

Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut di KUB Latoh Jaya, Bulu Jepara

Luky Mudiarti*¹, Dias Prihatmoko², Buang Budi Wahono³, Ahmat Wakit⁴, Milfa Latifa⁵, Farid
Abdur Rohman⁶

^{1, 5, 6} Program Studi Budidaya Perairan/Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

² Program Studi Teknik Elektro/Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

³ Program Studi Teknik Informatika/Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

⁴ Program Studi Teknik Sipil/Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

*e-mail: mlukymudiarti@gmail.com¹, diasprihatmoko@unisnu.ac.id², budihono78@gmail.com³,
ahmatwakit2014@gmail.com⁴, milfalatifa123@gmail.com⁵, faridantartika@gmail.com⁶

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah rumput laut melalui diversifikasi produk olahan yang dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat pesisir. Rumput laut merupakan komoditas unggulan yang memiliki potensi besar, namun pemanfaatannya masih terbatas pada produk olahan sederhana seperti agar-agar atau bahan mentah untuk ekspor. Melalui program pengabdian ini, masyarakat dilatih berbagai teknik pengolahan rumput laut menjadi produk bernilai ekonomis lebih tinggi, seperti makanan ringan dan kosmetik berbahan dasar alami. dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan petani rumput laut. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pelatihan teknis pengolahan rumput laut, pendampingan dalam proses produksi, serta penyuluhan terkait pemasaran produk. Peserta pengabdian, yang merupakan pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) di wilayah pesisir dengan nama Kelompok Usaha Bersama (KUB) Latoh Jaya di Desa Bulu Kecamatan/Kabupaten Jepara, diberi pemahaman mengenai pentingnya inovasi produk untuk meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun nasional. Selain itu, program ini juga memberikan edukasi terkait manajemen usaha dan akses ke jaringan pemasaran yang lebih luas. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah rumput laut menjadi produk diversifikasi yang bernilai ekonomis lebih tinggi. Selain itu, terdapat peningkatan kesadaran masyarakat terhadap peluang usaha dari produk olahan rumput laut. Diharapkan, program ini dapat berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui sektor kelautan.

Kata Kunci: Rumput Laut, Pengabdian, Diversifikasi Produk, Pengolahan, Peningkatan

Abstract

This service aims to increase the added value of seaweed through the diversification of processed products that can provide economic benefits for coastal communities. Seaweed is a superior commodity that has great potential, but its use is still limited to simple processed products such as gelatin or raw materials for export. Through this service program, the community is taught various techniques for processing seaweed into high-value products, such as snacks and natural-based cosmetics. The methods used in this activity include technical training on seaweed processing, assistance in the production process, as well as counseling regarding product marketing. Service participants, who are small and medium enterprises (SMEs) in coastal areas under the name of the Latoh Jaya Joint Business Group (KUB) in Bulu Village, Jepara District/Regency, were given an understanding of the importance of product innovation to increase competitiveness in local and national markets. Apart from that, this program also provides education related to business management and access to a wider marketing network. The results of this activity show an increase in community skills in processing seaweed into diversified products with higher economic value. Apart from that, there is increasing public awareness of business opportunities from processed seaweed products. It is hoped that this program can

contribute to improving the welfare of coastal communities and encourage local economic growth through the marine sector.

