

Peningkatan Perekonomian Masyarakat melalui Pendampingan Pengolahan Rumput Laut KWT Rasa Saling Sayang

Zuhdiyah Matienatul Iemaaniah^{1*}, Riezka Zuhriatika Rasyda², Yy Wima Riyayanatasya³, Abdul Majid Azzuandi¹, Dinda Marita¹, Rizki Masyhadani Putra⁴

¹ Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

² Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

⁴Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

*Corresponding Author : zuhdiyah2022@unram.ac.id

Dikirim: 17-08-2025; Diterima: 19-11-2025

ABSTRAK

Rumput laut merupakan salah satu hasil laut yang sangat berpotensi untuk mengembangkan ekonomi masyarakat. Rumput laut memiliki kandungan antioksidan dan radioaktif yang sangat bermanfaat. Komoditas ini banyak dikonsumsi dalam bentuk mentah maupun produk olahan. Selain dimanfaatkan untuk konsumsi, rumput laut dapat digunakan sebagai produk kosmetik, produk farmasi, pakan, pupuk dan lain-lain. Kelompok Wanita Tani (KWT) Rasa Saling Sayang merupakan salah satu UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) olahan pangan yang ada di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika yang juga membudidayakan rumput laut di Pantai Serenting. Keterbatasan keterampilan anggota kelompok dalam mengolah rumput laut, kelompok tani terhambat untuk dapat mengembangkan usaha olahan dibidang rumput laut sendiri sehingga membutuhkan kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam membuat olahan yang berbahan baku rumput laut. Kegiatan ini bertujuan untuk mendampingi dan memberdayakan kelompok wanita tani (KWT) dalam mengolah rumput laut segar menjadi makanan olahan yang memiliki harga jual tinggi dan masa simpan yang lebih lama. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode sosialisasi dan praktik secara langsung pembuatan olahan pangan dari rumput laut yang pada tanggal 17 dan 29 bulan Juli tahun 2025 di rumah produksi Kelompok Wanita Tani (KWT) Rasa Saling Sayang yang diikuti oleh anggota KWT yang berjumlah sekitar 20 wanita tani. Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan Kelompok Wanita Tani (KWT) Rasa Saling Sayang dalam pengolahan makanan berbasis rumput laut antara lain tepung, dodol dan *jelly drink*. Ketercapaian peningkatan dari yang awalnya hanya 6% setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan ketercapaiannya mencapai 100% sehingga terjadi peningkatan 94%.

Kata kunci: Mandalika, pangan, UMKM

Improving the Community's Economy through Seaweed Processing Assistance for KWT Rasa Saling Sayang

ABSTRACT

Seaweed is a marine product with great economic potential for communities. It contains antioxidants and beneficial substances. Seaweed is consumed both raw and in processed forms. Besides food, it is used in cosmetics, pharmaceuticals, animal feed, fertilizers, and other products. The Rasa Saling Sayang Women Farmers Group (WFG), a food processing MSME in the Mandalika Special Economic Zone, also cultivates seaweed on Serenting Beach. However, limited processing skills among group members hinder the development of their seaweed business, resulting in a need for training and support in making processed seaweed products. This community service aimed to empower The Rasa Saling Sayang WFG's members to turn fresh seaweed into higher-value, longer-

lasting foods. The community service included socialization and hands-on training on July 17 and 29, 2025, at the Rasa Saling Sayang WFG production house, attended by 20 participants. As a result, the group's skills in making seaweed-based foods, such as flour, dodol, and jelly drinks, have increased from 6% before training to 100% after, a 94% improvement.

Keywords: food, Mandalika, MSME

PENDAHULUAN

Rumput laut merupakan salah satu hasil laut yang sangat berpotensi untuk mengembangkan ekonomi masyarakat ([Adiguna et al., 2022](#)). Rumput laut memiliki kandungan antioksidan dan radioaktif yang sangat bermanfaat. Komoditas ini banyak dikonsumsi dalam bentuk mentah maupun produk olahan. Selain dimanfaatkan untuk konsumsi, rumput laut dapat digunakan sebagai produk kosmetik, produk farmasi, pakan, pupuk dan lain-lain ([Juarsa, 2019](#)).

