



**PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET DAN STIK RUMPUT LAUT GUNA MENDUKUNG
PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN LOKAL MASYARAKAT DESA HUILELOT
KECAMATAN SEMAU**

*Training on Making Seaweed Nuggets and Sticks to Support The Development of Local
Food Products by The Community of Huilelot Village, Semau District*

**Immaria Fransira^{1*}, Asriati Djonu¹, Yudiana Jasmanindar¹, Wesly Pasaribu¹, Theny Intan
Berlian Kurniati Pah²**

¹Program Studi Budidaya Perairan, Universitas Nusa Cendana, ²Program Studi Ilmu
Administrasi Negara, Universitas Nusa Cendana

Jl. Adisucipto Penfui, Kupang, NTT

*Alamat korespondensi: immaria.fransira@staf.undana.ac.id

(Tanggal Submission: 09 Oktober 2025, Tanggal Accepted : 18 Desember 2025)



Kata Kunci :

*Rumput laut,
pengolahan,
nugget, stik,
pemasaran*

Abstrak :

Desa Huilelot merupakan desa yang terkenal sebagai salah satu pusat budidaya rumput laut di Kabupaten Kupang. Rendahnya pengolahan rumput laut menjadi salah satu permasalahan di masyarakat Desa Huilelot. Selama ini masyarakat desa hanya memproduksi dalam bentuk basah dan kering, dan untuk pengolahannya hanya terbatas di konsumsi pribadi. Sehingga masih belum maksimal dalam prosesnya. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Huilelot Kecamatan Semau tentang diversifikasi olahan rumput laut hasil budidaya untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dan juga meningkatkan kesejahteraan. Metode pada kegiatan pengabdian ini terdiri dari tahapan persiapan, tahapan pelaksanaan kegiatan dan tahapan monitoring. Peserta kegiatan merupakan anggota PKK dari empat dusun yang ada. Pada kegiatan ini menunjukkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang meningkat mengenai pengolahan nugget dan stik rumput laut, serta pemasarannya. Peningkatan pengetahuan ditunjukkan berdasarkan hasil evaluasi yaitu *pre-test* dan *post-test*. Selain itu, anggota PKK ini juga sudah memproduksi nugget dan stik rumput laut sendiri. Kegiatan pembuatan nugget dan stik rumput laut merupakan solusi untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Diharapkan dapat menjadi produk pangan lokal kedepannya di Desa Huilelot.

Key word :

*Seaweed,
processing,
nuggets, sticks,
marketing*

Abstract :

Huilelot Village is famous as one of the centers of seaweed cultivation in Kupang Regency. The low level of seaweed processing is one of the problems faced by the community of Huilelot Village. Until now, the villagers have only produced wet and dry seaweed, and its processing is limited to personal consumption. Therefore, the process is still not optimal. Therefore, the purpose of this training activity is to increase the knowledge and skills of the people of Huilelot Village, Semau District, regarding the diversification of cultivated seaweed products to overcome the problems faced by the community and also to improve their welfare. The methods used in this community service activity consist of the preparation stage, the implementation stage, and the monitoring stage. The participants of this activity were members of the PKK from four hamlets. This activity demonstrated the community's increased knowledge and skills in processing seaweed nuggets and sticks, as well as their marketing. The increase in knowledge was demonstrated based on the results of the pre-test and post-test evaluations. In addition, these PKK members have also produced their own seaweed nuggets and sticks. The production of seaweed nuggets and sticks is a solution to overcome the problems faced by partners. It is hoped that this will become a local food product in the future in Huilelot Village.

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

Fransira, I., Djonu, A., Jasmanindar, Y., Pasaribu, W., & Pah, T. I. B. K. (2025). Pelatihan Pembuatan Nugget dan Stik Rumput Laut Guna Mendukung Pengembangan Produk Pangan Lokal Masyarakat Desa Huilelot Kecamatan Semau. *Jurnal Abdi Insani*, 12(12), 6726-6734. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i12.3344>

