



**PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK BERBASIS RUMPUT LAUT UNTUK
PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF MASYARAKAT PESISIR DUSUN PRAJAK
SUMBAWA**

*Training On Seaweed-Based Product Manufacturing For Creative Economic Development
Of Coastal Communities In Prajak Hamlet, Sumbawa*

Lili Suharli^{1*}, Izzul islam¹, Adi Suryadin²

¹Program Studi Bioteknologi, Universitas Teknologi Sumbawa, ²Program Studi Ilmu
Perikanan, Universitas Teknologi Sumbawa

Jalan Raya Olat Maras, Kecamatan Moyo Hulu, Sumbawa

*Alamat Korespondensi : lili.suharli@uts.ac.id

(Tanggal Submission: 1 Desember 2024, Tanggal Accepted : 18 Maret 2025)



Kata Kunci :

*Ekonomi
kreatif, Pesisir,
Prajak, Produk,
Rumput laut*

Abstrak :

Dusun Prajak adalah salah satu dusun di desa Batu Bangka, Kecamatan Moyo Hilir, yang berada di pesisir utara dan selatan Sumbawa. Masyarakat dusun prajak selain bertani dan menjadi nelayan juga memiliki usaha budidaya rumput laut. Rumput laut dapat digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai jenis bahan pangan dan kesehatan serta bahan baku produk lainnya. Namun pengelolaan rumput laut di dusun prajak belum dilakukan secara konsisten, sebab rumput laut hasil budidaya hanya dikeringkan dan langsung dijual pada pengepul rumput laut. Pelaksanaan Program Pengabdian dibagi menjadi 3 tahapan utama yaitu tahap pertama berupa program sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan secara umum kegiatan pengabdian yang akan di laksanakan di Dusun prajak. Tahap kedua adalah pelatihan pengolahan rumput laut menjadi aneka produk olahan pangan siap saji berbasis rumput laut pada masyarakat dusun prajak yaitu kelompok Maris Gama dan Putri Bahari Sedangkan tahap ketiga yaitu dilakukan evaluasi dan keberlanjutan program. Hasil dari kegiatan pengabdian diketahui bahwa masyarakat dusun prajak mengalami peningkatan pemahaman hal ini dikarenakan masyarakat telah mendapatkan pemahaman dari kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pembuatan produk rumput laut. Peserta pelatihan juga mengungkapkan bahwa kegiatan pelatihan ini berdampak baik bagi masyarakat sebab masyarakat dapat mengetahui produk-produk yang dapat dihasilkan dari rumput laut dan berpeluang untuk membuka usaha baru. Kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat pesisir dusun prajak

telah mengetahui dan memahami cara pembuatan produk-produk rumput laut serta dapat diaplikasikan untuk mengembangkan ekonomi kreatif di dusun prajak.

Key word :

creative economy, coastal, prajak, product, seaweed

Abstract :

the north and south coast of Sumbawa. In addition to farming and fishing, the community also has a seaweed cultivation business. Seaweed can be used as a raw material in various types of food and health ingredients as well as raw materials for other products. However, seaweed management in Prajak hamlet has not been carried out consistently, because the cultivated seaweed is only dried and sold directly to seaweed collectors. The implementation of the Service Program is divided into 3 main stages, namely the first stage in the form of a socialization program aimed at introducing in general the service activities that will be carried out in Prajak Hamlet. The second stage is training in processing seaweed into various seaweed-based ready-to-eat food products in the community of Prajak Hamlet, namely the Maris Gama and Putri Bahari groups, while the third stage is evaluation and program sustainability. The results of the service activities are known that the community of Prajak hamlet has increased their understanding because the community has gained understanding from socialization, training and assistance in making seaweed products. The training participants also revealed that this training activity had a good impact on the community because the community could find out the products that could be produced from seaweed and had the opportunity to open a new business. The conclusion obtained from this service activity is that the coastal community of Prajak hamlet has known and understood how to make seaweed products and can be applied to develop a creative economy in Prajak hamlet.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Suharli, L., Islam, I., & Suryadin, S. (2025). Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Rumput Laut Untuk Pengembangan Ekonomi Kreatif Masyarakat Pesisir Dusun Prajak Sumbawa. *Jurnal Abdi Insani*, 12(3), 987-995. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i3.2297>

