



KEMENTERIAN PERDAGANGAN  
REPUBLIK INDONESIA

DJPEN/MJL/002/10/2011 Edisi Oktober

# WARTA EKSPOR

## Rumput Laut dan Produk Turunannya

**Tarakan Legalkan  
Budidaya Rumput Laut**

**Petani Tolitoli Olah Rumput  
Laut Jadi Dodol**



# Editorial

Edisi Oktober 2011 Warta Ekspor menampilkan Rumput Laut dan produk turunannya. Rumput laut (*sea weed*) merupakan komoditas utama bidang kelautan di beberapa propinsi, terutama di Sulawesi, menyerap banyak tenaga kerja dan untuk menanggulangi kemiskinan. Panjang garis pantai yang mencapai 4.013 km dan potensi areal pengembangan hingga 106.300 ha merupakan keunggulan komparatif

Sekarang, usaha rumput laut di Indonesia banyak dikembangkan di pesisir pantai Bali dan Nusa Tenggara. Mengingat panjangnya garis pantai Indonesia (81.000 km), maka peluang rumput Laut dan produk turunannya sangat menjanjikan. Jika menilik permintaan pasar dunia ke Indonesia yang setiap tahunnya mencapai rata-rata 21,8 % dari kebutuhan dunia, pemenuhan untuk memasok permintaan tersebut masih sangat kurang, yaitu hanya berkisar 13,1%. Jadi, potensi pasarnya masih sangat besar

Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional  
Kementerian Perdagangan Republik Indonesia

**Hesti Indah Kresnarini**

# Daftar Isi

DJPEN/MJL/002/10/2011 Edisi Oktober



<b>EDITORIAL</b>	<b>2</b>
<b>TAJUK UTAMA</b>	<b>3</b>
<b>RUMPUT LAUT DAN PRODUK TURUNANNYA</b> Indonesia, yang dijuluki zamrud katulistiwa, menyimpan sumber daya laut yang kaya dan komparatif karena tersedia dalam jumlah besar dan beraneka ragam jenis.	
Tarakan Legalkan Budidaya Rumput Laut	<b>12</b>
Petani Tolitoli Olah Rumput Laut Jadi Dodol	<b>13</b>
<b>KISAH SUKSES</b>	<b>14</b>
<b>KEGIATAN DITJEN PEN</b>	<b>16</b>
<b>SEKILAS INFO LUAR NEGERI</b>	<b>17</b>
<b>DAFTAR IMPORTIR</b>	<b>19</b>

**STT:** Ditjen PEN/MJL/89A/X/2011; **Pelindung/Penasehat:** Hesti Indah Kresnarini **Pimpinan Umum:** Indrasari Wisnu Wardhana  
**Pemimpin Redaksi:** RA. Marlana, **Redaktur Pelaksana:** Sugiarti, **Penulis:** Karnaed Nafed  
**Alamat:** Gedung Utama Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Lt.3, Jl MI Ridwan Rais no.5, Jakarta 10110;  
**Telp.** 021-3858171 Ext. 37302, **Fax.** 021-23528652 **E-mail:** p2ie@kemendag.go.id; **website:** www.djpen.kemendag.go.id

# Rumput Laut dan Produk Turunannya



Indonesia, yang dijuluki zamrud katulistiwa, menyimpan sumber daya laut yang kaya dan komparatif karena tersedia dalam jumlah besar dan beraneka ragam jenis. Bila bisa dimanfaatkan secara bijak dengan biaya yang relatif murah, peluang usaha kecil pun bisa tercipta. Salah satu sumber daya laut yang dapat dikelola untuk menuai laba adalah rumput laut. Kekayaan alam hayati yang dipercaya kaya akan vitamin serta mineral ini bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan olahan yang selain potensial beromzet besar tapi juga bernutrisi tinggi.

Contoh makanan olahan rumput laut yang bisa dijadikan sumber penghasilan adalah cendol, manisan dan puding. Selain berbiaya murah, tiga jenis makanan olahan itu telah mempunyai pangsa pasar yang cukup luas jadi sangat potensial untuk dikembangkan dalam industri makanan berskala mikro.

Rumput laut yang umumnya dipakai sebagai bahan baku cendol, manisan dan puding adalah *Eucheuma Cotonii* yang telah dikeringkan. Mau tahu langkah-langkah sederhana pembuatan cendol, manisan dan puding berbahan dasar rumput laut? Simak saja uraian berikut seperti yang dikutip dari rumputlaut.org.

## Cendol

Rumput laut yang telah dipotong, kemudian disiram dengan air hangat + 15 menit. Penyiraman tidak harus memakai air hangat yang baru, tapi air hangat bekas pun dapat dipakai kembali asal masih hangat.

## Rumput laut ditiriskan

Apabila menghendaki rumput laut warna hijau atau merah dapat dicampur dengan pasta pandan. Akan tetapi, bila menginginkan warna putih tidak perlu



diberikan campuran seperti itu. Setelah tiris dapat segar dicampur dengan santan dan air gula merah.

## **Manisan**

Setelah dipotong, rumput laut dimasukkan ke dalam larutan gula. Perbandingan jumlah gula dan rumput laut basah adalah 1 : 1.

Sementara, perendaman di dalam larutan gula kira-kira 5 – 10 menit, dan setelah itu ditiriskan.

Seperti pembuatan cendol, bila ingin warna selain putih dapat diberi pasta pandan. Pemberian dapat juga dilakukan sebelum direndam dalam larutan gula. Namun, larutan gula akan menjadi berwarna sehingga hanya dapat dipakai untuk rumput laut yang sewarna. Pemberian warna harus merata agar menarik konsumen bila hendak diperdagangkan.

## **Puding**

Rumput laut yang telah dipotong, direbus dengan air dan susu cair. Banyaknya susu kira-kira satu kaleng untuk 1 kg rumput laut basah atau sesuai dengan selera.

Agar rasa puding lebih nikmat dapat juga ditambahkan sedikit gula, vanili, dan garam. Pasta pandan diberikan bila ingin warna selain putih.

Setelah mendidih, segera diangkat dan dituang dalam cetakan-cetakan.

