

## Memperkenalkan Potensi Rumput Laut Endemik dan Pemanfaatannya bagi Masyarakat Dusun Tapi Negeri Wakasihu

### Introducing The Potential of Endemic Seaweed and Its Utilization for The Communities of Dusun Tapi Negeri Wakasihu

**Agapery Y Pattinasarany\*<sup>1</sup>, Bethsy J Pattiasina<sup>1</sup>, Shelly M Pattipeiluhu<sup>1</sup>, Joice W Loupatty<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura

\*Corresponding author e-mail: [eghy.pattinasarany@gmail.com](mailto:eghy.pattinasarany@gmail.com)

#### **Abstrak**

*Potensi sumberdaya alam penting untuk diteliti dan dieksplorasi dalam konteks pembangunan masyarakat lokal. Salah satu sumberdaya alam yang memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan adalah rumput laut. Namun masyarakat belum mengolahnya sehingga belum bermanfaat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan wawasan tentang manfaat rumput laut dan memberikan ketrampilan baru dalam pembuatan produk pangan berbasis rumput laut. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu Dusun Tapi, Negeri Waksihu, Kabupaten Maluku Tengah dengan permasalahan yaitu belum pernah mendapatkan penyuluhan atau pelatihan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pengolahan pangan berbahan rumput laut. Untuk itu dilakukan kegiatan penyuluhan tentang manfaat rumput laut sebagai makanan dan tehnik pembuatan makanan menggunakan bahan dasar rumput laut *Gymnogongrus* sp. Dari kegiatan ini ada pengetahuan baru yang diperoleh yaitu meningkatnya kesadaran masyarakat akan manfaat rumput laut terhadap kesehatan bila digunakan dalam makanan dan meningkatnya ketrampilan peserta dalam mengolah makanan untuk keluarga dari bahan rumput laut.*

**Kata kunci:** Rumput laut endemik, Olahan pangan, *Gymnogongrus* sp.

#### **Abstract**

*The potential of natural resources is important to research and explore in the context of local community development. One of the natural resources that has great potential to be utilized is seaweed. However, the community has not processed it, so it is not yet useful. The purpose of this activity was to increase insight into the benefits of seaweed and provide new skills for making seaweed-based food products. The target of this activity is the women of Tapi Sub-Village, Wakasihu Village, Central Maluku District, with the problem that they have never received counseling or training to increase their knowledge and skills in the field of food processing made from seaweed. For this reason, counseling activities were carried out on the benefits of seaweed as food and techniques for making food using the basic ingredients of *Gymnogongrus* sp. From this activity, new knowledge was obtained, namely increasing public awareness of the benefits of seaweed to health when used in food and increasing participants' skills in processing food for families from seaweed ingredients.*

**Keywords:** Endemic seaweed, Processed food, *Gymnogongrus* sp.

#### **PENDAHULUAN**

Arah kebijakan ketahanan pangan selama ini tentunya ingin mewujudkan kemandirian pangan dari tingkat rumah tangga hingga nasional. Dengan demikian menunjang strategi ketahanan pangan, sehingga diharapkan Indonesia mampu bersaing di masa depan (Indah & Setyaningsih, 2020). Potensi sumberdaya alam menjadi topik yang sangat relevan dan penting untuk diteliti dan dieksplorasi dalam konteks pembangunan masyarakat lokal. Salah satu sumberdaya alam yang memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan adalah

rumput laut. Rumput laut adalah salah satu tumbuhan laut yang kaya akan nutrisi dan memiliki berbagai manfaat dalam bidang pangan, industri, dan lingkungan. Dalam konteks pangan, rumput laut merupakan sumberdaya yang kaya akan nutrisi, seperti protein, karbohidrat, mineral, vitamin, dan serat pangan. Potensinya dalam memenuhi kebutuhan pangan manusia guna mengurangi tekanan pangan semakin diakui (Thilsted et al. 2016).

