

## **Membangun UMKM Desa Lontar Provinsi Banten Melalui Produk Nori Rumput Laut**

**Agung Sudrajad<sup>1</sup>, Liza Mumtazah Damarwulan<sup>2</sup>, Dhimas Satria<sup>3</sup>**

*<sup>1,2,3</sup> Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Agung Sudrajad

**E-mail:** [agung@untirta.ac.id](mailto:agung@untirta.ac.id)

### **Abstrak**

Rumput laut (seaweeds) sangat terkenal dalam dunia perdagangan makanan hasil laut dan sering juga dikenal sebagai sebagai alga. Provinsi Banten memiliki 509 km Panjang garis pantai yang memanjang dari utara sampai selatan provinsi ini. Hasil alam dari lautan sangat berlimpah seperti perikanan tangkap dan perikanan budidaya, rumput laut, udang, hasil pertambangan dan lainnya. Masyarakat Lontar mayoritas bermatapencaharian sebagai nelayan, dan sebagian diantaranya adalah sebagai petani rumput laut. Pengabdian masyarakat yang dilakukan kali ini adalah membangun UMKM Desa Lontar melalui pemberdayaan masyarakat melalui produk nori yang terbuat dari rumput laut. Kegiatan ini berjalan selama 5 bulann dengan target akhir UMKM Desa Lontar dapat memproduksi nori dari rumput laut dan dapat dipasarkan dengan luas. Masyarakat sangat antusias dalam menjalani pelatihan dan harapannya dapat memanfaatkan hasil utama Desa Lontar berupa rumput laut menjadi produk UMKM Desa Lontar.

**Kata kunci** - nori, rumput laut, desa lontar, UMKM, pengabdian masyarakat

### **Abstract**

Seaweed is very well known in the seafood trade and is often also known as algae. Banten Province has a 509 km long coastline stretching from north to south of the area. Natural products from the ocean are very abundant, such as capture fisheries and aquaculture, seaweed, shrimp, mining products, and others. The majority of the Lontar community makes a living as fishermen, and some are seaweed farmers. The community service carried out this time is to develop MSMEs in Lontar Village by empowering the community through nori products made from seaweed. This activity runs for 5 months with the final target of MSMEs in Lontar Village being able to produce nori from seaweed and can be marketed widely. The community is very enthusiastic about undergoing training and hopes to be able to utilize Lontar Village's main product, seaweed, to become MSME products in Lontar Village.

**Keywords** - nori, seaweeds, lontar village, MSMEs, community service

## PENDAHULUAN

Berdasarkan data Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Banten, produksi rumput laut mencapai 8.600 ton pada tahun 2020 dan naik 5,4% menjadi 12.147 ton pada tahun 2021. Badan Pusat Statistik mencatat Indonesia mengekspor rumput laut dan ganggang lainnya hingga 231.829,70 ton dengan nilai US\$397,16 juta pada 2022 (Nabila, 2024). Produksi rumput laut tersebar di 23 provinsi, salah satunya Banten. Lokasi budidaya rumput laut di Banten tersebar di 3 wilayah, yaitu Pulau Panjang, Pandeglang, dan Kabupaten Serang. Lokasi budidaya yang sangat produktif terdapat di Kabupaten Serang, Kecamatan Tirtayasa, Desa Lontar. Gambar 1 menunjukkan lokasi desa Lontar, didaerah ini telah ditunjuk oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia menjadi desa pengembangan mangrove dan budidaya rumput laut.

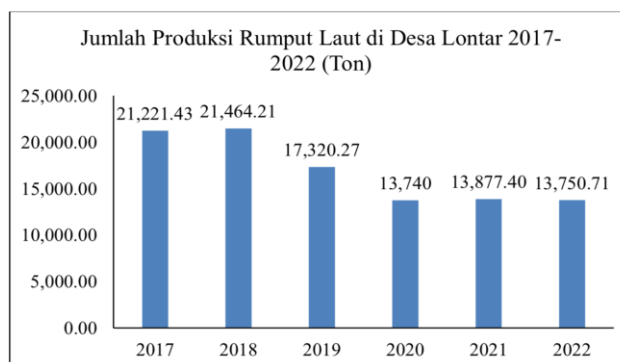


Gambar 1.

