

INOVASI OLAHAN NORI RUMPUT LAUT MENJADI IKAN ASIN VEGETARIAN

¹Suryati, ²Juliana Puspika, ³Delvi Fransiska, ⁴Rohani, ⁵Sandra, ⁶Dharmaji Chowmas,
⁷Rida Jelita, ⁸Pendi, ⁹Franika, ¹⁰Safitri

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}, Sekolah Tinggi Agama Buddha Maitreyawira Riau, Indonesia

Email: ¹suryati.suryati@sekha.kemenag.go.id, ²juliana.puspika@sekha.kemenag.go.id,

³delvi.fransiska@sekha.kemenag.go.id, ⁴rohani.rohani@sekha.kemenag.go.id

⁵sandra.sandra@sekha.kemenag.go.id, ⁶dharmaji.chowmas@sekha.kemenag.go.id,

⁷rida.jelita@sekha.kemenag.go.id, ⁸pendi.pendi@sekha.kemenag.go.id,

⁹franika.franika@sekha.kemenag.go.id, ¹⁰safitri.safitri@sekha.kemenag.go.id,

ABSTRAK

Budaya masyarakat indonesia yang konsumtif, memberikan kami ide dan inovasi untuk membuat kuliner ikan asin dari nori rumput laut sebagai pengganti ikan asin (sungguhan) bagi kaum vegetarian. Produk ini mampu memberikan kebermanfaatan yang lebih kaum bagi kaum vegetarian yang tidak bisa mengkonsumsi ikan asin (sungguhan). Salah satu bahan yang diperlukan adalah nori rumput laut. Rumput laut adalah santapan yang tidak asing lagi bagi orang-orang di Asia. Nori rumput laut merupakan salah satu olahan makanan yang gurih dan enak. Banyak orang suka mengkonsumsinya, baik dimakan dengan sushi ataupun dicemil. Ternyata makanan ini mengandung berbagai kandungan yang berkhasiat. PKM ini adalah untuk menjadikan rumput laut nori sebagai bahan utama dalam pembuatan ikan asin (vegetarian). Inovasi pengolahan rumput laut merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan daya daya saing komoditas rumput laut. Selain itu inovasi pengolahan ini dapat memenuhi permintaan dan kebutuhan konsumen vegetarian akan ragam dan alternatif olahan rumput laut. Kesimpulan yang diperoleh dari PKM ini adalah ikan asin (vegetarian) ini layak untuk dikonsumsi, dijual dan memiliki rasa yang enak mirip dengan ikan asin (sungguhan) sebagai solusi bagi kaum vegetarian untuk mencari alternatif makanan pengganti ikan asin sungguhan.

Kata Kunci: nori rumput laut, ikan asin, vegetarian

ABSTRACT

The consumerist culture of Indonesian society, gave us the idea and innovation to make culinary salted fish from nori seaweed as a substitute for salted fish (real) for vegetarians. This product is able to provide more benefits for vegetarians who cannot consume salted fish (real). One of the ingredients needed is nori seaweed. Seaweed is a familiar food for people in Asia. Nori seaweed is one of the savory and delicious processed foods. Many people like to consume it, either eaten with sushi or as a snack. It turns out that this food contains various beneficial ingredients. This PKM is to make nori seaweed the main ingredient in making salted fish (vegetarian). Innovation in seaweed processing is one effort to increase the added value and competitiveness of seaweed commodities. In addition, this processing innovation can meet the demand and needs of vegetarian consumers for a variety and alternative seaweed preparations. The conclusion obtained from this PKM is that this salted fish (vegetarian) is suitable for consumption, sale and has a delicious taste similar to salted fish (real) as a solution for vegetarians looking for alternative food to replace real salted fish.

Keywords: nori seaweed, salted fish, vegetarian

PENDAHULUAN

Kekayaan sumber daya laut yang melimpah dengan berbagai spesies ini tidak hanya berfungsi untuk menjaga keseimbangan ekosistem laut, tetapi juga memiliki peranan penting dalam kehidupan manusia. Manfaat rumput laut sangat beragam, mulai dari bahan baku untuk industri kuliner, kosmetik, konstruksi, hingga kesehatan. Banyak masyarakat, terutama yang tinggal di pesisir, telah membudidayakan berbagai jenis rumput laut. Penggunaan rumput laut sebagai makanan dan obat-obatan telah ada sejak ribuan tahun yang lalu, khususnya di kota-kota pesisir. Bahan ini memiliki sejarah yang panjang dan kaya, terutama dalam masakan Asia di negara-negara seperti Jepang, Korea, dan China. Meskipun kegunaannya di bidang kuliner dan pengobatan telah dikenal luas, inovasi produk rumput laut saat ini menunjukkan bahwa sayuran laut ini memiliki manfaat yang jauh lebih besar. Hal yang paling penting untuk diketahui adalah bahwa rumput laut merupakan sumber antioksidan yang dapat melawan radikal bebas. Dengan demikian, makanan ini diyakini dapat mengurangi risiko terjadinya penyakit kanker.