Desa Kuta memiliki penduduk dengan jumlah 9.697 orang yang merupakan desa penyangga yang berada di titik nol Sirkuit Mandalika yang menjadi pusat pengembangan wisata di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika ([Peraturan Pemerintah Republik Indonesia, 2014](#)). Desa Kuta yang berbatasan langsung dengan laut memiliki potensi besar untuk mengembangkan budidaya perairan seperti rumput laut ([Kusriani et al., 2018](#)), budidaya ikan, udang, cumi, dan hasil laut lainnya. Adanya potensi perairan, memberikan peluang besar untuk meningkatkan perekonomian masyarakat ([Akoit & Nalle, 2018](#)). Berbagai hasil budidaya perairan tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bisnis seperti: penyediaan *seafood* segar, rumput laut dan berbagai olahan pangan berbahan baku laut seperti dodol, keripik, jeli dan lain-lain.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Rasa Saling Sayang merupakan salah satu KWT yang telah menekuni bidang pertanian maupun usaha rumah tangga ([Iemaaniah et al., 2024](#)). Dalam kesehariannya kelompok wanita tani ini melakukan budidaya tanaman rumput laut di Pantai Serenting dan melakukan pengolahan pangan berupa keripik dengan berbagai jenis bahan baku hasil budidaya pertanian. Sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, dapat dimulai dari kegiatan pengembangan UMKM yang melibatkan Kelompok Wanita Tani Rasa Saling Sayang. Kelompok wanita tani (KWT) ini sudah membentuk kelompok usaha yang dirintis sejak tahun 2022 ([Iemaaniah et al., 2025](#)).

Memiliki lahan budidaya rumput laut yang luas dengan hasil panen 6-7 kuintal setiap dua minggu sekali menjadikan kelompok ini sangat berpotensi untuk mengembangkan usaha olahan rumput laut. Selama berbudidaya rumput laut, mereka menjual hasil panen pada pengepul atau di pasar tradisional dengan harga per kg sekitar Rp5.000,00 sampai Rp6.000,00 dalam kondisi segar. Harga jual dari petani jauh dari harga layak yang seharusnya mereka peroleh dari hasil berbudidaya yang cukup sulit. Maka, guna meningkatkan harga jual dan memperpanjang masa simpan, rumput laut dapat diolah menjadi produk turunan pangan, seperti: tepung, dodol dan *jelly drink*. Selain itu, pengolahan rumput laut menjadi peluang untuk meningkatkan pendapatan masyarakat ([Sakaria & Annisa, 2023](#)).

Keterbatasan pengetahuan dan penguasaan teknologi menghambat kelompok dalam usaha meningkatkan keterampilan mengolah hasil panen dan pemasaran produknya secara otodidak. Oleh karena berbagai permasalahan yang dihadapi memerlukan kegiatan pengabdian yang bertujuan untuk mendampingi dan memberdayakan kelompok masyarakat petani rumput laut. Kegiatan ini meliputi pelatihan dan pendampingan pengolahan rumput laut dari hulu hingga hilir menjadi makanan olahan yang memiliki harga jual tinggi dan masa simpan yang lebih lama. Kegiatan pengabdian dengan metode pelatihan dan pendampingan dapat mendorong kemajuan industri kecil ([Zulkarnaen et al., 2022](#)) di Desa Kuta. Hasil dari kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Rasa Saling Sayang memiliki produk turunan rumput laut seperti tepung, dodol dan *jelly drink*.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode: 1) sosialisasi dan penyuluhan terkait diversifikasi produk rumput laut, 2) pelatihan operasional mesin penepung dan pengaduk dodol, serta 3) pendampingan praktik pengolahan produk turunan rumput laut. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 17 dan 29

bulan Juli 2025 bersama mitra pengabdian KWT Rasa Saling Sayang yang berada di Desa Kuta, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Kelompok wanita tani (KWT) ini berjumlah 20 orang dengan anggota keseluruhan adalah wanita tani dan dibawah pembina Kepala Dusun Ebunut yaitu Bapak Rahmat Panye.