PENDAHULUAN

Nusa Tenggara Timur (NTT) terkenal dengan wilayah perairan laut yang luas dan rumput laut menjadi suatu komoditas yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. NTT masuk dalam lima besar provinsi penghasil rumput laut di Indonesia, dimana menempati posisi kedua dengan produksi rumput laut sebesar 1,03 juta ton basah (Basyuni *et al.*, 2024). Peningkatan ini tidak terlepas dari peran DKP Provinsi NTT dengan program budidaya rumput lautnya pada beberapa wilayah di NTT. Program ini tidak hanya berfokus pada budidaya, tetapi juga pengolahan rumput laut (Sunadji & Lukas, 2023). Pengolahan menjadi penting dilakukan mengingat hasil rumput laut yang melimpah, namun harganya berfluktuasi. Hal ini akan berdampak pada pendapatan masyarakat dan kedepannya akan mempengaruhi produksi budidaya (Tangguda *et al.*, 2022). Selain itu pengolahan dapat meningkatkan minat pasar dan membuka peluang usaha baru yang menarik banyak konsumen (Tunardjo *et al.*, 2024).

Desa Huilelot adalah salah satu desa di Kecamatan Semau. Wilayah ini masih termasuk dalam Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur. Huilelot menjadi salah satu desa pusat budidaya rumput laut di Kecamatan Semau. Banyak warga di daerah tersebut yang mengembangkan budidaya rumput laut dan menggantungkan hidupnya dari kegiatan tersebut (Malafu *et al.*, 2024). Jenis rumput laut yang paling banyak dibudidayakan adalah *Kappaphycus alvarezii*. Di Desa Huilelot, rumput laut tersebut umumnya masih dipasarkan atau diolah dalam bentuk segar. Hal ini dapat menjadi peluang untuk menghasilkan olahan rumput laut yang bernutrisi dan dapat dikembangkan. *Kappaphycus alvarezii* dari Pulau Semau diketahui mengandung 7,2% karagenan, 64,016% karbohidrat dan 3,848 protein kasar (Dean *et al.*, 2023). Komposisi nutrisi yang terkandung dalam suatu produk, akan dipengaruhi oleh teknik pengolahan. Pengolahan ini yang juga akan berpengaruh pada minat konsumen (Pasaribu *et al.*, 2024). Selain itu, berdampak juga pada perekonomian masyarakat desa



(Munandar *et al.*, 2024). Namun dalam pengolahan rumput laut ini, masyarakat Desa Huilelot masih belum maksimal dalam prosesnya.

Permasalahan yang sering dihadapi oleh masyarakat pesisir, termasuk masyarakat Desa Huilelot adalah rendahnya pengolahan rumput laut. Masyarakat pesisir cenderung hanya menjual rumput laut dalam bentuk basah dan kering, tidak ada diversifikasi produk (Fekri *et al.*, 2025). Kebanyakan masyarakat disana mengolah rumput laut menjadi makanan lokal. Produk ini tentunya hanya untuk konsumsi pribadi masyarakat lokal, sebagai sumber pangan (Thaifur & Azis, 2024). Minimnya pengolahan ini karena kurangnya pemahaman masyarakat lokal akan pentingnya kandungan nutrisi pada hasil olahan produk rumput laut. Keterampilan terkait teknik pengolahan rumput laut juga masih kurang, hal ini membuat produk olahan pada desa menjadi terbatas (Gusman *et al.*, 2023). Padahal terdapat banyak diversifikasi olahan rumput laut yang bisa dikembangkan lebih lanjut sehingga memiliki nilai tambah yang lebih tinggi.

Pemasaran produk yang belum diketahui oleh masyarakat, karena keterbatasan pengetahuan, menjadi permasalahan lainnya. Dimulai dari bagaimana cara packaging suatu produk olahan, hingga bagaimana cara menjualnya belum diketahui (Hayati, 2021). Hal ini mengakibatkan tidak adanya kegiatan pemasaran produk rumput laut. Padahal, strategi pemasaran produk memiliki peran yang sangat penting dalam menarik minat konsumen untuk melakukan pembelian (Utama, 2020). Bahkan produk yang dipasarkan nantinya dapat juga menjadi produk pangan khas masyarakat lokal di sekitar (Sari & Zuber, 2020). Sehingga tim pengabdian Universitas Nusa Cendana memberikan solusi yaitu pelatihan pengolahan rumput laut, yang dilanjutkan dengan pelatihan teknik pemasaran dari produk olahan tersebut.

