BALOBE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Mei 2025 | Volume 4 Nomor 1 | Hal. 21 - 26
ISSN: 2830-1668 (Elektronik)
DOI: doi.org/10.30598/balobe.4.1.21-26

PROMOSI CAMILAN NORI BAGI ANAK DAN REMAJA DI KELURAHAN HATIVE KECIL

Vonda M. N. Lalopua[1*], Erin D. Noya[2]
[1,2]Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura, Ambon – Indonesia
*e-mail: vondamilcanight@gmail.com

Abstract
One of the food products derived from seaweed is nori, a healthy snack rich in nutrients. Nori products are imported and sold in large supermarkets, making local seaweed nori less well-known to the community. The purpose of this Community Service Program (PKM) is to promote seaweed nori snacks to children and adolescents in Hative Kecil Village, Sirimau District, Ambon City. The expected benefit of this PKM is that seaweed nori products become one of the preferred healthy and nutritious snack options in the community. The PKM implementation uses a lecture method with media in the form of leaflets, organoleptic assessment sheets, and nori products. The lecture provides education about seaweed nori products, including types and variants, nutritional value, purchase locations, and prices. The results of the PKM show that Tae kae noi and nori mamasuka snacks can be accepted by children and adolescents in Hative Kecil Village. Elementary school children gave a fairly positive response because they were introduced to nori products for the first time. Adolescents gave a very positive response to nori products because they had previously purchased nori. The preference for nori depends on attractive packaging and nori variants with specific flavors, aromas, textures, and nutritional values. Keywords: Tao kae noi, Nori mamasuka, Promotion, Children and Adolescents."

Keywords*: Tao kae noi, Nori mamasuka, Promotion, Children and Adolescents.*

Abstrak
Salah satu produk makanan dari rumput laut yang beredar adalah nori, camilan sehat bergizi tinggi. Produk nori adalah produk import dan dijual di swalayan besar sehingga nori rumput laut kurang dikenal masyarakat. Tujuan PKM adalah mempromosikan snack nori rumput laut bagi kelompok anak dan remaja di Kelurahan Hative kecil Kecamatan Sirimau, Kota Ambon. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan PKM ini agar produk nori rumput laut menjadi salah satu pilihan camilan sehat dan bergizi di masyarakat. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat menggunakan metode ceramah dengan media berupa leafleat, lembar penilaian organoleptik dan produk nori. Ceramah memberi edukasi tentang produk nori rumput laut meliputi jenis dan varian nori, nilai gizi, lokasi membeli nori dan harga nori. Hasil PKM menunjukkan Snack Tae kae noi dan nori mamasuka dapat diterima oleh kelompok anak dan remaja di Kelurahan Hative kecil. Kelompok anak Sekolah dasar memberi respon agak suka karena baru pertama kali mengenal produk nori. Kelompok remaja memberi respon suka-sangat suka terhadap produk nori karena sudah sering membeli nori. Kesukaan terhadap nori tergantung pada kemasan nori yang menarik serta varian nori dengan rasa, aroma serta tekstur nori yang spesifik maupun nilai gizi.

Kata kunci: Tao Kae Noi, Nori Mamasuka, Promosi, Anak-anak dan Remaja

1. PENDAHULUAN

Camilan atau snack adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Camilan disukai oleh anak-anak dan orang dewasa, yang umumnya dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam diantara waktu makan utama, yaitu pada pukul 10 pagi dan pukul 4 sore. Menurut jenisnya snack yang banyak beredar di pasaran saat ini adalah *snack* yang mengandung monosodium glutamate (MSG), kalori,

lemak, dan zat-zat lain yang berbahaya (Bahari, 2017). Konsumsi camilan dengan tinggi kandungan MSG, disertai dengan aktivitas ngemil setiap hari dapat memberikan kontribusi besar pada seseorang menjadi gemuk. Hal ini karena sebagian besar masyarakat tidak mengetahui jenis camilan yang baik untuk kesehatan.

Saat ini banyak diproduksi jenis camilan yang dipromosi sebagai camilan sehat. Camilan sehat mulai banyak dibicarakan karena masyarakat mulai menyadari akan pentingnya kualitas makanan yang dikonsumsi untuk menjaga kesehatan. Konsumsi camilan sehat dapat menyediakan energi ekstra untuk beraktivitas dan membantu mencukupi kebutuhan energi sampai tiba waktu makan utama. Kriteria camilan sehat adalah mengandung vitamin, protein, dan serat pangan (Kusumanto, 2014), sedangkan menurut Astawan (2013), salah satu indikasi pangan sehat adalah memiliki kandungan indeks glikemik (IG) rendah.