Kegiatan dimulai dari sosialisasi/ penyuluhan dan diskusi bersama terkait produk-produk turunan rumput laut. Sebelum dimulai diskusi, dilakukan *pretest* untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan kelompok terhadap pengolahan produk turunan rumput laut. Sebagai kelompok tani yang membudidayakan rumput laut, mereka belum pernah mencoba atau mendapatkan pelatihan untuk membuat produk olahan dan hanya menjual dalam bentuk segar. Dalam kegiatan diskusi kelompok tani diberikan penyuluhan dan sosialisasi terkait produk-produk turunan rumput laut yang tiga yaitu tepung rumput laut, dodol rumput laut dan *jelly drink*. Ketiga jenis produk tersebut cukup dikenal oleh semua masyarakat.

Kegiatan sosialisasi selesai, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan penggunaan mesin dan praktik pengolahan secara langsung. Kegiatan ini sejalan dengan kegiatan pengabdian [Rasyda et al., 2025](#) yang menggunakan metode pelatihan, pendampingan hingga praktik langsung untuk dapat meningkatkan keterampilan anggota KWT dalam melakukan pengolahan secara mandiri. Setelah seluruh kegiatan selesai kemudian dilakukan *posttest* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok. Langkah kegiatan yang lebih lengkap dapat dilihat pada [Gambar 1](#). alur kegiatan pengabdian.

Produk tepung dan dodol rumput laut dapat dibuat secara manual, akan tetapi waktu yang diperlukan cukup lama dan membutuhkan tenaga yang cukup besar. Tepung rumput laut dapat dibuat lebih mudah dengan menggunakan mesin penepung yang kemudian hasilnya dilakukan pengayakan agar ukuran butir atau partikelnya sama merata. Sementara itu pada pengolahan dodol untuk memudahkan pembuatannya dapat dilakukan dengan menggunakan mesin pengaduk dodol. Pada pembuatan *jelly drink* dapat dilakukan dengan menggunakan tepung rumput laut hasil penepungan yang dicampur dengan gula, air, pewarna dan perasa makanan. Berikut adalah diagram alir kegiatan pengabdian:



Gambar 1. Alur kegiatan pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan Pengabdian Kemitraan Masyarakat yang bertujuan untuk mendampingi dan memberdayakan kelompok wanita tani (KWT) dalam mengolah rumput laut segar menjadi makanan olahan yang memiliki harga jual tinggi dan masa simpan yang lebih lama seperti tepung, dodol dan *jelly drink*. Rumput laut yang digunakan sebagai bahan utama kegiatan ini adalah rumput laut *Eucheuma cottonii*, yang memiliki resistensi terhadap penyakit yang tinggi dan kandungan karagenan yang tinggi ([Salam et al., 2024](#)) dan antioksidan alami ([Tega et al., 2020](#)) yang dapat menangkal radikal bebas dan melindungi sel dari efek pencemar ([Aminah et al., 2020](#)). Rumput laut juga cocok dijadikan makanan olahan yang memiliki nilai jual tinggi ([Devi et al., 2020](#)). Pada pengabdian [Cokrowati et al., \(2020\)](#) melakukan olahan rumput laut *Eucheuma cottonii* menjadi dodol dan keripik, sementara itu pada pengabdian [Fuady et al., \(2023\)](#) fokus pada pengolahan keripik rumput laut akan tetapi menggunakan rumput laut jenis *Eucheuma Spinosum*.

Kegiatan pengabdian di KWT Rasa Saling Sayang fokus pada pengolahan dodol, *jelly drink* dan tepung. Pembuatan produk ini mempertimbangkan bahwa pasar olahan rumput laut yang terkenal di Pulau Lombok adalah dodol dan *jelly*. Pembuatan tepung dimaksudkan untuk memperpanjang masa simpan rumput laut. Selain itu tepung rumput laut juga dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan *jelly*, *jelly drink*, maupun bubuk agar-agar.

Rangkaian kegiatan pengabdian dimulai dari pengenalan produk-produk turunan rumput

laut, kemudian pelatihan penggunaan mesin-mesin penunjang dan dilanjutkan dengan praktik pembuatan tepung, pembuatan dodol dan *jelly drink* menggunakan mesin-mesin tersebut.

