To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat
6-2026, Vol.9, No.2, hal,305-314
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Pelatihan Pembuatan Jus Rumput Laut sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan di Desa Pongko, Kecamatan Bone-bone, Kabupaten Luwu Utara

Suardi[1*], Henny Tribauana Cinnawara[2], Jurniati[3] , Bahdad[4], Andi Mi'rajusysyakur Muchlis[5], Harfika Sari Baso[6], Ummi Maksum Marwan[7], Siswati[8], Marhayana S.[9] Naima Haruna[10]

[1,2,3,5,6,7,8.9,10] Universitas Andi Djemma, Palopo, Indonesia
[4]Universitas Haluoleo, Kendari, Indonesia.

**Correspondent Email: suardi_perikanan@yahoo.co.id*

Article History:
Received: 13-03-2026; Received in Revised: 02-06-2026; Accepted: 09-06-2026
DOI: https://doi.org/10.35914/5a9tfy27

Abstrak

Rumput laut merupakan salah satu komoditas perikanan unggulan yang memiliki nilai ekonomi dan kandungan gizi yang tinggi. Namun, pemanfaatan rumput laut oleh masyarakat di Desa Pongko, Kecamatan Bonebone, Kabupaten Luwu Utara masih terbatas pada penjualan dalam bentuk bahan mentah sehingga nilai tambah produk relatif rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah rumput laut menjadi produk minuman sehat berupa jus rumput laut. Kegiatan ini melibatkan 28 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan anggota kelompok masyarakat. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi, pelatihan praktik, serta evaluasi menggunakan metode pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa nilai rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 58,2 pada pre-test menjadi 86,7 pada post-test atau meningkat sebesar 48,97%. Selain itu, sekitar 82% peserta mampu mempraktikkan pembuatan jus rumput laut secara mandiri. Pelatihan ini memberikan pengetahuan baru kepada masyarakat mengenai diversifikasi produk rumput laut serta membuka peluang usaha berbasis pengolahan hasil perikanan di tingkat rumah tangga.

Kata kunci: *rumput laut, jus rumput laut, diversifikasi produk, pemberdayaan, masyarakat*

Abstrac

Seaweed is a leading fishery commodity with high economic value and nutritional content. However, seaweed utilization by the community in Pongko Village,

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Bonebone District, North Luwu Regency, is still limited to selling it as a raw material, resulting in relatively low product added value. This community service activity aims to improve the community's knowledge and skills in processing seaweed into a healthy beverage product, namely seaweed juice. This activity involved 28 participants consisting of housewives and community group members. The methods used included counseling, demonstrations, practical training, and evaluation using pre-test and post-test methods. The results showed that the average knowledge score of participants increased from 58.2 in the pre-test to 86.7 in the post-test, an increase of 48.97%. In addition, approximately 82% of participants were able to practice making seaweed juice independently. This training provided new knowledge to the community regarding seaweed product diversification and opened up business opportunities based on fishery product processing at the household level.
Keywords: *seaweed, seaweed juice, product diversification, community, empowerment*

1.Pendahuluan

Pelatihan pembuatan jus rumput laut merupakan salah satu bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berorientasi pada pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Desa Pongko, Kecamatan Bonebone, Kabupaten Luwu Utara memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, khususnya komoditas rumput laut. Namun demikian, pemanfaatan rumput laut oleh masyarakat masih terbatas pada penjualan dalam bentuk bahan mentah atau setengah jadi, sehingga nilai tambah yang diperoleh relatif rendah. Kondisi ini sejalan dengan berbagai hasil kajian yang menyatakan bahwa rendahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk menjadi kendala utama dalam peningkatan nilai ekonomi rumput laut (Rovina, *et al*., 2023). Indonesia sebagai salah satu produsen rumput laut terbesar di dunia memiliki peluang besar dalam pengembangan produk olahan berbasis rumput laut. Namun, dominasi penjualan dalam bentuk bahan baku menyebabkan potensi ekonomi belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan diversifikasi produk menjadi solusi strategis untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk perikanan. Diversifikasi olahan rumput laut terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat serta membuka peluang usaha baru berbasis pangan lokal (Batafor, *et al*. 2025). Selain itu, pengolahan rumput laut menjadi produk pangan juga memberikan manfaat gizi yang tinggi karena kandungan serat, mineral, dan vitamin yang baik bagi kesehatan (Mawaddah, S., & Adawiyah, R, 2022 ; Windy, *et al*., 2023).