Salah satu produk camilan dari rumput laut,berupa makanan ringan atau *snack* yang beredar di pasaran adalah nori (Kadi, 2014). Nori merupakan lembaran rumput laut yang dikeringkan atau dipanggang (Koringa, 1976), sedangkan menurut Giury (2006), nori adalah produk olahan rumput laut alami yang dikeringkan dari rumput laut merah (Rhodophyta).

Nori adalah makanan asli jepang dari kelompok sayur – sayuran laut yang kaya akan sumber gizi meliputi protein, mineral, serat kasar dan vitamin yang diperlukan oleh tubuh (Chaidir, 2007). Nori berbentuk lembaran tipis yang bernilai gizi tinggi dan banyak digunakan sebagai bahan pelengkap untuk sushi,sup,kimbab dan bahkan bisa digunakan sebagai cemilan (Kusumanto, 2015). Setiap lembar nori memiliki lebar 18x20 cm dan beratnya hanya 3 gram. Dalam 100 gr nori terkandung 41,4 gr protein, 3,7 gr lemak, 36 gr serat, 280 gr kalsium dan 6 mg yodium. Selain kandungan yodium yang tinggi, makanan ini juga kaya akan karoten, vitamin A,B C dan D, kalsium dan zat besi. Nori mengandung vitamin C di atas 140 mg per 100 g dari berat basahnya. Rumput laut ini baik juga untuk diet karena mengandung Iodine, yang dibutuhkan untuk fungsi normal dari kelenjar thyroid dalam tubuh (Kusumanto, 2014).

Nori dapat dikonsumsi langsung sebagai makanan ringan (*snack*), atau digunakan sebagai hiasan dan penyedap berbagai masakan misalnya pemberi rasa pada pengolahan mie dan sup (Yamamoto 1990), serta lauk sewaktu makan nasi dan biasanya ditambahkan kedalam makanan ringan dan renyah seperti *senbei.*

Produk nori yang ditemukan di swalayan terdapat banyak varian dari dalam maupun nori yang diimport. Produk nori dari luar adalah Tao Kae Noi, adalah merek rumput laut laut goreng dalam kemasan, berasal dari Thailand, dan diekspor ke Indonesia. Produk Tao Kae Noi-nya tersedia di banyak negara serta melalui Amazon.com. Produk ini sekarang menjadi *snack* yang disukai oleh penggemar dunia, termasuk di wilayah Asia Tenggara. Di Indonesia Tao Kae Noi mudah ditemukan di swalayan, sehingga konsumen pengguna produk nori terbatas untuk konsumen yang berbelanja di swalayan. Produk nori lain yang dijumpai di swalayan adalah rumput laut panggang Mamasuka, adalah lembaran rumput laut yang dipanggang dengan minyak zaitun dan ditaburi garam. Produk nori mamasuka asli dari Indonesia sangat nikmat jika dimakan sebagai lauk kecil bersama nasi hangat atau sebagai camilan dan taburan aneka makanan (Kusumanto, 2015).

Snack nori rumput laut kurang dikenal masyarakat, diduga karena nori hanya dijual di swalayan besar saja sehingga tidak mudah dijumpai masyarakat (Lalopua, 2018). oleh karena itu perlu untuk mempromosi nori agar dikenal dan digemari sebagai snack favorit keluarga terutama untuk anak dan remaja Promosi nori menjadi langkah edukasi untuk menawarkan ke pasar camilan sehat dan bergizi dari rumput laut. Tujuan PKM adalah mempromosikan snack nori rumput laut bagi kelompok anak dan remaja di Kelurahan Hative kecil Kecamatan Sirimau,

Kota Ambon. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan PKM ini agar produk nori rumput laut menjadi salah satu pilihan camilan sehat dan bergizi di masyarakat.

2. METODE

Kegiatan PKM berlangsung di Kelurahan Hative kecil Kecamatan Sirimau Kota Ambon. Khayalak sasaran adalah anak usia sekolah dan remaja (SMP dan SMA) yang berdomisili di Kelurahan Hative kecil berjumlah 25 orang. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan dengan metode ceramah. Metode pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari 3 tahap yaitu 1). Tahap koordinasi dengan ketua RT 001/003 sebagai mitra untuk pendekatan awal, di minta data anak usia sekolah dasar dan remaja serta kesepakatan waktu pelaksanaan. 2) Tahap sosialisasi (pelaksanaan kegiatan).

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat menggunakan metode ceramah dengan media berupa leafleat, lembar penilaian organoleptik dan produk nori. Ceramah diikuti oleh 25 peserta terdiri dari 8 orang anak usia sekolah dasar dan 17 anak remaja. Ceramah dimulai dengan memberi informasi tentang nori berisi jenis dan varian nori, nilai gizi, lokasi membeli nori dan harga nori kepada peserta. Peserta juga di tanyakan pengetahuan tentang nori: jarang / pernah/tidak pernah konsumsi nori. Peserta diminta tanggapan akan suka atau tidak suka terhadap produk nori. Peserta diminta menilai nori dengan memberi nilai (skor) berdasarkan skala numeric (1-4 skala) pada lembar uji hedonik. Metode uji kesukaan nori dilakukan terhadap keseluruhan organoleptik nori meliputi rasa, bentuk, aroma serta warna. Skala numerik pada uji kesukaan nori adalah nilai 1-4, dimana nilai 4: sangat suka, 3: suka, 2: agak suka, 1: tidak suka. Peserta dibagikan produk varian Tae kae noi dan nori mama suka.