Keywords: *Seaweed, Devotion, Product Diversification, Processing, Improvement*

1. PENDAHULUAN

Latoh merupakan salah satu jenis rumput laut yang memiliki peluang besar untuk dibudidayakan. Tanaman ini telah dikenal luas dan digemari oleh sebagian masyarakat. Selain dimanfaatkan sebagai bahan pangan, latoh juga digunakan sebagai komponen dalam pembuatan obat antijamur. Bentuk dan rasanya mirip dengan telur ikan kaviar, sehingga sering disebut "anggur laut". Selain itu, karena bentuknya menyerupai anggur, beberapa orang menyebutnya sebagai "sea grape" atau anggur laut (Yudasmaru, 2015). Rumput laut jenis *Caulerpa* memiliki ciri khas unik dibandingkan rumput laut lainnya, karena sering dikonsumsi mentah dan dijadikan bahan dasar berbagai makanan tradisional. Latoh, yang juga dikenal sebagai anggur laut, memiliki kombinasi rasa manis dan asin dengan tekstur kenyal. Jenis rumput laut ini kaya akan nutrisi, termasuk vitamin A, vitamin C, zat besi, yodium, kalsium, serta beberapa asam amino (Palawe, Izzaty et al., 2021). Selain itu, *Caulerpa* sp. mengandung banyak mineral, protein, karbohidrat, serat tinggi, dan kadar lemak yang rendah (Jumsurizal et al., 2016). Dengan kandungan gizinya yang melimpah, latoh telah menarik perhatian negara-negara seperti Jepang dan Korea. Namun, di Indonesia, budidaya latoh masih belum digarap dengan serius, meskipun permintaannya terus meningkat. Pada tahun 2019, kebutuhan latoh mencapai 40.000 ton per tahun, yang mencakup impor sekitar 22.000 ton dan ekspor sekitar 18.000 ton (Habiba et al., 2022). Sayangnya, masyarakat lokal belum banyak memanfaatkan anggur laut ini, terutama untuk produk olahan, padahal potensinya di pasar sangat besar.

Pemanfaatan rumput laut sebagai bahan baku untuk berbagai olahan semakin mendapatkan perhatian seiring dengan meningkatnya kesadaran akan potensi ekonomis dan manfaat kesehatannya. Rumput laut, yang tumbuh subur di wilayah pesisir Indonesia, merupakan sumber daya alam yang melimpah dan mudah diperbarui. Selain sebagai bahan makanan, rumput laut juga digunakan dalam industri kosmetik, farmasi, dan bioenergi.

Namun, meskipun potensi rumput laut sangat besar, pemanfaatannya di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan negara lain seperti Jepang, Korea, dan Cina. Beberapa faktor yang menyebabkan hal ini antara lain adalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk olahan rumput laut, keterbatasan teknologi pengolahan, serta tantangan dalam rantai distribusi dan pemasaran. Selain itu, adanya isu keberlanjutan dan dampak lingkungan dari budidaya rumput laut juga perlu diperhatikan, agar pemanfaatannya dapat dilakukan secara bertanggung jawab dan berkelanjutan.

Untuk mengoptimalkan pemanfaatan rumput laut, diperlukan kolaborasi antara pemerintah, akademisi, pelaku industri, dan masyarakat dalam meningkatkan kapasitas pengolahan, inovasi produk, serta pengembangan pasar baik di dalam negeri maupun untuk ekspor. Dengan demikian, rumput laut dapat memberikan nilai tambah yang lebih besar bagi perekonomian lokal dan nasional, serta mendukung kesejahteraan masyarakat pesisir.

Produk olahan yang mungkin dibuat sebagai diversifikasi rumput laut adalah mie rumput laut, selai, stik dan produk kosmetik masker wajah. Penambahan rumput laut dalam campuran adonan mie diharapkan dapat meningkatkan kandungan serat pada