Salah satu bentuk diversifikasi yang potensial adalah pengolahan rumput laut menjadi minuman sehat seperti jus rumput laut. Produk ini relatif mudah dibuat, memiliki nilai ekonomi, serta sesuai dengan tren konsumsi masyarakat yang semakin mengarah pada produk pangan fungsional dan sehat. Program pengabdian masyarakat berbasis pelatihan pengolahan minuman rumput laut telah terbukti

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengembangan usaha skala rumah tangga (Nurmalasari, *et al.*, 2025).

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pelatihan pembuatan jus rumput laut di Desa Pongko menjadi sangat penting untuk dilaksanakan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat dalam mengolah rumput laut menjadi produk minuman yang higienis, bernilai jual, dan berdaya saing. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi, serta praktik langsung oleh peserta. Pendekatan partisipatif diterapkan agar masyarakat dapat terlibat aktif dan mampu mengaplikasikan teknologi sederhana secara mandiri.

Melalui kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan kapasitas masyarakat dalam diversifikasi produk perikanan, sehingga mampu meningkatkan pendapatan, menciptakan peluang usaha baru, serta mendukung pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan di Desa Pongko, Kecamatan Bonebone, Kabupaten Luwu Utara.

2.Metode

2. 1. Waktu dan Lokasi

Kegiatan dilaksanakan selama satu bulan yang meliputi tahap sosialisasi, pelaksanaan pelatihan atau domenstrasi, evaluasi dan pendampingan. Lokasi kegiatan bertempat di aula desa dan rumah produksi masyarakat Desa Pongko. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pongko, Kecamatan Bonebone, Kabupaten Luwu Utara dengan menggunakan pendekatan partisipatif dan andragogi, yang menekankan keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan. Sasaran kegiatan adalah kelompok ibu rumah tangga dan masyarakat pesisir yang memiliki akses terhadap sumber daya rumput laut.

2. 2. Metode Pendekatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi, sosialisasi/penyuluhan (ceramah interaktif): untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai potensi dan nilai tambah rumput laut. Demonstrasi: untuk memperlihatkan secara langsung tahapan pembuatan jus rumput laut. Praktik langsung (*learning by doing*): untuk meningkatkan keterampilan peserta. Diskusi dan tanya jawab: untuk memperdalam pemahaman peserta. Pendampingan**:** untuk memastikan keberlanjutan program. Tahapan pelaksanaan kegiatan; 1. Tahap persiapan yaitu koordinasi dengan pemerintah desa dan kelompok sasaran, identifikasi kebutuhan dan potensi lokal, penyusunan modul pelatihan dan materi penyuluhan dan persiapan alat dan bahan. 2. Tahap pelaksanaan yaitu tahap ini terdiri dari beberapa kegiatan utama meliputi penyuluhan materi terkait manfaat rumput laut, kandungan gizi, dan peluang usaha produk olahan, demonstrasi pembuatan jus rumput laut oleh tim pelaksana, praktik langsung oleh peserta, yang dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil dengan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

pendampingan intensif dan 3. Tahap evaluasi yaitu evaluasi dilakukan meliputi; observasi keterampilan peserta saat praktik, pre-test dan post-test sederhana untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan kuesioner untuk mengetahui tingkat kepuasan peserta. 4. Tahap Pendampingan yaitu dilakukan pasca pelatihan meliputi; monitoring kegiatan produksi peserta, konsultasi terkait pengembangan usaha dan pembinaan pengemasan dan pemasaran produk.