1. Penyuluhan Diversitas Produk Rumput Laut

Sebagai kelompok wanita tani yang membudidayakan rumput laut di Pantai Serenting, Desa Kuta, kelompok wanita tani hanya dapat menjual produk dalam kondisi segar. Kegiatan budidaya rumput laut dilakukan sepanjang tahun dengan mengandalkan kondisi lingkungan. Dengan kondisi laut yang mendukung, kelompok wanita tani dapat membudidayakan rumput laut dengan periode panen setiap dua minggu sekali dengan jumlah 6-7 kuintal dalam sekali panen dengan harga yang cenderung sangat rendah antara Rp5.000,00 hingga Rp6.000,00. Keterbatasan keterampilan kelompok tani tersebut menjadi suatu hambatan mereka tidak berkembang dan usaha pertanian mereka yang monoton. Penyuluhan kepada kelompok wanita tani dilakukan untuk menyampaikan berbagai variasi yang dapat diolah dari bahan baku rumput laut ([Gambar 2](#)). Rumput laut yang diolah menjadi beberapa jenis produk dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan harga produk turunan rumput laut dipasaran dibandingkan dengan penjualan dalam kondisi segar. Diversitas produk rumput laut pada pengabdian ini antara lain tepung, dodol, dan *jelly drink*.



Gambar 2. Penyuluhan diversifikasi produk

2. Pelatihan Operasional Mesin Penepung dan Pengaduk Dodol

Sebelum melakukan produksi tepung, dodol dan *jelly drink*, untuk mempermudah kegiatan ini diperlukan mesin-mesin seperti mesin penepung dan pengaduk dodol. KWT ini baru pertama kali menggunakan mesin sehingga diperlukan kegiatan

pendampingan. Mesin penepung dan mesin pengaduk dodol memerlukan listrik sehingga langkah awal yang dilakukan adalah dengan mengalirkan listrik pada dua mesin tersebut. Untuk pembuatan tepung diperlukan rumput laut yang bersih dan sudah dikeringkan. Setelah itu masukkan rumput laut kering ke dalam mesin penepung sedikit demi sedikit dan tunggu selama 15 menit. Dalam 15 menit diperoleh kurang lebih 50 gram tepung rumput laut seperti pada [Gambar 3](#).

Kegiatan selanjutnya adalah praktik pendampingan operasional mesin pengaduk dodol dengan praktik secara langsung menggunakan rumput laut segar yang sudah di bersihkan. Rumput laut segar yang akan digunakan untuk membuat dodol kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender. Pembuatan dodol dengan menggunakan mesin lebih efektif dan efisien dibandingkan pengolahan dodol tanpa menggunakan mesin ([Sifa et al., 2020](#)). Pendampingan operasional sudah selesai kemudian dilanjutkan praktik pembuatan tepung, dodol dan *jelly drink*.



Gambar 3. Kegiatan penepungan dan pengayakan

3. Praktik Pengolahan Produk Turunan Rumput Laut

Setelah penyuluhan diversitas produk, kemudian kelompok wanita tani diberikan

pelatihan pengolahan ketiga produk turunan rumput laut. Pelatihan pengolahan dimulai dari pembuatan tepung dengan menggunakan mesin penepung. Hasil dari tepung rumput laut dapat dijadikan bahan untuk membuat *jelly drink*. Sementara itu untuk membuat dodol rumput laut dapat menggunakan rumput laut segar atau bisa juga menggunakan rumput laut kering yang direndam dengan air.

a. Tahapan pembuatan tepung rumput laut adalah sebagai berikut:

- 1) Rumput laut segar dibersihkan dengan air bersih
- 2) Rumput laut yang sudah dibersihkan kemudian ditiriskan
- 3) Dikeringkan dengan sinar matahari
- 4) Rumput laut yang sudah kering dipilah berdasarkan kualitas. Pemilahan kualitas rumput laut kering bertujuan agar diperoleh kualitas tepung rumput laut yang baik.
- 5) Setelah pemilahan kemudian rumput laut kering langsung dimasukkan ke dalam mesin penepung rumput laut
- 6) Hasil tepung rumput laut ada 2 jenis, tepung yang halus lembut dan sisa rumput laut yang kecil-kecil
- 7) Tepung rumput laut yang halus diayak sehingga mendapatkan tepung dengan butiran yang sama dan kualitas yang bagus

