

BAB III

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI USAHA MANDIRI

A. Program Pemberdayaan Kerupuk dan Dodol Rumput Laut

Program-program pemberdayaan usaha mandiri bersifat kondisional dikarenakan program KUM (Kelompok Usaha Mandiri) ini bekerjasama dengan dinas terhubung seperti BP3PKI, DKP (Dinas Kelautan dan Perikanan), Disnaker Kabupaten Serang dan pemberdayaan perempuan, maka dari itu program-program yang ada di KUM dapat dilaksanakan sesuai kerjasama dinas terhubung.¹

Berjalannya program-program yang telah dilaksanakan oleh KUM semua bersifat bantuan dari dinas terhubung, karena banyaknya bantuan dan partisipasi dari lembaga pemerintahan, KUM dapat berkembang hingga saat ini. Program-program yang telah berjalan tidak lepas dari penyuluhan dan praktik di lapangan,

¹Wawancara dengan Taufiqurrohim, penggerak KUM di Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang, pada tanggal 10 juli 2018, pukul 13:00

adapun program-program yang telah diikuti oleh KUM sebagai berikut.

1. Penyuluhan motivasi

Program penyuluhan yang dilaksanakan oleh KUM merupakan program pertama yang terlaksana. Program penyuluhan ini diikuti oleh 15 peserta KUM. Mayoritas peserta penyuluhan ialah nelayan dan ibu rumah tangga di Desa Lontar. Penyuluhan motivasi ini bertujuan untuk menaikkan mental masyarakat Desa Lontar agar pola pikir masyarakat Desa Lontar dapat berkembang. Peserta penyuluhan motivasi diberikan motivasi dan inovasi-inovasi agar masyarakat Desa Lontar dapat berkembang dan dapat memanfaatkan segala peluang yang ada terutama peluang yang ada di Desa Lontar dengan memanfaatkan sumberdaya alam sekitar.

Diawali dari 15 orang yang mengikuti proses di KUM, setelah tahap awal penyuluhan masyarakat diberikan pelatihan untuk membudidayakan rumput laut yang diadakan

oleh Dinas Kelautan dan Perikanan. Setelah budidaya rumput laut di Pulau Panjang telah berjalan merambatlah ke Desa Lontar yang dilatih oleh Dinas Kelautan dan Perikanan. Masyarakat Desa Lontar diajarkan cara membudidayakan rumput laut dari tahap penanaman hingga perawatan sampai pemanenan.

Setelah proses awal penyuluhan hingga pelatihan hanya 70% yang masih bertahan. Dari 70% masyarakat yang bertahan dan berhasil berproses di KUM, hal tersebut dapat menjadi magnet bagi masyarakat lain dari mulanya 1 kelompok usaha mandiri hingga saat ini menjadi 40 kelompok budidaya dan 10 kelompok produksi. Proses penyuluhan yang berjalan dengan bantuan-bantuan yang telah diberikan oleh lembaga terkait berjalan dengan lancar sehingga saat ini penyuluhan masih dilaksanakan oleh KUM.²

² Wawancara dengan Zainab, Ketua KUM di Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang, pada tanggal 03 juli 2018, pukul 14:00

2. Pelatihan-pelatihan

Dikarenakan potensi alam Desa Lontar adalah rumput laut, masyarakat diajarkan cara mengelola rumput laut menjadi lebih berharga. Dikarenakan harga rumput laut yang amat murah maka dari itu timbullah ide membuat dodol dan kerupuk rumput laut. Dari sanalah masyarakat dibina dan dibimbing untuk membuat dodol dan kerupuk rumput laut. Selain itu masyarakat diajarkan cara pemasaran, KIRT/kesehatan dan manajemen, agar komunitas ini mandiri dan berkembang.³

3. Edukasi kewirausahaan TKI Purna produk olahan bandeng dan rumput laut

Pada tanggal 6-7 Juni 2012 KUM mengirim satu kelompok perwakilan untuk mengikuti pelatihan pengolahan ikan bandeng dan rumput laut yang diselenggarakan di Kecamatan Pontang Kabupaten Serang yang diadakan oleh Balai Pelayanan Penempatan dan Perlindungan Tenaga Kerja

³Wawancara dengan Zainab, Ketua KUM di Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang, pada tanggal 03 juli 2018, pukul 14:00

Indonesia (BP3TKI) Serang yang diisi oleh narasumber Taufiqurrohim.