Van Bosse melalui ekspedisi Laut Siboga pada tahun 1899 – 1900 melaporkan bahwa

Indonesia memiliki kurang lebih 555 jenis dari 8.642 spesies rumput laut yang terdapat di dunia. Rumput laut dari kelas alga merah (Rhodophyceae) menempati urutan terbanyak dari jumlah jenis yang tumbuh di perairan laut Indonesia yaitu sekitar 452 jenis, setelah itu alga hijau (Chlorophyceae) sekitar 196 jenis, dan alga coklat (Phaeophyceae) sekitar 134 (Winarno, 1996). Beberapa negara sudah memanfaatkan rumput laut secara ekonomis. Rumput laut secara tradisional dikonsumsi di Negara-negara Timur sebagai bagian dari makanan sehari-hari. Konsumsi rumput laut merah oleh manusia mencapai 33%, sedangkan rumput laut coklat mencapai 66, 5% terutama di Jepang, Cina, dan Korea. Namun demikian, permintaan rumput laut sebagai bahan pangan kini juga telah meluas ke Amerika Utara, Amerika Selatan, dan Eropa. Rumput laut juga diketahui mengandung produk bioaktif yang menunjukkan sifat antimikroba dan antioksidan (El Mageid, et al. 2009). Ironisnya, di Indonesia, rumput laut hanya dibiarkan mengapung di lautan, terbawa arus, atau terdampar di pinggir pantai.

*Gymnogongrus* sp. atau dikenal dengan nama lokal sayur karang merupakan salah satu rumput laut endemik yang ditemukan hanya di beberapa tempat perairan pantai pulau Ambon. Belum banyak informasi tentang jenis rumput laut ini, sebagian besar spesies *Ahnfeltia* di Pasifik adalah phyllophoracea dan berkerabat dekat dengan *Gymnogongrus*. *Gymnogongrus griffithsiae*, adalah tipe spesies yang membentuk tetrasporoblas sedangkan mayoritas membentuk sistokarp internal dan memiliki sejarah hidup heteromorfik. Usulan untuk membagi genus berdasarkan tipe riwayat hidup memerlukan studi morfologi dan ontogenetik lebih lanjut yang lebih rinci dari *G. griffithsiae* (Maggs, 1990). Karaginan merupakan senyawa yang termasuk kelompok polisakarida galaktosa hasil ekstraksi dari rumput laut. Karaginan biasa digunakan pada industri crackers, wafer, kue, dan jenis-jenis biskuit lainnya untuk mendapatkan tekstur yang renyah perlu ditambahkan karaginan. Hasil penelitian Agustin et al. (2017) menunjukkan bahwa biskuit yang diberi

tepung karaginan lebih renyah dibandingkan dengan biskuit yang tidak diberi tepung karaginan. Ke depan diharapkan potensi seperti inilah yang akan digunakan untuk menghasilkan produk pangan olahan berbahan dasar rumput laut. Demikian juga tidak menutup kemungkinan rumput laut endemik dari perairan Pulau Ambon, salah satunya *Gymnogongrus* sp.

Dusun Tapi adalah anak Dusun dari Negeri Wakasihu merupakan salah satu wilayah adat yang berada pada Kecamatan Leihitu Barat, Kabupaten Maluku Tengah, Provinsi Maluku. Dusun ini terletak di tepi pantai, dengan jumlah penduduk 71 KK atau 313 jiwa, memiliki potensi besar dalam mengembangkan sumber daya rumput laut. Namun seperti kebanyakan daerah pesisir di seluruh dunia, Dusun Tapi menghadapi tantangan ekonomi dan lingkungan yang kompleks. Sumber daya laut yang kaya potensi, termasuk rumput laut endemik, belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat setempat. Kurangnya pemahaman tentang manfaat rumput laut ini, serta isu-isu pengelolaan yang berkelanjutan dan pemberian informasi yang terbatas, telah membatasi dampak positif yang dapat diambil dari potensi rumput laut ini.

Terletak di wilayah yang kaya akan keanekaragaman hayati laut, Dusun Tapi memiliki akses yang mudah ke perairan laut yang subur. Namun, pengembangan potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat setempat. Sebagai contoh *Gymnogongrus* sp. yang melimpah setiap tahun di bulan Juli sampai dengan awal September, merupakan suskesi dari rumput laut Nori (*Porphyra* sp.), akan tetapi masyarakat tidak memanfaatkannya dan lebih tertarik mengambil nori atau disebut 'sayur isi' dengan nama lokal di Dusun Tapi yaitu 'Maluta' kebanyakan untuk dikonsumsi sendiri. Menurut hasil penelitian Loupatty (2014) rumput laut *Porphyra marcosi* mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi yaitu: protein 28,60%; lemak 0,83%; abu 17,80%; dan air 28,09%. Sementara produk Nori mempunyai nilai gizi: protein 41,49%; lemak 0,44%; abu 4,99%; dan air 13,14%. Selain memiliki 10 jenis asam amino yaitu treonin, arginin, tirosin, meteonin, lisin,