Setelah semua tahapan dilalui tepung dimasukkan ke dalam kemasan plastik kedap udara. Pengemasan dimaksudkan untuk menghindari kelembaban dan menjadikan tepung cepat berjamur. Dari hasil penepungan rumput laut, dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan *jelly drink*.

b. Tahapan pembuatan dodol rumput laut

- 1) Rumput laut segar direndam dan dicuci sampai 3 kali bilasan agar bau amis hilang
- 2) Setelah itu ditiriskan hingga airnya berkurang
- 3) Rumput laut ditimbang per 400 gram dan dicampur dengan air 400 ml atau dengan perbandingan 1:1 kemudian

dihaluskan dengan menggunakan blender

- 4) Campuran rumput laut dan air yang sudah dihaluskan, kemudian di masukkan ke dalam wajan mesin pengaduk dodol dan dicampurkan dengan 800 gram gula pasir. Mesin pengaduk dodol menggunakan listrik untuk menggerakkan pengaduk dan menggunakan kompor untuk memanaskan dodol yang diaduk di wajan.
- 5) Setelah itu tunggu sampai menyusut jadi $\frac{1}{2}$ dari yang awal
- 6) Matikan api pada kompor dan mesin pengaduk dodol, kemudian campurkan pewarna dan perasa makanan
- 7) Pindahkan dodol ke dalam cetakan berbentuk persegi
- 8) Tunggu hingga dodol mengeras kemudian dipotong-potong persegi panjang
- 9) Susun dan tata pada loyang pengeringan, lalu dijemur sampai mengering
- 10) Dodol dikemas dalam plastik kecil per satuan pengemasan.



Gambar 4. Pembuatan dodol

Pembuatan dodol dilakukan selama 2 jam dengan menggunakan mesin pengaduk dodol otomatis dan untuk memanaskan menggunakan kompor terlihat pada [Gambar 4](#) di atas.

Praktik pembuatan dodol ini tidak dicampurkan dengan tepung glukomanan. Tepung glukomanan membantu untuk pengeringan dodol agar lebih kenyal dan tidak terlalu basah (Heldiyanti et al., 2022). Setelah itu dodol dimasukkan ke dalam pencetak dan ditunggu selama 3 hari hingga dodol bisa dipotong-potong. Hasil dari dodol yang dipotong-potong kemudian dijemur pada rak penjemur selama 3 hari. Setelah kering langsung dipacking pada plastik setiap pcs nya yang diperkirakan harga jual per 100 gram sekitar Rp5.000,00 (Dwikasari et al., 2024).

c. Tahapan pembuatan *jelly drink*

- 1) Siapkan tepung rumput laut 20 gram
- 2) Campurkan tepung rumput laut dengan 400 ml air
- 3) Tambahkan gula pasir 40 gram
- 4) Aduk hingga semua bahan tercampur merata
- 5) Panaskan bahan menggunakan panci stainless pada api kecil hingga suhu 80°
- 6) Matikan api dan campurkan dengan asam sitrat dan pewarna serta perasa makanan
- 7) Tunggu hingga dingin dan masukkan ke dalam botol

Keseluruhan rangkaian kegiatan dapat terlaksana dengan baik. Pembuatan produk olahan telah dilakukan melalui tahapan-tahapan tersebut sehingga pada pelatihan dan pendampingan ini KWT Rasa Saling Sayang dapat melakukan pengolahan rumput laut. Setelah dua kali serangkaian pelatihan dan pendampingan, berikut hasil produk olahan rumput laut dari KWT Rasa Saling Sayang yang dapat dilihat pada [Gambar 5](#).



Gambar 5. Produk turunan rumput laut

4. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Pada akhir kegiatan dilakukan *posttest* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok sebagai bahan evaluasi. Secara kuantitatif pengetahuan dan keterampilan Kelompok Wanita Tani mengalami peningkatan sebagai berikut yang terlihat pada [Gambar 6](#).