3. HASIL AN PEMBAHASAN

PKM Promosi produk Nori Camilan Sehat Bergizi Bagi Kelompok Anak Dan Remaja di Kelurahan Hative Kecil telah dilaksanakan menggunakan metode ceramah. Ceramah diikuti oleh peserta dengan baik. Peserta dapat berinteraksi dengan nara sumber melalui tanya jawab dan diskusi. Diperoleh informasi bahwa peserta anak usia sekolah dasar belum pernah konsumsi snack nori tetapi kelompok remaja pernah atau sering konsumsi. Kelompok anak sekolah Dasar terbatas dalam membeli snack di warung warung kecil dekat rumah. Kesukaan terhadap produk nori dipengaruhi penampilan kemasan nori yang menarik. Pengetahuan tentang nori diperoleh kelompok remaja dari iklan di televisi. Nori diketahui memiliki harga relatif murah untuk dapat dibeli peserta kelompok remaja. Jenis nori yang disukai peserta remaja adalah Tae kae Noi original dan nori mama suka varian salted egg. Kelompok anak usia sekolah dasar memilih agak suka terhadap camilan nori karena baru pertama kali mengkonsumsi nori. Rasa dan aroma nori yang spesifik dan menyengat merupakan hal yang baru bagi peserta kelompok anak. Sedangkan peserta dari kelompok remaja memberi respon suka – sangat suka terhadap snack nori. Rasa, aroma dan tekstur nori menambah kesukaan terhadap snack ini. Terdapat perbedaan varian nori yang disukai pada anak dan remaja. Kelompok remaja lebih menyukai nori Tao kae noi sedangkan kelompok anak lebih suka nori mama suka original saja.

Gambar 1. Peserta sedang melakukan uji organoleptik

Nori Tao Kae noi dan nori mamasuka memiliki rasa dan aroma yang spesifik. Tekstur nori renyah tetapi berbeda dalam warna. Nori Tao kae noi berwarna hijau kehitaman sedangkan mamasuka hijau muda. Lembaran nori tipis sangat renyah dan gurih, cocok sebagai camilan.

Gambar 2. A. Nori Tae kae noi B. Nori Mamasuka .

Tae kae noi adalah camilan rumput laut dengan rasa gurih dan lezat berasal dari Thailand, produk ini telah diluncurkan sejak tahun 2004. Tao Kae Noi adalah makanan ringan yang di produksi oleh Taokaenoi Food & Marketing Public Company Limited, perusahaan makanan ringan yang berasal dari Thailand. Tao Kae Noi adalah makan ringan yang berbahan dasar rumput laut, yang kemudian digoreng kering dan diberi bumbu dengan beraneka rasa, diantaranya ada rasa original, pedas, tempura, cumi-cumi pedas, dll.

Tao Kae Noi dibuat pertama kali pada tahun 2004 oleh Aitthipat Kulapongvanich. Camilan rumput laut tersebut langsung laris di pasaran saat pertama kali diperkenalkan kepada konsumen. Tao Kae Noi didistribusikan pertama kali di Waralaba Seven-Eleven. Karena permintaan pasar yang begitu tinggi, di tahun berikutnya Aitthipat 32 Kulapongvanich menambah cabang hingga 30 cabang. Dan sekarang Tao Kae Noi dapat di temui di beberapa Negara, termasuk Indonesia. Di Indonesia sendiri Tao Kae Noi dapat di temukan di minimarket dan supermarket, seperti Indomaret, Alfamart, Giant, dll. Dan untuk menarik konsumen Indonesia yang mayoritas beragama Islam, Tao Kae Noi memiliki standart halal. Contoh gambar dari produk Tao Kae Noi dapat dilihat pada Gambar 3.

Gambar 3. Varian Tao kae noi

Tae Kae Noi adalah snack rumput laut krispi yang enak dan sehat dari Thailand. Terbuat dari rumput laut pilihan berkualitas dan diproses secara higienis dan modern sehingga menghasilkan snack krispi dengan kerenyahan dan keistimewaan rasa rumput laut yang otentik. Rumput laut Tao kae noi mengandung bahan rumput laut 65 %, minyak sawit (mengandung antioksidan E 321), bubuk lada putih, bubuk cabai 2 %, garam, dan penambahan rasa E631 E627.

