

**MOCHI BAHARI : PRODUK PANGAN INOVATIF KEMARITIMAN
BERBAHAN TEPUNG RUMPUT LAUT DAN RAJUNGAN DALAM
MENOPANG PERTUMBUHAN EKONOMI KREATIF DI KAWASAN
MASYARAKAT DESA PESISIR WILAYAH KOTA DENPASAR**

Ni Made Elvina Damayanthi, Komang Ayu Feby Maheswari Ayub

Dra. Ni Made Yuniati, M.Pd.

SMA Negeri 1 Denpasar, Bali

elvinadamayanthi@gmail.com

ABSTRAK

Mochi adalah jenis makanan khas yang berasal dari Jepang dan berkembang pesat di Indonesia. Namun, masyarakat belum banyak mengenal Mochi Bahari yang berbahan baku campuran dari tepung rumput laut dan rajungan. Pengembangan pangan Mochi Bahari merupakan aktivitas dari masyarakat desa-desa pesisir wilayah Kota Denpasar dalam upaya meningkatkan kualitas lautnya sebagai kawasan kemaritiman untuk menambah kunjungan pariwisata bahari. Produk makanan ini memang menyerupai jenis makanan Mochi khas Jepang. Namun, Mochi Bahari memiliki nilai-nilai inovatif tersendiri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bahwa Mochi Bahari berbahan dasar dari sumber daya laut tepung rumput laut dan rajungan merupakan jenis pangan inovatif kemaritiman yang mampu menopang pertumbuhan ekonomi kreatif di lingkungan masyarakat desa pesisir wilayah Kota Denpasar. Metode penelitian meliputi observasi, eksperimen, dan studi literatur. Hasil penelitian antara lain : 1) Mengungkap tentang Mochi Bahari sebagai pangan inovatif kemaritiman yang berkembang di kawasan desa pesisir wilayah Kota Denpasar, 2) Perkembangan Mochi Bahari sebagai produk inovatif dan kompetitif yang mampu menopang pertumbuhan ekonomi kreatif, 3) Mochi Bahari dengan eksistensinya sebagai produk inovatif kemaritiman guna meningkatkan laut dan pantai sebagai kawasan wisata bahari. Jadi, kesimpulannya adalah pengembangan Mochi Bahari sebagai produk pangan kemaritiman yang mampu menopang pertumbuhan ekonomi kreatif dan pariwisata bahari.

Kata Kunci : Ekonomi Kreatif, Mochi Bahari, Rajungan, Rumput Laut

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jenis-jenis makanan yang terjual di pasar-pasar tradisional, warung-warung bahkan sampai pasar-pasar modern rupanya semakin hari semakin terbiasa dilihat oleh masyarakat karena wajah, bentuk, dan rasanya sudah biasa mereka dapatkan. Dari kenyataan seperti ini, masyarakat yang memiliki produksi bahan pangan atau produksi makanan berupaya mengembangkan jenis-jenis makanan, bentuk, dan rasa yang berbeda dari sebelum-sebelumnya. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengurangi rasa bosan masyarakat terhadap jenis makanan yang dilihat dan dirasakannya. Disamping itu, penjual juga ingin membuat suatu produk inovatif sehingga masyarakat tetap merasa tertarik dengan jenis-jenis makanan yang disajikan dan dijual untuk masyarakat. Para penjual makanan tidak ingin barang dagangannya kembali hanya untuk disimpan tanpa ada orang yang ingin membelinya.

Salah satu jenis makanan yang menarik dan kini sudah mulai dikenal di masyarakat yaitu jenis makanan yang disebut dengan Mochi Bahari. Nama ini dikenal karena jenis makanan yang dipasarkan memiliki nilai inovatif dengan menggunakan bahan dari sumber daya lokal yaitu tepung rumput laut dan rajungan. Masyarakat tidak banyak mengenal jenis makanan ini karena Mochi Bahari bersumber pada lingkungan desa-desa pesisir, serta kegiatan ini dikembangkan oleh sebagian besar masyarakat desa pesisir dan kegiatan para nelayan. Mereka secara khusus menggunakan bahan-bahan yang berasal dari laut seperti rumput laut dan rajungan. Masyarakat desa pesisir dan para nelayan di wilayah kota Denpasar memiliki kreativitas dengan membuat serta memasarkan jenis pangan inovatif yang berwawasan kemaritiman. Bahkan, jenis pangan yang menyerupai Mochi dari negara Jepang ini memiliki daya tarik tersendiri di mata masyarakat pengunjung laut yang sering mereka sebut sebagai wisata bahari. Terkait dengan tempat pengembangan jenis makanan ini, maka hasil produk pangan inovatif yang berwawasan kemaritiman ini diberi sebutan dengan Mochi Bahari.

Apabila dilihat sepintas, pangan Mochi Bahari ini sama persis dengan Mochi pada umumnya dengan susunan warna yang tidak jauh berbeda. Namun, setelah dirasakan, semua orang akan sedikit kaget karena rasanya akan jauh berbeda dengan Mochi yang terjual di pasaran. Dengan rasa yang berbeda dengan Mochi pada umumnya, tentu hal ini dilatarbelakangi oleh bahan-bahan yang digunakan, yaitu tepung rumput laut dan daging dari rajungan. Dengan nilai keinovatifan, maka jenis pangan yang diberi nama Mochi Bahari ini cukup laris di pasaran hingga dikenal sampai dunia pariwisata. Sampai saat ini, Mochi Bahari yang dikembangkan melalui bahan baku dari rumput laut dan rajungan cukup dikenal sebagai jenis pangan inovatif yang berwawasan kemaritiman.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diungkap dalam karya tulis ini antara lain :

- 1.2.1 Mengapa masyarakat desa pesisir di lingkungan wilayah Kota Denpasar perlu mengembangkan Mochi Bahari sebagai jenis pangan inovatif yang berwawasan kemaritiman?
- 1.2.2 Mengapa Mochi Bahari disebut sebagai sebuah produk makanan yang bernilai inovatif dan kompetitif di lingkungan daerah pariwisata wilayah Kota Denpasar?
- 1.2.3 Mengapa Mochi Bahari sebagai jenis pangan inovatif kemaritiman mampu menjadi sebuah produk yang dapat menopang pertumbuhan ekonomi kreatif di lingkungan masyarakat desa pesisir wilayah Kota Denpasar?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian pada karya tulis ilmiah ini antara lain :

- 1.3.1 Untuk mengetahui bahwa masyarakat desa pesisir di lingkungan wilayah Kota Denpasar perlu mengembangkan Mochi Bahari sebagai jenis pangan inovatif yang berwawasan kemaritiman.
- 1.3.2 Untuk mengetahui bahwa Mochi Bahari disebut sebagai sebuah produk makanan yang bernilai inovatif, kompetitif di lingkungan daerah pariwisata wilayah Kota Denpasar.