Jangan lupa untuk mengemas masing-masing produk olahan tersebut secara menarik dan higienis agar dilirik oleh konsumen. Makanan olahan rumput laut ini juga bisa dijual saat bulan Ramadan tiba sebagai alternatif makanan berbuka puasa selain kolak dan kurma.

## **Rumput Laut**

Rumput laut (*sea weeds*) yang dalam dunia ilmu pengetahuan dikenal sebagai *Algae* sangat populer dalam dunia perdagangan akhir - akhir ini. Rumput laut dikenal pertama kali oleh bangsa China kira - kira tahun 2700 SM. Saat itu, rumput laut banyak digunakan untuk sayuran dan obat - obatan. Pada tahun 65 SM, bangsa Romawi memanfaatkannya sebagai bahan baku kosmetik. Namun, seiring dengan perkembangan waktu, pengetahuan

tentang rumput laut pun semakin berkembang. Spanyol, Perancis, dan Inggris menjadikan rumput laut sebagai bahan baku pembuatan gelas.

Pemanfaatan rumput laut di Indonesia telah dilakukan sejak lama. Pada waktu bangsa Portugis datang ke Indonesia sekitar tahun 1292, rumput laut telah dimanfaatkan sebagai sayuran. Bahkan, sebelum perang dunia ke - 2, tercatat bahwa Indonesia telah mengekspor rumput laut ke Amerika Serikat, Denmark, dan Prancis.

Sekarang, rumput laut di Indonesia banyak dikembangkan di pesisir pantai Bali dan Nusa Tenggara. Mengingat panjangnya garis pantai Indonesia (81.000 km), maka peluang budidaya rumput laut sangat menjanjikan. Jika menilik permintaan pasar dunia ke Indonesia yang setiap tahunnya mencapai rata - rata 21,8 % dari kebutuhan dunia, pemenuhan untuk memasok permintaan tersebut masih sangat kurang, yaitu hanya berkisar 13,1%. Rendahnya pasokan dari Indonesia disebabkan kegiatan budidaya yang kurang baik dan kurangnya informasi tentang potensi rumput laut kepada para petani.

## Kandungan

Rumput laut banyak dimanfaatkan adalah dari jenis ganggang merah (*Rhodophyceae*) karena mengandung agar - agar, keraginan, porpiran, *furcellaran* maupun pigmen fikobilin (terdiri dari fikoeretrin dan fikosianin) yang merupakan cadangan makanan yang mengandung banyak karbohidrat. Akan tetapi, ada juga yang memanfaatkan jenis ganggang coklat (*Phaeophyceae*). Ganggang coklat ini banyak mengandung pigmen klorofil A dan B, beta karoten, violasantin dan fukosantin, pirenoid, dan lembaran fotosintesa (filakoid). Selain itu, ganggang coklat juga mengandung cadangan makanan berupa laminarin, selulose, dan algin. Selain bahan - bahan tadi, ganggang merah dan coklat banyak mengandung jodium.

## Manfaat Rumput Laut

### 1. Agar - agar

Masyarakat pada umumnya mengenal agar - agar dalam bentuk tepung yang biasa digunakan untuk pembuatan puding. Akan tetapi, orang tidak tahu secara pasti apa agar- gar itu. Agar-agar merupakan asam sulfanik yang merupakan ester dari galakto linier dan diperoleh dengan mengekstraksi ganggang



# Tajuk Utama

---

jenis Agarophytae. Agar - agar ini sifatnya larut dalam air panas dan tidak larut dalam air dingin.

Sekarang, penggunaan agar-agar semakin berkembang. Dulu, hasil laut ini hanya untuk makanan, tapi kini telah digunakan dalam industri tekstil, kosmetik, dan lain-lain. Fungsi utamanya adalah sebagai bahan pemantap, dan pembuat emulsi, bahan pengental, bahan pengisi, dan bahan pembuat gel. Dalam industri, agar-agar banyak digunakan dalam industri makanan seperti untuk pembuatan roti, sup, saus, es krim, jelly, permen, es campur, keju, puding, selai, bir, anggur, kopi, dan coklat. Di industri farmasi, agar-agar bermanfaat sebagai obat pencahar atau peluntur, pembungkus kapsul, dan bahan campuran pencetak contoh gigi. Dalam industri tekstil, ia dapat digunakan untuk melindungi kemilau sutera. Sementara itu, di industri kosmetik, agar-agar bermanfaat dalam pembuatan salep, krem, lotion, lipstik, dan sabun. Selain itu, masih banyak manfaat lain dari agar - agar, seperti untuk pembuatan pelat film, pasta gigi, semir sepatu, kertas, dan pengalengan ikan dan daging.

Bahkan dapat membantu kesehatan ibu hamil agar kelahiran dan bayi yang terlahir nantinya sehat, ibu diwajibkan mengonsumsi makanan pendukung kesehatan di masa kehamilan, seperti rumput laut.

Bila bicara tentang rumput laut, yang dimaksudkan adalah dari jenis alga coklat dan alga merah. Alga coklat hidup di perairan yang dingin, sedangkan alga merah di daerah tropis. Selama ini, rumput laut lebih banyak dikenal untuk bahan pembuat agar-agar atau puding. Komposisi gizi rumput laut yang sangat lengkap sangat cocok untuk ibu hamil dan menyusui.

Ahli teknologi pangan dari IPB, Prof Dr Made Astawan, dalam buku "Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan", mengatakan bahwa komposisi gizi rumput laut sangat bervariasi, tergantung spesies, tempat tumbuh, dan musim.

Kandungan utama rumput laut segar adalah air yang mencapai 80-90 persen, sedangkan kadar protein dan lemaknya sangat kecil. Meski kadar lemaknya rendah, susunan asam lemaknya sangat penting bagi kesehatan.





Lemak rumput laut kaya akan omega-3 dan omega-6. Kedua asam lemak ini merupakan lemak yang penting bagi tubuh, terutama sebagai pembentuk membran jaringan otak, saraf, retina mata, plasma darah, dan organ reproduksi.

Kandungan kalori dalam rumput laut sangat rendah. Dari total kandungan karbohidratnya, kurang dari seperempatnya yang dapat diserap tubuh. Karena itu, baik rumput laut maupun agar-agar sangat baik untuk mereka yang ingin mengurangi berat badan.

