yang sangat tinggi nilainya yang ada dikawasan puntondo adalah hutan mangrove yang memiliki nilai ekonomi yang sangat besar terutama fungsi fisik sebagai penahan ombak karena daerah ini berhadapan langsung dengan selat Makassar yang mempunyai potensi gelombang tinggi terutama pada musim barat yaitu antara bulan september – Februari.

Untuk pemanfaatan dan eksploitasi hutan mangrove secara terkendali maka dilakukan pengelolaan dan pemanfaatan hutan mangrove yang berbasisis masyarakat yaitu dengan jalan membetuk kelompok-kelompok bagi masyarakat setempat, dengan adanya kelompok ini maka akan dilakukan pelatihan dan penyuluhan tentang makanan yang berbasis mangrove. Hal ini dilakukan untuk memanfaatkan sumberdaya hutan mangrove terutama buah yang bisa diolah menjadi salah satu produk makanan.

Kelompok mangrove Sonneratia memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh (Suryanti *et al*., 2017; Sulistyati, 2015). Buah mangrove khususnya *Sonneratia* spp memiliki beberapa kandungan yang baik bagi proses pertumbuhan, perkembangan, dan kecerdasan, seperti Vitamin C dan mengandung iodium dengan kadar 0,68 mg/kg sirup (Rosyada *et al*., 2018). Pada Sosialisasi Berbagai macam olahan Mangrove seperti *Sonneratia caseolaris* sebagai Cookies, Sirup dan *Sonneratia Ovata*

sebagai Rujak, Sirup, Dodol, Stik Mangrove (Diana *et al.*, 2022). Beberapa teknik pembuatan penganan dan minuman dari buah mangrove telah layak dan aman untuk dikonsumsi (Warpur, 2016) karena bebas dari bahan berbahaya dan beracun (B3), memenuhi syarat mutu sesuai dengan SNI 01-3544-1994 (untuk sirup), sehingga aman untuk dikonsumsi dan diproduksi secara kontinu. Usaha ini sebagai peluang usaha alternatif bagi industri rumah tangga, terutama masyarakat pesisir (Farhaeni, 2016). Usaha pembuatan bahan makanan olahan dari buah mangrove diharapkan dapat memberikan nilai tambah bagi mangrove baik dari sisi ekologi maupun ekonomi.

Melalui kegiatan program Kemitraan kepada masyarakat (PKM) yaitu berupa kegiatan pelatihan dan penyuluhan tentang pembuatan produk makanan yang berbasis buah mangrove bagi kelompok-kelompok masyarakat di Puntondo desa Laikang Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar.

1.2. Permasalahan Mitra

Dari analisis situasi masyarakat tersebut di atas maka dirumuskan permasalahan-permasalahan sebagai berikut: 1) Minimnya pengetahuan masyarakat tentang kegunaan dan manfaat buah mangrove yang bisa diolah menjadi makanan. 2) Belum pernah dilakukan pelatihan dan penyuluhan terhadap masyarakat di Puntondo tentang pembuatan makanan yang berbasis buah mangrove.

Menyikapi permasalahan tersebut di atas, maka diperlukan suatu tindakan nyata pemberdayaaan bagi kelompok masyarakat dengan cara melakukan pelatihan dan penyuluhan tentang pembuatan makanan yang berasal dari buah mangrove yang sangat banyak pada musim berbuah tumbuhan tersebut.

1.3. Tujuan Kegiatan

Adapun tujuan kegiatan ini yaitu untuk memberikan pelatihan dan penyuluhan tentang pengelolaan dan pemanfaatan buah mangrove yang berbasis masyarakat yaitu pengelolaan dan pemanfaatan dilakukan oleh masyarakat setempat.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat Kegiatan.

Program pengabdian dilaksanakan pada tanggal 19 September 2019, bertempat di Desa Borisallo Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa.