1.3.3 Untuk mengetahui bahwa Mochi Bahari sebagai jenis pangan inovatif kemaritiman mampu sebagai sebuah produk yang dapat menopang pertumbuhan ekonomi kreatif di lingkungan masyarakat desa pesisir wilayah Kota Denpasar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini antara lain :

- 1.4.1 Masyarakat dapat menemukan jenis-jenis atau produk pangan yang memiliki bentuk yang sama seperti Mochi pada umumnya, namun berbeda dalam rasa, sehingga dapat memiliki kesan sebagai produk pangan yang bernilai inovatif.
- 1.4.2 Dengan adanya nilai perubahan pada jenis makanan seperti ini, maka masyarakat akan merasa termotivasi untuk ikut mengembangkan diri dalam membuat jenis-jenis makanan yang mengutamakan sumber daya lokal.
- 1.4.3 Hasil penelitian seperti ini dapat dijadikan acuan bagi daerah lain untuk bisa bersama-sama membentuk kreativitas yang menumbuhkan daya tarik sehingga, jenis-jenis pangan yang bernilai inovatif bisa tumbuh dan berkembang secara berkelanjutan di lingkungan daerah pariwisata.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Mengenal Mochi

Mochi adalah kue basah yang terbuat dengan tepung ketan yang berisikan bubuk kacang tanah dicampur dengan gula jawa. Mochi terbuat dari tepung ketan yang dicampurkan dengan sari daun pandan, santan, dan gula pasir. Nama Mochi ini berasal dari Jepang yang kemudian berkembang pesat di Indonesia dengan berbagai variasi. Mochi dari Jepang sesungguhnya tidak terlalu banyak warna dan jauh lebih lengket jika dibandingkan dengan Mochi-Mochi yang berkembang di Indonesia. Mochi yang berkembang di Indonesia memiliki persamaan 90% dengan Mochi dari negara Jepang, hanya saja terkadang berbeda dalam hal warna dan kelengketannya.



Gambar I Mochi Berbahan Ketan Berkembang Di Indonesia

Mochi yang berkembang secara umum dan terbuat dari bahan baku tepung ketan atau tepung tapioka ini sudah terjual dimana-mana sebagai buah tangan untuk keluarga. Secara besar-besaran, Mochi ini dibuat di Sukabumi yang dikenal dengan nama Mochi Kaswari Lampion. Mochi yang dikembangkan di Sukabumi ini menawarkan berbagai macam rasa, seperti rasa durian, melon, keju, dan stroberi untuk menambah daya tarik pembelinya.

2.2 Rumpun Laut

Rumput laut yang lebih dikenal dengan sebutan *seaweed* termasuk kedalam jenis ganggang yang berukuran besar dan dapat dilihat dengan mata telanjang (makroalga). Makroalga ini termasuk jenis tanaman tingkat rendah yang termasuk ke dalam divisi *Thalophyta*. Rumput laut tidak memiliki akar, batang, dan daun sejati seperti tumbuhan tingkat tinggi (*Spermatophyta*). Bagian-bagian tersebut pada rumput laut dinamakan *holdfast* (akar), *stipe* (batang), *stipe* (daun), dan bagian seluruh tubuhnya di sebut dengan *thallus* (Pallalo, 2013).



Gambar II Salah Satu Jenis Rumput Laut

Rumput laut dibedakan atas 4 kelas, yaitu alga hijau (*Chlorophyta*), alga coklat (*Phaeophyceae*), alga merah (*Rhodophyceae*), dan alga hijau biru (*Myxophyceae*). Rumput laut bertahan hidup dengan mendapatkan nutrisi dari hasil proses fotosintesis dan langsung dari air laut. Akibat terjadinya peristiwa *upwelling*, maka kandungan nutrisi melimpah di perairan laut. Nutrisi tersebut diserap oleh rumput laut dengan memasuki jaringan-jaringan makanan dalam bentuk *detritus* atau bahan organik terlarut. Pertumbuhan rumput laut dipengaruhi oleh faktor-faktor kimia perairan dan fisika, seperti suhu, kadar garam, gerakan air nitrat, fosfat serta sinar matahari. Rumput laut dapat tumbuh hampir di seluruh daerah hidrosfer hingga batas kedalaman yang masih terjangkau oleh sinar matahari.

2.3 Rajungan

Rajungan (*Portunus pelagicus*) merupakan salah satu komoditi perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, banyak diminati oleh masyarakat baik di dalam negeri maupun di luar negeri, dan pembudidayaannya mulai dikembangkan. Tubuh rajungan secara umum dibagi menjadi dua bagian, yaitu bagian pertama adalah *abdomen* dan bagian kedua adalah *chepalotorax* yang tersusun atas kepala dan punggung yang ditutupi oleh karapas. Wilayah dan musim menjadi faktor bervariasinya ukuran rajungan di alam. Berdasarkan lebar karapasnya tingkat perkembangan rajungan dapat dibagi menjadi tiga kelompok, yaitu yuwana dengan lebar karapas 20-80 mm, menjelang dewasa dengan lebar karapas 70-150 mm, dan dewasa dengan lebar karapas 150-200 mm.



Gambar III Rajungan

Rajungan biasa hidup di pantai dan di laut terbuka. Rajungan juga dapat ditemukan di kawasan daerah bakau dan tambak-tambak air payau yang berdekatan dengan laut dan bersubtrat dasar lumpur. Di perairan laut Jawa dan Bali sudah cukup banyak ditemukan rajungan, sehingga rajungan ini menjadi salah satu panganan yang disukai oleh pariwisata. Selain di Jawa dan Bali, rajungan banyak ditemukan di laut Kalimantan dan Sumatra (Pangkal Pinang). Rajungan dan udang menjadi makanan dominan penduduk setempat karena sumber daya lautnya yang berkembang dan lestari.

2.4 Ekonomi Kreatif

Di era globalisasi yang disertai kemajuan teknologi yang pesat dengan konektivitas yang tidak lagi terbatas telah mengubah banyak pola serta gaya hidup. Kini cara bertukar informasi, perdagangan dan juga konsumsi baik produk maupun budaya telah menjadi mudah dan umum di kalangan masyarakat dunia. Selain mempermudah perkembangan ini juga berakibat adanya cara lain dalam memajukan ekonomi selain cara konvensional biasa. Perubahan ini sangat dinamis juga kompleks sehingga masyarakat dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif. Maka, dari itu muncullah istilah Ekonomi Kreatif yang merupakan sebuah konsep dengan kreativitas dan pengetahuan sebagai aset atau dasar utama dalam menggerakkan bisnis ekonomi secara garis besar.