Kelompok TKI Purna dan KUM beserta masyarakat lokal turut berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan ini. Masyarakat diberi pelatihan mengolah ikan bandeng dan rumput laut. Ikan bandeng tersebut diolah menjadi ikan bandeng cabut duri. Masyarakat mengolah ikan bandeng dan rumput laut menjadi olahan makanan tradisional yang mulanya ikan bandeng dan rumput laut memiliki harga jual yang rendah setelah diolah menjadi makanan tradisional jadi memiliki harga jual yang cukup tinggi.

Masyarakat Desa Lontar yang mengikuti pelatihan olahan ikan bandeng dan rumput laut diberi pelatihan melalui teori dahulu lalu barulah dipraktikkan. Masyarakat diajarkan cara mengolah rumput laut agar tidak tercium bau amis dan dapat menjadi lebih legit dengan cara direndam oleh air beras. Setelah itu barulah diolah menjadi dodol rumput laut. Setelah masyarakat Desa Lontar menerapkan hasil pelatihan ternyata tidak langsung membuahkan hasil. Masyarakat Desa Lontar

mengalami kegagalan dalam proses pembuatan dodol dan kerupuk rumput laut. Setelah beberapa kali mengalami kegagalan dalam pembuatan dodol dan kerupuk rumput laut barulah masyarakat berhasil mengolah rumput laut menjadi kerupuk dan dodol rumput laut.⁴

Setelah masyarakat yang mengikuti pelatihan terutama KUM langsung menerapkan hasil pelatihan yang telah didapat, KUM langsung memproduksi dan memasarkan hasil olahan rumput laut terutama dodol rumput laut. Bermula dari warung-warung kecil terlebih dahulu sampai masyarakat sekitar mengenal produk olahan tradisional yang terbuat dari rumput laut. Lambat laun hasil olahan tradisional tersebut berkembang hingga dikenal banyak orang terutama di Kecamatan Tirtayasa. Yang mulanya rumput laut dan ikan bandeng yang memiliki harga jual yang kurang memuaskan bagi masyarakat hingga saat ini rumput laut dan ikan bandeng memiliki harga jual yang memuaskan.

⁴ Wawancara dengan Demi Sugita, anggota kelompok KUM di Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang, pada tanggal 03 september 2018, pukul 15:33

4. Pelatihan budidaya rumput laut

Usaha budidaya rumput laut merupakan suatu usaha yang bertujuan untuk menambah dan meningkatkan pendapatan nelayan (masyarakat pesisir) dengan cara mengendalikan perkembangan dan pemanenan rumput laut. Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan, pengembangan budidaya rumput laut merupakan suatu alternatif pemberdayaan masyarakat pesisir yang mempunyai keunggulan dalam hal produk yang dihasilkan yang mempunyai kegunaan yang beragam. Maka dari itu masyarakat Desa Lontar dan kelompok usaha mandiri dilatih untuk budidaya rumput laut.

Masyarakat Desa Lontar dan KUM dilatih mulai dari cara penanaman rumput laut dan perawatan rumput laut hingga masa panen. Penanaman bibit rumput laut diambil dari cabang rumput laut yang sudah siap panen dan diikatkan kembali ke tambang yang sudah ada di tambak. Setelah itu masyarakat dianjurkan mengontrol dan membersihkan rumput

laut yang sudah ditanam dengan cara disikat agar tidak bonyok dimakan oleh ikan-ikan kecil.⁵

B. Asal-usul Pembuatan Kerupuk dan Dodol Rumput Laut

Rumput laut adalah nama umum untuk menyebut berbagai jenis organisme laut yang dikenal sebagai alga. Penggunaan istilah rumput laut kadang menimbulkan kerancuan karena dipakai untuk menyebut dua kelompok tanaman laut yang berbeda, yaitu lamun (*seagrass*) dan gulma laut (*seaweed*). Justru di Indonesia kata rumput laut lebih sering digunakan untuk menyebut gulma laut (*seaweed*). Meskipun secara botani alga bukan golongan rumput-rumputan.

Rumput laut (atau lebih tepatnya gulma laut) adalah alga makroskopik yang hidup di perairan. Layaknya alga lainnya, rumput laut tidak memiliki akar, batang, dan daun sejati. Seluruh bagian rumput laut disebut talus (*thallus*). Talus pada rumput laut ada yang tanpa percabangan dan bercabang-cabang dengan sifat

⁵Wawancara dengan Demi Sugita, anggota kelompok KUM di Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang, pada tanggal 03 september 2018, pukul 15:33

mulai dari lunak, keras (diliputi zat kapur), seperti tulang rawan, hingga berserabut.