2.2. Alat dan Bahan.

Adapun alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan ini yaitu;

Tabel 1. Alat Dan Bahan Pada Kegiatan

No	Alat dan Bahan	Kegunaan
1	Baskom	Untuk mencampur bahan
2	Timbangan	Untuk menimbang bahan
3	Blender	Untuk membuat sari mangrove
4	Buah Mangrove	*Sebagai bahan utama*
5	Gula Pasir	Pemanis tambahan pada sirup sari mangrove

2.3. Metode Kegiatan

Metode yang diterapkan pada pelaksanaan program kegiatan pengabdian ini adalah pemberian materi dan pelatihan kepada mitra (kelompok masyarakat). Penentuan sasaran menggunakan metode *purposive sampling* yaitu masyarakat diwilayah kawasan hutan mangrove di Puntondo dengan pertimbangan bahwa perlu dilakukan pengeloaan dan pemanfaatan hutan mangrove yang berbasis masyarakat sebagai peluang untuk membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat. Untuk mengetahui efektivitas pelatihan dan penyuluhan yang dilakukan, sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan dan penyuluhan diberikan pre-test dan post-test kepada masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Bentuk Kegiatan.

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bagi masyarakat ini dilakukan dalam 3 tahap yaitu: Sosialisasi, Kegiatan penyuluhan, Kegiatan pembuatan makanan dari buah mangrove diwilayah mitra.

3.2. Peserta/Partisipan Masyarakat Sasaran

Peserta pada Program Kemitraan Masyarakat (PKM) kegiatan bagi Masyarakat adalah kelompok mitra yang telah disetujui untuk bekerja sama sebelum ditetapkan lokasi ini sebagai tujuan pengabdian yaitu mitara kelompok Citra pesisir dan kelompok Citra Bahari yang beranggotan 10 orang.

Gambar 1. Peserta Penyuluhan Cara Pembuatan Makanan Dari Mangrove

Gambar 2. Cara Pembuatan Makanan Dari Mangrove

3.3.Tinjauan Hasil Yang di Capai

Hasil yang telah dicapai dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat kelompok pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya buah mangrove di Puntondo Desa Laikang Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar terhadap kelompok masyarakat (mitra) adalah mereka dapat mengetahui dan memahami bagaimana cara melakukan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya buah mangrove (buah padada) yang ada disekitar wilayah tersebut sebagai salah

bahan makanan bagi masyarakat. Mereka sudah mengerti akan manfaat buah mangrove yang ada disekitar wilayah mereka.

Kegiatan ini dilakukan pada bulan Januari sampai Februari 2019 di Puntondo desa Laikang Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar yang diikuti oleh kelompok masyarakat mitra yang sudah dibentuk sebelumnya. Dua kegiatan yang telah dilakukan adalah 1) penyuluhan bagi para anggota kelompok masyarakat (mitra) yang ada di daerah tersebut. Para peserta penyuluhana antusias mengikuti kegiatan, hal ini dapat dilihat pada gambar 1 di bawah ini, dan 2) kegiatan proses pembuatan makanan yang berasal dari buah mangrove (buah padada) sebagai makanan jus dan sirup padada (Gambar 3).

Gambar 3. Proses pembuatan makanan dari buah padada

Selain dari kegiatan penyuluhan tersebut diatas juga dilakukan kegiatan pembuatan makanan yang berasal dari buah mangrove (buah padada). Proses pembuatan yang dilakukan oleh ibu-ibu kelompok masyarakat (mitra) dapat dilihat pada (gambar 2).

Selain itu diharapakan dari kegiatan ini dapat menjadi pionir dalam upaya pemanfaatan buah mangrove (buah padada) yang pada wilayah mitra dan akhirnya berdampak pada masyarakat setempat akan keamanan wilayahnya dari gerusan ombak yang besar dan bahaya

datangnya sunami. Ada juga masyarakat yang memanfaatkan mangrove segabai kayu bakar untuk arang yang dapat dijual kepada masyarakat.