Ekonomi kreatif adalah sebuah konsep di era ekonomi baru yang mengidentifikasikan informasi dan kreativitas dengan banyak mengandalkan ide-ide juga pengetahuan dari sumber daya manusia sebagai faktor produksi paling utama. Konsep ini didukung dengan adanya keberadaan industri kreatif sebagai wadah nyatanya. Dengan adanya ekonomi kreatif terbukti nyata banyak membantu pertumbuhan ekonomi karena banyaknya pengusaha kreatif yang berhasil menuangkan ide dan kreativitas mereka serta mendapatkan dukungan pemerintah. Jenis-jenis ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan di Indonesia antara lain :

- 1) Kerajinan tangan (*handycrafts*),
- 2) Pasar dan pameran barang seni,
- 3) Kuliner,
- 4) Fesyen,
- 5) Film dan musik,
- 6) Layanan komputer, gim, dan perangkat lunak,
- 7) Riset dan pengembangan.

Ciri-ciri karakteristik ekonomi kreatif antara lain :

- 1) Berbasis pada ide atau gagasan,
- 2) Pengembangannya bersifat terbuka dan tidak terbatas,

- 3) Hasil kreasi intelektual,
- 4) Membutuhkan kerjasama yang baik dari semua pihak,
- 5) Konsep yang dibangun bersifat relatif dan mudah tergantikan,
- 6) Hasil produk menarik dan dapat diperjualbelikan secara umum oleh masyarakat dan dari masyarakat.

Dengan adanya karakteristik seperti ini maka manfaat ekonomi kreatif bagi masyarakat Indonesia antara lain :

- 1) Banyak mendapat kesempatan dan membuka lapangan kerja baru,
- 2) Menekan angka pengangguran,
- 3) Membantu menciptakan masyarakat yang kreatif dengan hasil usaha secara mandiri,
- 4) Mampu bergabung dengan mengikuti kompetisi dunia bisnis yang dituntut cepat dan inovatif,
- 5) Meningkatkan banyak inovasi di semua kalangan dan sektor.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dari karya tulis ini adalah di lingkungan desa pesisir wilayah Kota Denpasar. Proses eksperimen dilakukan disalah satu rumah penulis. Waktu yang digunakan mulai dari tanggal 10 Maret-25 Maret 2022, mulai dari pengumpulan data, penyusunan makalah hingga menarik sebuah kesimpulan.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data adalah jenis data kualitatif dan kuantitatif. Sumber datanya adalah sumber data primer (observasi dan eksperimen) dan data sekunder (literatur dan dokumen yang terkait).

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada karya tulis ini terdiri dari beberapa metoda, antara lain :

3.3.1 Metode observasi yaitu pengambilan data dengan melakukan kunjungan lapangan.

3.3.2 Metode eksperimen yaitu mengambil data dengan cara melakukan percobaan secara langsung.

3.3.3 Metode interview yaitu pengambilan data dengan melakukan wawancara secara langsung terhadap beberapa orang yang memahami permasalahan ini.

3.3.4 Metode literatur yaitu pengambilan data dengan menggunakan beberapa buku dan dokumen-dokumen yang terkait dengan objek penelitian ini.

3.4 Teknik Analisis Data

Memaparkan suatu peristiwa, kejadian dari sebuah observasi dan eksperimen untuk mengungkap hasil permasalahan yang disertai pula dengan argumentasi dari penulis sendiri sehingga permasalahannya dapat diungkap secara nyata dan dapat dipertanggungjawabkan (kualitatif dan kuantitatif).

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1.1 Masyarakat Desa Pesisir di Lingkungan Wilayah Kota Denpasar Perlu Mengembangkan Mochi Bahari Sebagai Jenis Pangan Inovatif yang Berwawasan Kemaritiman

Masyarakat desa pesisir yang nampaknya sebegini besar bermata pencaharian sebagai nelayan dan petani laut rupanya dalam perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mampu mengikutinya dengan baik. Generasi mudanya sudah sangat berkembang pesat dalam mengikuti pendidikan. Tidak sedikit masyarakatnya telah mampu meraih gelar S1, S2 bahkan S3 dalam bidang pendidikan disamping sarjana-sarjana kesehatan yang terus bertambah. Generasi muda yang berwawasan teknologipun sudah cukup banyak mengembangkan diri agar desanya mampu menjadi sebuah area yang maju dan bersaing di tingkat nasional bahkan di tingkat dunia internasional. Hal ini bisa dibuktikan dengan gerakan masyarakat di kawasan desa-desa pesisir kini telah mampu mengembangkan salah satu jenis pangan yang bahan-bahannya bersumber dari sumber daya laut. Pangan yang mereka tumbuhkan bersifat inovatif agar memiliki perbedaan dengan pangan-pangan yang telah memasyarakat di pasaran. Seperti Mochi Bahari, produk ini merupakan salah satu jenis pangan yang mampu dikembangkan oleh masyarakat desa pesisir di wilayah kota Denpasar dengan mengutamakan bahan-bahannya berasal dari sumber-sumber daya laut, yaitu rumput laut dan rajungan yang mereka perkirakan akan terus bisa bereproduksi dengan baik untuk menopang produk Mochi Bahari ini.

Perlunya masyarakat desa pesisir di wilayah kota Denpasar secara bersama-sama mengembangkan jenis pangan inovatif berwawasan kemaritiman seperti ini dilatarbelakangi oleh beberapa hal yang menarik yaitu:

- 1) Ingin menjadikan masyarakat desa pesisir yang mampu mengembangkan produk-produk inovatif intelektual. Mochi Bahari merupakan salah satu produk hasil gagasan dari masyarakat desa pesisir yang ada di wilayah kota Denpasar dan produk ini mampu menjadi sebuah produk yang bernilai intelektual karena

dibuat berdasarkan ilmu pengetahuan tentang industri makanan serta memiliki nilai kesehatan yang dapat dipertanggungjawabkan.