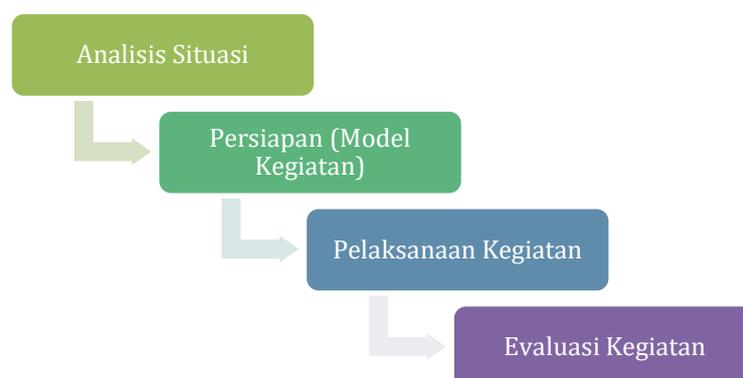
produk tersebut. Serat kasar yang terdapat dalam rumput laut berkontribusi terhadap tekstur mie yang dihasilkan (Murniyati et al., 2010). Mie, yang terbuat dari tepung terigu, merupakan salah satu makanan paling populer di kalangan masyarakat Indonesia. Biasanya, mie diolah dari tepung terigu yang diperkaya dengan berbagai nutrisi dan mineral yang penting bagi tubuh (Keyimu, 2013). Produk ini umumnya menjadi sumber energi utama karena kandungan karbohidratnya yang tinggi. Dengan menambahkan rumput laut, kandungan serat pangan total dalam mie dapat meningkat (Murniyati et al., 2010). Seiring waktu, mie telah menjadi makanan yang dikenal secara global, dan di Indonesia, mie bahkan dianggap sebagai alternatif utama selain nasi.

Selain mi, produk olahan lain yang mungkin dibuat adalah selai berbahan dasar rumput laut. Kandungan polisakarida yang tinggi pada rumput laut menjadikannya bahan yang berpotensi untuk diolah menjadi selai (Islamiyah & Syahmidarni, 2020). Selai berbahan dasar rumput laut juga dapat membantu memenuhi kebutuhan iodium dalam tubuh. Hal ini disebabkan oleh kandungan iodium yang terdapat pada rumput laut *Eucheuma cottonii*, yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan selai (Astawan et al., 2004).

Masker wajah berbahan rumput laut juga bisa dibuat sebagai diversifikasi produk. Masker wajah merupakan produk kosmetik yang digunakan untuk menjaga kesehatan kulit wajah sekaligus mengatasi berbagai masalah, seperti jerawat (Melayanti & Dwiyaniti, 2017). Masker alami berbahan dasar rumput laut merah memiliki sejumlah keunggulan dan kelemahan. Keunggulannya meliputi proses pembuatan yang sederhana, penggunaan yang lebih praktis, serta kemampuannya mengurangi noda pada kulit wajah. Namun, kekurangannya adalah masa simpan yang singkat, hanya bertahan hingga 7 hari, dan harus disimpan dalam lemari pendingin (chiller). Hal ini kemungkinan disebabkan oleh pertumbuhan fungi, yang cenderung berkembang pada bahan dengan pH, tingkat kelembapan, dan aktivitas air yang rendah, bahkan pada suhu dingin (Ambarwati, 2020).

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan mulai bulan Juni 2024 sampai dengan November 2024 dengan diawali tahap analisis situasi, persiapan (model kegiatan), pelaksanaan, pendampingan, dan diakhiri dengan evaluasi untuk pengembangan. Tahapan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pengabdian Masyarakat

A. Analisis Situasi

Pada tahap analisis situasi, kegiatan yang dilakukan adalah; menentukan kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi mitra pengabdian, survei kebutuhan, menentukan solusi yang bisa digunakan dalam menyelesaikan persoalan mitra pengabdian.

B. Persiapan (Model Kegiatan)

Pada tahap persiapan dilakukan beberapa kegiatan, yaitu survei lapangan, koordinasi dengan stakeholder, penyusunan modul pelatihan, dan rekrutmen peserta. Survei lapangan dilakukan untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan masyarakat terkait budidaya dan pengolahan rumput laut di wilayah sasaran dimana sasaran yang dimaksud adalah kelompok usaha bersama (KUB) Latoh Jaya yang ada di Desa Bulu. Setelah itu dilakukan koordinasi dengan stakeholder yaitu pemerintah daerah, LSM, dan akademisi untuk mendukung kegiatan. Selanjutnya penyusunan modul pelatihan, kegiatan ini dilakukan sebagai sarana dalam pelatihan dan workshop yang akan dilaksanakan sehingga ada rujukan akurat saat pemuatan produk. Kegiatan ini dilakukan dengan Menyusun materi pelatihan yang mencakup teknik budidaya, pengolahan, dan pemasaran produk rumput laut. Setelah semua terlaksanan maka selanjutnya adalah rekrutmen Peserta, yaitu Menyaring dan merekrut peserta dari kelompok masyarakat sasaran yang terdiri dari ibu-ibu anggota KUB Latoh Jaya.