Karena tidak memiliki akar, rumput laut hidup dengan menempel pada substrat (*fitobintes*) baik pasir, lumpur, kayu, karang mati, maupun kulit kerang. Rumput laut hidup di perairan laut dangkal hingga kedalaman 200 meter. Daerah persebarannya mulai dari perairan beriklim tropis, subtropis, hingga perairan dingin.⁶

a. Sejarah budidaya rumput laut

Istilah rumput laut sudah lazim dikenal dalam dunia perdagangan. Istilah ini merupakan terjemahan dari kata “*seaweed*”. Rumput laut sudah dikenal dan dimanfaatkan oleh manusia sejak zaman kekaisaran Shen Nung sekitar tahun 2700 sebelum masehi. Rumput laut pada masa itu dimanfaatkan sebagai obat-obatan dan bahan makanan oleh masyarakat timur. Kemudian tahun 65 sebelum masehi

⁶ Andika Putra, *Pengertian Rumput Laut dan Sejarah Budidaya Rumput Laut*. Hal 1

rumput laut dimanfaatkan sebagai bahan untuk alat-alat kecantikan pada masa kekaisaran Romawi.

Rumput laut digunakan sebagai pupuk sejak abad ke 4 kemudian digunakan secara besar-besaran setelah abad ke 12 oleh Perancis, Irlandia dan Skotlandia. Secara ekonomis, rumput laut baru dimanfaatkan sekitar tahun 1670 di Cina.

Pemanfaatan rumput laut di Indonesia pertama kali diketahui oleh orang-orang Eropa pada tahun 1292 yang melayari perairan Indonesia. Mereka mencatat bahwa penduduk yang mendiami pulau-pulau di Nusantara telah mengumpulkan alga laut sejak berabad-abad lamanya untuk sayuran. Namun penggunaannya masih sedikit dan terbatas pada keluarga nelayan saja. Secara resmi pengembangan budidaya rumput laut di Indonesia mulai dirintis sejak tahun 1980-an guna merangsang terjadinya pertumbuhan ekonomi wilayah pesisir.

Usaha budidaya rumput laut sendiri merupakan suatu usaha yang bertujuan untuk menambah dan meningkatkan

pendapatan petani (masyarakat pesisir) dengan cara mengendalikan perkembangan dan pemanenan rumput laut. Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan pengembangan budidaya rumput laut merupakan sesuatu alternatif pemberdayaan masyarakat pesisir yang mempunyai keunggulan dalam hal produk yang dihasilkan mempunyai kegunaan yang beragam. Tersedianya lahan untuk budidaya yang cukup luas serta mudahnya teknologi budidaya yang diperlukan.⁷

b. Sejarah Rumput Laut di Desa Lontar

Budidaya rumput laut di Desa Lontar, Kecamatan Tirtayasa, Kabupaten Serang, Provinsi Banten, berkembang pesat. Awalnya masyarakat pesisir utara Banten ini tidak begitu tertarik membudidayakan rumput laut. Bahkan saat pertama kali diperkenalkan, rumput laut dianggap sebagai bisnis sampingan nelayan ketika tidak melaut karena cuaca buruk. Namun lama kelamaan, budidaya rumput laut menjadi

⁷ Andika Putra *Pengertian Rumput Laut dan Sejarah Budidaya Rumput Laut*. Hal 2

primadona nelayan. Bahkan saat ini, jumlah nelayan yang membudidayakan rumput laut di Desa Lontar mencapai ratusan orang dengan jumlah lahan ribuan hektar.⁸

Masyarakat Lontar mengenal budidaya rumput laut sejak tahun 2009. Awalnya budidaya rumput laut di Lontar dibawa oleh seorang aktivis lingkungan yang bernama Kholid Miqdar. Warga Desa Singarajan, Kecamatan Pontang, Kabupaten Serang. Saat itu nelayan Lontar tidak begitu tertarik dengan budidaya rumput laut. Pasalnya dianggap sulit tumbuh dan sulit memasarkan, serta tidak tahu cara budidayanya.