Rumput laut juga diketahui sangat kaya unsur yodium. Kandungan yodium rumput laut sekitar 2.400-155.000 kali lebih banyak dibanding kandungan yodium sayuran yang tumbuh di daratan.

Kekurangan yodium akan menimbulkan berbagai masalah kesehatan, terutama timbulnya gondok (pembesaran kelenjar tiroid). Kekurangan yodium selama kehamilan bisa berakibat pada cacat janin, yaitu anak menjadi bisu dan tuli, otak kurang berkembang, kerdil, pertumbuhan terhambat, dan

keterbelakangan mental.

Untuk mencegah masalah akibat kekurangan yodium, konsumsi yodium yang dianjurkan adalah 150 mikrogram untuk orang dewasa, 175 mikrogram untuk wanita hamil, dan 200 mikrogram untuk wanita menyusui.

Sumber: KOMPAS.com

## 2. Keraginan

Keraginan merupakan senyawa polisakarida yang tersusun dari unit D-galaktosa dan L-galaktosa 3,6 anhidro galaktosa yang dihubungkan oleh ikatan 1 - 4 glikosilik. Ciri kas dari keraginan adalah setiap unit galaktosanya mengikat gugusan sulfat, jumlah sulfatnya lebih kurang 35,1%. Kegunaan keraginan hampir sama dengan agar - agar, antara lain sebagai pengatur keseimbangan, pengental, pembentuk gel, dan pengemulsi. Keraginan banyak digunakan dalam industri makanan untuk pembuatan kue, roti, makroni, jam,

jelly, sari buah, bir, es krim, dan gel pelapis produk daging. Dalam industri farmasi banyak dimanfaatkan untuk pasta gigi dan obat - obatan. Selain itu juga dapat dimanfaatkan dalam industri tekstil, kosmetik dan cat.

### 3. Algin (Alginat)

Algin ini didapatkan dari rumput laut jenis algae coklat. Algin ini merupakan polimer dari asam uronat yang tersusun dalam bentuk rantai linier panjang. Bentuk algin di pasaran banyak dijumpai dalam bentuk tepung natrium, kalium atau amonium alginat yang larut dalam air.

Kegunaan algin dalam industri ialah sebagai bahan pengental, pengatur keseimbangan, pengemulsi, dan pembentuk lapisan tipis yang tahan terhadap minyak. Algin dalam industri banyak digunakan dalam industri makanan untuk pembuatan es krim, serbat, susu es, roti, kue, permen, mentega, saus, pengalengan daging, selai, sirup, dan puding. Dalam industri farmasi banyak dimanfaatkan untuk tablet, salep, kapsul, plester, dan filter. Industri kosmetik

untuk cream, lotion, sampo, cat rambut. Selain itu, juga dapat dimanfaatkan dalam industri lain, seperti tekstil, kertas, fotografi, insektisida, pestisida, dan bahan pengawet kayu.

### Fungsi TON (Tambak Organik Nusantara) dalam Ekologi Rumput Laut

Rumput laut pertama kali ditemukan hidup secara alami bukan hasil budidaya. Mereka tersebar di perairan sesuai dengan lingkungan yang dibutuhkannya. Rumput laut memerlukan tempat menempel untuk menunjang kehidupannya. Di alam tempat menempel ini bisa berupa karang mati, cangkang moluska, dan bisa juga berupa pasir dan lumpur.

Selain itu, rumput laut sangat membutuhkan sinar matahari untuk melangsungkan proses fotosintesa. Banyaknya sinar matahari ini sangat dipengaruhi oleh kecerahan air laut. Supaya kebutuhan sinar matahari tersedia dalam jumlah yang optimal maka harus diatur kedalaman dalam membudidayakannya. Kedalaman idealnya adalah berada 30-50 cm dari permukaan air.





Proses fotosintesa rumput laut tidak hanya dipengaruhi oleh sinar matahari, tapi juga membutuhkan unsur hara dalam jumlah yang cukup baik makro maupun mikro. Unsur hara ini banyak didapatkan dari lingkungan air yang diserap langsung oleh seluruh bagian tanaman. Untuk menyuplai unsur hara ini biasanya dilakukan pemupukan selama budidaya. Untuk membantu menyediakan unsur hara dalam jumlah yang optimal dan supaya cepat diserap oleh rumput laut ini, maka harus disediakan unsur hara yang sudah dalam keadaan siap pakai (ionik). Unsur hara ini banyak dikandung dalam TON (Tambak Organik Nusantara).

TON mengandung segala bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pertumbuhan rumput laut, baik menyediakan unsur hara mikro lengkap maupun unsur makro. Selain itu, TON juga akan meningkatkan kualitas rumput laut, karena akan menurunkan tingkat pencemaran logam berat yang juga akan terserap oleh rumput laut. Jika logam berat ini tidak ada yang mengikat, maka akan ikut terserap dalam proses absorpsi unsur hara dari rumput laut, sehingga sangat berbahaya bagi konsumen. Dengan adanya TON, logam berat ini akan terikat dalam bentuk senyawa dan akan mengendap atau sulit terserap oleh proses absorpsi.

Pertumbuhan rumput laut juga dipengaruhi oleh jumlah oksigen terlarut (DO), salinitas (kadar garam) dan temperatur. Kandungan Oksigen selain dipengaruhi oleh gerakan air juga dipengaruhi oleh ketersediaan unsur hara. Sehingga, TON juga sangat penting untuk menunjang ketersediaan oksigen di perairan. Temperatur ideal bagi pertumbuhan rumput laut adalah berkisar  $200^{\circ} - 280^{\circ} \text{C}$

Dengan tersedianya unsur hara dalam jumlah yang optimal dan kondisi lingkungan yang seimbang karena pengaruh TON, maka kualitas dan kuantitas bahan-bahan yang dikandung oleh rumput laut juga akan meningkat.

Selain itu, pemakaian TON untuk budidaya rumput laut juga akan membantu mengikat senyawa-senyawa dan unsur-unsur berbahaya dalam perairan. Senyawa-senyawa dan unsur-unsur ini jika teradsorpsi dalam sistem metabolisme rumput laut, akan mengganggu pertumbuhan rumput laut dan juga akan menurunkan kualitas hasilnya. Juga, jika rumput laut ini akan digunakan untuk bahan makanan, akan sangat berbahaya bagi yang mengkonsumsinya. Kandungan senyawa karbon aktif dari TON akan sangat membantu untuk mereduksi senyawa-senyawa dan unsur-unsur berbahaya tersebut.