C. Pelaksanaan

Workshop diikuti para anggota KUB Latoh Jaya Desa Bulu, Kecamatan Jepara, Kabupaten Jepara yang terdiri dari 10 orang warga, mayoritas ibu rumah tangga, mengikuti kegiatan ini dengan antusias. Workshop dibagi menjadi beberapa sesi yang meliputi:

1. Pengenalan bahan dan alat
2. Proses pembuatan produk
3. Pengemasan dan penyimpanan
4. Pemasaran
5. Diskusi dan tanya jawab
6. Pendampingan dan Monitoring
7. Penutupan dan Evaluasi

D. Evaluasi Kegiatan

Pada tahap evaluasi, kegiatan yang dilakukan adalah monitoring hasil pelaksanaan pengabdian yang sudah dilakukan, untuk mengetahui sejauh mana hasil/dampak dari pelaksanaan pelatihan terhadap persoalan yang dihadapi mitra.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum

Desa Bulu merupakan salah satu dari 16 Desa yang berada di Kecamatan Jepara, Kabupaten Jepara, Provinsi Jawa Tengah. Desa ini memiliki luas 119,294 ha, dimana terdapat 15 RT, 5 RW dengan jumlah rumah tangga 1.038 (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jepara, 2020). Desa Bulu berada di lokasi strategis di pusat Kota Jepara, dimana desa ini hanya berjarak 2 km dari alun-alun Kabupaten Jepara. Desa Bulu merupakan wilayah yang dekat dengan pesisir, dimana masyarakat desa ini memanfaatkan lokasi ini sebagai destinasi pariwisata. Kondisi ini menjadikan penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan dan pedagang. Pilihan menjadi nelayan dan pedagang juga dikarenakan pekerjaan ini tidak membutuhkan tingkat pendidikan formal yang tinggi dan hanya mengandalkan pengalaman saja. Namun, proses pencarian ikan yang dilakukan nelayan masih tradisional dan hanya bergantung

pada cuaca dan iklim. Sehingga ketika cuaca tidak bersahabat maka nelayan pun tidak memperoleh penghasilan.



Gambar 2. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian

Dengan melimpahnya ketersediaan rumput laut di kabupaten ini, maka peluang peningkatan pendapatan masyarakat sangat besar karena rumput laut dapat diolah menjadi makanan sehat seperti kue kering rumput laut. Proses produksi adalah metode dan teknik untuk menciptakan atau meningkatkan kegunaan barang dan jasa dengan menggunakan sumber pendukung yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan, dan modal. Adapun kegiatan pengabdian ini meliputi :

1. Pengenalan bahan dan alat

Pada sesi ini, peserta akan diperkenalkan dengan berbagai bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk olahan rumput laut, seperti jenis-jenis rumput laut yang bisa diolah, bahan tambahan pangan, serta komponen pendukung lainnya. Setiap bahan akan dijelaskan secara detail, mencakup karakteristik, manfaat, serta peran masing-masing dalam menciptakan produk akhir yang berkualitas.