Rumput laut mengandung berbagai nutrisi yang bermanfaat, sehingga berpotensi menjadi olahan sumber pangan yang dapat mencegah stunting (Litaay *et al.*, 2023). Olahan rumput laut juga meningkatkan perekonomian masyarakat yang berada di daerah pesisir (Suharli *et al.*, 2025). Oleh karena itu, diversifikasi produk perlu dilakukan agar menjadi nilai tambah bagi dan berpotensi menjadi suatu kegiatan usaha. Contoh olahan rumput laut yang pernah dilakukan adalah permen jelly, stik rumput laut, dodol, mie, pempek, agar, nori, yogurt, es krim (Pamungkas *et al.*, 2023). Selain itu, terdapat juga inovasi nugget rumput laut, dimana hasil dari produk ini menjadi penghasilan tambahan bagi masyarakat (Pratiwi & Sukadana, 2021). Hasil proksimat nugget dengan berbahan dasar ikan dan rumput laut, menunjukkan kadar air sebesar 52,85%, kadar abu sebesar 2,25%, kadar protein sebesar 15,14%, kadar lemak sebesar 7,34% dan karbohidrat sebesar 22,42% (Putri *et al.*, 2024).

Beberapa kegiatan pengabdian sebelumnya di daerah lain terkait pengolahan rumput laut dilakukan untuk mendukung implementasi ekonomi biru, menjadi pangan fungsional, serta pengembangan usaha budidaya rumput laut (Sululing *et al.*, 2024; Henggu *et al.*, 2024; Rizkaprilisa *et al.*, 2023). Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Huilelot Kecamatan Semau tentang diversifikasi olahan rumput laut hasil budidaya untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dan juga meningkatkan kesejahteraan. Melihat melimpahnya potensi rumput laut di NTT, bahan tersebut dapat diolah menjadi produk unggulan yang khas dan berpotensi menjadi daya tarik bagi masyarakat luar untuk mencobanya. Hal ini tentunya akan meningkatkan kesejahteraan pembudidaya maupun masyarakat lokal yang terlibat didalamnya.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kantor Desa Huilelot, Kecamatan Semau, Kabupaten Kupang, pada tanggal 24 Mei 2025. Titik lokasi kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1. Kegiatan melibatkan 30 orang masyarakat Desa Huilelot, dimana seluruh peserta merupakan perwakilan anggota PKK dari empat dusun yang ada. Pada kegiatan ini turut berpartisipasi lima orang mahasiswa yang berasal dari Program Studi Budidaya Perairan dan Ilmu Administrasi Negara Universitas Nusa Cendana. Selain itu, peran dosen sebagai narasumber dalam proses transfer

pengetahuan juga diwujudkan melalui keterlibatan dosen dari program studi yang sama dengan mahasiswa, serta dosen dari Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Nusa Cendana. Keterlibatan berbagai pihak ini merupakan bentuk kolaborasi untuk memperkuat sinergi antara akademisi dan masyarakat dalam upaya pengembangan kapasitas, peningkatan pemahaman, serta penerapan ilmu pengetahuan secara langsung di lapangan.



Gambar 1. Titik Lokasi Kegiatan Pengabdian (Desa Huilelot)