Namun Kholid tidak putus asa, ia tetap semangat membudidayakan rumput laut di pantai Lontar dengan segelintir nelayan. Saat itu Kholid hanya menanam satu ton bibit rumput laut yang didapat dari LIPI, dengan luas lahan 50 x 50 meter per segi di tepi pantai Lontar. Hasil panen rumput laut tersebut dipasarkan sendiri ke sejumlah pasar, sisanya

⁸ Sofian Muhammad, *Rumput Laut, Bisnis Sampingan Yang Jadi Primadona Nelayan* (kompasiana, 26 April 2014 pukul, 02:25)

diolah menjadi dodol dan makanan yang terbuat dari rumput laut.

Di Tahun 2010, ada saudagar dari Bangka Belitung yang datang ke Lontar dan memborong semua hasil budidaya rumput laut yang ditanam Kholid dan segelintir nelayan lainnya. Sejak itu nelayan Lontar mulai terbuka mata dan pikirannya bahwa rumput laut itu laku dijual untuk menafkahi hidup. Lalu masyarakat Lontar mulai beralih membudidayakan rumput laut. Hasilnya lumayan signifikan untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga, bahkan melebihi hasil menangkap ikan, udang, dan kepiting.

Hasil budidaya rumput laut di Lontar terdengar dari mulut ke mulut, hingga ke sejumlah pabrik yang mengekspor rumput laut. Lalu sejak 2010 potensi rumput laut di Lontar menjadi mata pencaharian utama nelayan di sana. Setiap panen selalu saja banyak pengepul yang siap membeli hasil panen rumput laut. Hingga kini jumlah pembudidaya rumput laut di Lontar semakin banyak, jumlahnya mencapai ratusan orang dengan luas lahan kurang lebih 1.500 hektar.

Potensi rumput laut di Lontar kemudian merambah ke daerah lain di pesisir utara, di tiga kecamatan di Kabupaten Serang, yakni Kecamatan Tirtayasa, Pontang dan Tanara. Budidaya rumput laut sudah menjadi idola dan mata pencaharian utama nelayan di pesisir utara Kabupaten Serang. Budidaya rumput laut tidak hanya dilakukan di laut, tapi juga dilakukan di tambak-tambak milik nelayan. Tambak yang biasanya ditanam ikan, udang dan kepiting, perlahan mulai tergantikan dengan rumput laut. Sehingga ada dua jenis rumput laut yang dibudidayakan di sana, yakni jenis *gracilaria* dan jenis *cantoni*. Untuk jenis *gracilaria* hanya bisa tumbuh di tambak, sedangkan rumput laut jenis *cantoni* biasa tumbuh di laut. Harganya lebih mahal *cantoni*, karena sebanding dengan proses budidayanya dan kualitasnya yang banyak asupan nutrisi laut secara langsung. Untuk jenis *gracilaria* banyak ditanam di tambak-tambak di Desa Domas, Linduk, Sujung, Tengkurak, Tenjo Ayu sampai ke Teluknaga Kabupaten Tangerang. Sedangkan untuk jenis *cantoni* hanya

tumbuh di pantai Lontar dan pantai Pulopanjang Kota Serang.⁹

Tahun kejayaan rumput laut di Lontar terjadi pada tahun 2010 hingga 2011. Tidak sedikit nelayan yang bisa pergi haji dan umroh dari hasil membudidayakan rumput laut. Di tahun 2012, kejayaan rumput laut mulai memudar, terusir oleh adanya penambangan pasir di Pantai Lontar oleh perusahaan Jetstar yang didukung oleh pemerintah Kabupaten Serang. Penambangan pasir di Lontar pernah dilakukan pada tahun 2005 silam. Kemudian sempat terhenti setelah ditolak warga, lalu tahun 2012 penambangan pasir laut dilakukan kembali dengan alasan untuk mendongkrak pendapatan asli daerah.

Namun bagi pembudidaya rumput laut, keberadaan penambangan pasir adalah musibah. Karena akibat penambangan pasir, kualitas rumput laut menurun drastis dan hasil panen juga berkurang hingga 50 persen. Sejak

⁹ Sofian Muhammad, *Rumput Laut, Bisnis Sampingan Yang Jadi Primadona Nelayan* (kompasiana, 26 April 2014 pukul, 02:25)

penambangan pasir laut beroperasi, air laut menjadi keruh. Padahal rumput laut membutuhkan oksigen yang memadai. Dengan air yang keruh otomatis kualitas oksigennya buruk. Selain itu, nutrisi yang dibutuhkan rumput laut dari kantong-kantong pasir menjadi berkurang. Penambangan pasir laut juga berdampak terhadap abrasinya pantai dan tambak. Budidaya rumput laut juga membutuhkan gundukan pasir yang berfungsi sebagai pemecah gelombang. Sehingga gelombang ombak tidak menerjang keras rumput laut yang menyebabkan rumput laut rontok. Penambangan pasir laut membuat gundukan pasir pemecah gelombang hilang. Gundukan pasir itu dalam bahasa masyarakat Lontar disebut *gegara manuk*.