valin, asam glutamate, glisin, fenilalanin, dan alanin. Oleh karena itu, diperlukan pengenalan yang mendalam tentang potensi sumberdaya rumput laut endemik di Dusun Tapi. Kebutuhan akan pangan yang berkualitas, terutama bagi anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan, memerlukan perhatian khusus. Pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini akan memperkenalkan potensi sumberdaya rumput laut *Gymnogongrus* sp. di Dusun Tapi Negeri Wakasih dan memahami prospek pemanfaatannya sebagai sumber makanan yang disukai oleh anak-anak serta memiliki kandungan gizi yang baik.

Dalam rangka meningkatkan pemahaman dan pemanfaatan sumberdaya alam lokal yang sering terabaikan, PKM ini memiliki beberapa tujuan. Pertama, untuk mengidentifikasi potensi sumberdaya rumput laut *Gymnogongrus* sp. di Dusun Tapi, Wakasih. Langkah ini penting dalam menggali sumberdaya lokal yang berharga namun seringkali terabaikan. Selanjutnya, memperkenalkan pemanfaatan rumput laut *Gymnogongrus* sp. sebagai sumber makanan yang disukai oleh anak-anak. Hal ini akan membuka peluang bagi masyarakat setempat untuk memahami cara memanfaatkan potensi laut demi menjaga keseimbangan gizi dalam pola makan mereka.

Kegiatan PKM ini diharapkan akan memberikan manfaat yang bervariasi dan signifikan bagi masyarakat Dusun Tapi, serta bagi perkembangan pengetahuan dan kesehatan masyarakat. Terutama di tingkat masyarakat, kegiatan ini akan memberikan pengetahuan yang lebih baik tentang potensi sumberdaya rumput laut *Gymnogongrus* sp. yang ada di lingkungan mereka. Masyarakat akan lebih sadar akan nilai sumberdaya ini dan potensinya dalam meningkatkan kesejahteraan. Kedua, anak-anak di Dusun Tapi akan mendapatkan akses yang lebih baik untuk memperoleh makanan bergizi tinggi yang disukai, dimana dapat berkontribusi pada peningkatan status gizi mereka. Ini sangat penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak-anak dalam komunitas tersebut. Dari perspektif pengembangan lokal, pemanfaatan rumput laut

*Gymnogongrus* sp. secara optimal dapat meningkatkan ekonomi lokal melalui potensi pemasaran. Hal ini bisa membantu menciptakan peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Menurut Amin et al. (2023), masyarakat membutuhkan suatu diversifikasi produk olahan rumput laut yang mempunyai nilai tambah serta mudah diproduksi pada skala rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan memberikan dampak positif dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat Dusun Tapi, selain berpotensi memberikan kontribusi penting pada pemahaman ilmiah mengenai pemanfaatan sumber daya laut dalam konteks pangan dan gizi.

## METODE

Metode pelaksanaan kegiatan PKM dilakukan dalam dua tahap yaitu persiapan dan pelaksanaan. Tahap persiapan meliputi kunjungan ke mitra dan persiapan teknis, sedangkan tahap pelaksanaan terdiri dari peninjauan, pengkajian, perencanaan, implementasi, evaluasi, dan tindak lanjut.

### Tahap Persiapan

**Kunjungan ke Mitra.** Tim pelaksana melakukan pendekatan kepada kepala Dusun dan mendapatkan beberapa informasi menyangkut kondisi masyarakat, potensi wilayah, dan mendiskusikan rencana kegiatan (Gambar 1). Kemudian persiapan dilanjutkan dengan melakukan pengurusan administrasi untuk diberikan kepada kepala Dusun dan menunggu respon balik terhadap surat yang diberikan. Pada tahap awal ini tim pelaksana diterima dan memperkenalkan diri, melakukan diskusi membahas secara umum hingga hal-hal teknis, mulai membina hubungan kerjasama dan komunikasi yang baik dengan perangkat pemerintah serta menyampaikan tujuan program PKM.