PENDAHULUAN

Dusun Prajak adalah salah satu dusun di desa Batu Bangka, Kecamatan Moyo Hilir, yang berada di pesisir utara dan selatan Sumbawa. Dusun Prajak termasuk wilayah Teluk Saleh yang langsung berbatasan dengan zona biosfer Moyo-Tambora. Masyarakat dusun prajak selain bertani dan menjadi nelayan juga memiliki usaha budidaya rumput laut. Usaha budidaya rumput laut dusun prajak juga dipromotori oleh POKMASWAS yang berperan dalam pengawasan aktivitas masyarakat untuk menjaga ekosistem perairan laut (Kamaruddin *et al.*, 2022). Rumput laut merupakan komoditas prioritas perikanan budidaya yang ditargetkan untuk dapat ditingkatkan produksinya (Akrim *et al.*, 2019). Rumput laut dapat digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai jenis bahan pangan dan kesehatan serta bahan baku produk lainnya. Selain itu, budidaya rumput laut berperan penting dalam meningkatkan devisa negara, dan mampu meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan banyaknya manfaat dari rumput laut maka pengembangan terhadap rumput laut terus dilakukan, termasuk dalam pengelolaan rumput laut sebagai bahan pangan fungsional (Rizkaprilisa *et al.*, 2023). Rumput laut yang dibudidayakan dusun prajak adalah jenis *Eucheuma cottonii*. Budidaya rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* memiliki potensi besar sebagai penghasil karaginan (Indriyani *et al.*, 2019). Rumput laut ini



memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat, protein dan lemak serta vitamin yang dibutuhkan dalam tubuh. *Eucheuma cottonii* juga mengandung senyawa bioaktif yang berperan sebagai antioksidan yang berperan dalam meningkatkan sistem pertahanan tubuh. Senyawa bioaktif pada *Eucheuma cottonii* diantaranya yaitu alkaloid, flavonoid, fenol hidrokuinon, dan tanin (Safia *et al.*, 2020). *Eucheuma cottonii* adalah penghasil kappa karaginan sebanyak 62-68% berat keringnya (Devi *et al.*, 2020).

Eucheuma cottonii dapat diolah menjadi berbagai jenis produk. Beberapa produk yang dapat dihasilkan dari rumput laut misalnya dodol, es rumput laut, ice cream, nugget, puding (Gusman *et al.*, 2023). Selain itu, produk lainnya dapat dihasilkan dari rumput laut seperti pasta gigi, bahan laboratorium dan bahan kosmetik (Fatonny *et al.*, 2023). Rumput laut dapat pula disajikan menjadi minuman serbuk yang berkhasiat untuk meningkatkan kesehatan (Sri *et al.*, 2023; Fitriyani *et al.*, 2020). Menurut Mondong, 2023 bahwa penggunaan rumput laut *Eucheuma cottonii* sebagai bahan dalam pembuatan *cookies* dapat menjadi tambahan makanan untuk ibu hamil. Berbagai produk dapat dihasilkan dari *Eucheuma cottonii* sehingga dapat diartikan bahwa rumput laut *Eucheuma cottonii* berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis produk makanan dan minuman sehat. Namun pengelolaan rumput laut di dusun prajak belum dilakukan secara konsisten, sebab rumput laut hasil budidaya hanya dikeringkan dan langsung dijual pada pengepul rumput laut. Pengelolaan rumput laut dari hasil budidaya dusun prajak dapat menjadi salah satu usaha bagi kelompok perempuan yang ada di dusun prajak. Umumnya kelompok perempuan seperti Maris Gama dan Putri Bahari dusun prajak melakukan kegiatan kemasyarakatan yang bersifat sosial, namun belum mengembangkan usaha yang berasal dari rumput laut. Pengelolaan rumput laut menjadi usaha berbasis “home made” seperti *cookies* rumput laut, es rumput laut, dan nori artificial dapat menjadi solusi untuk pengembangan ekonomi kreatif masyarakat dusun prajak. Adanya industri pengolahan rumput laut dapat memberikan dampak positif terhadap sosial dan ekonomi dikarenakan industri pengolahan rumput laut memiliki potensi pasar yang sangat luas, sebab permintaan dan penggunaan bahan baku dari rumput laut yang semakin luas. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan kepada masyarakat dusun prajak untuk pengelolaan produk berbasis rumput laut (Hendrawati, 2016). Ketiga produk makanan dan minuman berbasis rumput laut yaitu *cookies*, es rumput laut dan nori artifisial diharapkan dapat dikembangkan oleh masyarakat pesisir dusun prajak sehingga dapat membangun ekonomi kreatif masyarakat.