- 2) Ingin memanfaatkan sumber-sumber daya laut yang bernilai lebih kreatif. Rumput laut dalam masalah makanan nampaknya lebih banyak difungsikan sebagai sayur jarang terlihat menjadi jenis pangan dalam bentuk lainnya. Maka dari itu untuk lebih dapat menambah daya tarik masyarakat terhadap rumput laut maka dibuatlah sebuah jenis pangan yang lebih inovatif dalam wujud Mochi Bahari sehingga berkembangnya jenis pangan ini memberi motivasi kepada petani laut untuk lebih meningkatkan produksi hasil pertaniannya. Demikian pula halnya dengan rajungan, yaitu jenis kepiting laut yang selama ini masih difungsikan dengan baik dan hanya sebagai bahan pangan kripik gorengan yang juga jarang diminati masyarakat karena jenis makanan itu tampil begitu-begitu saja.
- 3) Ingin menjadikan laut di lingkungan desa pesisir dikenal sebagai kawasan maritim yang mampu memenuhi kebutuhan hidup dan kehidupan masyarakat luas. Laut sebagai lingkungan hidup memang memiliki sumber daya yang tidak terhitung jumlahnya. Bahkan sumber daya laut memiliki jumlah spesies yang lebih banyak dibandingkan dengan sumber daya yang ada di darat. Dengan pemanfaatan sumber daya laut seperti ini maka akan tercipta berbagai bentuk produk-produk inovatif kemaritiman yang mampu sebagai penopang kebutuhan hidup masyarakat.
- 4) Ingin menjadikan para nelayan dan petani laut untuk lebih membuka lapangan pekerjaan. Dengan mulai berkembangnya Mochi Bahari berbahan rumput laut dan rajungan ini menjadikan para nelayan dan petani laut tidak terfokus pada pekerjaannya itu saja. Mereka mulai belajar untuk memasuki areal-areal pasar dengan hasil produknya yang baru. Hal ini juga memberi kesempatan kepada para nelayan, petani laut bahkan warga pesisir lainnya untuk berkembang dalam berbisnis dengan sumber daya laut yang telah diolah menjadi produk bernilai inovatif dan kompetitif.
- 5) Meningkatkan kualitas laut sebagai kawasan yang berwawasan pariwisata bahari. Dengan adanya kreativitas pengembangan jenis pangan Mochi Bahari ini memang sengaja dipasarkan lebih banyak di lingkungan laut dan pantai

dengan tujuan adalah agar wisatawan lebih banyak bisa berkunjung ke laut daerah pesisir. Mochi Bahari ini memang dijadikan salah satu daya tarik tersendiri di kawasan laut dan pantai desa pesisir sehingga harapan masyarakat desa pesisir agar lebih banyak kehadiran wisatawan baik domestik maupun manca negara untuk lebih mengenal nilai-nilai kemaritiman di lingkungan daerah pesisir kota Denpasar.

- 6) Dikembangkannya jenis pangan Mochi Bahari berbahan baku dari sumber daya laut ini dapat dijadikan acuan bagi lembaga-lembaga pendidikan agar warga sekolah lebih dapat memahami permasalahan nilai-nilai kemaritiman yang perlu dikembangkan dalam upaya memberikan arti dan makna laut Indonesia merupakan lingkungan hidup yang sangat berarti dalam menopang pembangunan dan kelangsungan hidup manusia dan makhluk lainnya secara berkelanjutan.

1.2 Mochi Bahari Disebut Sebagai Sebuah Produk Pangan yang Bernilai Inovatif, Kompetitif di Lingkungan Daerah Pariwisata Wilayah Kota Denpasar

Mochi Bahari ini merupakan jenis makanan yang berbentuk bulat dengan warna-warna yang menarik berbahan organik. Melalui angket yang diberikan maka hasil dari jawaban responden menyatakan bahwa :

- 1) Dari 50 orang responden, 49 orang menyatakan Mochi Bahari rasanya enak dan rasanya berbeda dengan Mochi pada umumnya.
- 2) Dari 50 orang responden, 46 orang menyatakan Mochi Bahari memiliki daya tarik tersendiri karena warna-warna organik dibuat dari ekstrak buah dan daun.
- 3) Dari 50 orang responden, 48 orang menyatakan Mochi Bahari disukai oleh semua orang dari segala umur (10 tahun ke atas).
- 4) Dari 50 orang responden, 50 orang menyatakan Mochi Bahari perlu dikembangkan ke seluruh masyarakat desa maupun kota.
- 5) Dari 50 orang responden, 48 orang menyatakan harganya terjangkau oleh masyarakat secara keseluruhan.
- 6) Dari 50 orang responden, 50 orang yang menyatakan Mochi Bahari akan tetap dapat menarik perhatian pariwisata.

- 7) Dari 50 orang responden, 48 orang yang menyatakan bahwa Mochi Bahari merupakan jenis pangan yang tepat sebagai makanan berwawasan kemaritiman.
- 8) Dari 50 orang responden, 47 orang menyatakan siap aktif untuk ikut mengembangkan jenis pangan Mochi Bahari ini dalam upaya meningkatkan laut sebagai sumber daya alam penopang nilai-nilai kemaritiman.
- 9) Dari 50 orang responden, 49 orang menyatakan bahwa Mochi Bahari tetap dapat diproduksi secara berkelanjutan karena bahan-bahan utamanya bersumber dari laut yang mudah berkembang biak.
- 10) Dari 50 orang responden, 45 orang setuju menjadikan bahwa Mochi Bahari merupakan jenis pangan yang bersumber daya lokal dan bernilai kearifan lokal.

Walaupun bentuknya diciptakan sebagai Mochi namun rasanya jauh berbeda dengan Mochi pada umumnya yang terbuat dari tepung-tepung beras. Mochi Bahari ini memiliki nilai inovatif jika dilihat dari bahannya dan memiliki nilai kompetitif yang baik jika ada di pasaran. Mochi Bahari dapat dikatakan sebagai produk inovatif berwawasan kemaritiman karena beberapa alasannya yang jelas, antara lain:

- 1) Bahan utama Mochi Bahari ini adalah dari tepung rumput laut dan rajungan. Keinovatifan dari Mochi Bahari ini sangat terlihat dari rasa karena jika dibandingkan dengan rasa Mochi pada umumnya jauh berbeda. Teksturnya juga jauh lebih kenyal seperti gel dengan rasa campuran dari rumput laut dan daging kepiting. Rasa inilah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi para pengkonsumsinya.
- 2) Kalori yang lebih rendah. Dari studi literatur yang dilakukan, jenis makanan Mochi Bahari ini tergolong ke dalam jenis pangan yang berkalori lebih rendah dibandingkan dengan Mochi pada umumnya. Hal ini disebabkan karena bahan dasarnya adalah tepung rumput laut dan rajungan yang paling rendah memiliki kandungan protein dan mineral dibandingkan dengan jenis kepiting laut lainnya.

- 3) Variasi dengan warna-warna organik. Mochi Bahari ini wujud dasarnya adalah putih kecokelatan karena bahan yang digunakan adalah tepung rumput laut dan daging rajungan. Untuk menambah daya tarik konsumen maka dicampurkan dengan bahan pewarna yang berasal dari bahan-bahan organik secara langsung seperti ekstrak dari kulit buah naga (merah), kunyit (kuning), dan hijau (daun suji).