**Persiapan teknis.** Persiapan teknis yang dilakukan tim pelaksana meliputi pendataan dan pembagian tugas, mempersiapkan format pengkajian, daftar hadir peserta, dan masalah yang akan dipecahkan bersama kelompok mitra.

Kegiatan PKM pengolahan *Gymnogongrus* sp. ini dilakukan pada saat tim akan mensosialisasikan usaha budidaya abalon dan jenis moluska lainnya. Rumput laut ini merupakan salah satu potensi sumberdaya alam yang tersedia di lingkungan perairan pantai, bahkan menjadi bahan makanan utama abalon yang berlimpah di Dusun Tapi.



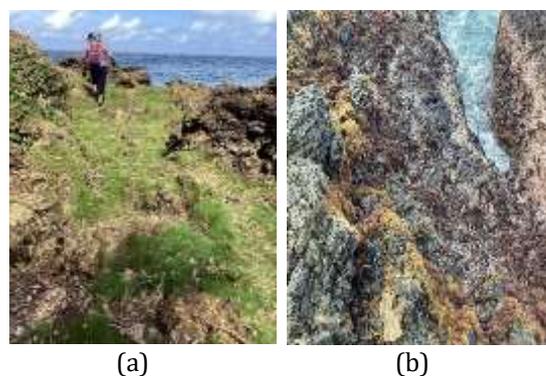
Gambar 1. (a) Pendekatan awal dengan Kepala Dusun Tapi, (b) Diskusi Tim PKM tentang kondisi masyarakat setempat

### Tahap Pelaksanaan

Peninjauan dilakukan dengan pengumpulan data meliputi mengunjungi kelompok masyarakat pesisir, wawancara langsung, observasi lokasi, serta data sekunder dan primer. Tim pelaksana mengumpulkan data sekunder mengenai ekosistem laut di pantai Dusun Tapi, seperti keragaman spesies rumput laut yang ditemukan, kondisi lingkungan laut, dan studi ekosistem terdahulu, dapat memberikan wawasan awal mengenai potensi sumberdaya laut termasuk rumput laut di wilayah tersebut. Data primer didapat melalui wawancara langsung dengan anggota masyarakat Dusun Tapi, sehingga memperoleh informasi tentang pengalaman mereka dalam mengumpulkan dan memanfaatkan rumput laut. Ini juga memungkinkan untuk mengevaluasi pengetahuan masyarakat lokal tentang jenis rumput laut yang ada, teknik pengumpulan, dan pemanfaatan secara tradisional. Melalui observasi langsung di lokasi pengambilan rumput laut memungkinkan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih

mendalam tentang praktik pengumpulan dan situasi ekologis di lapangan. Hal ini melalui peninjauan langsung ke lokasi perairan pantai sebagai habitat rumput laut tumbuh (Gambar2).

Dari hasil pengumpulan data primer dan sekunder, pengkajian data yang sudah diperoleh kemudian digunakan untuk menganalisis dan mengidentifikasi masalah dalam masyarakat di Dusun Tapi. Salah satu hal yang ditemukan adalah rumput laut *Gymnogongrus* sp. tidak pernah dimanfaatkan karena tidak ada pengetahuan tentang pengolahannya.



Gambar 2. (a) Observasi ke lokasi habitat rumput laut, (b) habitat *Gymnogongrus* sp.

**Rencana aksi.** Perencanaan kegiatan tergambar sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh tim pelaksana yakni sosialisasi kegiatan yang ada sehingga dapat memecahkan masalah yang dihadapi.

**Implementasi.** Berdasarkan rencana aksi maka telah dilaksanakan kegiatan yang melibatkan ibu-ibu Dusun Tapi sebagai peserta sebanyak kurang lebih 12 orang. Untuk memotivasi dan meningkatkan wawasan serta keterampilan mereka maka dilakukan kegiatan dengan tahapan sebagai berikut: (1) Tahap persiapan, meliputi: survei tempat, jumlah peserta, mempersiapkan bahan dan alat untuk pelatihan, (2) Tahap pelaksanaan kegiatan dengan metode penyuluhan dan pelatihan. Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri dari rumput laut *Gymnogongrus* sp. segar yang baru dipanen, tepung bumbu bermerk dagang Sajiku, telur, ikan asap, lemon (jeruk kestuni), parutan

kelapa mengkal, cabe keriting, serta bumbu masak dan minyak goreng. Adapun peralatan utama meliputi nampan, cobek, pisau, panci, dan wajan serta kompor.