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan Program Pengabdian dibagi menjadi 3 tahapan utama yaitu tahap pertama berupa program sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan secara umum kegiatan pengabdian yang akan di laksanakan di Dusun prajak. Tahap kedua adalah pelatihan pengolahan rumput laut menjadi aneka produk olahan pangan siap saji berbasis rumput laut pada masyarakat dusun prajak yaitu kelompok Maris Gama dan Putri Bahari yaitu Sedangkan tahap ketiga yaitu dilakukan evaluasi dan keberlanjutan program.

1. Sosialisasi program pada masyarakat dusun prajak

Dalam tahapan awal kegiatan dimulai dengan pemberian informasi atau sosialisasi yang berkaitan dengan teknologi budidaya rumput laut, manfaatnya, kandungannya hingga berbagai olahan atau produk yang berbahan dasar rumput laut. Kegiatan ini diikuti oleh anggota POKMASWAS dan kelompok budidaya rumput laut serta kelompok perempuan maris gama dan putri bahari di Dusun Prajak. Metode yang digunakan dalam penyampaian informasi-informasi ini berupa *Focus Group Discussion* (FGD). Sarana yang digunakan untuk membantu pemahaman para kelompok diskusi berupa presentasi pemberian materi langsung mengenai, pemanfaatan dan pengolahan rumput laut sehingga memiliki daya guna yang lebih tinggi.

2. Pelaksanaan Kegiatan (Pelatihan)

Kegiatan dilaksanakan di Dusun Prajak dengan memberikan pelatihan melalui penyampaian materi pembuatan . Pengolahan rumput laut menjadi produk olahan seperti Nori, es campur Rumput Laut, dan Kue (*Cookies*) Rumput Laut:

a) Nori Rumput Laut

Nori merupakan salah satu produk olahan rumput laut alami yang dikeringkan berbentuk lembaran tipis yang bernilai gizi tinggi dan bisa dimakan secara langsung sebagai cemilan (Saidi dan Rima, 2023). Nori artifisial dapat dibuat dari rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* dan *Ulva lactuca* dengan penambahan sayuran hijau seperti bayam (Tianasari *et al.*, 2018; Ongge *et al.*, 2020). Cara membuatnya dimulai dengan rumput laut dibersihkan, dicuci, dipotong kecil dan diblender dengan air, gula, garam, lada, minyak wijen, dan penyedap. Kemudian dimasak selama 30 menit untuk mematikan mikroba. Adonan tersebut dituangkan ke dalam cetakan aluminium dan dikeringkan di bawah sinar matahari serta di oven pada suhu 150°C selama ± 1 jam hingga kering.

b) Es campur Rumput Laut

Proses pembuatan es campur rumput laut dimulai dengan membersihkan rumput laut dan merendamnya dalam air hingga mengembang. Setelah itu, rumput laut seberat 50g ditambahkan ke dalam blender dengan 500ml air (10 kali berat sampel) untuk dihaluskan menjadi bubur. Kemudian, bubur tersebut disaring untuk memisahkan ampas rumput laut dari sari-sarinya. Untuk membuat sediaan, tambahkan 47g gula dan essens jeruk ke dalam sari rumput laut. Disimpan dalam kulkas hingga memadat. Buah-buahan dicuci dan dipotong dadu untuk penambah isian es campur rumput laut. Mutiara atau sagu dapat dimasak selama 10 menit kemudian ditiriskan. Untuk kuahnya dapat dibuat dengan cara santan dimasak dan ditambahkan dengan susu kental manis atau gula pasir. Setelah mendidih, santan didinginkan. Campur semua bahan yang telah dimasak dan dipotong-potong, tambahkan dengan kuah santan yang telah dimasak. Masukkan dalam kemasan cup dengan ukuran yang bervariasi (250 ml, 350 ml, 500 ml). Setiap kemasan diberikan label kemasan.