Kegiatan terbagi menjadi tiga tahapan, dimana tahapan ini berdasarkan permasalahan dan solusi yang diberikan oleh tim pengabdian kepada masyarakat Desa Huilelot. Tahapan pertama yaitu tahapan persiapan, dimana tim melakukan survei ke Desa Huilelot dan bertemu dengan kepala desa untuk berdiskusi terkait permasalahan yang dihadapi serta bersama merancang kegiatan berdasarkan solusi yang diberikan oleh tim pengabdian. Tahapan selanjutnya adalah pelaksanaan kegiatan yang terbagi menjadi dua kegiatan inti yaitu pelatihan olahan rumput laut hasil budidaya dan pelatihan teknik pemasaran produk olahan rumput laut. Kegiatan inti pelatihan pertama terbagi menjadi dua sesi yaitu penyuluhan kandungan nutrisi rumput laut, baik bahan aktif maupun kandungan gizi lainnya. Lalu dilanjutkan dengan pengolahan rumput laut menjadi nugget dan stik. Untuk kegiatan inti pelatihan kedua, diawali dengan pelatihan *packaging* produk olahan, promosi secara *online* dan *offline*, serta ditutup dengan penyuluhan harga jual produk yang sesuai produk yang telah dihasilkan. Pada dua kegiatan ini dilakukan juga diskusi, serta pengerjaan *pre-test* dan *post-test* terkait kegiatan yang telah dilakukan. Terakhir, tahapan monitoring, dimana hasil dari kegiatan ini didiskusikan bersama untuk menjadi laporan dan evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget dan stik rumput laut diawali dengan tahapan persiapan kegiatan. Pada tahapan ini, tim pengabdian melakukan peninjauan secara langsung ke mitra, dengan tujuan untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi. Berdasarkan hasil diskusi didapatkan bahwa permasalahan yang dihadapi adalah pengolahan rumput laut yang masih rendah serta keterbatasan pengetahuan teknik pemasaran. Sehingga solusi yang diberikan oleh tim pengabdian adalah pelatihan teknik olahan rumput laut hasil budidaya dan pelatihan teknik pemasaran produk olahan rumput laut. Pengolahan rumput laut yang rendah akan berdampak bagi ekonomi masyarakat sekitar. Perlu adanya produk pangan lokal yang dapat menjadi ciri khas suatu daerah. Sehingga dapat menjadi oleh-oleh, yang tentunya akan meningkatkan perekonomian masyarakat disana (Sululing *et al.*, 2024). Pemasaran suatu produk tentunya perlu dilakukan untuk menarik perhatian konsumen. Selain itu,

dengan adanya pemasaran tentunya akan meningkatkan pendapatan dari hasil penjualan. Sehingga strategi pemasaran perlu diketahui, baik secara *online* dan *offline* (Fekri *et al.*, 2025).

Pada tahapan pelaksanaan kegiatan yang terbagi menjadi dua kegiatan inti, pelatihan olahan rumput laut hasil budidaya merupakan kegiatan inti pertama, dapat dilihat pada Gambar 2. Kegiatan dimulai dengan penyuluhan kandungan nutrisi rumput laut. Kandungan nutrisi setiap rumput laut berbeda tergantung dari spesiesnya, namun pada umumnya kandungan yang paling tinggi adalah karbohidrat dengan kisaran 20-51% (Rizkaprilisa *et al.*, 2023). Rumput laut juga memiliki kandungan protein yang relatif tinggi, dimana dapat membantu perbaikan gizi masyarakat terutama balita. Sehingga perlu dimaksimalkan diversifikasi produk dari rumput laut (Litaay *et al.*, 2023). Berdasarkan hasil penelitian, rumput laut mengandung 31,572% abu, 0,564% lemak kasar, 3,848 protein kasar, serta 64% karbohidrat. Hasil analisis proksimat ini dapat bervariasi dari penelitian lain, tergantung pada berbagai faktor seperti jenis, umur serta perlakuan pada rumput laut (Dean *et al.*, 2023). Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan diversifikasi olahan rumput laut hasil budidaya, dimana produk yang dihasilkan adalah nugget dan stik rumput laut. Pemilihan produk ini didasarkan kepada ketahanan penyimpanannya yang cukup lama, sehingga tidak merugikan apabila dijual. Sebelum pengolahan, rumput laut yang telah dibersihkan, direndam selama beberapa hari, baru setelah itu dapat digunakan (Gusman *et al.*, 2023). Pembuatan nugget rumput laut dilakukan dengan campuran ikan, dimana rumput laut yang kering diblender dan dicampur dengan daging ikan. Kemudian dicampur kembali dengan tepung terigu, tepung tapioka dan tambahkan bawang merah dan bawang putih. Potongan wortel dan daun bawang dimasukkan ke dalam adonan, diaduk, dan dikukus hingga matang. Adonan yang sudah jadi dapat didinginkan, dan dibalur dengan campuran adonan putih telur dan tepung panir. Setelah itu, adonan tersebut digoreng hingga berwarna keemasan (Pasaribu *et al.*, 2024). Pembuatan stik rumput laut dilakukan dengan rumput laut yang sudah dikering diblender, kemudian dicampurkan dengan tepung terigu, gula, telur, garam, bawang putih, dan mentega. Adonan diaduk hingga tidak terasa lengket di tangan. Setelah itu, dimasukkan ke mesin penggiling, untuk digiling hingga tipis. Adonan yang tipis di potong sesuai bentuk dan digoreng hingga berwarna keemasan (Henggu *et al.*, 2024).