Camilan Tao kae Noi memiliki ukuran yang sesuai sebagai camilan. Setiap potongan rumput laut dibalut dengan cita rasa yang lezat dengan nilai gizi per porsi (16 G) sebagai berikut : Kalori/ Energi (kkal) 106, kalori dari lemak (kkal) 84, jumlah lemak (g) 9,3, lemak jenuh (g) 3,1, Lemak trans (g) 0,3, kolesterol (mg) 0,0, Natrium (mg) 100, jumlah karbohidrat, termasuk DF (g0 2,7, serat makanan (g) 2,4 gula (g) 0 protein (N x 6,25) (g) 2,8, vitamin A (mcg.RE) 225.14, vitamin C (mg) 1,36, vitamin B_1 (mg) 0,06, vitamin B_2 (mg) 0.20, besi (mg) 0,79, kalsium (mg) 8,48.

Tao Kae Noi di Indonesia di banderol dengan harga kisaran Rp.4.300 (isi satu lembar) hingga Rp.28.500 (kemasan besar). Tao Kae Noi dipasarkan di minimarket seperti Indomaret dan Alfamart, di supermarket sepert Giant dan Carefour, dan juga beberapa warung kecil.

Mamasuka rumput laut panggang atau nori adalah camilan sehat buat keluarga yang tersedia dalam beberapa varian. Kisaran harga nori mamasuka berkisar 24.00 – dan termahal Rp 44.900. Secara umum 1 bungkus nori biasanya berisi 10 lembar. Namun ada beberapa variasi tergantung merek dan produknya. Misalnya ada nori yang dijual perlembar atau dalam bentuk sachet kecil, sehingga 1 bungkus bisa lebih dari 10 lembar atau bisa lebih sedikit.

Nori mamasuka dipanggang dengan minyak zaitun berlabel halal. Rasa nori mamasuka renyah dan gurih, nori mamasuka dijual beragam dengan isi 4 pcs x 4,5 gr adalah camilan sehat rumput laut kering yang dipanggang 2 kali. Terdapat varian mamasuka sushi nori 20 gr, terbuat dari 100 % rumput laut pilihan. Mamasuka nori rumput laut panggang original (1 pack isi 2 bungkus) harga Rp. 16. 000 sedangkan mamasuka sushi nori 20 gr x 40 pcs/karton Rp 1.212,000. Isi kemasan 360 gr (40 pack x 2 pcs x 4,5 g) Umur simpan 12 bulan dan terdapat sertifikasi halal dan logo BPOM. Informasi nilai gisi mamasuka rumput laut panggang, ukuran porsi 1 bungkus (4,5 g) per porsi adalah: Energi 63 Kj atau kkal, lemak 0,00 g, lemak jenuh 0,500 g, kolesterol 0 mg, protein 2,00 g karbohidrat 2,00g, serat 1,0 g, gula 50 mg

Gambar 4. Varian Nori mamasuka

4. KESIMPULAN

Edukasi tentang produk nori rumput laut dapat meningkatkan minat untuk konsumsi nori. Snack Tae kae noi dan nori mamasuka dapat diterima oleh kelompok anak dan remaja di Kelurahan Hative kecil. Kelompok anak Sekolah dasar memberi respon agak suka karena baru pertama kali mengenal produk nori. Kelompok remaja memberi respon suka-sangat suka terhadap produk nori karena sudah sering membeli nori. Kesukaan terhadap nori tergantung pada kemasan nori yang menarik serta varian nori dengan rasa, aroma serta tekstur nori yang spesifik maupun nilai gizi.

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M. (2003). Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

Bahari, S.P. (2017). Studi Pengaruh Film the Billionaire Terhadap Pembelian Produk Tao Kae Noi (Pada Mahasiswa Agrobisnis Perikanan angkatan 2014 2016)

Chaidir, A. (2007). Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat [IPB University].

Giury, M. D. (2006). *Nori* Cultivation. http://www.seaweed.ie/aquaqulture.ph. (22 Januari 2018)

Kadi, A. (2014). Rumput Laut Sebagai Produk Alam Dari Perairan Indonesia. Jurnal Oseana, 39(3), 31-40.

Korringa., P. (1976). Farming Marine Organism Low in The Food Clain. Elsevier Scientific Publishing Company: New York.

Kusumanto, D. Apakah Indonesia Mampu Memproduksi Nori Rumput laut. https://www.kompasiana.com. 22 Januari 2014.

Kusumanto D. (2015). Nori makanan super khas Jepang untuk diet berbahan rumput laut Porphyra.

Lalopua, V. M. (2018). Karakteristik fisik kimia nori rumput laut merah Hypnea saidana menggunakan metode pembuatan berbeda dengan penjemuran matahari. *Majalah Biam*, *14*(01), 28-36

Yamamoto Y. (1990). Nori seaweed. http://id.stashtea.com/stash/Nori