2.3. Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi ; rumput laut kering jenis *Eucheuma cottonii,* air bersih, gula pasir atau madu sebagai pemanis, susu kental manis (opsional), buah segar (mangga, jeruk, atau stroberi) sebagai penambah rasa, es batu, garam secukupnya (untuk proses perendaman) dan daun pandan (opsional sebagai penambah aroma). Sedangkan alat yang digunakan meliputi; blender, kompor dan panic, baskom, pisau dan talenan, saringan, sendok dan gelas ukur, gelas saji atau botol kemasan dan timbangan (opsional untuk standarisasi bahan).

2. 4. Prosedur Pembuatan Jus Rumput Laut

Presedur pembuatan jus rumput laut meliputi; rumput laut dicuci bersih dan direndam selama 12–24 jam dengan air yang dicampur sedikit garam untuk menghilangkan bau amis, rumput laut direbus selama ±15–20 menit hingga teksturnya lunak, kemudian ditiriskan, rumput laut dimasukkan ke dalam blender, kemudian ditambahkan air secukupnya, ditambahkan gula atau madu serta bahan tambahan lain seperti buah atau susu sesuai selera, seluruh bahan diblender hingga halus dan homogen, hasil blender dapat disaring untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut (opsional), dan jus disajikan dalam kondisi dingin dengan tambahan es batu atau dikemas dalam botol untuk pemasaran.

3.Hasil dan Pembahasan

3. 1. Potensi Sumberdaya Ruput Laut

Rumput laut merupakan komoditas perikanan unggulan dengan potensi ekonomi tinggi di Indonesia, terutama jenis *Eucheuma cottonii*. Kondisi perairan tropis yang luas dan kaya nutrien mendukung pertumbuhan optimal sehingga produksi dapat dilakukan sepanjang tahun. Selain sebagai bahan baku industri, rumput laut juga menjadi sumber pendapatan masyarakat pesisir karena teknik budidayanya relatif sederhana dan berbiaya rendah. Dari sisi manfaat, rumput laut kaya akan serat, vitamin (A, C, E), mineral (iodium, kalsium, zat besi), serta senyawa bioaktif seperti antioksidan. Konsumsi rumput laut dapat membantu meningkatkan sistem imun, menjaga kesehatan pencernaan, menurunkan kolesterol, dan mencegah penyakit degeneratif. Kandungan iodium juga penting untuk fungsi kelenjar tiroid. Olahan rumput laut sangat beragam dan bernilai tambah tinggi. Produk tradisional meliputi jus, agar-agar, dodol rumput laut dan keripik rumput laut. Sementara itu, produk modern mencakup jelly drink, mie rumput laut, es krim, hingga bahan kosmetik dan farmasi seperti karaginan dan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

alginat. Diversifikasi olahan ini tidak hanya meningkatkan nilai jual, tetapi juga memperluas pasar dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, terutama dalam skala UMKM berbasis perikanan.