## **Budidaya Rumput Laut dan Cara Pemakaian TON**

Dalam menjalankan budidaya rumput laut, pertama yang harus diperhatikan adalah pemilihan lokasi budidaya. Sebaiknya lokasi budidaya diusahakan di perairan yang tidak mengalami fluktuasi salinitas (kadar garam) yang besar dan bebas dari pencemaran industri maupun rumah tangga. Selain itu, pemilihan lokasi juga harus mempertimbangkan aspek ekonomis dan tenaga kerja.

Budidaya rumput laut dapat dilakukan di areal pantai lepas maupun di tambak. Dalam pembahasan sekarang ini kita akan menekankan pada budidaya di tambak. Hal ini mengingat peran TON yang tidak efektif jika diperairan lepas (pantai). Untuk budidaya perairan lepas dibedakan dalam beberapa metode, yaitu :

### **1. Metode Lepas Dasar**

Cara ini dikerjakan dengan mengikatkan bibit rumput laut pada tali - tali yang dipatok secara berjajar - jajar di daerah perairan laut dengan kedalaman antara 30 - 60 cm. Rumput laut ditanam di dasar perairan.

### **2. Metode Rakit**

Cara ini dikerjakan di perairan yang kedalamannya lebih dari 60 cm dengan mengikat bibit rumput di tali-tali yang diikatkan di patok-patok dalam posisi seperti melayang di tengah-tengah kedalaman perairan.

### **3. Metode Tali Gantung**

Jika dua metode di atas posisi bibit - bibit rumput laut dalam posisi horizontal (mendatar), maka metode tali gantung ini dilakukan dengan mengikatkan bibit - bibit rumput laut dalam posisi vertikal (tegak lurus) pada tali - tali yang disusun berjajar.

Pemakaian TON dengan 3 cara di atas hanya dapat dilakukan dengan sistem perendaman bibit. Karena jika TON diaplikasikan di perairan akan tidak efektif dan akan banyak yang hilang oleh arus laut. Metode perendaman bibit dilakukan dengan cara :

1. Melarutkan TON dalam air laut yang ditempatkan dalam wadah .
2. Untuk 1 liter air laut diberikan seperempat sendok makan (5 - 10 gr) TON dan tambahkan 1 - 2 cc Hormonik.



3. Rendam selama 4 - 5 jam, dan bibit siap ditanam.

Pemakaian TON akan sangat efektif jika diaplikasikan dalam budidaya rumput laut di tambak. Cara budidaya di tambak ini dapat dilakukan dengan metode tebar. Caranya adalah sebagai berikut :

1. Tambak harus dilengkapi saluran pemasukan dan pengeluaran.
2. Tambak dikeringkan dahulu.
3. Taburkan kapur agar pH-nya netral ( 0,5 - 2 ton per-hektar tergantung kondisi keasaman lahan).
4. Diamkan selama 1 minggu.
5. Aplikasikan TON, dengan dosis 1 - 5 botol per-hektar (untuk daerah - daerah yang tingkat pencemarannya tinggi, dosisnya ditinggikan), dengan cara dilarutkan dengan air dahulu, kemudian disebar secara merata di dasar tambak.
6. Diamkan 1 hari
7. Masukkan air sampai ketinggian 70 cm.
8. Tebarkan bibit rumput laut yang sudah direndam dengan TON dan hormonik seperti cara perendaman di atas. Dengan kepadatan 80 - 100 gram/m<sup>2</sup>.
9. Bila dasar tambak cukup keras, bibit dapat ditanamkan seperti penanaman padi.
10. Tidak perlu ditambah pupuk makro.

### **Pemeliharaan dan Aplikasi TON Susulan.**

Selama budidaya, harus dilakukan pengawasan secara kontinyu. Khusus untuk budidaya di tambak harus dilakukan minimal 1-2 minggu setelah penebaran bibit, hal ini untuk mengontrol posisi rumput laut yang ditebar. Biasanya karena pengaruh angin, bibit akan mengumpul di areal tertentu, jika demikian harus dipisahkan dan ditebar merata lagi di areal tambak

Kotoran dalam bentuk debu air (lumpur terlarut/*suspended solid*) sering melekat pada tanaman, apalagi pada perairan yang tenang seperti tambak. Pada saat seperti itu, tanaman harus digoyang-goyangkan di dalam air agar tanaman selalu bersih dari kotoran yang melekat. Kotoran ini akan mengganggu metabolisme rumput laut. Beberapa tumbuhan laut seperti *Ulva*, *Hypnea*, *Chaetomorpha*, dan *Enteromorpha* sering membelit tanaman. Tumbuhan-tumbuhan tersebut harus segera disingkirkan dan

dipisahkan dari rumput laut agar tidak menurunkan kualitas hasil. Caranya, dengan mengumpulkannya di darat. Bulu babi, ikan dan penyu merupakan hewan herbivora yang harus dicegah agar tidak memangsa rumput laut. Untuk menghindari itu biasanya dipasang jaring disekeliling daerah budidaya. Untuk budidaya di tambak di lakukan dengan memasang jaring di saluran pemasukan dan pengeluaran.

### **Pemanenan**

Pada tahap pemanenan ini harus diperhatikan cara dan waktu yang tepat agar diperoleh hasil yang sesuai dengan permintaan pasar secara kualitas dan kuantitas.

Tanaman dapat dipanen setelah umur 6 - 8 minggu setelah tanam. Cara memanen adalah dengan mengangkat seluruh tanaman rumput laut ke darat. Rumput laut yang dibudidayakan di tambak dipanen dengan cara rumpun tanaman diangkat dan disisakan sedikit untuk dikembangbiakkan lebih lanjut. Atau, bisa juga dilakukan dengan cara petik dengan memisahkan cabang - cabang dari tanaman induknya, tetapi cara ini akan berakibat didapatkannya sedikit keraginan dan pertumbuhan tanaman induk untuk budidaya selanjutnya akan menurun.