Selain bahan, sesi ini juga menitikberatkan pada pengenalan alat-alat yang diperlukan untuk proses pengolahan rumput laut. Alat-alat tersebut meliputi peralatan dasar seperti panci, saringan, dan cetakan, hingga mesin-mesin sederhana seperti blender, mesin pengering, dan alat pengemas. Peserta akan diajarkan cara menggunakan dan merawat peralatan dengan benar, sehingga dapat memaksimalkan fungsinya dalam proses produksi. Pemahaman yang baik terhadap penggunaan alat-alat ini akan membantu peserta bekerja lebih efisien dan menghasilkan produk dengan kualitas yang konsisten.

Di akhir sesi, peserta diharapkan sudah memahami fungsi dan kegunaan setiap bahan dan alat yang telah diperkenalkan. Dengan pengetahuan ini, mereka akan lebih siap untuk melanjutkan ke tahap pengolahan dan diversifikasi produk rumput laut yang kreatif dan inovatif. Sesi ini tidak hanya memberikan wawasan dasar, tetapi juga membuka ruang diskusi bagi peserta untuk bertanya dan berbagi pengalaman seputar penggunaan bahan dan alat dalam produksi rumput laut.

2. Proses Pembuatan produk

Fasilitator menjelaskan dan mempraktikkan langkah-langkah pembuatan produk dari rumput laut. Proses pembuatan produk mengikuti langkah-langkah yang telah dibuat dalam modul pelatihan dengan tetap memberikan ruang pengembangan dan perbaikan disesuaikan dengan kondisi riil saat pelaksanaan.



Gambar 3. Pengeringan Produk dengan Dijemur

3. Pengemasan dan Penyimpanan

Setelah mie selesai dicetak, peserta diajarkan cara mengemas dan menyimpan mie dengan baik agar tetap awet dan layak jual. Fasilitator memberikan tips tentang cara pengemasan yang menarik dan higienis untuk meningkatkan daya tarik produk di pasaran. Setelah mie selesai dicetak, peserta diajarkan cara mengemas dan menyimpan mie dengan baik agar tetap awet dan layak jual. Fasilitator memberikan tips tentang cara pengemasan yang menarik dan higienis untuk meningkatkan daya tarik produk di pasaran. Menurut (Jati et al., 2022) pelatihan tentang pembuatan kemasan produk dapat meningkatkan pemahaman produsen tentang pentingnya kualitas pengemasan dan pemasaran serta dapat meningkatkan kualitas penjualan produk.



Gambar 4. Contoh Produk

4. Pemasaran

Pelatihan pemasaran baik secara langsung ke toko maupun melalui media online. Online Marketplace yang menyediakan platform jual beli online, selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh para pelaku Industri Rumah Tangga. Kebanyakan dari mereka menggunakan aplikasi Marketplace ini hanya untuk kebutuhan konsumsi,

tanpa memahami tentang bagaimana kebermanfaatan Marketplace dalam membantu transaksi jual beli, serta membantu dalam pengembangan bisnis (Parenden & Hatidja, 2022; Urva et al., 2022) (Naila Najihah, Mutoharoh, Zainal Alim Adiwijaya, 2024) . Pelatihan tentang strategi pemasaran produk, branding, dan penggunaan media sosial serta marketplace online merupakan komponen kunci dalam meningkatkan daya saing pelaku usaha, terutama bagi usaha kecil dan menengah (UKM). (Azizah et al., 2023) menambahkan bahwa dengan pelatihan serupa dapat meningkatkan daya saing yaitu berupa peningkatan kualitas produk, kuantitas produk, serta nilai sumber daya.

Di era digital ini, penguasaan terhadap teknik pemasaran modern sangat penting untuk menjangkau konsumen yang lebih luas, memperkenalkan produk secara efektif, serta membangun merek yang kuat di pasar yang kompetitif. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan pemahaman menyeluruh kepada peserta tentang bagaimana memasarkan produk secara strategis, menciptakan identitas merek yang menarik, dan memanfaatkan berbagai platform digital yang tersedia.