Untuk mencapai tujuan dari program ini maka metode pelaksanaan yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan tujuannya adalah memotivasi dan memperkaya pengetahuan kelompok sasaran akan manfaat rumput laut sebagai pangan menyehatkan.

Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi (Tanya jawab dan diskusi sehubungan dengan materi penyuluhan dan praktek pengolahan) yang tujuannya untuk mengetahui serapan pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan. Peserta diberi kesempatan untuk memberi saran berhubungan dengan kegiatan tersebut. Kedua program pengabdian masyarakat ini secara empirik menjadi *problem solving* terhadap permasalahan yang dijumpai pada kelompok mitra. Kegiatan penyuluhan tentang jenis-jenis rumput laut endemik yang memiliki nilai ekonomis dan cara pemanfaatan dengan membuat pangan berbahan dasar rumput laut *Gymnogongrus* sp.

**Tindak lanjut.** Kegiatan PKM ini tidak selesai sampai di sini tapi perlu ada tindak lanjut untuk mencapai tujuan yaitu adanya perubahan sikap dan pada akhirnya dapat mengembangkan potensi yang ada bagi peningkatan pemenuhan gizi masyarakat terutama anak usia dini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM Dusun Tapi Negeri Wakasihu merupakan suatu usaha menyebarluaskan ilmu pengetahuan tentang potensi dan contoh pemanfaatan rumput laut *Gymnogongrus* sp. bagi masyarakat. Kegiatan ini dilakukan sesuai dengan bidang ilmu yang dapat diterapkan sebagai sumber pengetahuan dan informasi untuk masyarakat melalui sosialisasi mengenai jenis rumput laut yang dapat dimanfaatkan. Hasil identifikasi dan penentuan masalah yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah

kurangnya pemahaman tentang potensi sumberdaya penting yang ada dalam lingkungan tempat mereka berada. Untuk itu dilakukan pemaparan materi tentang jenis rumput dan potensi ekonomi dan pemanfaatannya. Kegiatan ini berlangsung di Dusun Tapi dengan peserta terdiri dari isteri kepala dusun sebagai ketua PKK dan istri para perangkat pemerintah. Antusias mereka dalam mengikuti penjelasan tim pelaksana terlihat dari banyaknya pertanyaan yang disampaikan. Bagi mereka, pengetahuan yang disampaikan dapat memenuhi keinginan-tahuan mereka, sehingga terjadilah komunikasi dan penyampaian minat untuk melanjutkan kegiatan pelatihan.

Materi yang diberikan meliputi pemberian pemahaman akan keberadaan rumput laut di Indonesia dan di Maluku yang merupakan potensi ekonomi masyarakat pesisir. Untuk memperluas wawasan dari kelompok sasaran dipaparkan juga bahwa produk utama rumput laut meliputi karaginan, agarofit, dan alginat yang berperan dalam berbagai industri seperti tekstil, pakan, farmasi, serta produk pangan lainnya seperti cendol, dodol, brownies, kerupuk, serta bakso khususnya berbahan utama atau bahan tambahan dari rumput laut (Asnani et al. 2021).

Potensi rumput laut sebagai pangan meliputi kandungan proksimat (air, protein, lemak, karbohidrat, serat, dan abu), vitamin dan mineral (makro dan mikro nutrien). Selain itu keunggulan rumput laut lainnya yaitu kandungan serat pangan. Sebagaimana dikemukakan oleh Arum et al. (2021), rendahnya asupan serat pada makanan menyebabkan berbagai permasalahan kesehatan. Serat pangan merupakan komponen penting yang banyak dijumpai pada produk turunan rumput laut dan sangat berguna dalam mencukupi kebutuhan gizi sehari-hari pada manusia. Pelaksanaan penyuluhan tentang manfaat rumput laut sebagai bahan pangan tampak pada Gambar 3.