Aktivitas penambangan pasir di Lontar membuat hasil panen pasir laut berkurang. Biasanya sebelum ada aktivitas penambangan pasir, nelayan Lontar menanam 1 ton bibit rumput laut berhasil memanen 10 ton rumput laut basah, dan jika dikeringkan bisa mendapat 3 sampai 4 ton rumput laut

kering. Saat ini, sejak ada penambangan pasir laut, hasil panen rumput laut berkurang hingga 50 persen.¹⁰

c. Sejarah Pembuatan Kerupuk dan Dodol Rumput Laut

Pada tahun 2010 masa kejayaan rumput laut di Desa Lontar sangat berkembang pesat setelah masyarakat diberi pelatihan oleh Dinas Kelautan Kabupaten Serang. Setelah berjalannya budidaya rumput laut, Dinas Kelautan Kabupaten Serang mengusulkan bahwasanya rumput laut tidak hanya untuk dijual bahkan dapat diolah menjadi produk makanan lokal seperti dodol, kerupuk, mie dan lain sebagainya. Masyarakat Desa Lontarpun menyetujui. Lalu masyarakat Desa Lontar meminta pembinaan kepada Dinas Kelautan Kabupaten Serang. Lambat laun masyarakatpun diberi pelatihan dan penyuluhan terkait pengelolaan rumput laut. Sampai terbentuklah sebuah komunitas kelompok usaha mandiri yang mengkoordinasikan masyarakat yang ingin mengikuti pelatihan cara pembuatan dodol dan kerupuk rumput laut.

¹⁰ Sofian Muhammad....(*kompasiana*, 26 April 2014 pukul, 02:25)

Setelah masyarakat Desa Lontar diberi pelatihan selama setahun dari 2009 hingga 2010, masyarakat berproses diberi pelatihan oleh dinas terhubung melalui KUM. Masyarakat dilatih oleh Dinas Kelautan dan Perikanan cara membudidaya rumput laut dan mengelola rumput laut dengan baik dan pelatihan-pelatihan seperti pelatihan membuat dodol dan kerupuk rumput laut. Selain itu masyarakat diajarkan cara mengelola ikan bandeng. Bukan hanya pelatihan cara pembuatan makanan tradisional, KUM juga diajarkan cara pengemasan dan pemasaran agar hasil olahan makanan dari rumput laut membuahkan hasil yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat.

Pada akhir 2011 masyarakat desa lontar beserta KUM memulai mengenalkan produk-produk lokal yang diolah dari rumput laut seperti dodol dan kerupuk rumput laut. Masyarakat Desa Lontar memulai penjualan berawal dari warung-warung kecil yang sederhana. Lambat laun banyak masyarakat sekitar yang mengenal hasil olahan rumput laut

yang ada di Desa Lontar terutama masyarakat Kecamatan Tirtayasa.

Bermula dari pemasaran yang amat sederhana dengan pengemasan yang sederhana pula lambat laun mulai banyak pemesanan dodol dan kerupuk rumput laut. Terutama ketika ada hajatan ataupun pernikahan yang terletak di Desa Lontar maupun daerah Kecamatan Tirtayasa. Hingga sampai saat ini produk makanan lokal tersebut telah dikenal oleh banyak orang khususnya masyarakat Banten.¹¹

C. Proses Produksi dan Pemasaran Kerupuk dan Dodol Rumput Laut

Proses produksi pembuatan dodol dan kerupuk rumput laut di Desa Lontar masih dengan cara tradisional. Dodol dan kerupuk rumput laut ini langsung terbuat dari rumput laut yang sudah direndam selama tiga hari oleh air agar rasa asin pada rumput laut dapat hilang. Setelah direndam rumput lautpun dihaluskan dengan blender setelah halus dicampur dengan gula,

¹¹ Wawancara dengan Yanto, sebagai warga binaan Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang pada tanggal 10 september 2018, pukul 15:16

tepung ketan, air serta perasa makanan. Kemudian dimasak selama lima jam kurang lebih. Proses pengolahan rumput laut dibuat dengan menambahkan rumput laut guna meningkatkan nilai guna dari rumput laut. Beberapa faktor yang harus diperhatikan karena dapat mempengaruhi kualitas dodol adalah komposisi bahan bakunya begitupun dengan pengolahan kerupuk rumput laut. Oleh karena itu perlu diketahui proporsi tepung dan rumput laut yang optimum, agar dapat menghasilkan dodol dan kerupuk rumput laut dengan kualitas yang baik.