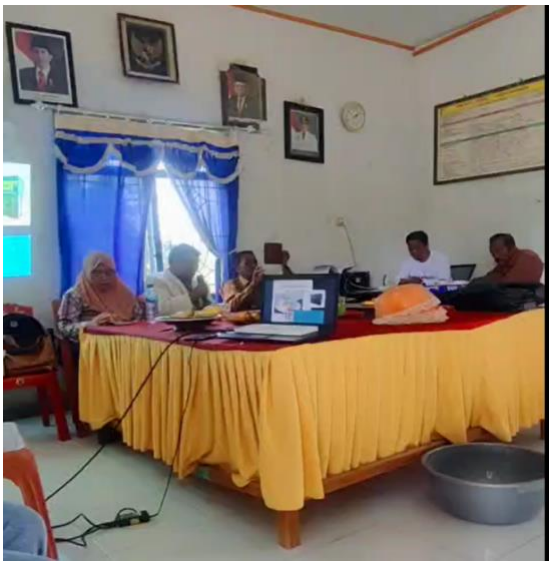
Gambar 1. Budidaya Rumput Laut



Gambar 2. Hasil panen Rumput Laut

3. 2. Sosialisasi Program

Kegiatan pelatihan pembuatan jus rumput laut di Desa Pongko, Kecamatan Bonebone, Kabupaten Luwu Utara dilaksanakan melalui tahapan penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, serta evaluasi dan pendampingan. Kegiatan ini melibatkan masyarakat pesisir, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan nelayan yang memiliki akses terhadap bahan baku rumput laut. Sebelum pelatihan atau bimbingan teknis pembuatan jus rumput laut dilaksanakan terlebih dahulu diberikan materi penyuluhan kepada peserta pelatihan. Berikut adalah poto Narasumber dan peserta bimbingan teknis.



Gambar 3. Pemberian materi penyuluhan



Gambar 4. Peserta Bimbingan teknis

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Sebelum kegiatan penyuluhan, sebagian besar peserta hanya mengenal rumput laut sebagai bahan mentah atau produk kering tanpa nilai tambah yang signifikan. Setelah diberikan materi dan praktik langsung, terjadi peningkatan pemahaman terkait kandungan gizi rumput laut, teknik pengolahan yang higienis dan variasi produk olahan. Kegiatan penyuluhan pembuatan jus rumput laut menunjukkan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Rumput laut, khususnya jenis rumput laut *Eucheuma cottonii* atau Kappahycus alvarezii, merupakan komoditas unggulan yang kaya akan serat, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan (Chornigusmar D., *et al*. 2023). Secara keseluruhan, konsumsi rumput laut memberikan manfaat antara lain meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, membantu program diet dan penurunan berat badan, menyehatkan sistem pencernaan, mencegah anemia dan kekurangan mineral dan menurunkan risiko kanker (karena antioksidan tinggi).

3. 3. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Jus Rumput Laut

Tahapan pelaksanaan pelatihan pembuatan jus rumput laut dimulai dari tahap persiapan, meliputi penyiapan alat, bahan, dan peserta. Selanjutnya tahap pembukaan, yaitu penyampaian tujuan serta manfaat pelatihan. Tahap inti terdiri dari penyampaian materi teori tentang kandungan dan pengolahan rumput laut, dilanjutkan demonstrasi pembuatan jus. Setelah itu, peserta melakukan praktik langsung dengan pendampingan instruktur. Tahap berikutnya adalah evaluasi, yaitu penilaian hasil produk berdasarkan rasa, tekstur, dan kebersihan. Terakhir, dilakukan penutupan dengan pemberian motivasi agar peserta mampu mengembangkan keterampilan menjadi peluang usaha yang bernilai ekonomi.
Tingkat partisipasi peserta selama kegiatan tergolong tinggi, yang ditunjukkan oleh keaktifan dalam diskusi, keterlibatan dalam praktik, serta kemampuan dalam mengaplikasikan materi yang diberikan. Berdasarkan hasil evaluasi menggunakan pre-test dan post-test sederhana, terjadi peningkatan pemahaman peserta terkait potensi dan pengolahan rumput laut. Selain itu, secara praktis, lebih dari 80% peserta mampu memproduksi jus rumput laut secara mandiri dengan kualitas yang cukup baik dari segi rasa, aroma, dan tekstur.





Gambar 5. Proses Pembuatan Jus Rumput Laut. **Gambar 6**. Jus Hasil Olahan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Gambar 7. Jus Rumput Laut dalam Kemasan



Gambar 8. Peserta Pelatiahan memperlihatkan Jus Hasil Pelatihan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis partisipatif efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, terutama ketika dikombinasikan dengan metode *learning by doing*. Pendekatan ini memungkinkan terjadinya transfer pengetahuan yang lebih optimal karena peserta terlibat langsung dalam proses produksi. Hal ini sejalan dengan temuan Mawaddah dan Adawiyah (2022) yang menyatakan bahwa metode edukasi berbasis praktik mampu

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

meningkatkan pemahaman dan keterampilan secara signifikan dalam pengolahan produk berbasis rumput laut.