Gambar 6. Hasil peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan rumput laut

Sebelum dilaksanakannya kegiatan pendampingan ini, sebagian anggota KWT Rasa Saling Sayang menjual rumput laut dalam kondisi segar, dan sebagian yang lain menjualnya dalam kondisi kering. Namun belum ada anggota kelompok yang mampu mengolah rumput laut menjadi pangan setengah jadi seperti tepung maupun makanan jadi seperti dodol dan *jelly drink*. Hasil peningkatan pengetahuan dan keterampilan dapat tercapai setelah pendampingan pengolahan olahan rumput laut dilakukan. Ketercapaian peningkatan dari yang awalnya hanya 6% setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan ketercapaiannya mencapai 100% sehingga terjadi peningkatan 94%.

Evaluasi dari ketiga jenis pelatihan yang telah dilakukan, diperoleh beberapa hambatan dan masukan dari mitra maupun internal tim. Hambatan yang terjadi dalam pelatihan ini adalah persiapan bahan yang

ternyata tidak mencukupi yang mengakibatkan ada beberapa bahan yang diberikan alternatif pengganti sehingga produk olahan kurang maksimal. Selain itu dikarenakan waktu pelatihan bersamaan dengan kegiatan begawe masyarakat, sehingga banyak anggota kelompok yang tidak dapat hadir dalam kegiatan pelatihan ini. Pengolahan dodol tidak dapat diselesaikan dalam satu hari sehingga membutuhkan beberapa hari untuk pengeringan dodol sebelum dilakukan pengemasan.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian ini diperoleh hasil yang baik sesuai dengan tujuan kegiatan antara lain melalui sosialisasi dan penyuluhan KWT Rasa Saling Sayang dapat meningkatkan pengetahuan mereka tentang berbagai jenis olahan yang bisa dibuat dari bahan baku rumput laut dengan ketercapaian peningkatan 99,94% melalui pelatihan dan pendampingan operasional mesin penepung dan mesin pengaduk dodol, KWT Rasa Saling Sayang dapat mengoperasikan mesin produksi berskala UMKM, melalui kegiatan praktik pengolahan dodol dan jelly drink dari tepung rumput laut dapat meningkatkan nilai jual rumput laut segar. sehingga dengan serangkaian kegiatan pengabdian ini KWT Rasa Saling Sayang dapat melakukan uji produksi mandiri mengolah pangan turunan rumput laut dan diharapkan dapat berkelanjutan. Pada kegiatan selanjutnya kelompok wanita tani akan didampingi untuk melakukan pengemasan produk, pemotretan produk, dan pemasaran secara offline dan online melalui akun instagram KWT Rasa Saling Sayang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Pengabdian BIMA DPPM Kemendiklisaintek tahun 2025 yang telah memberikan bantuan pendanaan sehingga kegiatan pengabdian dapat berjalan dengan baik. Selain itu kepada mitra KWT Rasa Saling Sayang yang selalu antusias dalam kegiatan ini sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, A. D., Krisnamurthi, B., & Erwidodo, E. (2022). Analisis Daya Saing Ekspor Rumput Laut Olahan Indonesia. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1), 31–39. <https://doi.org/10.29244/Jai.2022.10.1.31-39>
- Akoit, M. Y., & Nalle, M. (2018). Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Berkelanjutan Di Kabupaten Timor Tengah Utara Berbasis Pendekatan Bioekonomi. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 6(2), 85–106.
- Aminah, Abiwa, N. A., & Anggo, S. (2020). Potensi Ekstrak Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Sebagai Antioksidan. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 12(1), 2085–4714.
- Cokrowati, N., Andriani, R., & Marzuki, M. (2020). Pengolahan Rumput Laut Sebagai Camilan Sehat Di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 3(2). <https://doi.org/10.29303/Jpmi.V3i2.501>
- Devi, F. P., Riyadi, D. N., Kurniawansyah, F., & Roesyadi, A. (2020). Produksi Kappa Karaginan Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dengan Metode Semi-Refined Carrageenan. *Journal Of Fundamentals And Applications Of Chemical Engineering*, 1(1), 1–4.
- Dwikasari, L. G., Pawestri, S., & Rasyda, R. Z. (2024). Pemodelan Matematika Dalam Optimasi Laba Produksi Olahan Rumput Laut Di Ud Harkat Makmur Mathematical Modeling In Production Profit Optimization Of Seaweed Products At Ud Harkat Makmur. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(6), 1942–1953. <https://doi.org/10.56338/Jks.V7i6.5371>
- Fuady, M. I. N., Nurlaelah, Lestari, M. F., Sharfina, N. H., Dirgantara, Muh. K., & Alfian, M. (2023). Pkm Pengembangan Produk Olahan Rumput Laut Berbasis Aset Komunitas Petani Tradisional Di Kabupaten Bulukumba. *Guyub: Journal Of Community Engagement*, 4(2), 25–45.
- Heldiyanti, R., Rasyda, R. Z., & Putri, D. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Glukomanan Sebagai Edible Coating Terhadap Kadar Air Dodol Rumput Laut Selama Penyimpanan. *Food And Agro-Industry Journal*, 3(1), 46–54. <https://www.researchgate.net/publication/370927711>