- a. Tahapan pembuatan dodol rumput laut
 - ❖ Bahan-bahan pembuatan dodol rumput laut
 - Rumput laut 1 kg
 - Gula pasir 1 1/2 kg
 - Paneli
 - Pewarna makanan secukupnya
 - Air secukupnya
 - Tepung ketan
 - Garam secukupnya

❖ Alat-alat untuk membuat dodol

- Loyang
- Pisau
- Nampan

b. Cara pembuatan dodol rumput laut

1. Dalam pembuatan dodol rumput laut, pertama-tama hal yang harus dilakukan ialah haluskan rumput laut dan didihkan setelah itu masukan bahan-bahan seperti gula, air dan paneli aduk hingga merata.
2. Campurkan tepung ketan dan aduk hingga merata, aduk hingga mengental kurang lebih selama lima jam.
3. Siapkan loyang untuk tempat adonan, lalu tuangkan adonan ke dalam loyang hingga merata, kemudian tiriskan.
4. Setelah dingin, adonan dapat dipotong-potong sesuai ukuran produksi, kemudian bungkus dodol dengan bungkus dengan plastik atau bungkus dari kardus
5. Dodol siap disajikan

c. Tahapan pembuatan kerupuk rumput laut

❖ Bahan-bahan pembuatan kerupuk rumput laut

- Tepung tapioka
- Setengah kilo rumput laut yang sudah jadi bubur
- Bawang putih dan bawang merah
- Penyedap rasa
- Gula
- Telur
- Garam

d. Bahan tambahan

- Ikan balak
- Udang
- Wortel
- Cabe
- Bayam

e. Langkah-langkah pembuatan

1. Pertama-tama campurkan tepung tapioka dengan rumput laut yang sudah jadi bubur tambahkan bawang, gula dan penyedap rassa secukupnya

2. Langkah kedua, rebus air hingga matang, dan tumpahkan kecampuran tadi aduk hingga merata
3. Rebus lalu dinginkan lalu keringkan selama dua hari dan potong-potong sesuai ukuran produksi
4. Kerupuk siap disajikan

Setelah tahapan-tahapan produksi barulah masyarakat memasarkan hasil produksinya. Berawal pemasaran ke masyarakat-masyarakat lokal seperti warung rumahan yang ada di sekitar Desa Lontar. Berawal dari pemasaran kecil-kecilan hingga lambat laun banyak masyarakat sekitar khususnya masyarakat yang tinggal di daerah Kecamatan Tirtayasa telah mengolah hasil olahan dodol dan kerupuk rumput laut. Namun dari hasil produksi yang lebih dominan adalah dodol rumput laut karena lebih banyak peminat yang membeli dodol rumput laut. Sedangkan kerupuk memproduksi jika memang sudah pasti ada pemesanan karena penjualan kerupuk rumput laut dijual mentah bukan dijual matang seperti kerupuk-kerupuk pada umumnya.

Namun sejauh ini masyarakat binaan kelompok usaha mandiri telah mencoba memasukan hasil produksinya ke

minimarket-minimarket seperti Indomaret dan Alfamart. Karena banyaknya aturan masyarakat binaan tidak menyiapkan. Karena jika mereka mengirim ke minimarket pengiriman pertama hingga pengiriman ke tiga belum dapat dibayar, pengiriman keempatlah yang baru dibayar oleh pihak minimarket. Maka dari itu masyarakat binaan yang ada di Desa Lontar tidak siap karena merugikan terutama masalah modal sangatlah diperhitungkan.

Harapan masyarakat Desa Lontar untuk ke depannya ialah ingin memiliki koperasi untuk menampung hasil produksi masyarakat Desa Lontar. Baik produksi dari KUM maupun dari komunitas lainnya. Agar hasil produk dapat dipasarkan atau disetorkan kepada koperasi agar usaha yang telah dijalani dapat berjalan setiap harinya sehingga masyarakat Desa Lontar berkemajuan dalam segi perekonomian.¹²

¹² Wawancara dengan Ajah, sebagai warga binaan Desa Lontar Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang pada tanggal 10 september 2018, pukul 15:16