Aspek penting lainnya yang disampaikan dalam pelatihan ini adalah penggunaan media sosial sebagai alat pemasaran yang efektif. Media sosial seperti Instagram, Facebook, TikTok, dan YouTube menjadi platform yang sangat populer dan efektif untuk mempromosikan produk. Peserta pelatihan akan diajarkan bagaimana membuat konten yang menarik dan relevan untuk meningkatkan interaksi dengan audiens.

Tidak hanya media sosial, peserta juga diajarkan untuk memanfaatkan marketplace online seperti Shopee, Tokopedia, Bukalapak, dan Lazada. Marketplace online merupakan platform yang memungkinkan pelaku usaha untuk menjual produk mereka secara lebih mudah dan efisien, tanpa perlu membangun infrastruktur penjualan sendiri. Pelatihan ini akan memberikan panduan langkah demi langkah tentang cara membuat akun penjual, mengoptimalkan deskripsi produk, menentukan harga yang kompetitif, serta menggunakan fitur promosi yang tersedia di platform tersebut. Marketplace juga memberi kesempatan untuk menjangkau konsumen dari berbagai daerah tanpa terbatas oleh lokasi geografis. Dengan mengikuti pelatihan tentang strategi pemasaran, branding, dan penggunaan media sosial serta marketplace online, para pelaku usaha diharapkan dapat meningkatkan kompetensi mereka dalam memasarkan produk secara lebih efektif. Pelatihan ini memberikan bekal yang diperlukan untuk bersaing di pasar yang semakin terhubung secara digital. Selain itu, pelatihan ini juga membantu meningkatkan pemahaman peserta tentang pentingnya inovasi, adaptasi teknologi, dan kreativitas dalam mengembangkan bisnis mereka di era digital yang dinamis. Menurut (Septiandika et al., 2024; Srianta et al., 2024) pelatihan seperti ini dapat mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat pesisir secara berkelanjutan.

5. Diskusi dan Tanya Jawab

Pada sesi ini, peserta diberi kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai tantangan yang mungkin dihadapi dalam proses pembuatan produk, serta cara-cara untuk meningkatkan kualitas produk. Diskusi berlangsung interaktif dengan banyaknya pertanyaan dari peserta mengenai variasi rasa dan pemasaran produk.

Kegiatan penyuluhan mengenai pembuatan camilan berbahan dasar rumput laut mendapatkan tanggapan positif dari masyarakat setempat. Hal ini tercermin dari tingginya antusiasme warga yang hadir. Proses pembuatan produk tersebut dapat disaksikan langsung selama kegiatan berlangsung.



Gambar 5. Proses Pembuatan Produk

6. Pendampingan dan Monitoring.

Setelah pelaksanaan workshop, peserta memerlukan dukungan lebih lanjut untuk menerapkan keterampilan yang mereka peroleh dalam usaha sehari-hari. Pendampingan ini bertujuan untuk membantu peserta mengatasi tantangan praktis, meningkatkan kualitas produk, dan membangun kepercayaan diri mereka dalam menjalankan usaha berbasis rumput laut. Pendampingan ini meliputi: pendampingan teknis dan monitoring berkala. Pendampingan teknis ini secara langsung mendampingi kepada peserta dalam proses produksi untuk memastikan penerapan teknik yang benar. Sedangkan monitoring berkala dengan cara melakukan kunjungan lapangan untuk memantau perkembangan produksi merupakan langkah penting dalam memastikan segala proses berjalan sesuai dengan rencana. Kunjungan ini memungkinkan untuk melihat langsung situasi di lapangan serta mendeteksi kendala atau tantangan yang mungkin dihadapi. Selain itu, monitoring terhadap produksi juga diperlukan untuk mengevaluasi implementasi strategi dan teknik yang telah diterapkan. Hal ini membantu memastikan bahwa seluruh tahap produksi berjalan efisien dan mencapai target yang telah ditetapkan.