Jika rumput laut dipanen pada usia sekitar satu bulan, biasanya akan diperoleh perbandingan berat basah dan berat kering 8:1, dan jika dipanen pada usia dua bulan biasanya akan didapat perbandingan 6:1. Untuk jenis *gracilaria* biasanya diperoleh hasil panen sekitar 1500 - 2000 kg rumput laut kering per hektar. Diharapkan dengan penggunaan TON akan meningkat sekitar 30- 100 %.



# Tarakan Legalkan Budidaya Rumput Laut



**T**im identifikasi lapangan yang dimotori oleh Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Tarakan dan melibatkan sejumlah personel dari beberapa SKPD terkait seperti Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) dan lainnya, akan melakukan tinjauan lapangan, penelitian berikut verifikasi data terkait dengan upaya pembuatan zonasi budidaya rumput laut di beberapa kelurahan di Tarakan.

Hal ini merupakan kegiatan utama dari upaya DKP lainnya, yakni penyusunan Peraturan Walikota (Perwali) Tarakan tentang Zonasi Budidaya Rumput Laut di Perairan Kota Tarakan. Firmannoor, kepala Bidang Budidaya dan Perikanan Tangkap DKP Tarakan menyebutkan, dalam menyusun perwali tersebut, pihaknya juga telah menggelar rapat koordinasi dengan pihak Kecamatan, Kelurahan yang terlibat serta pembudidaya untuk membicarakan masalah ini. "Harapannya, tak ada masalah di lapangan setelah perwali disusun," ungkapnya.

Zonasi rumput laut di perairan Tarakan tersebut, rencananya akan ditetapkan di 4 kelurahan yakni

Juwata Laut, Mamburungan, Lingkas Ujung dan Karang Harapan (Pulau Sadau). "Perwali ini, muaranya adalah melegalkan kegiatan budidaya rumput laut yang dilakukan para pembudidayanya sehingga lebih aman dalam berusaha karena telah ada payung hukumnya," tandas Firmannoor lagi.

Artinya, kegiatan budidaya rumput laut di Tarakan sudah lama eksis, tapi belum ada aturan hukum yang mengatur soal kegiatan tersebut. Akibatnya, sulit sekali terekspos ke masyarakat luas. Usaha ini, kata Firmannoor merupakan usaha alternatif para nelayan tangkap di Tarakan tatkala berhenti melaut. "Rumput laut yang biasa dibudidayakan adalah rumput laut yang dibudidayakan di Tambak atau *Gracilaria Sp.* Harganya sedikit lebih rendah dengan rumput laut yang dibudidayakan di perairan atau *euchema cottonii*," jelasnya.

Soal prospek, rumput laut yang dibudidayakan di Tarakan cukup baik karena dukungan pemasarannya yang baik dengan harga yang menarik. "Saat ini pembudidayanya ada beberapa kelompok, dengan jumlah anggota ratusan orang," ujarnya. (ndy)

Sumber : [KaltimPost](#) (26 Februari 2010) [Borneo](#)

# Petani Tolitoli Olah Rumput Laut Jadi Dodol



**P**etani di Kabupaten Tolitoli, Sulawesi Tengah, mengolah rumput laut menjadi dodol dan manisan. "Produksi dodol dan manisan di Tolitoli masih pada taraf industri rumahan," kata Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan, Kabupaten Tolitoli, Jusman, Selasa.

Jusman mengatakan, saat ini produksi dodol dan manisan berbahan rumput laut tersebut dikerjakan oleh para istri petani yang ada di Desa Santigi, Kecamatan Dakopemean dan Desa Labuanlobo serta Sambujan, Kecamatan Ogodeide.

Untuk mendorong kreativitas para istri petani ini, Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tolitoli ikut menyediakan fasilitas, sarana dan prasarana pengembangan pembuatan dodol dan manisan, kata Jusman. Hal itu dilakukan agar ekonomi para petani rumput laut bisa bertambah dengan tidak hanya mengandalkan sumber mata pencaharian dari hasil panen rumput laut saja.

Ia mengatakan, saat ini harga rumput laut di pasaran sekitar Rp 9.000 ribu/kilogram. "Kami meyakini, dengan dikembangkannya produksi dodol dan

manisan dengan bahan baku rumput laut bisa menambah penghasilan mereka," ujarnya.

Agar lebih profesional dalam pembuatannya, Dinas Kelautan dan Perikanan pemberangkatkan para istri petani rumput laut dengan mengikuti pelatihan pembuatan dodol dan manisan yang higienis di beberapa daerah di antaranya di Bitung, Propinsi Sulawesi Utara. "Kenapa kami memilih pelatihannya di Bitung, sebab disana produksi dodol dan manisan rumput laut sudah berskala industri menengah," katanya.

Untuk sementara, pemasaran dodol dan manisan rumput laut itu masih di tempat-tempat pameran. "Hasil kreasi mereka selalu diikuti dalam setiap pameran baik di tingkat kabupaten, propinsi hingga nasional," tuturnya.

Hal itu dilakukan untuk mengundang para investor agar menanamkan sahamnya atau mendirikan perusahaan pengolahan dodol dan manisan rumput laut di Tolitoli. "Kami optimis, beberapa tahun mendatang Tolitoli bisa menjadi sentra produksi makanan itu," tuturnya.

# CV. PROMOSI DAGANG ASIA



**P**erusahaan yang dimulai sejak 1999 ketika krisis ekonomi melanda Indonesia, bertempat di Jl. Dukuh Kupang X / 6, Surabaya, Jawa Timur. Dengan produk yang dipasarkan adalah kerajinan dekorasi rumah, menjadi badan usaha dan memiliki legalitas sejak tahun 2000 dan sudah bekerjasama dengan negara asing sampai dengan 2003, lalu kemudian menjadi mandiri dan berkreasi sendiri setelah merasa siap.

#### **Pasokan Bahan Baku**

Bahan baku yang didapat dalam perusahaan ini dengan membina hubungan baik antara pemasok





melalui sistem kepercayaan dan kemitraan bina usaha dengan nelayan, pengrajin, dan pemasok lainnya.

Dengan jaminan kualitas dan selektifitas menjadi tiang utama dalam usaha, sehingga kepercayaan pembeli juga tetap terjaga.