Gambar 2. Pelatihan Olahan Rumput Laut Hasil Budidaya

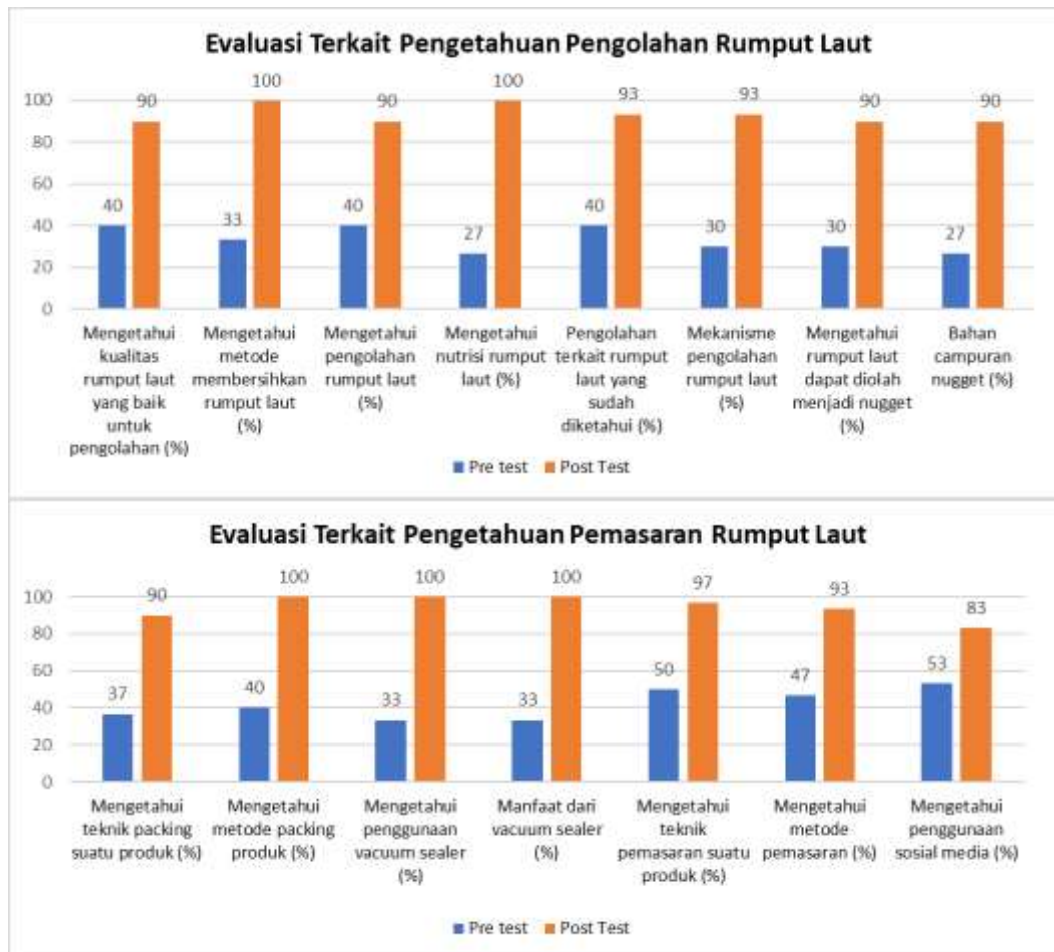
Kegiatan inti kedua yaitu pelatihan teknik pemasaran produk olahan rumput laut, dapat dilihat pada Gambar 3. Kegiatan dimulai dengan pelatihan *packaging* dengan mesin *vacuum sealer* yang telah diberikan kepada mitra. Teknik *packaging* perlu diberikan kepada mitra agar dalam proses pengolahan rumput laut dapat memberikan hasil maksimal. Produk olahan rumput laut dapat dikemas dalam plastik PP, dengan *sticker* sebagai penanda produk (Maharani *et al.*, 2023). Pengemasan produk dilakukan agar produk dapat tahan lebih lama. Selain itu, hal ini juga bertujuan untuk menarik minat konsumen agar tertarik membeli produk yang telah dikemas (Suharli *et al.*, 2025). Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan promosi produk secara *online*. Penggunaan sosial media yang digunakan pada saat