Di sisi lain, penerapan materi pelatihan juga menjadi fokus utama dalam kunjungan dan monitoring. Pengawasan ini bertujuan untuk memastikan materi yang diajarkan dapat diterapkan dengan benar dan efektif oleh para peserta, sehingga hasil pelatihan dapat berdampak optimal pada kinerja produksi..

7. Penutupan dan Evaluasi

Penutupan ini tidak hanya menandai berakhirnya workshop, tetapi juga menjadi momen penting untuk melakukan evaluasi terhadap seluruh proses dan hasil yang telah dicapai. Evaluasi ini bertujuan untuk menilai efektivitas kegiatan, mengetahui dampak yang dihasilkan, serta mengidentifikasi area yang perlu perbaikan untuk kegiatan di masa depan. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan mengumpulkan umpan balik dari peserta untuk mengevaluasi efektivitas pelatihan dan pendampingan.

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk menilai berbagai aspek dari pelaksanaan workshop olahan rumput laut, meliputi:

1. Ketercapaian Tujuan

- Peningkatan Keterampilan: Tujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah rumput laut telah tercapai. Peserta berhasil

mempraktikkan teknik-teknik yang diajarkan, mulai dari pengolahan bahan mentah hingga pengemasan produk akhir.

- Diversifikasi Produk: Peserta workshop mampu menghasilkan berbagai produk olahan rumput laut, seperti mie, keripik, dan masker wajah. Beberapa peserta bahkan sudah memulai produksi dalam skala kecil untuk dijual di pasar lokal.

2. Tingkat Partisipasi

- Antusiasme Peserta: Selama workshop, antusiasme peserta sangat tinggi. Hal ini terlihat dari kehadiran yang hampir selalu penuh dan keaktifan mereka dalam bertanya serta mencoba teknik pengolahan secara langsung.
- Keterlibatan Masyarakat: Selain peserta langsung, masyarakat sekitar juga menunjukkan ketertarikan terhadap hasil workshop, terutama produk-produk olahan rumput laut yang dihasilkan.

3. Kualitas Pelaksanaan

- Materi dan Fasilitator: Materi yang disampaikan dianggap relevan dan aplikatif oleh peserta, sementara fasilitator dinilai mampu menyampaikan materi dengan baik serta memberikan bimbingan yang jelas.
- Sarana dan Prasarana: Fasilitas yang disediakan, seperti peralatan pengolahan dan bahan baku, mendukung kelancaran pelaksanaan workshop. Namun, beberapa peserta mengusulkan agar peralatan ditingkatkan untuk hasil yang lebih optimal.

4. KESIMPULAN

Inovasi dalam pengolahan rumput laut dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir. Melalui pelatihan yang diberikan, masyarakat mampu mengembangkan berbagai jenis produk olahan rumput laut yang bernilai tambah, seperti makanan, minuman, dan produk kecantikan. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis dalam pengolahan, tetapi juga memperkuat pemahaman tentang strategi pemasaran, branding, dan penggunaan platform digital untuk memperluas pasar.

Selain itu, diversifikasi produk juga berperan dalam mengurangi ketergantungan pada pasar bahan mentah dan memberikan peluang baru bagi pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM). Dengan demikian, program ini berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian lokal, membuka lapangan kerja baru, dan mengoptimalkan potensi alam yang tersedia secara berkelanjutan. Kesadaran masyarakat akan manfaat ekonomi dan lingkungan dari rumput laut pun meningkat, membuka jalan bagi pertumbuhan ekonomi yang lebih inklusif dan berkelanjutan di wilayah pesisir. Secara keseluruhan, program ini berhasil memberikan dampak yang signifikan dalam memanfaatkan potensi rumput laut, sekaligus memberdayakan masyarakat melalui pendidikan, inovasi, dan penguatan jaringan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, Y. (2020). Pengolahan Rumput Laut (*Euchema* sp) Menjadi Produk Pengharum Ruangan Aromaterapi di Desa Legundi Kecamatan Ketapang Kabupaten Lampung Selatan. *Sakai Sambayan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 75. <https://doi.org/10.23960/jss.v4i2.154>
- Astawan, M., Koswara, S., & Herdiani, F. (2004). Pemanfaatan Rumput Laut (*Euheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol [The Utilization of Seaweed (*Euheuma cottonii*) to