Dibalik itu Mochi Bahari ini dapat dikatakan sebagai produk kemaritiman yang kompetitif karena ada beberapa hal yaitu:

- 1) Produk ini dapat diproduksi cukup banyak jumlahnya oleh masyarakat setiap hari mengingat masyarakat pengunjung sudah mengetahui keunikan dari Mochi Bahari yang berbahan dari tepung rumput laut dan rajungan sehingga pemasarannya terus dapat ditingkatkan.
- 2) Pemesanan untuk pangan Mochi Bahari ini cukup banyak dari berbagai macam daerah.
- 3) Harga cukup bersaing karena Mochi Bahari ini tidak ingin memiliki kesan sebagai produk yang mahal sehingga masyarakat lebih tertarik dengan produk-produk inovatif ini. Harga yang dijualnya tidak melebihi harga Mochi pada umumnya.
- 4) Laris di pasaran. Produk Mochi Bahari ini menurut para pedagang yang menjualnya jarang sekali bahkan hampir tidak pernah tersisa. Berapa jumlah yang dijualnya kepada masyarakat rupanya tidak pernah tersisa. Produk ini cukup laris dimana saja bisa terjual. Masyarakat bahkan sering memesannya dalam jumlah yang cukup banyak untuk dijualnya kembali dengan waktu yang sangat singkat.
- 5) Sampai saat ini memang produk makanan Mochi Bahari memiliki penjualan yang lebih cepat jika dibandingkan dengan produk umum lainnya terutama di lingkungan daerah pariwisata. Hal ini terjadi karena Mochi Bahari memiliki nilai keinovatifan jika dilihat dari bahan, warna, dan rasanya.

Kelima uraian di atas merupakan alasan Mochi Bahari adalah produk makanan yang memiliki nilai kompetitif di masyarakat terutama di lingkungan daerah pariwisata. Produk ini dapat bersaing baik dengan sehat di lingkungan masyarakat

dengan menonjolkan perbedaan yang menjadi daya tarik dan saing di lingkungan masyarakat.



Gambar IV Mochi Bahari yang Kreatif dan Inovatif

1.3 Mochi Bahari Sebagai Jenis Pangan Inovatif Kemaritiman Mampu Menjadi Sebuah Produk yang Dapat Menopang Pertumbuhan Ekonomi Kreatif di Lingkungan Masyarakat Desa Pesisir Wilayah Kota Denpasar

Sesuai dengan ketentuan permasalahan tentang ekonomi kreatif maka produk Mochi Bahari ini telah dapat menopang pertumbuhan ekonomi kreatif di lingkungan daerah pariwisata bahari wilayah kota Denpasar. Adapaun dasar dari permasalahan ini terjadi karena:

- 1) Memiliki unsur utama seperti kreativitas, keahlian, dan talenta yang memiliki nilai jual melalui penawaran kreasi intelektual. Dalam hal ini rata-rata masyarakat setempat telah memiliki tekad untuk meningkatkan kreativitasnya untuk menciptakan produk-produk inovatif dan intelektual sehingga harga jual di masyarakat bisa berjalan dengan baik.
- 2) Produk yang dihasilkan (barang dan jasa) dapat beraneka ragam dan mudah dilakukan serta dapat berkembang secara berkelanjutan. Mochi Bahari telah dikembangkan dimana dapat dibuat dengan berbagai bentuk dan berbagai macam rasa dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang ada seperti sumber daya laut yang nantinya dapat berkembang di lingkungan masyarakat secara berkelanjutan.
- 3) Sifat dari ekonomi kreatif ini berbasis pada ide dan gagasan sehingga mudah dikembangkan kepada orang lain di lingkungan pariwisata. Gagasan ini

memang berasal dari masyarakat desa-desa pesisir wilayah kota Denpasar yang berkembang sampai ke masyarakat kabupaten lainnya. Ide atau gagasan pembuatan Mochi Bahari inovatif ini memang cukup menarik.

- 4) Pengembangan industri kreatif tidak terbatas dan dapat diterapkan pada berbagai bidang usaha. Produk Mochi Bahari ini dinyatakan oleh masyarakat sebagai industri yang kreatif dan bisa dikembangkan oleh orang lain karena tidak terlalu sulit untuk dilakukan. Justru dengan banyaknya pengembangan jenis-jenis pangan ini akan menjadikan bentuk kegiatan masyarakat yang mampu menambah lapangan pekerjaan.
- 5) Konsep ekonomi pariwisata yang dibangun bersifat relatif. Dapat dikembangkannya produk-produk pangan seperti ini dengan menunjukkan nilai keinovatifannya, maka sifatnya masih relatif dalam arti penilaian masyarakat sangat tergantung dari apa yang mereka hadapi. Ekonomi pariwisata sesungguhnya merupakan bentuk perekonomian yang dikembangkan oleh jenis dan bentuk dari sebuah produk. Ekonomi ini muncul dilatarbelakangi oleh kreativitas masyarakat, sehingga jenis pangan seperti Mochi Bahari ini dapat tergolong ke dalam penopang ekonomi kreatif.
- 6) Produk makanan dapat terjangkau oleh kebanyakan orang. Sebagai hasil industri pangan, maka jenis makanan seperti Mochi Bahari ini memang memiliki harga yang hampir sama dengan harga-harga pangan lainnya, sehingga jenis Mochi Bahari inovatif ini bisa terjual kepada masyarakat dan masyarakat pun nampaknya masih mampu membelinya sesuai keperluan mereka tanpa ada keluhan terhadap masalah harga jual-beli. Rupanya di lingkungan daerah pariwisata produk Mochi Bahari ini sangat disukai oleh para pengunjung atau wisatawan baik domestik maupun internasional. Mochi Bahari sampai saat ini masih menjadi jenis makanan yang dominan di kawasan pariwisata karena menurut kesan pembeli memiliki rasa yang berbeda dengan jenis makanan lainnya yang masih sejenis.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- 5.1.1 Masyarakat desa pesisir di lingkungan wilayah Kota Denpasar perlu mengembangkan Mochi Bahari yang dilatarbelakangi oleh keinginan untuk mengembangkan produk inovatif yang intelektual, meningkatkan kreativitas, memperkenalkan laut sebagai lingkungan maritim, menambah lapangan pekerjaan, menjadikan laut sebagai kawasan wisata bahari, dan sebagai acuan bagi lembaga pendidikan untuk mengenal dan memahami laut sebagai kawasan maritim.
- 5.1.2 Mochi Bahari sebuah produk makanan yang bernilai inovatif, kompetitif di lingkungan daerah pariwisata mengingat jenis produk ini menggunakan bahan-bahan yang berbeda dengan Mochi pada umumnya bahkan Mochi Bahari ini juga rendah kalori. Produk ini masih mampu bersaing dari masalah harga, bentuk produk, dan rasa dari produk.
- 5.1.3 Mochi Bahari dari bahan sumber daya laut ini dapat menopang pertumbuhan ekonomi kreatif di lingkungan wilayah Kota Denpasar karena memiliki unsur kreativitas, mudah dilakukan dan berkelanjutan, berbasis ide, tidak terbatas, ekonomi yang berkembang bersifat relatif, dan masalah harga dapat dijangkau oleh sebagian besar masyarakat.