### **Inovasi**

Inovasi yang dilakukan dengan selalu melakukan riset pasar untuk desain produk terkini dan rajin berpromosi, mencari peluang, dan fokus pada usaha intinya.

### **Negara Tujuan Ekspor**

Promosi Dagang Asia mengeksport produknya ke negara Amerika Latin: Brazil, Argentina, Columbia, Chile 72% dari pangsa ekspor; Asia: Malaysia, China, Vietnam 19%; Afrika dan Timur Tengah: Afrika Selatan, Qatar, UAE, Arab Saudi 5%; dan lokal sisanya.

### **Keunggulan Produk**

Produk yang dihasilkan oleh perusahaan ini memiliki keunggulan sebagai berikut:

- *Chic and simple;*
- Mudah dipasang 'Do it Your Self Product';
- Desain dan bahan baku yang hanya terdapat di Indonesia (*shell variety*);
- Berani memberikan jaminan garansi pemakaian;
- Lebih mahal dari pada produk pesaing.

### **Penetrasi Pasar Internasional**

Penetrasi pasar internasional yang dilakukan dengan mengikuti pameran dagang internasional (*trade fair*), rajin melakukan kontak dengan buyer ataupun calon buyer, komunikasi secara aktif, *distribution network* dengan sistimatis, *global branding* dan *technology updated*.

### **Faktor Pendukung dan Penghambat Usaha**

Faktor Pendukungnya dengan memanfaatkan dari keunggulan produk yang ada serta selalu belajar dari pengalaman.

Hambatan yang ada dalam usaha ini, dalam ekspor adalah modal usaha dan pembiayaan ekspor yang kurang cukup, regulasi dan peraturan yang masih membebani pengusaha secara tidak langsung, informasi pasar yang masih kurang di negara-negara luar, selisih dalam kurs mata uang yang dapat merugikan eksportir sendiri.

Informasi pasar ekspor di perusahaan ini biasanya melalui jaringan usaha yang dikelola oleh Badan Internasional, Ditjen PEN Kementerian Perdagangan, Kedutaan Besar Indonesia, dan Kadin. Apabila buyernya bermasalah, dapat melakukan *trade advisory* dengan Kadin di negara tujuan ekspor dan untuk informasi mengenai perusahaan ini lebih lanjut dapat di akses melalui website [www.homedecoresion.com](http://www.homedecoresion.com).

# BULAN Oktober 2011



**G**una mendukung terlaksananya visi dan misi Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, selama bulan Oktober 2011 Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional telah melakukan berbagai kegiatan yang berkaitan dengan ruang lingkup tugas dan fungsinya. Kinerja Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional dalam meningkatkan pengembangan ekspor dicapai melalui kegiatan-kegiatan yang meliputi peningkatan diversifikasi produk ekspor dan ekonomi kreatif, peningkatan kerjasama pengembangan ekspor, peningkatan pengembangan promosi dan pencitraan Indonesia, peningkatan pelayanan hubungan dagang dan informasi ekspor, serta pengembangan SDM melalui diklat ekspor.

Kinerja Ditjen PEN dalam mendukung program pengembangan ekspor nasional sepanjang bulan Oktober 2011 guna pencapaian peningkatan diversifikasi produk ekspor dan ekonomi kreatif meliputi kegiatan antara lain: Hari Batik Nasional, Pelaksanaan Sail Wakatobi Belitong (SWB) 2011, Pelaksanaan Pameran Potensi Daerah di Sulawesi Tenggara dan Belitong, Workshop Kompetisi Serial Animasi, Seminar Oleh British Council, dan Indonesia – Rusia Business Forum.

Adapun peningkatan kerjasama pengembangan ekspor dilakukan melalui kegiatan antara lain: Peningkatan Hubungan Kerjasama Indonesia – Afrika, Hasil Pertemuan 29th ASEAN – India *Trade Negotiations Committee Meeting* (AINTC), Tindak Lanjut Kerjasama Ditjen PEN – CBI, Pertemuan Dengan Ghana High Commission, dan Diseminasi Hasil Kerjasama *Social Compliance* Bagi Dunia Usaha Indonesia di Semarang.

Untuk meningkatkan pengembangan promosi dan pencitraan Indonesia pada bulan Oktober ini telah dilakukan kegiatan pameran baik di dalam maupun di luar negeri dan berbagai persiapan pameran yang akan datang. Kegiatan pameran tersebut adalah sebagai berikut: Pelaksanaan Trade Expo Indonesia (TEI) 2011, Pameran INDEX 2011, dan Pelaksanaan China – ASEAN Expo (CAEXPO) 2011.

Sedangkan peningkatan pelayanan hubungan dagang dan informasi ekspor dilakukan melalui pelayanan informasi inquiry, dimana pada bulan Oktober ini telah diterima sebanyak 49 inquiry. Selain itu, pada pelayanan *Buyer Reception Desk* (BRD) sepanjang bulan Oktober juga telah menerima 2 (dua) kunjungan dan dilakukan beberapa permintaan dagang atau informasi oleh beberapa pengusaha dari luar negeri, yaitu Inggris dan Kanada Selatan. Selain dua sarana tadi, pelayanan informasi dilakukan juga melalui perpustakaan ekspor yang dimiliki oleh Ditjen PEN yang pada bulan Oktober ini telah memberikan pelayanan kepada 81 orang yang membutuhkan informasi tentang ekspor dan lain-lain.

Untuk pengembangan SDM melalui Diklat Ekspor telah dilakukan beberapa program pelatihan baik di pusat maupun daerah, Penerimaan Calon Pengajar BBPPEI dan Kerjasama Dengan Pihak Terkait.

Disamping itu pada laporan bulan Oktober ini juga diinformasikan kegiatan penunjang yang telah dilakukan oleh Ditjen PEN dan secara substansi penting untuk diketahui bersama, yaitu mengenai Penjurian Penghargaan Primaniyarta 2011 dan Penyerahan Penghargaan Primaniyarta.