Dari aspek potensi bahan baku, rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* merupakan komoditas yang kaya akan serat, mineral, dan senyawa bioaktif yang berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional. Pengolahan menjadi jus merupakan bentuk inovasi produk yang sederhana namun memiliki nilai tambah tinggi. Menurut Rizkaprilisa (2023), pemanfaatan rumput laut sebagai pangan fungsional terus mengalami peningkatan karena kandungan nutrisinya yang mendukung kesehatan, sehingga berpeluang besar untuk dikembangkan dalam bentuk minuman.

Diversifikasi produk melalui pengolahan rumput laut menjadi jus juga memberikan implikasi ekonomi yang signifikan. Produk olahan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan bahan mentah, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Hal ini sejalan dengan hasil kajian Hidayat *et al*. (2024) yang menyatakan bahwa hilirisasi produk rumput laut merupakan strategi penting dalam meningkatkan daya saing dan nilai ekonomi komoditas perikanan di Indonesia.

Dari sisi penerimaan produk, hasil uji organoleptik sederhana menunjukkan bahwa penambahan bahan perasa alami seperti buah (mangga dan jeruk) mampu meningkatkan tingkat kesukaan konsumen. Temuan ini didukung oleh penelitian Rahael *et al*. (2023) yang menunjukkan bahwa modifikasi produk berbasis rumput laut dengan penambahan bahan lain dapat meningkatkan acceptability produk di kalangan konsumen.

Namun demikian, beberapa kendala masih ditemukan dalam pelaksanaan kegiatan, antara lain keterbatasan pengetahuan peserta terkait aspek pengemasan, branding, dan pemasaran produk. Selain itu, keterbatasan sarana produksi juga menjadi hambatan dalam pengembangan usaha skala lebih besar. Kondisi ini menunjukkan bahwa pelatihan teknis saja belum cukup, tetapi perlu diikuti dengan penguatan kapasitas kewirausahaan dan akses pasar. Menurut Nurjanah *et al.* (2022), keberhasilan pengembangan produk olahan rumput laut sangat dipengaruhi oleh inovasi produk, kualitas pengemasan, serta strategi pemasaran yang tepat.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa intervensi berbasis pelatihan dan pendampingan mampu mendorong perubahan perilaku masyarakat dari pola penjualan bahan mentah menuju pengolahan produk bernilai tambah. Transformasi ini merupakan langkah strategis dalam mendukung pengembangan ekonomi lokal berbasis sumber daya perikanan, sekaligus meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat pesisir.

4.Kesimpulan

Pelatihan pembuatan jus rumput laut di Desa Pongko, Kecamatan Bonebone, Kabupaten Luwu Utara, telah berjalan dengan baik dan memberikan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

manfaat bagi masyarakat. Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah rumput laut menjadi produk bernilai tambah yang layak konsumsi. Selain mendukung diversifikasi produk perikanan berbasis potensi lokal, pelatihan juga menumbuhkan minat masyarakat untuk mengembangkan usaha rumahan berbahan baku rumput laut. Antusiasme peserta menunjukkan adanya peluang pengembangan usaha yang dapat meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat pesisir. Dengan potensi pasar yang cukup baik, terutama melalui inovasi rasa dan kemasan, jus rumput laut berpeluang menjadi produk unggulan daerah.

1.Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Yayasan Tociung Luwu dan Rektor Universitas Andi Djemma yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan PKM "Pelatihan Pembuatan Jus Rumput Laut sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan di Desa Pongko, Kecamatan Bone bone, Kabupaten Luwu Utara" melalui dana Hibah PKM-Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2025. Selain itu ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada anggota TIM PKM.