5.2 Saran-saran

- 5.2.1 Disarankan kepada masyarakat agar dapat mengembangkan jenis-jenis pangan inovatif dengan bahan dari sumber daya laut.
- 5.2.2 Diharapkan kepada masyarakat agar dapat memanfaatkan sumber-sumber daya laut ini agar sumber daya lokal dapat berkembang sebagai bahan pangan yang mengikuti persaingan dalam perdagangan internasional.
- 5.2.3 Kepada masyarakat yang mengembangkan industri pangan yang berwawasan kemaritiman agar bisa menciptakan bentuk-bentuk pangan yang berbeda dengan pangan lainnya sehingga bisa bernilai inovatif dan kompetitif di kalangan masyarakat desa pesisir.

DAFTAR PUSTAKA

- Arista, N. 2017. *Jenis Pangan Berbahan Rumput Laut*. Denpasar, PT. Aksara
Jaya
- Anggara Trisna Nugraha, Z. Aliem, and Alwy Muhammad Ravi, “Analisis
Optimalisasi Manajemen Daya Chiller Untuk Rencana AC
Sentral Industri,” *Jurnal Janitra Informatika dan Sistem
Informasi*, vol. 1, no. 1, pp. 35–46, Apr. 2021, doi:
<https://doi.org/10.25008/janitra.v1i1.106>.
- A. T. Nugraha and L. N. Safitri, “Optimization of Central Air Conditioning
Plant by Scheduling the Chiller Ignition for Chiller Electrical
Energy Management,” *Indonesian Journal of electronics,
electromedical engineering, and medical informatics*, vol. 3, no.
2, pp. 76–83, May 2021, doi:
<https://doi.org/10.35882/ijeeemi.v3i2.7>.
- Agung Prasetyo Utomo and Anggara Trisna Nugraha, “Speed Adjustment on
Variable Frequency Induction Motor Using PLC for Automatic
Polishing Machine,” *Indonesian Journal of Electronics,
Electromedical Engineering, and Medical Informatics*, vol. 3, no.
2, pp. 70–75, May 2021, doi:
<https://doi.org/10.35882/ijeeemi.v3i2.6>.
- Anggara Trisna Nugraha and D. Priyambodo, “Design of Hybrid Portable
Underwater Turbine Hydro and Solar Energy Power Plants:
Innovation to Use Underwater and Solar Current as Alternative
Electricity in Dusun Dongol Sidoarjo,” *Journal of Electronics,
Electromedical Engineering, and Medical Informatics*, vol. 3, no.
2, pp. 93–98, Jul. 2021, doi:
<https://doi.org/10.35882/jeeemi.v3i2.5>.
- Anggara Trisna Nugraha and D. Priyambodo, “Prototype Design of Carbon
Monoxide Box Separator as a Form of Ar-Rum Verse 41 and To
Support Sustainable Development Goal`s Number 13 (Climate
Action),” *Journal of Electronics, Electromedical Engineering,
and Medical Informatics*, vol. 3, no. 2, pp. 99–105, Jul. 2021,

doi: <https://doi.org/10.35882/jeeemi.v3i2.6>.

Anggara Trisna Nugraha Angga et al., “Use Of ACS 712ELC-5A Current Sensor on Overloaded Load Installation Safety System,” *Applied Technology and Computing Science Journal*, vol. 4, no. 1, pp. 47–55, Jul. 2021, doi: <https://doi.org/10.33086/atcsj.v4i1.2088>.

Anggara Trisna Nugraha Angga, Muhammad Syahid Messiah, D. Rinaldi, Moch. Fadhil Ramadhan, and Muhammad Jafar Shiddiq, “Solutions For Growing the Power Factor Prevent A Reactive Electricity Tariff And Decrease Warmth On Installation With Bank Capacitors,” *Applied Technology and Computing Science Journal*, vol. 4, no. 1, pp. 35–46, Jul. 2021, doi: <https://doi.org/10.33086/atcsj.v4i1.2090>.

A. T. N. Angga, M. J. Shiddiq, and M. F. Ramadhan, “Use Ordinary Expressions to Learn How to Extract Code Feedback From the Software Program Upkeep Process,” *International Journal of Advances in Data and Information Systems*, vol. 2, no. 2, pp. 105–113, Oct. 2021, doi: <https://doi.org/10.25008/ijadis.v2i2.1219>.

Ruddianto Ruddianto et al., “The Experiment Practical Design of Marine Auxiliary Engine Monitoring and Control System,” vol. 3, no. 4, pp. 148–155, Nov. 2021, doi: <https://doi.org/10.35882/10.35882/ijeeemi.v3i4.4>.

Ruddianto Ruddianto et al., “The Experiment Practical Design of Marine Auxiliary Engine Monitoring and Control System,” *Indonesian Journal of Electronics, Electromedical Engineering, and Medical Informatics*, vol. 3, no. 4, pp. 148–155, Nov. 2021, doi: <https://doi.org/10.35882/ijeeemi.v3i4.4>.

Anggara Trisna Nugraha, Dwi Sasmita Aji Pambudi, Agung Prasetyo Utomo, and Dadang Priyambodo, “Design of Charger Controller on Wind Energy Power Plant With Arduino Uno Based on Pi Controller,” vol. 3, no. 4, Nov. 2021.

Agung Prasetyo Utomo, M. Apriani, Ruddianto Ruddianto, Luqman Cahyono, Anggara Trisna Nugraha, and Mochammad Ilham Nugroho,

“PELATIHAN PEMBUATAN TERUMBU BUATAN BERBASIS ECO-FRIENDLY SEBAGAI SARANA REHABILITASI TERUMBU KARANG DI DAERAH PANTAI WISATA PASIR PUTIH, SITUBONDO,” *Integritas*, vol. 5, no. 2, pp. 298–298, Nov. 2021, doi: <https://doi.org/10.36841/integritas.v5i2.1340>.

M. Apriani, L. Cahyono, A. Utomo, A. Nugraha, and A. Cahya Ningrum, “Preliminary Investigation of Bioplastics from Durian Seed Starch Recovery Using PEG 400 for Reducing Marine Debris,” *Journal of Ecological Engineering*, vol. 23, no. 2, pp. 12–17, Jan. 2022, doi: <https://doi.org/10.12911/22998993/144824>.

Naufal Praska Zakariz and Aswin Nugraha, “The Effect of Inlet Notch Variations on Turbine Speed in Pico-hydro Power Plants,” vol. 4, no. 1, pp. 35–41, Jan. 2022, doi: <https://doi.org/10.35882/jeeemi.v4i1.4>.

A. T. Nugraha, M. F. Ramadhan, and M. J. Shiddiq, “Distributed Panel-based Fire Alarm Design,” *JEEMecs (Journal of Electrical Engineering, Mechatronic and Computer Science)*, vol. 5, no. 1, pp. 07-14, Feb. 2022, doi: <https://doi.org/10.26905/jeeemecs.v5i1.6030>.