- Increase Iodine and Dietary Fiber Contents of Jam and Dodol]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 15(1), 61–69.
- Azizah, N., Wakit, A., Musa, M. F., Latifah, A. I., Ariyanti, T., Hidayat, E. A., Khoirotnun, N., & Pratama, A. D. (2023). Pengembangan Manajemen Produksi dan Pemasaran Usaha Keripik Singkong Di Desa Dongos Kabupaten Jepara. *Jurnal Pengabdian KOLABORATIF*, 1(2), 25. <https://doi.org/10.26623/jpk.v1i2.7251>
- Habiba, B. U., Safitri, Z. A., Rusanto, A., Atmojo, C. Y., & Prayoga, K. (2022). Ekowisata Lath Berbasis Masyarakat Sebagai Upaya Pelestarian Komoditas Lokal. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 327–338.
- Jati, I. R. A. P., Darsono, F. L., Soegianto, L., & Foe, K. (2022). *Pelatihan Pembuatan Produk Sambal Kemasan Siap Wirausaha bagi Tenaga Kerja Cleaning Service*. 2(2), 172–180.
- Jumsurizal, N., M, N., & F., H. T. & S. (2016). Characteristics of seaweed as raw mat. *Characteristics of Seaweed as Raw Materials for Cosmetics. Aquatic Procedia*, 6(7), 177-180.
- Keyimu, X. G. (2013). The Effects of Using Seaweed on the Quality of Asian Noodles. *Journal of Food Processing & Technology*, 04(03), 10–13. <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000216>
- Melayanti, P. C., & Dwiyantri, S. (2017). Pengaruh Persentase Umbi Rumput Teki Dan Tepung Beras Terhadap Kulit Wajah Hiperpigmentasi Putri. *E-Journal*, 06(01), 89–98.
- Murniyati, M., Subaryono, S., & Hermana, I. (2010). Pengolahan Mie yang Difortifikasi dengan Ikan dan Rumput Laut sebagai Sumber Protein, Serat Kasar, dan Iodium. In *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* (Vol. 5, Issue 1, p. 65). <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v5i1.427>
- Palawe, Izzaty, R. E., Astuti, B., & Cholimah, N. (2021). KUKIS SAGU TINGGI KALSIMUM FORTIFIKASI TULANG IKAN TUNA DAN RUMPUT LAUT *Caulerpa sp. Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 17(3), 5–24.
- Parenden, A., & Hatidja, S. (2022). *Pelatihan Pengenalan Inovasi Usaha Melalui Sosial Media di Desa Lamanda Kab Bulukumba*. 2(2), 242–248.
- Septiandika, V., Suchyo, I., Rahmadhi, A., Dewi, R. C., Maksin, M., & Fadilah, S. N. (2024). Septiandika(2024). *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1)(1), 67–75.
- Srianta, I., Trisnawati, C. Y., Nugerahani, I., Suseno, T. I. P., & Ristiarini, S. (2024). *Perbaikan Produksi dan Pengemasan Produk Minuman pada Kelompok Usaha Minuman Tradisional di Kelurahan Medokan Ayu Kota Surabaya*. 4(1), 11–17.
- Urva, G., Pratiwi, M., & Oemara Syarief, A. (2022). *Optimalisasi Media Sosial Sebagai Penunjang Digital Marketing*. 2(1), 56–61.
- Yudasmara, G. A. (2015). Budidaya Anggur Laut (*Caulerpa Racemosa*) melalui Media Tanam Rigid Quadrant Nets Berbahan Bambu. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 3(2). <https://doi.org/10.23887/jst-undiksha.v3i2.4481>