- Iemaaniah, Z. M., Danasari, I. F., Rasyda, R. Z., Azzuandi, A. M., Marita, D., Masyhadani, R. P., & Maulidi, M. H. (2024). Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Keripik Pisang, Keripik Pare Dan Peyek Dengan Varian Rasa Baru Di Kwt Rasa Saling Sayang Kuta Mandalika. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 5(2), 161–165. <https://doi.org/10.29303/Jsit.V5i2.157>
- Iemaaniah, Z. M., Susilowati, L. E., Kusumo, B. H., Sukartono, Scabra, A. R., Hilyana, S. H., Amir, S., & Sardianto, H. (2025). Pendampingan Legalitas Usaha Olahan Pangan Kwt Rasa Saling Sayang Desa Kuta Lombok Tengah. *Jurpikat (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 6(2), 983–994. <https://doi.org/10.37339/Jurpikat.V6i2.2291>
- Juarsa, R. P. (2019). An Analysis And Strategy For Supporting Indonesian Seaweed Trade Prospects. *Jurnal Cendekia Niaga*, 3(2). www.indonesianseaweed.com.
- Kusriani, Supriatna, & Widjanarko, P. (2018). Budidaya Rumput Laut (*Gracillaria Wringin Anom*). *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 3(1), 35–41.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. (2014). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 52 Tahun 2014. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia*.
- Rasyda, R. Z., Matienatul Iemaaniah, Z., Danasari, I. F., Majid Azzuandi, A., Marita, D., Putra Masyhadani, R., & Maulidi, M. H. (2025). *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan Pelatihan Dan Pendampingan Penggunaan Teknologi Vacuum Frying Dan Spinner Dalam Pembuatan Keripik Di Kwt Rasa Saling Sayang Kuta Mandalika*.
- Sakaria, F. S., & Annisa, R. N. (2023). Pelatihan Pengolahan Rumput Laut Untuk Pendukung Pengembangan Kewirausahaan Di Masa Pandemi Covid-19. *Selaparang*, 7(1), 339–344.
- Salam, F., Ansharullah, & Suwarjoyowirayatno. (2024). Karakteristik Fisikokimia Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Serta Pengaplikasiannya Sebagai Gelling Agent Pada Jelly Drink Mangga (*Mangifera Indica L.*). *Jurnal Riset Pangan*, 2(3), 223–233.
- Sifa, A., Endramawan, T., Nurahman, I., Dwi Pangga, I., & Aulia Rachman, A. (2020). *Prosiding The 11 Th Industrial Research Workshop And National Seminar Bandung*.
- Tega, Y. R., Henggu, K. U., Meiyasa, F., Tarigan, N., & Ndahawali, S. (2020). Pemanfaatan Rumput Laut Jenis *Eucheuma Cottonii* Sebagai Bahan Alami Gel Hand Sanitizer Di Masyarakat Desa Mbatakapidu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 260–263.
- Zulkarnaen, Sayuti, M., & Fajariyah, F. (2022). Konsep Pengembangan Kawasan Ekonomi Khusus (Kek) Mandalika Berorientasi Kesejahteraan Masyarakat Lokal. *Jurnal Ganec Swara*, 16(1), 1362–1369. <http://journal.unmasmataram.ac.id/index.php/gara>