A. T. Nugraha, D. Priyambodo, and S. T. Sarena, “Design A Battery Charger with Arduino Uno-Based for A Wind Energy Power Plant,” *JPSE (Journal of Physical Science and Engineering)*, vol. 7, no. 1, pp. 23–38, Apr. 2022, doi: <https://doi.org/10.17977/um024v7i12022p023>.

A. P. Utomo, A. T. N. Angga, D. S. A. Pambudi, and D. Priyambodo, “Battery Charger Design with PI Control Based on Arduino Uno R3,” *Applied Technology and Computing Science Journal*, vol. 4, no. 2, pp. 78–90, May 2022, doi: <https://doi.org/10.33086/atcsj.v4i2.2398>.

A. T. Nugraha, O. D. Pratiwi, R. F. As’ad, and V. A. Athavale, “Brake Current Control System Modeling Using Linear Quadratic Regulator (LQR) and Proportional integral derivative (PID),” *Indonesian*

Journal of Electronics, Electromedical Engineering, and Medical Informatics, vol. 4, no. 2, pp. 85–93, May 2022, doi: <https://doi.org/10.35882/ijeemi.v4i2.6>.

- L. Cahyono et al., “Pelatihan Pembuatan Lilin Aromaterapi dari Minyak Jelantah Sebagai Sarana Peduli Lingkungan Perairan dan Implementasi Konsep Ekonomi Sirkular Warga Bumi Suko Indah,” *Dharma Raflesia : Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, vol. 20, no. 1, pp. 53–67, Jun. 2022, doi: <https://doi.org/10.33369/dr.v20i1.19271>.
- Luqman Cahyono, M. Apriani, Anggara Trisna Nugraha, and Agung Prasetyo Utomo, “POTENSI RISIKO WAKTU PELAKSANAAN PROYEK SWAKELOLA DI KABUPATEN PASURUAN MELALUI PROGRAM KOTAKU KEMENTERIAN PUPR,” *Jurnal Spektran*, vol. 10, no. 2, pp. 118–118, Jul. 2022, doi: <https://doi.org/10.24843/spektran.2022.v10.i02.p08>.
- A. T. Nugraha, R. F. As’ad, Adianto, and V. H. Abdullayev, “Design And Fabrication of Temperature and Humidity Stabilizer on Low Voltage Distribution Panel with PLC-Based Fuzzy Method to Prevent Excessive Temperature and Humidity on The Panel,” *Journal of Electronics, Electromedical Engineering, and Medical Informatics*, vol. 4, no. 3, pp. 170–177, Jul. 2022, doi: <https://doi.org/10.35882/ijeemi.v4i3.241>.
- Bahrudin, SP. 2014. *Perlunya Makanan Bergizi*. Jakarta, Jiwa Aksara
- Dalmah, GDC. 2016. *Nilai-nilai Ajeg Bali*. Denpasar; Diktat Pendidikan Lingkungan Adiwiyata Mandiri.
- Erryma Devi, D. 2019. *Jenis Pangan Dalam Perkembangan Pariwisata*. Jakarta; Ria Buana
- Furyma Agung. Dsk. 2013. *Pangan Berbahan Rajungan*. Gianyar. Diktat Seroja
- Hassan Fahry. 2001. *Bahan Pengawet Alami dan Sintetis*. Jakarta; Rineka Cipta
- Jessie Nur, Pt. A. 2011. *Berkembangnya Mochi Bali*. Denpasar; Koran Denpasar Post.
- Sugandawati, A.A. R. 2017. *Mochi Bahari*. Gianyar; Diktat PKK Sayan.
- Tamzil, Gst. 2007. *Mengolah Sumber-sumber Daya Laut*. Denpasar; PT. Aksara Prima

LAMPIRAN

Lampiran : 1

Prosedur Penelitian

Alat-alat yang Digunakan :

- 1) Timbangan
- 2) Waskom
- 3) Pemarut
- 4) Panci
- 5) Kompor



Bahan-bahan yang Digunakan

- 1) 500 gram Tepung Rumput Laut
- 2) 300 gram Rajungan
- 3) 200 gram Santan Kelapa
- 4) 100 gram Gula Merah
- 5) 10 gram Vanili
- 6) Air secukupnya
- 7) Warna organik
(Kulit buah naga, kunyit, daun suji)



Cara Pembuatan :

- 1) Rebus air hingga mendidih, lalu campur dengan tepung rumput laut, uleni hingga kalis,
- 2) Campurkan gula merah, vanili, dan sejumput garam. Uleni kembali sampai tercampur rata, tambahkan santan secara bertahap sambil diuleni hingga kalis atau bisa dibentuk,
- 3) Kukus daging rajungan, setelah matang, tambahkan garam dan merica sesuai selera,
- 4) Ambil satu sendok makan adonan, bulatkan kemudian masukkan daging rajungan, sehingga daging rajungan terbungkus oleh adonan tersebut,
- 5) Buatlah adonan ini sesuai dengan jumlah yang diinginkan,
- 6) Taburkan kembali dengan tepung dari rumput laut,
- 7) Mochi Bahari siap dihidangkan.

Foto-Foto Penelitian



Peneliti Mencampur Tepung Rumput Laut dengan Air Mendidih



Peneliti Mencampurkan Gula Merah, Vanili, dan Garam ke Dalam Adonan



Peneliti Menuangkan Santan ke Dalam Adonan Secara Perlahan



Peneliti Mengukus Daging Rajungan



Peneliti Membungkus Daging Rajungan dengan Adonan



Peneliti Membulatkan Adonan Setelah Diisi Daging Rajungan

Lampiran : 2

ANGKET TENTANG MOCHI BAHARI

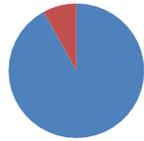
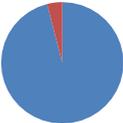
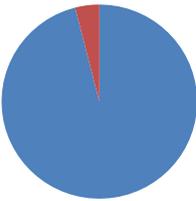
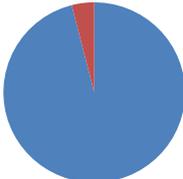
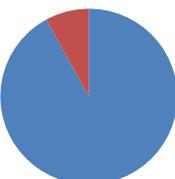
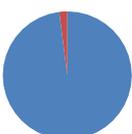
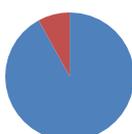
Pilihlah satu jawaban sesuai dengan pendapat anda!