Lokasi budidaya rumput laut di Desa Lontar

Desa Lontar berada di Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang Provinsi Banten, desa ini terbagi dalam 5 Rukun Warga dan 22 Rukun Tetangga. Mata pencaharian warga desa Lontar adalah sebagai nelayan. Desa ini memiliki luas sebesar 565,5 Ha, yang terbagi menjadi 129,5 Ha adalah wilayah pemukiman dan 140,5 Ha adalah lahan pertanian budidaya rumput laut. Sebanyak 70% masyarakat bergantung pada sektor pertanian dan perikanan dengan mata pencaharian didominasi oleh nelayan sebanyak 1.327 orang dan petani rumput laut sebanyak 1.021 orang. Tercatat bahwa kapasitas produksi rumput laut kering tahun 2024 desa Lontar mencapai 150.000 kg perbulan. Sehingga diperlukan hilirisasi produk rumput laut yang harus dikembangkan di desa Lontar.

Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan bahwa rumput laut di Indonesia berasal dari budidaya, sehingga desa Lontar yang merupakan salah satu penghasil rumput laut dijadikan Kampung Perikanan Budidaya. Gambar 2 menunjukkan data hasil budidaya rumput laut di Desa Lontar tahun 2017-2022, dimana produksi rumput laut menurun (Iwang, 2024).



Gambar 2.

Jumlah Produksi Rumput Laut Desa Lontar 2017-2022

Alga terdiri atas empat kelas, yaitu ganggang hijau-biru (Cyanophyceae), ganggang merah (Rhodophyceae), ganggang hijau (Chlorophyceae) dan ganggang coklat (Phaeophyceae). Rumput laut mengandung nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat, asam amino, vitamin, mineral dan serat. Rumput laut banyak mengandung mineral penting untuk kesehatan tubuh (Yanagita, 2020) (Rosida 2021). Mengandung karbohidrat (gula atau vegetable gum), protein, sedikit lemak, abu, kalium dan vitamin (A, B1, B2, B6, B12, C, dan betakaroten). Rumput laut mengandung senyawa anti bakteri yang potensial untuk menghambat dan membatasi pertumbuhan bakteri dan sebagai biofilter dalam usaha budidaya polikultur. Manfaat dan Kegunaan rumput laut bagi kesehatan adalah meningkatkan fungsi tiroid, meningkatkan kesehatan jantung, menstabilkan gula darah, membantu menurunkan berat badan, memperkuat kekebalan tubuh, meningkatkan kesehatan usus dan menurunkan resiko kanker.