3.4. Evaluasi Kegiatan

Kegiatan yang telah dilakukan mendapat perhatian dari masyarakat khususnya anggota mitra dari kelompok tersebut. Pada saat sosialisasi mereka antuasias menunjukkan kami lokasi hutan mangrove yang ada buahnya diwilayah mereka yang selama ini masih dimanfaatkan sebagai makanan penambah dari lauk terutama ikan pallumara. Buah ini kurang mendapat perhatian dari pemerintah dan masyarakat pemanfaatannya hanya terbatas pada makanan tradisional sehingga pemanfaatannya kurang optimal. Namun satu hal yang kami hadapi adalah persepsi masyarakat yang menganggap kegiatan ini merupakan proyek pemerintah yang mempunyai anggaran besar sehingga mereka berharap setiap ada kegiatan ada anggarannya atau ada honornya.

3.5. Permasalahan dan Hambatan

Permasalahan yang kami hadapi secara teknis adalah buah mangrove (buah padada) yang akan di praktekkan mempunyai musim-musim tertentu sehingga alokasi yang ditetapkan terkadang molor atau tidak sesuai rencana. Masyarakat yang menjadi sasaran atau mitra terkadang acuh tak acuh mengikuti kegiatan karena mereka menganggap bahwa kegiatan ini hanya kegiatan proyek pemerintah yang ada dananya.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa program kemitraan masyarakat tentang pemanfaatan buah mangrove sebagai makanan bagi masyarakat di Puntondo Desa Laikang Kabupaten Takalar yang telah kami lakukan berlangsung dengan lancar. Adapun hasil yang telah dicapai adalah kelompok mitra sudah dapat mengetahui tentang viariasi makan yang dapat dibuat dari buah mangrove terutama makanan dari buah padada yang ada diwilayah tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muslim Indonesia (UMI) melalui Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) yang telah memberikan dukungan pendanaan dalam program PKM internal UMI skema pemula tahun anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

Diana, R., Tius, P.M., Hastaniah, Sutedjo, Meilani, C.R., Hardi, E.H., Harris

Retno Susmiyati, H.R., Palupi, N.P. 2022. Pemanfaatan Jenis-Jenis Mangrove Sebagai Produk Makanan Olahan Di Muara Badak Ulu, Kutai Kartanegara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat ABDIKU*. Vol. 1, No. 1, Bulan Agustus, Tahun 2022, Hal. 47-51. DOI: http://dx.doi.org/10.32522/abdiku.v1i1.

Dinas kelautan dan Perikanan Kabupaten Takalar. 2018. Potenai sumberdaya pesisir dan perairan.

Farhaeni, M. (2016). Komodifikasi ragam buah mangrove untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir di Desa Tuban, Kecamatan Kuta, kabupaten Badung Bali. *Jurnal Studi Kultural*, 1(1): 21-27

Rosyada, A., Anwari, M.S. & Muflihati. (2018). Pemanfaatan Tumbuhan Mangrove Oleh Masyarakat desa Bakau Besar Laut Kecamatan Sungai Piyuh Kabupaten Mempawah. *Jurnal Hutan Lestari*. 6(1): 62-70.

Statistik Dearah Kabupaten Takalar. 2018. Geografis Wilayah Sektor Kelautan Dan Perikanan.

Sulistiyati, D. (2015). Kerupuk Mangrove Anti Diare dari Buah Bakau Rhizopora Mucronata. Universitas Brawijaya. Malang.

Suryanti, C.A. & Sulardiono, B. (2017). Kandungan Gizi pada Produk Olahan Mangrove (KruMang, BoMang dan SiMang) Produksi Kelompok tani “Ngundi Makaryo”. *Jurnal Info*, 19(1): 24-33.

Warpur, M. (2016). Struktur Vegetasi Hutan Mangrove Dan Pemanfaatannya Di Kampung Ababiaidi Distrik Supiori Selatan Kabupaten Supiori. *Jurnal Biodjati*, 1(1):19-26.