6.Daftar Pustaka

Batafor, Y. M. J., & Betan, M. H. P. (2025). Pemanfaatan Potensi Lokal Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dalam Pembuatan Stik Oleh Ibu-Ibu Pkk di Desa Balaweling 1 Kecamatan Solor Barat. *Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4 (4), 536–545. https://doi.org/10.55681/devote.v4i4.4783

Hajrawati H; Fatma M; Syahriani S; Zulkharnaim; Wardhani H; Hamsah dan A.Nurul M utiahRasak. 2026. Pelatihan DiversifikasiProduk Olahan Hasil Ternak sebagai Pangan Fungsional pada Ibu Rumah Tangga Desa Kading, Kecamatan Tanete Riaja, Kabupaten Barru. To Maega. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 9 (1). 41-49

Hidayat, N., Kaaffah, N. F., Situmorang, M. J. A., Subekti, E. A., & Radianto, D. O. (2024). Perkembangan bisnis rumput laut di Indonesia: Tinjauan literatur tentang tren dan tantangan (2019–2024). *Jurnal Bisnis, Ekonomi Syariah, dan Pajak*, 1(2). 01-12. https://doi.org/10.61132/jbep.v1i2.103 (Areai E-Journal)

Marina, S. Manu, S. Sergio, S. 2024. Seaweed: Nutritional and gastronomic perspective. A review. Algal Research journal. 77. https://www.sciencedirect.com/journal/algal-research

Mawaddah, S., & Adawiyah, R. (2021). Pengaruh jus rumput laut (*Eucheuma sp*) terhadap peningkatan kadar Hb ibu hamil trimester I dengan anemia. *Jurnal Kesehatan*, 12(3). https://doi.org/10.26630/jk.v12i3.2583 (Poltekkes Tanjung Karang Journal)

Nurjanah, N., Chandabalo, C., Abdullah, A., & Seulalae, A. V. (2022). Characterization of powdered drink based on *Sargassum* seaweed, purple

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

sweet potatoes, and seaweed salts. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2). 301-321. https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.42068 (IPB Journal)

Nurmalasari, Irmayani, Evar, FO, Amirayanti dan Ahmad, NY., 2025. Pemberdayaan Petani Rumput Laut di Desa Tirowali Kecamatan Ponrang Kabupaten Luwu Sulawesi Selatan, 7 (1), 201 – 211

Nusaibah. (2025). Pengaruh penambahan bubur rumput laut *Ulva lactuca* terhadap tingkat penerimaan dan nilai gizi keripik. *Jurnal Marlin*, 6(1). (Ejournal Balitbang)

Rahael, K. P., Sudirjo, F., Royani, D. S., Marasabessy, I., & Amahorseja, A. (2023). Tingkat kesukaan konsumen terhadap jelly drink rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Acropora: Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua*, 6(2). 89-94. https://doi.org/10.31957/acr.v6i2.3474 (eJournal Universitas Cenderawasih)

Rasyida, W. R., Caniago, Y. A., Rahma, N., Rahayu, W., & Ulfa, S. W. (2024). Identifikasi produk bahan obat berbahan dasar rumput laut pada pasar tradisional/modern. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4). 2012-2017 .7https://doi.org/10.47467/elmujtama.v4i4.3475 (Journal Laaroiba)

Rizkaprilisa, W. (2023). Pemanfaatan rumput laut sebagai pangan fungsional: Systematic review. *Science Technology and Management Journal*, 3(2). https://doi.org/10.53416/stmj.v3i2.153 (unkartur.ac.id)

Rovina A., Fatma M., Suryani, Ikbal M., dan Syahnul S. T. 2023. Pelatihan Diversifikasi Olahan Rumput Laut Pada Kelompok Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Kabupaten Halmahera Tengah. Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia. (2)3, 265-270.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).