c) Kue (*Cookies*) Rumput Laut

Untuk pembuatan cookies rumput laut, alat yang digunakan termasuk baskom, pisau, sendok, nampan, blender, dan ayakan. Prosesnya dimulai dari pembersihan dan pemotongan rumput laut, kemudian rumput laut dimasak selama ± 10 menit dengan api sedang untuk membuat rumput laut matang. Selanjutnya rumput laut diangkat dan ditiriskan dalam wadah tirisan. Untuk membuat Cookies rumput laut, bahan yang digunakan meliputi margarin, gula halus, telur, susu bubuk, vanili, maizena, baking powder, tepung terigu, dan rumput laut. Proses dimulai dengan mengocok margarin dan gula, kemudian ditambah telur dan vanili. Tepung terigu, susu bubuk, baking powder, dan rumput laut matang ditambahkan dan diaduk hingga adonan terbentuk. Adonan didinginkan dalam lemari pendingin selama 30 menit, kemudian dibentuk dan dipanggang pada suhu 150°C selama 20-30 menit. *Cookies* rumput laut siap disajikan

3. Monev dan Keberlanjutan Program

Kegiatan monitoring dan evaluasi akan dilakukan sebanyak 2 kali untuk mengetahui keterlaksanaan program pengabdian di dusun prajak. Dalam kegiatan ini bersinergi POKMASWAS Mutiara Hitam serta kelompok Maris Gama dan Putri Bahari di Dusun Prajak. Kegiatan Pengabdian merupakan program pengabdian yang berkelanjutan namun program pengabdian ini juga diharapkan mampu mendorong penguatan perekonomian masyarakat di Dusun Prajak. Untuk selanjutnya dibutuhkan manajemen pemasaran yang baik dalam mendistribusikan hasil olahan rumput laut, yaitu dengan kegiatan membekali keterampilan kepada masyarakat untuk memasarkan baik secara tradisional (konvensional) maupun dengan

online. Peningkatan keterampilan ini harapannya produk rumput laut yang dipasarkan akan menjadi barang yang lebih bernilai dari sisi ekonomi, sehingga dapat mendorong kesejahteraan masyarakat.

Setelah pelaksanaan program pengabdian ini selesai selanjutnya akan dilaporkan kepada Dinas Pemberdayaan Masyarakat sebagai inovasi yang telah dilakukan oleh masyarakat Dusun Prajak. Para peserta yang sudah mengikuti pelatihan dapat menjadi bahan acuan bagi komunitas dan kelompok usaha lainnya dalam upaya pemberdayaan dan kolaborasi peningkatan ekonomi desa. Hal ini juga sebagai upaya keberlanjutan program pengabdian yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan di dusun prajak, salah satu dusun di kecamatan Moyo Hulu Kabupaten Sumbawa yang pernah melakukan budidaya rumput laut *Eucheuma cottonii*. Kegiatan budidaya rumput laut mempunyai potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir dan mendukung program pemerintah dalam meningkatkan produksi hasil laut. Rumput laut dapat digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai industri seperti industri kesehatan, pangan, pakan, kosmetik dan pertanian. Hal ini dikarenakan rumput laut mengandung berbagai kandungan makro dan mikronutrien serta senyawa bioaktif. Selain itu, rumput laut berperan dalam ekologi perairan sehingga keberadaan rumput laut menjadi penting. Keberadaan rumput laut hasil budidaya masyarakat perlu dikembangkan dan diolah menjadi produk yang berdaya saing. Namun hasil produksi rumput laut selama ini umumnya dijual mentah dalam bentuk kering oleh masyarakat pesisir. Di dusun prajak sendiri, belum terdapat usaha pengolahan dan pengembangan produk berbahan dasar rumput laut. Dimana produk-produk berbasis rumput laut memiliki nilai jual dan menarik perhatian konsumen.

Pada pengabdian ini, dimulai dengan melakukan observasi kegiatan masyarakat pesisir yang sebagian besar menjadi nelayan, petani dan peternak. Kegiatan pengelolaan produk hasil laut tidak banyak dilakukan masyarakat dan umumnya menjual dalam bentuk mentah. Rumput laut yang diproduksi masyarakat akan dijual pada pengempul dalam bentuk kering. Oleh karena itu, setelah dilakukan observasi, maka dilakukan kegiatan sosialisasi, kemudian pelatihan pembuatan produk dan monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian.