## **METODE**

Nori adalah makanan asal Jepang yang bahan bakunya adalah rumput laut. Melihat potensi yang besar dari desa Lontar dengan hasil rumput lautnya, maka penulis menggerakkan kelompok tani setempat untuk mengolah rumput laut menjadi nori. Pengolahan nori sangatlah mudah dan sederhana dan bisa dilakukan oleh sejumlah kelompok tani dalam mengisi waktu luang. Kegiatan pelatihan pembuatan nori dari rumput laut di desa Lontar kali ini dibiayai oleh Kemendiknasaintek dengan program Hibah Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Pelatihan ini melibatkan dua kelompok tani yang dinaungi oleh Koperasi Pesona Lontar. Pembuatan nori dari rumput laut dapat dilakukan dengan terlebih dahulu mencuci dengan bersih rumput laut yang sudah kering. Tujuan dari pencucian ini adalah untuk memisahkan kotoran yang masih menempel di rumput laut. Setelah itu rumput laut di rebus sampai air mendidih selanjutnya ditiriskan. Setelah ditiriskan rumput laut dicuci kembali dengan air bersih untuk menjamin bahwa rumput laut sudah bersih dari kotoran. Selanjutnya rumput laut di masukkan ke dalam blender/pencacah untuk dihancurkan menjadi butiran lembut dan kecil. Setelah dirasa halus dan menjadi butiran kecil rumput laut dimasukkan ke dalam cetakan untuk dibentuk lembaran-lembaran. Dalam pelatihan yang dilakukan di desa Lontar, digunakan cetakan frame penyaring tahu ukuran A4 untuk membentuk lembaran rumput laut. Setelah dicetak, lembaran-lembaran rumput laut tadi dikeringkan di dalam mesin pengering selama kurang lebih 2 jam. Jika mesin pengering tidak tersedia maka dapat dilakukan pengeringan alami dibawah sinar matahari, namun waktunya lebih dari satu hari karena proses pengeringan alami berjalan lebih lambat dari pengeringan mesin. Untuk memberikan rasa yang khas rumput laut dapat ditambahkan penyedap rasa yang tersedia di pasaran, diberikan pada saat proses pengeringan. Terakhir setelah kering dan terbentuk nori siap saji, nori dimasukkan ke dalam kemasan dan diberi label dan dilengkapi dengan informasi kandungan didalamnya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil dari pengolahan rumput laut menjadi nori sebagaimana terlihat dalam gambar 5 dibawah ini. Rumput laut dengan kapasitas 1 kg dapat menghasilkan 18 lembar nori dengan ukuran 10x20 cm. Penambahan rasa pada nori dapat dilakukan dengan memberikan atau menambahkan bumbu penyedap yang banyak tersedia di pasaran.



**Gambar 3.**  
Petani rumput sedang memanen rumput laut



**Gambar 4.**  
Berphoto Bersama peserta pelatihan



**Gambar 5.**  
Proses rumput laut sampai nori yang siap dipasarkan

Konsep model bisnis yang akan diterapkan dalam pengembangan UMKM produk nori rumput laut di Desa Lontar adalah Model Bisnis Canvas. Model bisnis ini dirasa sangat tepat untuk mengembangkan produk nori rumput laut dengan melibatkan UMKM dan Koperasi di Desa Lontar.

Tabel 1.

Model Bisnis Canvas Pengembangan Produk Nori Rumput Laut Desa Lontar

<b>Key Partners</b> Menjadikan Koperasi untuk menjalankan bisnis Mencari Kerjasama dengan kelompok masyarakat sebagai pilot percontohan produksi nori	<b>Key Activities</b> Selalu berinovasi dalam memproduksi nori rumput laut Melakukan promosi via media sosial dan media cetak	<b>Value Proposition</b> Nori rumput laut dibuat dengan inovasi terbaru dalam pengembangan produk turunan rumput laut Harga nori rumput laut yang bersaing dipasaran	<b>Customer Relationships</b> Konten medsos UMKM dan Koperasi Dapur Makan Bergizi Gratis	<b>Customer Segments</b> Anak anak yang suka dengan makanan camilan Instansi Pemerintah untuk kegiatan rapat dan acara lainnya
	<b>Key Resources</b> Bekerjasama dengan koperasi dan UMKM desa Lontar Mendidik terus kelompok masyarakat untuk selalu berinovasi dalam memproduksi nori rumput laut		<b>Distribution Channels</b> Media Sosial PEMDA UMKM Koperasi	
<b>Cost Structure</b> Fixed Cost (biaya bahan baku, gaji karyawan, biaya pemasaran) Cost lainnya (biaya promosi)		<b>Revenue Streams</b> Modal : investor Pendapatan utama : hasil penjualan nori rumput laut		

Dalam pemasaran produk nori rumput laut agar dapat berkembang dengan cepat dari sisi pemasaran dapat diinisiasi bekerjasama dengan dapur Program Makan Bergizi Gratis yang sedang dicanangkan oleh pemerintahan saat ini.

## KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan dan pengembangan produk turunan rumput laut sangat diharapkan di desa Lontar. Hilirisasi produk rumput laut dapat meningkatkan value dari rumput laut sendiri. Jika produk turunan ini dapat dikembangkan secara masif di desa Lontar, tidak mustahil taraf ekonomi dan pembangunan desa Lontar sebagai sentra rumput laut akan berkembang pesat. Dengan kegiatan pengabdian masyarakat dan penciptaan industri pengolahan rumput laut, desa Lontar akan menjadi desa Mandiri berdaya saing dan maju.

Saran bagi pemerintah adalah agar dilanjutkan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Lontar untuk mengembangkan UMKM produk nori dari rumput laut. Hibah-hibah pemberdayaan desa baik dari anggaran pemerintah daerah maupun pemerintah pusat dapat disalurkan untuk mengembangkan produk nori di desa Lontar Kabupaten Serang Provinsi Banten.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi Sain dan Teknologi Direktorat jenderal Riset dan pengembangan Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat atas

pembiayaan Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun 2025 atas pendanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Lontar ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Iwang Gumilar, Haikal Dapa Heryadi, Asep Agus Handaka S. (2024). Analisis Strategi Pengembangan Kampung Perikanan Budidaya Rumput Laut di Desa Lontar Kabupaten Serang. *J Perikan Tropis*. 2024;11(1):38–53. Available from: <http://jurnal.utu.ac.id/jptropis>
- Kaur R. (2025). Unrevealing the potential of macroalgae *Porphyra* sp. (nori) in food, pharmaceuticals and health sector. *J Food Science*. 2025;(February):1–17.
- Nabila Tufailah. (2024). *Model Prediksi Produksi Rumput Laut Eucheuma cottoni di Desa Lontar Menggunakan Support Vector Regression*. S1 Thesis, Universitas Pendidikan Indonesia
- Nurcomariah, Hubeis M, Trilaksani W. (2021). Strategi Pengembangan Agribisnis Rumput Laut *Gracillaria* di Karangantu Serang Banten. *Manaj IKM J Manaj Pengemb Ind Kecil Menengah*. 2021;15(1):62–9.
- Rimmer MA, Larson S, Lapong I, Purnomo AH, Pong-masak PR, Swanepoel L, et al. (2021). Seaweed aquaculture in Indonesia contributes to social and economic aspects of livelihoods and community wellbeing. *Sustain*. 2021;13(19):1–22.
- Rosida DF, Putri Nurani F, Danil Ilmi MIM. (2021). The Nori *Gracillaria* sp. with a Variation of Stabilizers as Healthy Food. *IOP Conf Ser Material Science Engineering*.;1125(1):012104.
- Setiawan R, Nasiroh N. (2022). Strategi pengelolaan rumput laut di desa lontar kecamatan tirtayasa. In: Tesniyadi D, editor. *Sosiologi Pembangunan*. 1st ed. *Tangerang: Media Edukasi Indonesia*; p. 278–307.
- Suranto, P. J., Sulistyawati, W., & Ginting, S. (2021). Pengolahan Budidaya Rumput Laut Menjadi Agar-Agar Kertas Untuk Mitra Tani Desa Lontar. *Prosiding SENAPENMAS*, 371–380.
- Valentine G, Sumardianto, Wijayanti I. (2020). Characteristic of Nori from Combination of *Ulva lactuca* and *Gelidium* Seaweed. *J Pengolah Hasil Perikanan Indonesia*.;23(2):295–302.
- Yanagita T, Tsuge K, Koga M, Inoue N, Nagao K. (2020). Eicosapentaenoic acid-containing polar lipids from seaweed *Susabinori* (*Pyropia yezoensis*) alleviate hepatic steatosis in obese db/db mice. *Arch Biochem Biophys*. ;691(April):108486. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.abb.2020.108486>