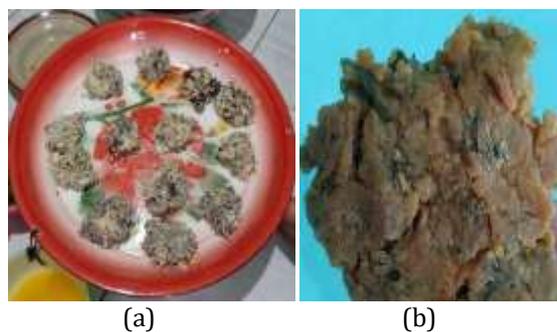
Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan membagi peserta dalam 2 (dua)

kelompok meliputi kelompok penganan perkedel dan sayur urap atau koku-kohu. Setiap orang dilatih cara membersihkan rumput laut dari pasir maupun organisme penempel (epifit) pada thalus rumput laut. Kemudian setiap kelompok mulai bekerja pada tempat masing-masing dengan petunjuk langsung diberikan oleh Tim pelaksana PKM.



Gambar 3. (a) Penjelasan tentang nutrisi rumput laut dan pemanfaatannya secara santai sambil praktek cara pembersihan rumput laut *Gymnogongrus* dari epifit yang menempel, (b) *Gymnogongrus* yang sudah bersih

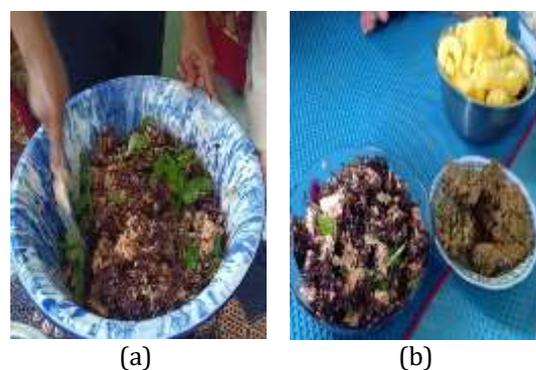
Perkedel atau bergedel adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kentang yang digoreng atau direbus sebelum dilumatkan, lalu dicampur dengan daging cincang. Namun perkedel rumput laut ini dibuat dari 80% *Gymnogongrus* sp. dengan menambahkan tepung bumbu, kemudian dicelupkan ke dalam kocokan telur dan digoreng dalam minyak panas hingga kuning keemasan, seperti tampak pada Gambar 4.



Gambar 4. Pengolahan *Gymnogongrus* sp. menjadi perkedel. (a) Sebelum di goreng, (b) setelah digoreng

Sayur urap atau koku-kohu merupakan campuran sayuran seperti kacang panjang, tauge dengan parutan kelapa mengkal, tetapi sayur urap dibuat dari rumput laut segar

*Gymnogongrus* sp. yang sudah dibersihkan, dicampurkan dengan parutan kelapa mengkal, ikan asap yang disuir-suir, dan dicampurkan dengan lemon (jeruk kestuni), bawang merah, daun kemangi, cabe merah keriting yang sudah dihaluskan, dan menambahkan sedikit garam. Setelah semua bahan tercampur rata kemudian disajikan. Seluruh nutrisi yang ada pada *Gymnogongrus* sp. bisa diperoleh karena tidak melalui proses pemasakan. Setelah kedua menu ini selesai, ibu-ibu peserta pelatihan bersama anak-anak, kepala Dusun, dan perangkat Dusun Tapi duduk makan dalam suasana kebersamaan. Menu *Gymnogongrus* sp. ini disajikan bersama nasi dan ubi-ubian rebus. Urap *Gymnogongrus* sp. sebagai pengganti sayur dan perkedel *Gymnogongrus* sp. sebagai pengganti ikan. Hasil pengolahan rumput laut ini kemudian ditanyakan tentang rasa perkedel dan urap pada setiap orang dewasa termasuk anak-anak. Ternyata mereka menyukainya, khususnya perkedel sangat digemari oleh anak-anak. Sehingga hasil olahan rumput laut ini dapat menjadi referensi menu makanan bagi anak-anak yang tidak menyukai sayuran (Gambar 5).