1. Sosialisasi Pengembangan produk berbasis rumput laut

Kegiatan sosialisasi ini, dilakukan di salah satu rumah warga dusun prajak. Kegiatan sosialisasi melibatkan peserta yaitu masyarakat pesisir dusun prajak, mitra pengabdian yaitu maris gama, putri bahari dan mutiara hitam. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat pesisir mengenai berbagai jenis keunggulan rumput laut dan produk-produk rumput laut yang dapat dibuat sebagai usaha mandiri masyarakat. Selain itu, sosialisasi ini merupakan salah satu cara pendekatan kepada masyarakat pesisir agar dapat mengembangkan hasil laut untuk diolah sehingga memunculkan produk-produk unggul yang dapat meningkatkan ekonomi kreatif masyarakat pesisir khususnya dalam kegiatan pengembangan produk budidaya rumput laut. Berikut gambaran kegiatan sosialisasi pengembangan produk berbasis rumput laut



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi kepada masyarakat dusun prajak

Kegiatan sosialisasi ini dimulai dengan pemberian materi terkait pengenalan rumput laut seperti manfaat dan kandungan dalam rumput laut, kemudian produk-produk olahan rumput laut dan nilai jual rumput laut setelah menjadi produk dipasaran. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri sekitar 23 orang warga dusun prajak. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan masyarakat pesisir dusun prajak mengetahui jenis produk dan pengembangan produk dari rumput laut.

2. Pelatihan Pembuatan Produk Rumput laut

Pembuatan produk rumput laut sebagai kelanjutan dari kegiatan sosialisasi kepada masyarakat dusun prajak. Kegiatan pembuatan produk rumput laut sebagian besar ditujukan pada ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok maris gama dan putri bahari. Kegiatan pelatihan pembuatan produk ini bertujuan agar ibu-ibu yang umumnya hanya menjual rumput laut dalam bentuk kering dapat mengolah rumput laut yang dihasilkan dari kegiatan budidaya menjadi produk-produk berdaya saing sehingga dapat meningkatkan perekonomian kreatif masyarakat dusun prajak. Berikut gambaran produk-produk berbahan rumput laut yang dipraktekan kepada dusun prajak



Gambar 2. Produk-produk berbasis rumput laut

Kegiatan pelatihan pembuatan produk rumput laut kepada ibu-ibu dusun prajak terdiri dari tiga tahapan. Pertama yaitu penjelasan mengenai pembuatan produk yang dapat dilakukan di rumah (skala rumahan). Kedua yaitu praktik pembuatan produk dari rumput laut diantaranya

es rumput laut, cookies rumput laut dan nori artifisial. Ketiga yaitu pendampingan pemasaran produk yang dapat diproduksi oleh ibu-ibu dari dusun prajak.

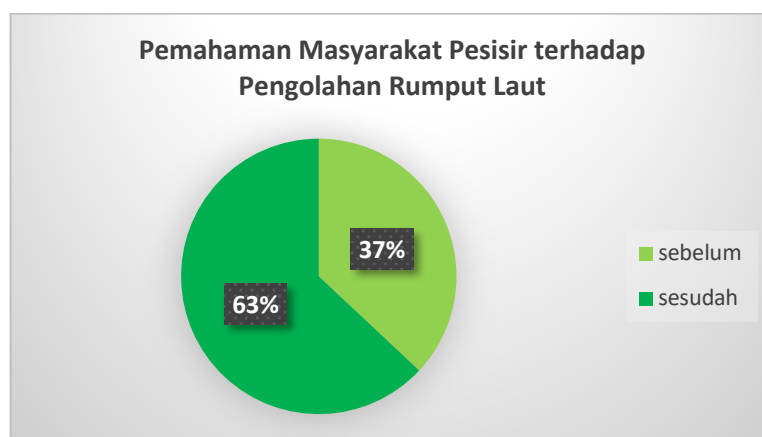
3. Monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian

Kegiatan monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan produk rumput laut di dusun prajak bertujuan untuk mengetahui keberhasilan program yang direncanakan, dampak yang dirasakan masyarakat pesisir dusun prajak, dan mengidentifikasi masalah atau kendala dalam kegiatan pengabdian. Berikut gambaran kegiatan monitoring dan evaluasi di dusun prajak



Gambar 3. Monitoring dan Evaluasi kegiatan Pengabdian

Kegiatan monitoring dan evaluasi program pengabdian kepada masyarakat di dusun prajak dilaksanakan dengan dihadiri oleh masyarakat pesisir dusun prajak terutama POKMASWAS, mutiara hitam, maris gama dan putri bahari. Dalam kegiatan monev masyarakat menyampaikan dampak-dampak yang dirasakan setelah adanya kegiatan pengabdian ini. Selain itu, dilakukan juga pemberian kuisioner kepada sejumlah peserta pelatihan untuk mengetahui pemahaman masyarakat dusun prajak terhadap kegiatan pengabdian tersebut. Berikut hasil kuisioner pemahaman masyarakat terhadap kegiatan pengabdian di dusun prajak