pelatihan ini adalah FB Pro, dimana kebanyakan masyarakat Semau menggunakan FB Pro, dan jangkauannya juga lebih luas. Hal ini sesuai dengan pendapat Amelia *et al.*, (2022), bahwa penggunaan sosial media akan sangat mendukung penjualan produk karena adanya promosi. Untuk menarik konsumen, perlu adanya promosi, baik dengan menjual secara *online* atau menitipkan pada toko atau warung terdekat (Hidayatulloh *et al.*, 2022). Kegiatan ditutup dengan penyuluhan harga jual, dimana hal ini dilakukan agar mitra dapat mengetahui harga yang pas untuk menjual produknya dikemudian hari. Tentunya dengan tujuan untuk mendapatkan untung. Terkait penentuan harga jual produk juga perlu dipertimbangkan, agar mitra tidak menjadi rugi (Lumbessy *et al.*, 2020). Perhitungan dilakukan dengan menghitung modal awal dari semua produk yang telah dibeli, kemudian dibandingkan dengan harga produk yang ada dipasaran. Setelah itu, baru mendapatkan harga jual produk yang tepat.



Gambar 3. Pelatihan Teknik Pemasaran Produk Olahan Rumput Laut

Selama kegiatan berlangsung, dilakukan *pre-test* dan *post-test* pada awal serta akhir kegiatan sebagai bentuk evaluasi, yang bertujuan untuk mengetahui seberapa jauh peningkatan pengetahuan mitra terkait pelatihan yang telah dilaksanakan. Pertanyaan yang diberikan terkait materi pengolahan rumput laut dan pemasaran produk. Berdasarkan hasil yang didapatkan, untuk kedua kegiatan inti ini, menunjukkan hasil yang sangat baik dimana setelah kegiatan berakhir, peserta dapat menjawab pertanyaan dengan sangat baik. Adapun hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 4. Langkah terakhir, melakukan pengukuran terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pada setiap sesi pelatihan yang telah dilaksanakan, dengan instrumen berupa angket *pretest* dan *posttest*. Hal ini berfungsi untuk membandingkan kemampuan peserta sebelum dan setelah mengikuti pelatihan, sehingga dapat diketahui sejauh mana efektivitas kegiatan pelatihan tersebut (Arifin *et al.*, 2024). Hasil dari *pre-test* dan *post-test* kemudian dievaluasi pada tahapan monitoring. Selain itu tim juga melakukan peninjauan kepada mitra, dimana diketahui bahwa mitra telah melakukan produksi nugget dan stik rumput laut sendiri untuk dijual pada saat kegiatan di Gereja.