# Dubes RI Dorong Swasta Aktif ikuti Pameran di Arab Saudi



Pada tanggal 19-22 September 2011, Indonesia turut berpartisipasi dalam pameran internasional Saudi Agriculture 2011 ke-30 dan pameran Saudi Agro-Food 2011 ke-19, bertempat di Riyadh International Convention and Exhibition Center (RICEC), Riyadh. Pameran yang diselenggarakan di bawah patron Menteri Pertanian Arab Saudi, Dr. Fahd Abdulrahman Balghunaim, dibuka oleh Director General of Grain Silos & Flour Mills Organization, Eng. Waleed Bin Abdulkareem Al Kherei, yang didampingi oleh beberapa pejabat dari instansi terkait baik pemerintah maupun swasta.

Produk-produk yang dipamerkan adalah alat-alat pertanian, peralatan peternakan ayam, pupuk, produk makanan, produk minuman, minyak atsiri, spare part dari karet, peralatan pengairan, informasi teknologi dan beberapa produk lainnya yang terkait dengan pertanian dan makanan. Pameran tersebut diikuti lebih kurang 300 peserta dengan 400 merk ternama (brand) dari 35 negara termasuk Arab Saudi, a.l. Azerbaijan, Bahrain, Belgium, Brazil, Canada, China, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Egypt, France,

Germany, India, Indonesia, Italy, Kuwait, Latvia, Lebanon, Lithuania, Malaysia, Pakistan, Poland, Qatar, Saudi Arabia, South Korea, Spain, Switzerland, Syria, Netherland, Tunisia, Turkey, United Arab Emirates, United States of America, dan Uruguay.

Indonesia pada kesempatan tersebut, turut berpartisipasi dengan menempati 5 buah stand yang disatukan menjadi paviliun Indonesia. Keikutsertaan Indonesia pada Pameran Saudi Agriculture 2011 (the 30th International Agriculture, water & Agro-industry Show) tersebut berjalan atas kerja sama Kementerian Pertanian RI (Kementan) dengan KBRI Riyadh dan ITPC Jeddah. Delegasi dari Indonesia berjumlah 12 orang yang terdiri dari 2 (dua) perwakilan Kementan RI (Direktorat Pengembangan Usaha dan Investasi, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian), 3 (tiga) perwakilan dari ITPC Jeddah, 5 (lima) pengusaha Indonesia dan 4 (empat) perwakilan importir produk Indonesia di Arab Saudi.

Pada pameran kali ini, Indonesia menampilkan produk makanan, produk teh, spare part dari karet, minyak atsiri, gaharu, gum, dammar, produk coklat, nata decoco, jamu tea dan produk makanan lainnya. Produk-produk Indonesia yang ditampilkan tersebut cukup digemari oleh para pengunjung dan pengusaha Arab Saudi, terutama produk minyak Atsiri dan gaharu yang cukup ramai dikunjungi dan diminati para pengunjung. Rata-rata pengunjung yang datang ke paviliun Indonesia cukup banyak dan diperkirakan setiap harinya mencapai 500 orang, hal ini juga tidak terlepas dari produk yang ditampilkan oleh Indonesia yang pada dasarnya mempunyai kualitas dan keunggulan komparatif yang tidak dimiliki oleh negara lainnya.