Gambar 5. (a) Proses pencampuran sayur urap *Gymnogongrus* sp., (b) siap dihidangkan

Pelaksanaan pengabdian ini berjalan dengan lancar, ditandai dengan setiap peserta secara serius dan bertanggung jawab mengikuti arahan Tim pelaksana PKM. Peserta juga aktif bertanya dan memberi masukan untuk kelancaran kegiatan pelatihan, serta untuk menghasilkan olahan yang lebih baik sesuai pengalaman yang mereka miliki. Menurut Sulistyaningsih (2021), Pengetahuan masyarakat lokal semakin bertambah dengan adanya kegiatan

penyuluhan dan pelatihan sehingga sangat bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari selain dapat membantu meningkatkan ketrampilan juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga manakala dikembangkan dan dikelola menjadi bisnis keluarga.

Ketertarikan peserta nampak dengan adanya keingintahuan mereka akan alternatif bahan olahan lainnya (Gambar 6).



Gambar 6. (a) Hasil olahan rumput laut selesai disantap, (b) Makan bersama Tim PKM dengan kepala Dusun Tapi dan Masyarakat

Dari kegiatan PKM ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan akan memberikan pengetahuan baru dan meningkatkan kesadaran peserta tentang manfaat rumput laut bila diolah untuk dikonsumsi. Selain menambah pengetahuan, kegiatan pelatihan juga meningkatkan ketrampilan peserta dalam membuat sayuran dan panganan berbahan rumput laut *Gymnogongrus* sp.

## KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PKM mampu meningkatkan pengetahuan akan manfaat rumput laut bila digunakan dalam pengembangan olahan pangan lokal. Dengan pelatihan pengolahan makanan berbasis rumput laut, peserta telah mampu membuat sendiri beberapa produk makanan dari rumput laut, baik untuk pemenuhan gizi keluarga maupun pengembangan kewirausahaan di masa yang akan datang.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis sekaligus tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Fakultas

Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura yang telah memberikan dukungan finansial berupa dana PNPB tahun 2023 sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A., Saputri, A. I., & Harianingsih. (2017). Pendahuluan Rumput laut merupakan Tumbuhan Laut Jenis Alga, Sejenis Ganggang Multi Seluler Golongan Divisi. *Inovasi Teknik Kimia*, 2(2), 42-47.
- Amin, A. A., Hadi, Y. R., Yani, A., & Rijal, S. (2023). Sosialisasi UMKM Pengolahan Produk Inovasi Rumput Laut menjadi Rupiah "Pelatihan Pembuatan Rumput Laut menjadi Kerupuk." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosiasaintifik*. Retrieved from
- Arum, W. Prita, R. S. Bayu, Mangkurat, & Anggara, Mahardika. (2021). Potensi Rumput Laut Indonesia Sebagai Sumber Serat Pangan Alami. *Science Technology and Management Journal*, 1(2), 41-46.
- Asnani, A., Wahyuni, S., Astuti, O., Sarinah, S., Riani, I., Effendi, W. O. N. A., & Jali, W. (2021). PKM Diversifikasi Olahan Rumput Laut untuk Mendukung Peningkatan Kesehatan dan Pendapatan Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19 di Kota Kendari Propinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 3(1).
- El Mageid, M. M. A., Salama, N. A., Saleh, M. A. M., & Taleb, H. M. A. (2009). Antioxidant And Antimicrobial Characteristics Of Red And Brown Algae Extracts. In *4th Conference on Recent Technologies in Agriculture*, 818-828.
- Indah P. N. & Setyaningsih, A. (2020). Kebijakan Food Security: Arah Kebijakan dan Strategi Ketahanan Pangan Pemerintah Indonesia. *Journal of Governance Innovation*, 2(1), 77-82.

- Loupatty, V. D. (2014). Nori Nutrient Analysis From Seaweed Of *Porphyra Marcossi* In Maluku Ocean. *Jurnal Eksakta*, 14(2), 34-48.
- Maggs, C. A. (1990). Taxonomy of Phylloporoid Algae: The Implications of Life History. *Hydrobiologia*, 204-205(1), 119-124.
- Sulistyaningsih, S. (2021). Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Olahan Rumput Laut. *Integritas : Jurnal Pengabdian*, 5(1), 186.
- Thilsted, S. H., Thorne-Lyman, A. Webb, P. Bogard, J. R., Subasinghe, R., Phillips, M. J., Allison, E. (2016). Sustaining Healthy Diets: The Role of Capture Fisheries and Aquaculture for Improving Nutrition in The Post-2015 Era. *Food Policy*, 61:126-131.
- Winarno, F. G. (1996). Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 107 Hlm