Gambar 4. Hasil Evaluasi Pengetahuan Selama Kegiatan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pembuatan nugget dan stik rumput laut merupakan solusi untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Selain itu dengan adanya penambahan pelatihan teknik pemasaran, semakin mendukung peningkatan keterampilan dan pengetahuan dari mitra untuk memaksimalkan produk yang ada. Hal ini ditunjukkan dengan hasil *pre-test* dan *post-test* yang menggambarkan adanya peningkatan pengetahuan. Selain itu, setelah kegiatan berakhir, mitra masih terus melanjutkan untuk memproduksi nugget dan stik rumput laut. Sehingga dapat berkaitan dengan peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Huilelot dan juga diharapkan dapat menjadi produk pangan lokal kedepannya di Desa Huilelot. Adapun saran yang diberikan adalah tetap harus ada pendampingan kembali untuk pemasaran produk. Selain itu perlu pelatihan khusus hanya untuk teknik pemasaran produk rumput laut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Universitas Nusa Cendana atas pendanaan untuk kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2025. Terima kasih juga kepada aparat Desa Huilelot dan masyarakat Desa Huilelot atas partisipasi aktif serta bantuannya pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, Z., Sulhaini, & Sagir, J. (2022). Pengaruh Promosi Media Sosial dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Pemasaran Pada Pengrajin Mutiara di Kota Mataram. *JRP: Jurnal Riset Pemasaran*, 1(1), 41-48. <https://doi.org/10.29303/jrp.v1i1.1754>
- Angga, B. A., Johari, M., & Hariono. (2022). Strategi Pemasaran Produk Olahan Rumput Laut dalam Mendukung Pariwisata di Desa Kertasari Kabupaten Sumbawa Barat. *Juwita*, 1(1), 56-63. <https://doi.org/10.20414/juwita.v1i1.5005>
- Arifin, A., Ilham, Ali, B., & N., A. Rosman. (2023). PKM Alat Penarik Rumput Laut dan Pemberdayaan Melalui Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut Pada Kelompok Karya Bersama Mampie Polewali Mandar. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 1039-1046. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1847>
- Basyuni, M., Puspita, M., Rahmania, R., Albasri, H., Pratama, I., Purbani, D., Aznawi, A. A., Mubaraq, A., Mustanirroh, S. S. A., Menne, F., Rahmila, Y. I., Salmo, S. G., Susilowati, A., Larekeng, S. H., Ardli, E., & Kajita, T. (2024). Current Biodiversity Status, Distribution, and Prospects of Seaweed in Indonesia: A Systematic Review. *Heliyon*, 10(10), 1–14. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e31073>
- Dean C., Sunadji, S., & Oedjoe, M. D. R. (2023). Kandungan Nutrisi dan Karaginan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dari Perairan Semau Kabupaten Kupang. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan*, 4(1), 11–18. <http://dx.doi.org/10.35726/jvip.v4i1.6948>
- Fekri, L., Yusnaini, Adimu, H. E., & Yasidi, F. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Tanjung Tiram dalam Pendampingan Pengolahan Rumput Laut Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Tinggi. *Bina Bahari: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 1-8. <https://doi.org/10.26418/binabahari.v3i3.82>
- Gusman, T. A., Amirullah, G. & Putri, A. M. (2023). Pengolahan Rumput Laut Sebagai Bahan Baku Makanan dan Minuman untuk Meningkatkan UMKM di Kepulauan Pari. *Jurnal SOLMA*, 12(3), 1548-1556. <https://doi.org/10.22236/solma.v12i3.13257>
- Hayati, L. A. (2021). Peran Packaging Terhadap Tingkat Nilai Jual Produk Olahan Keripik Buah. *Jurnal Indonesia Sosial Sains*, 2(4), 551-561. [10.36418/jiss.v2i4.255](https://doi.org/10.36418/jiss.v2i4.255)
- Henggu, K. U., Katonguretang, E. U., Nggaba, M. E., Radjah, V. Y. G., Mehakat, I. U. T., & Nasution, N. A. (2024). Pelatihan Pembuatan Stik Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dalam Rangka Mendukung Implementasi Ekonomi Biru di Kelompok Masyarakat Pesisir di Desa Kaliuda. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 965-973. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1475>
- Hidayatulloh, A., Kristiana, R. D., Prabowo A., H., A. G., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2022). Penerapan Online & Offline Marketing Terstruktur Serta Perbaikan Desain Kemasan Guna Meningkatkan Daya Saing UMKM King Keripik di Kabupaten Batang. *Riau Journal of Empowerment*, 5(1), 1-12. <https://doi.org/10.31258/raje.5.1.1-12>
- Litaay, M., Syahrubulan, Agus, R., Nur, K. U., Tuwo, M., Fauziah, S., Septianingsih, E., Sanusi, N., Alfian, A., Mastan, Fausia, Anriani, P., & Dwyana, Z. (2023). Diversifikasi Olahan Rumput Laut Protein Tinggi Dalam Upaya Penurunan Angka Stunting di Kabupaten Pangkep, Sulawesi Selatan. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 5(3), 124–130. <https://doi.org/10.35799/vivabio.v5i3.51116>
- Lumbessy, S. Y., Ramadhani, R. S., Cokrowati, N., Diniarti, N., & Setyowati, D. N. (2020). Pelatihan Desain Kemasan (Packing) dan Manajemen Usaha Pilus Rumput Laut. *Abdimas Unwahas*, 5(1), 33–36. <https://doi.org/10.31942/abd.v5i1.3333>
- Maharani, D. K., Savitri, D., Suwardiah, D. K., Chasanah, F., Puspitasari, M. D., Ayunda, D., & Nurisnaini, R. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Produk Rumput Laut Poklahsar Mina Lestari Faiz Desa Jarangan Kabupaten Pasuruan. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 14(4), 684–692.
- Malafu, N. M., Kamlasi, Y., Mendrofa, S., & Un, D. (2024). Analisis Parameter Fisika dan Kimia Perairan untuk Budidaya Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* di Desa Huilelot Kecamatan Semau. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian*, 7(1), 52–60.