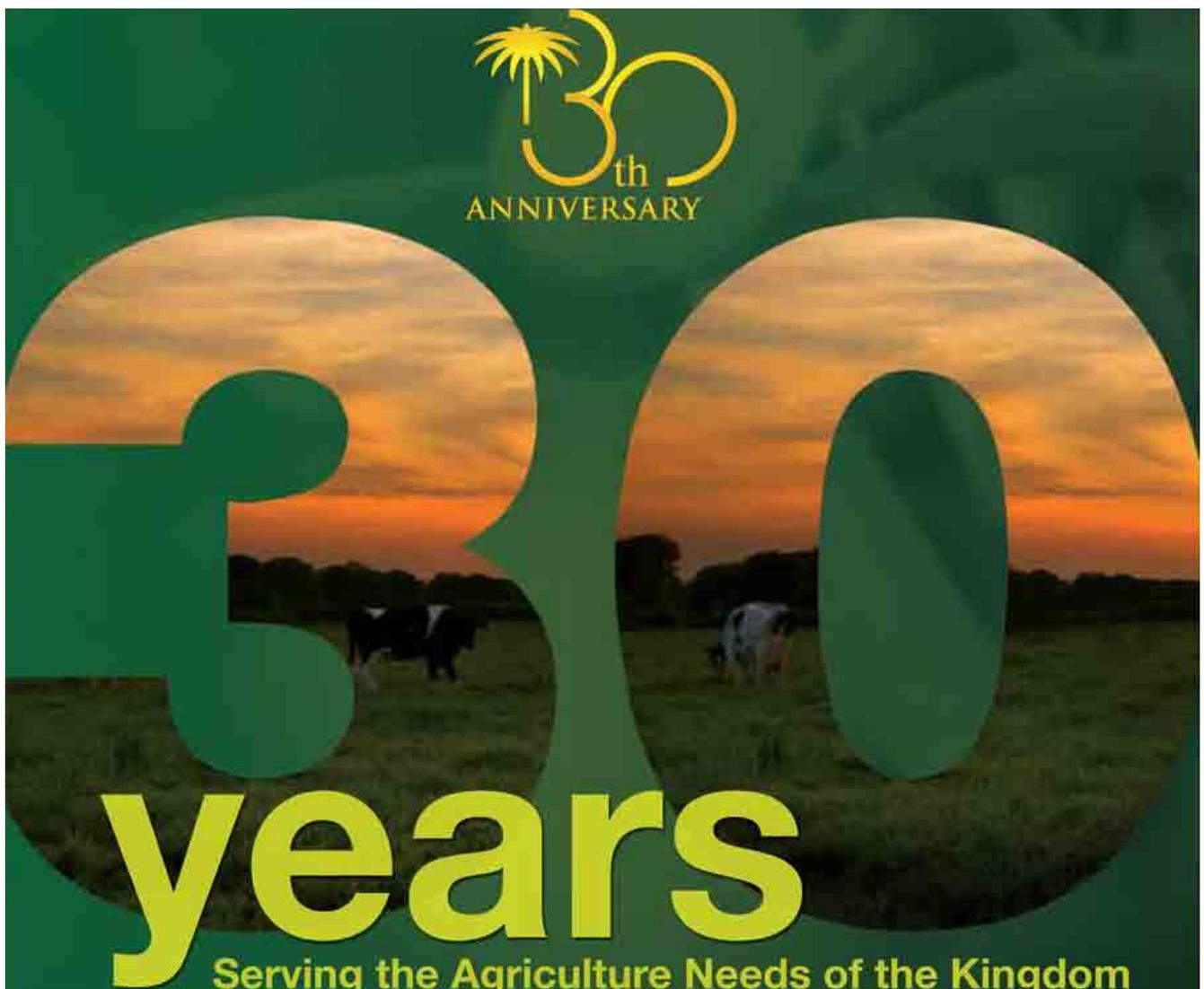
## Sekilas Info Luar Negeri

Para pelaku usaha Saudi telah melakukan penjajakan untuk membeli produk-produk dari Indonesia dan akan ditindaklanjuti dalam waktu dekat. Adapun produk-produk yang diminati essential oil, spare part karet, produk cokelat, dammar, gaharu, produk makanan olahan. Khusus untuk produk makanan olahan, akan dilakukan kontrak/sold agent. Transaksi dagang selama pameran berlangsung diperkirakan senilai US\$ 27.176,- atau setara dengan Rp. 231 juta.

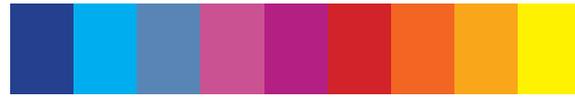
Pada kesempatan pameran tersebut, KBRI Riyadh dan ITPC Jeddah juga berkesempatan membagikan brosur dan undangan Trade Expo Indonesia 2011 (TEI'11), brosur pariwisata, dan kebijakan investasi di Indonesia serta melayani setiap pengunjung yang menginginkan informasi tentang Indonesia terkait dengan perdagangan, investasi, dan pariwisata.

Pada saat *courtesy call* peserta pameran dengan Dubes RI untuk Arab Saudi, Gatot Abdullah Mansyur menjelaskan kepada peserta pameran Indonesia

bahwa selama beberapa tahun terakhir hubungan bilateral kedua negara di berbagai bidang telah memperlihatkan kemajuan yang cukup signifikan. Di bidang ekonomi dan perdagangan, volume perdagangan kedua negara selama dua tahun terakhir menunjukkan adanya peningkatan. Pada tahun 2009, volume perdagangan Indonesia-Arab Saudi mencapai sekitar US\$ 4,09 milyar dan pada tahun 2010, meningkat menjadi sekitar US\$ 5,5 milyar. Hingga periode Januari-Juni 2011, volume perdagangan kedua negara telah mencapai sekitar US\$ 3,02 milyar, lebih tinggi dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun 2010, sebesar US\$ 2,5 milyar. Dubes Gatot mendorong agar swasta Indonesia secara aktif mengikuti pameran-pameran yang diadakan di Arab Saudi guna lebih memperkenalkan produk Indonesia kepada swasta Saudi dan jadikan sebagai "hub", mengingat hubungan Saudi dengan negara-negara Timur Tengah, Afrika dan Eropa cukup baik.



# Daftar Importir



**MABITEC GMBH,**

Gutenbergstrasse 2  
 Bruckmuhl - D-83052, Germany  
 Phone : (+49) (08062) 8094906  
 Fax : (+49) (08062) 8094907  
 Email : info@mabitecde  
 Website : www.algen.de  
 Contact Person : Ulrich Hees  
 Product interest : Seaweeds

**OWELL GMBH,**

Tiessenkai 12  
 Kiel - Germany  
 Phone : (49) (431) 3645881  
 Fax : (49) (431) 3645888  
 Email : iservice@oceanbasisde  
 Website : www.raabvitalfood.de  
 Contact Person : Raymund Safft  
 Product interest : Seaweeds

**RAAB VITALFOOD GMBH,**

Carl-Benz-Strasse 9  
 Rohrbach - D-85296, Germany  
 Phone : (49) (8442) 9563-0  
 Fax : (49) (8442) 9563-0  
 Email : info@raabvitalfood.de  
 Website : www.raabvitalfood.de  
 Contact Person : Michael Raab  
 Product interest : Seaweeds

**NEOMED PHARMA GMBH,**

Moltkestrasse 38  
 Lubeck - D-23564, Germany  
 Phone : (49) (451) 795024  
 Fax : (49) (451) 795024  
 Email : neomed-robin@t-online.de  
 Website : www.neomed-pharma.com  
 Contact Person : Ingo Iven



**BIOPRODUKTE PROF.STEINBERG  
 PRODUKTIONS-UND VERTRIE,**

Lockstedter Chaussee  
 Klotze - D-38486, Germany  
 Phone : (+49) (03909) 47260  
 Fax : (+49) (03909) 47260  
 Email : info@bioprodukte-steinberg.de  
 Website : www.bioprodukte-steinberg.de  
 Contact Person : Jorg Ullmann

**NATURSPRUNG GMBH,**

Maria-Louisen-Strasse 57  
 Hamburg - D-22301, Germany  
 Phone : (49) (040) 41085-45  
 Fax : (49) (040) 41085-45  
 Email : info@natursprung.com  
 Website : www.natursprung.com  
 Contact Person : Udo Muller

**INWATER BIOTEC GMBH,**

Pretzer Strasse 207  
 Kiel - D-24147, Germany  
 Phone : (49) (431) 7870087  
 Fax : (49) (431) 7870087  
 Email : info@inwater-biotec.de  
 Website : www.inwater-biotec.de  
 Contact Person : Britta Oellrich

**ANGILOS NATURENERGIE GMBH,**

Tuchmacherstrasse 16  
 Tann - D-84367, Germany  
 Phone : 49 08572 920013  
 Fax : 49 08572 920015  
 Email : angilos@agrar-profi.de  
 Website : www.agrar-profi.de  
 Contact Person : Gunther



# See you at...



T R A D E X P O  
Indonesia

## THE 26<sup>th</sup> TRADE EXPO INDONESIA

Exhibition • Trade Expo Forum • Product Presentation  
• Networking Reception • Indonesian Iconic Pavilion

**October 19 - 23, 2011**

**Jakarta International Expo  
Kemayoran-Jakarta, Indonesia**