Gambar 4. Hasil kuisioner pembuatan produk rumput laut

Kuisioner pemahaman terhadap pembuatan produk rumput laut terdiri dari 10 pertanyaan untuk menilai pemahaman masyarakat dusun prajak terhadap pelatihan pembuatan produk rumput laut sebelum dan sesudah Program pengabdian. Berdasarkan hasil kuisioner diketahui bahwa masyarakat dusun prajak mengalami peningkatan pemahaman hal ini

dikarenakan masyarakat telah mendapat sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pembuatan produk rumput laut. Peserta pelatihan juga mengungkapkan bahwa kegiatan pelatihan ini berdampak baik bagi masyarakat sebab masyarakat dapat mengetahui produk-produk yang dapat dihasilkan dari rumput laut.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kepada Kemdikbudristek yang telah memberikan dana dalam pelaksanaan pengabdian. Terima kasih juga diucapkan kepada POKMASWAS, serta kelompok masyarakat dusun prajak yaitu Mutiara Hitam, Maris Gama dan Putri Bahari yang menjadi mitra dalam program pengabdian ini serta kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Akrim, D., Dirawan, G. D., & Rauf, B. A. (2019). Perkembangan budidaya rumput laut dalam meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir di Indonesia.
- Devi, F. P., Riyadi, D. N., Firman, K., & Roesyadi, A. (2020). Produksi kappa karaginan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan metode semi-refined carrageenan. *Journal of Fundamental and Applied Chemical Engineering*, 1(1), 1–4.
- Fatonny, N., Nurmalina, R., & Fariyanti, A. (2023). Analisis sistem agribisnis rumput laut di Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan. *Forum Agribisnis*, 13(1), 35–49. <https://doi.org/10.29244/fagb.13.1.35-49>
- Fitriyani, E. E., Sasongko, L. W., & Primadini, V. (2022). Tingkat kesuksesan konsumen pada serbuk minuman instan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Manfish Journal*, 3(1), 50–55.
- Gusman, T. A., Amirullah, G., & Putri, A. M. (2023). Pengolahan rumput laut sebagai bahan baku makanan dan minuman untuk meningkatkan UMKM di Kepulauan Pari. *Journal Solma*, 12(3), 1548–1556. <https://doi.org/10.22236/solma.v12i3.13257>
- Hendrawati, T. Y. (2016). *Pengolahan rumput laut dan kelayakan industrinya*. Jakarta Selatan: UMI Press.
- Indriyani, S., Hadijah, & Indrawati, E. (2021). *Potensi budidaya rumput laut: Studi perairan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan* (pp. 1–82).
- Kamaruddin, K., Daris, L., & Apung, M. A. N. (2022). Peran kelompok masyarakat pengawas (POKMASWAS) dalam upaya pencegahan dan penanggulangan destructive fishing. *Journal of Fisheries Management*, 1(1), 13–20.
- Mondong, B. C., & Sulistijowati, R. S. (2023). Formulasi dan karakterisasi cookies rumput laut *Eucheuma cottonii* sebagai makanan tambahan ibu hamil. *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1), 36–46. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/archive>
- Ongge, D., & Rumaikewi, N. E. (2020). Pengolahan nori rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan daun singkong (*Manihot esculenta*) di Kabupaten Biak Numfor. *Jurnal Perikanan Kamasan Smart, Fast, Prof Serv*, 1(1), 29–35.
- Pemprov NTB. (2019). *Buku profil kelautan dan perikanan Provinsi NTB* (pp. 94).
- Safia, W., Budiyantri, & Musrif. (2020). Kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yang dibudidayakan dengan teknik rakit gantung pada kedalaman berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 261–271.
- Saidi, I. A., & Rima, A. (2023). *Buku ajar rumput laut dan produk olahannya*. Sidoarjo: Umsida Press.
- Sri Wahyuni, Y., Imansyah, M. Z., & Hurera, C. N. A. (2023). Pembuatan sediaan minuman serbuk rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dan uji cemaran *Salmonella sp.* *Jurnal Kesehatan Yamsi Makassar*, 7(1), 67–73.

Tianasari, E., Junaidi, M. S., & Distantina, S. (2018). Nori berbasis rumput laut *Ulva lactuca* Linnaeus dan *Eucheuma cottonii*: Pengaruh komposisi. *Seminar Nasional Teknologi Kimia ECOSMART*, 115–121.