- Munandar, A., Nurulrahmatiah, N., Riandi, M. I., Hardiansyah, P. B., & Taufikurrahman, T. (2024). Peningkatan Nilai Ekonomis Rumput Laut Melalui Diversifikasi Moderen Bagi Kelompok Petani Rumput Laut. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(5), 8881-8887. <https://doi.org/10.31004/cdj.v5i5.34903>
- Pamungkas, A., Sedayu, B. B., Hakim, A. R., Wullandari, P., Fauzi, A., & Novianto, T. D. (2023). Perkembangan Penelitian Aplikasi Rumput Laut Sebagai Bahan Pangan di Indonesia: Tinjauan Literatur. *Agrointek*, 17(3), 557-570. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i3.16484>
- Pasaribu, W., Pah, T. I. B. K., & Fransira, I. (2024). Pelatihan Olahan Ikan Lele Hasil Akuakultur Sistem Akuaponik Menjadi Nugget Di Kelompok Murimada, Kota Kupang. *Journal of Human and Education*, 4(6), 966-973. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.1948>
- Pratiwi, N. K. S., & Sukadana, I. W. (2021). Inovasi Nugget Rumput Laut Pantai Geger, Kabupaten Badung – Bali. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas*, 7(2), 165-170. <http://dx.doi.org/10.31602/jpaiuniska.v7i2.6201>
- Putri, W. J. S. W., MS, B. H., Siregar, R. R., & Andika, N. S. K. (2024). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp). *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia*, 235-249. <http://dx.doi.org/10.15578/psnp.15292>
- Rizkaprilisa, W., Griselda, A., Hapsari, M. W., & Paramastuti, R. (2023). Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Pangan Fungsional: Systematic Review. *Science, Technology and Management Journal*, 3(2), 28-33. <https://doi.org/10.53416/stmj.v3i2.153>
- Sari, I. P., & Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal Dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *JODASC: Journal of Development and Social Change*, 3(2), 26-35. <https://doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768>
- Suharli, L., Islam, I., & Suryadin, A. (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>
- Sululing, S., Mutalib, Y., & Lutfie, M. (2024). Penyuluhan Dan Pelatihan Produksi Makanan Berbasis Tepung Rumput Laut di Desa Tinangkung Kabupaten Bangkep. *JIPMAS*, 5(1), 66-80. <https://doi.org/10.51622/pengabdian.v5i1.1648>
- Sunadji, & Lukas, A. Y. H. (2023). Quality Management and Industrialization of Seaweed Products As An Effort to Improve The Welfare of Coastal Communities in The Province of East Nusa Tenggara, Indonesia - A Review. *AACL Bioflux*, 16(5), 2488–2494.
- Tangguda, S., Siahaan, I. C. M., Hariyadi, D., Valentine, R., & Sudiarsa, I. N. (2022). Pengolahan Rumput Laut *Eucheuma* sp. Bagi Kelompok Masyarakat Desa Tablolong, Kupang Barat, NTT. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 2(2), 87–92. <https://doi.org/10.29303/jppi.v2i2.1337>
- Thaifur, A. Y. B. R., & Azis, W. A. (2024). Pengelolaan Pangan Lokal Berbahan Dasar Rumput Laut Sebagai Upaya Penurunan Angka Stunting dan Untuk Menunjang Perekonomian Mandiri di Buton Tengah di Desa Nepah Mekar. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(7), 2738-2745. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i7.5942>
- Tunardjo, M.P., Elim, Y. V., Lelan, S. M. N., Kause, W. L., Nugraha, M. A. T., & Umar, Z. D. (2024). Status Keberlanjutan Pengembangan Rumput Laut di Provinsi NTT. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian*, 7(1), 478–498.