1. Bagaimana pendapat anda tentang rasa dari Mochi Bahari ini?
 - a. Enak dan berbeda rasanya dengan Mochi pada umumnya
 - b. Biasa saja dan masih ada persamaan rasa dengan Mochi yang terjual di pasar
 - c. Tidak begitu enak karena kurang populer di masta masyarakat
2. Apakah menurut anda Mochi Bahari ini memiliki daya tarik?
 - a. Biasa-biasa saja karena ada kemiripan dengan Mochi pada umumnya.
 - b. Mochi Bahari memiliki daya tarik tersendiri karena rasa dan warnanya dari bahan-bahan organik
 - c. Mochi Bahari tidak terlalu menarik karena bentuk masih kerang bervariasi
3. Apakah Mochi bahari ini disukai oleh segala umur?
 - a. Ya, karena banyak pengunjung berbagai macam umur sangat menikmati Mochi Bahari ini.
 - b. Biasa saja seperti Mochi yang sudah sering terjual di pasar-pasar.
 - c. Tidak, karena banyak anak-anak yang tidak suka dengan rasa Mochi Bahari ini.
4. Menurut anda apakah perlu Mochi bahari ini dikembangkan di seluruh masyarakat baik di desa maupun di kota?
 - a. Tidak perlu karena belum tentu orang suka dengan jenis makanan ini.
 - b. Boleh-boleh saja asal ada pembelinya.
 - c. Perlu karena jenis makanan seperti ini selain menarik juga memiliki nilai inovatif guna dapat dirasakan oleh semua orang.
5. Menurut anda apakah harganya bisa terjangkau oleh semua masyarakat?
 - a. Belum bisa karena masih sama dengan sejenis makanan lainnya.
 - b. Bisa karena harganya sedikit lebih murah dari jenis makanan sejenis lainnya
 - c. Kadang-kadang bisa dan kadang-kadang tidak karena tergantung dari kesukaan pembeli.

6. Apakah wisatawan tertarik dengan Mochi Bahari ini?
 - a. Tertarik karena keinovatifannya.
 - b. Biasa-biasa saja.
 - c. Kadang-kadang tertarik dan kadang tidak.
7. Apakah Mochi Bahari ini tepat disebut sebagai jenis makanan berwawasan kemaritiman?
 - a. Boleh-boleh saja disebut itu karena maritim menyangkut masalah luas.
 - b. Sangat tepat karena makanan yang berbahan sumber daya laut sudah dapat tergolong ke dalam unsur maritim.
 - c. Belum bisa, karena permasalahannya masih sangat sempit tentang kemaritiman.
8. Apakah anda siap mengikuti pengembangan Mochi Bahari seperti ini?
 - a. Siap karena ini akan memberikan nilai tersendiri dalam perkembangan pembangunan.
 - b. Pikir-pikir dulu karena banyak tantangan di lapangan.
 - c. Belum siap, karena masih memerlukan waktu khusus untuk mengembangkan jenis makanan seperti ini.
9. Menurut anda apakah Mochi Bahari ini bisa dikembangkan secara berkelanjutan?
 - a. Agak sulit karena bahan-bahan perlu pemeliharaan yang penuh tantangan.
 - b. Bisa-bisa saja tergantung dari pengelolanya.
 - c. Pasti bisa karena bahan-bahannya dapat tersedia dengan baik dan bereproduksi cukup cepat.
10. Apakah menurut anda Mochi Bahari ini dapat digolongkan ke dalam bahan bersumber daya lokal dan bernilai kearifan lokal?
 - a. Bisa karena bahan-bahan ini sangat berkembang di lingkungan desa pesisir wilayah Kota Denpasar dan pengelolaannya masih bernilai budaya setempat.
 - b. Belum bisa karena bahan-bahan ini masih bersifat umum.
 - c. Bisa ya dan bisa tidak karena permasalahannya belum diketahui orang banyak.

Lampiran : 3

Data Responden Angket

<p>Mochi Bahari Enak</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>	<p>Mochi Bahari Memiliki Daya Tarik Tersendiri</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>
<p>Mochi Bahari Disukai Semua Golongan Usia</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>	<p>Mochi Bahari Perlu Dikembangkan</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>
<p>Harga Terjangkau</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>	<p>Dapat Menarik Perhatian Pariwisata</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>
<p>Mochi Bahari Berwawasan Kemaritiman</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>	<p>Masyarakat Siap Aktif Ikut Serta</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>
<p>Diproduksi Secara Berkelanjutan</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>	<p>Mochi Bahari Bernilai Kearifan Lokal</p>  <p>■ Iya ■ Tidak</p>

Lampiran : 4**Nama-Nama Responden**

No.	Nama Responden	Umur
1.	Ayu Arianti	28 Tahun
2.	Made Wahyu	32 Tahun
3.	Putu Meitra	11 Tahun
4.	Made Putriandini	23 Tahun
5.	Komang Putra	16 Tahun
6.	Gung De	17 Tahun
7.	Gus Anom	19 Tahun
8.	Cok Anya	13 Tahun
9.	Gung Satya	16 Tahun
10.	Kevin Tjandra	23 Tahun
11.	Jackie Putrawan	15 Tahun
12.	Angelie Oktavian	18 Tahun
13.	Naia Santi	21 Tahun
14.	Kharisma Simatupang	35 Tahun
15.	Bunga Juniantary	19 Tahun
16.	Diva Meranti	19 Tahun
17.	Nur Saskia	24 Tahun
18.	Krisna Abirama	33 Tahun
19.	David Mario	29 Tahun
20.	Cindy Dyanin	14 Tahun
21.	Ajus Pratama	12 Tahun
22.	Gus Agung	23 Tahun
23.	Darma Surya	18 Tahun
24.	Ary Bimasantya	26 Tahun
25.	Komang Tinapatma	38 Tahun
26.	Miko Simanjutak	36 Tahun
27.	Muhammad Fitra	43 Tahun
28.	Gung Kirana	19 Tahun

29.	Dion Haristyawan	25 Tahun
30.	Michael Lucas	17 Tahun
31.	Rika Susanti	47 Tahun
32.	Astawa Sukadadi	54 Tahun
33.	Fitri Dwiandya	45 Tahun
34.	Risa Nisani	34 Tahun
35.	Bambang Sukaryo	56 Tahun
36.	Ketut Aditia	15 Tahun
37.	Ayu Amel	19 Tahun
38.	Niluh Nyanti	49 Tahun
39.	Komang Suaryanta	27 Tahun
40.	Adrian Richandro	23 Tahun
41.	Melisa Aprilia	13 Tahun
42.	Tyonan Wisono	44 Tahun
43.	Suaryasa Ananto	52 Tahun
44.	Wirya Prabu	19 Tahun
45.	Rai Gede	21 Tahun
46.	Jung Amy	17 Tahun
47.	Natha Keswanta	16 Tahun
48.	Michael Theo	18 Tahun
49.	Anya Kinanti	17 Tahun
50.	Yonanta Petrus	22 Tahun

Foto-Foto Dengan Responden



Peneliti Bersama Salah Satu Responden



Peneliti Bersama Salah Satu Responden