Rumput laut merupakan hidangan yang sudah sangat dikenal di kalangan masyarakat Asia. Sebenarnya, rumput laut hadir dalam berbagai jenis, dengan lebih dari 10.000 spesies yang ada, namun hanya sedikit yang dapat dinikmati. Jenis rumput laut yang paling umum dikonsumsi meliputi selada laut, kelp, arame, wakame, dulse, dan nori. Bagi para penggemar masakan Jepang, nori tentu sudah tidak asing lagi, karena menjadi bahan penting dalam membungkus sushi. Hidangan ini tidak hanya terkenal karena cita rasanya yang lezat, tetapi juga kaya akan nutrisi.

Nori rumput laut adalah salah satu jenis makanan yang lezat dan menggugah selera. Banyak orang menikmati hidangan ini, baik sebagai pendamping sushi maupun sebagai camilan. Ternyata, makanan ini kaya akan berbagai nutrisi yang bermanfaat. Nori rumput laut, atau rumput laut panggang, biasanya disajikan dalam bentuk lembaran yang digunakan untuk sushi atau kimbab. Selain itu, kamu juga bisa menambahkannya ke dalam nasi hangat dengan cara menghancurkannya, atau menggunakannya sebagai hiasan dalam ramen. Nori memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh kita, mengandung sejumlah besar vitamin B6, vitamin B12, dan serat yang dapat membantu mencegah sembelit. Porsi 43 gram rumput laut panggang memberikan 39 persen dari kebutuhan harian vitamin B6, yang direkomendasikan untuk diet dengan asupan 2.000 kalori. Vitamin B6, yang dikenal sebagai pyridoxine, berperan penting dalam fungsi otak, membantu produksi neurotransmitter dan hormon.

Dalam sebuah penelitian yang dipublikasikan di "Seminar in Cell and Developmental Biology" edisi Juni 2011, terungkap bahwa vitamin B6 yang terdapat dalam rumput laut panggang memiliki peranan yang sangat penting dalam perkembangan otak manusia. Serat yang terkandung dalam rumput laut panggang berkontribusi dalam mengurangi risiko diabetes serta penyakit jantung. Selain itu, serat pada nori juga berpengaruh terhadap kesehatan usus, di mana asupan serat yang cukup dapat mencegah terjadinya divertikulitis, wasir, dan sembelit.

Inovasi dalam pengolahan rumput laut adalah salah satu langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah serta daya saing komoditas rumput laut. Di samping itu, inovasi ini juga mampu memenuhi permintaan dan kebutuhan konsumen vegetarian akan variasi serta alternatif olahan rumput laut.

PKM ini bertujuan untuk menjadikan nori rumput laut sebagai bahan utama dalam pembuatan ikan asin (vegetarian). Kesimpulan yang dihasilkan dari PKM ini menunjukkan bahwa ikan asin (vegetarian) ini layak untuk dikonsumsi, dipasarkan, dan memiliki cita rasa yang lezat mirip dengan ikan asin (sungguhan), sebagai solusi bagi para vegetarian yang mencari alternatif makanan pengganti ikan asin sungguhan.

METODE PENGABDIAN

Penelitian ini menggunakan metode pelatihan dengan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA). Metode ini melibatkan umat Vihara Maitreya dalam mengidentifikasi permasalahan **Bagaimana cara pengolahan Nori Rumput Laut menjadi bahan pangan yang inovatif menjadi Ikan Asin Vegetarian?** serta mencari solusi yang sesuai dengan kondisi lingkungan. Data primer dikumpulkan melalui wawancara dengan responden yang terdiri dari umat Vihara Maitreya di Maha Vihara dan Pusdiklat Bumi Suci Maitreya (PBSM) Pekanbaru, Riau. Selain itu, dilakukan observasi langsung terhadap umat Vihara Maitreya PBSM yang belum mengetahui cara pengolahan Nori Rumput Laut menjadi bahan pangan yang inovatif menjadi Ikan Asin Vegetarian. Data sekunder diperoleh dari laporan Pimpinan Vihara PBSM, peraturan terkait, serta literatur ilmiah yang relevan. Tahapan penelitian meliputi:

1. Identifikasi masalah melalui wawancara dan observasi langsung.
2. Analisis kondisi lingkungan dengan melihat pengetahuan umat Vihara PBSM tentang cara pengolahan Nori Rumput Laut menjadi bahan pangan yang inovatif menjadi Ikan Asin Vegetarian dan fasilitas yang tersedia.
3. Diskusi partisipatif dengan masyarakat untuk menggali solusi potensial.
Evaluasi upaya yang telah dilakukan, termasuk musyawarah dengan umat Vihara, pimpinan Vihara, dan program pelatihan cara pengolahan Nori Rumput Laut menjadi bahan pangan yang inovatif menjadi Ikan Asin Vegetarian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang bertujuan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan nori rumput laut menjadi "ikan asin" vegetarian telah berjalan dengan lancar dan mencapai beberapa capaian penting. Adapun hasil dan pembahasannya adalah sebagai berikut:

1. Pengenalan Konsep Inovasi

Kegiatan dimulai dengan sosialisasi kepada peserta mengenai konsep dasar inovasi ini, yaitu menciptakan olahan "ikan asin" versi vegetarian yang tidak menggunakan bahan hewani, melainkan memanfaatkan nori (rumput laut kering) sebagai bahan utama. Nori dipilih karena memiliki aroma laut yang khas dan tekstur yang memungkinkan untuk dimodifikasi menyerupai ikan asin.

2. Keunikan produk

Dalam usaha kuliner yang berbahan dasar Rumput laut sudah bukan suatu hal yang asing, namun karena inovasi dan ide kreatif membuat produk nori rumput laut ditambah biji wijen menjadi ikan asin vegetarian adalah pembeda. Dan selain variasi yang unik produk kami juga mengedepankan untuk mencintai bumi dengan konsep vegetarian.

3. Pelatihan Pengolahan Produk

Peserta dilatih langkah-langkah pembuatan “ikan asin” vegetarian. Bahan-bahan untuk pembuatan ikan asin Vegetarian untuk menghasilkan 100 kotak:

Satuan	Nama Bahan	Foto
10 bungkus	nori rumput kering	
50 bungkus	Kulit tahu kering	
10 bungkus	Tepung beras	
2 kg kaldu jamur	Kaldu Jamur	
10 botol	Red Bean Curd/Tauju	
2 kg	Biji wijen	

Air ½ gelas

Minyak Goreng secukupnya

Instruksi Pembuatan:

- a. Campur red bean Curd dan air, aduk sampai rata, masukan kaldu jamur ini yang menjadi perekat
- b. Potong lembar kulit tahu seukuran nori, oleskan perekat lalu sebarkan biji wijen sedikit
- c. Tempel nori dengan kulit tahu yang sudah dioleskan perekat secara merata.
- d. Potong hasil tempel nori dengan kulit tahu tersebut menjadi 12 bagian sama besar
- e. Jamur dibawah sinar matahari sampai kering
- f. Ikan asin nori siap di goreng

HASIL PRODUK

Produk akhir berupa olahan nori kering berbumbu menyerupai rasa dan aroma ikan asin, namun tanpa kandungan hewani. Rasanya gurih dan asin dengan aroma khas laut yang kuat, serta teksturnya cukup mirip dengan ikan asin tipis setelah digoreng ringan. Hasil uji coba produk disambut antusias oleh peserta dan beberapa menyatakan minat untuk mencoba menjual produk ini secara lokal. Usaha yang bernama "Fortunate snack" ini dibuat karena kami Peluang bisnis yang sangat menjanjikan khususnya inovasi nori rumput laut menjadi ikan asin bagi kaum vegetarian. Ide muncul dari pengamatan yang dilakukan di tempat-tempat seperti rumah makan vegetarian, cafe-café vegetarian, dan minimarket di Fornate PBSM yang biasanya mencirikan vegetarian. Dengan ditambah ide kreatif "biji wijen" ini dapat menambah keunikan ikan asin nori rumput laut bagi masyarakat yang membutuhkan tambahan menu vegetarian.

3.1. Pangsa pasar

Karena zaman sekarang sudah banyak yakin para pecinta produk vegetarian dan segala kalangan usia akan tergiur dengan produk kami. ditambah cita rasa nusantara saya yakin Dari semua kalangan umur akan menyukai produk kami.

3.2. Pengemasan

Wadah yang digunakan adalah mangkuk plastik yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan menjaga kebersihan serta terlihat lebih menarik dengan diberi desain kemasan. Penggunaan mangkuk bekas bertujuan agar wadah kedap udara, makanan tetap renyah.

3.3. Pemasaran

Kegiatan yang dilakukan untuk mengenalkan produk ikan asin vegetarian ini dengan bahan nori yaitu dengan promosi melalui media sosial yaitu instagram, facebook, whatsapp, dan promosi secara kultural ke teman-teman, serta meminta bantuan teman untuk mempromosikan produk ikan asin vegetarian ke teman-temannya. Pemasaran juga dilakukan dengan sistem Pre Order, karena mudah dan ekonomis.

3.4. Penjualan Produk

Penjualan produk 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. Akhirnya disepakati bahwa produk ini akan dijual di minimarket Fortune mart PBSM

4. Potensi Usaha dan Nilai Ekonomis

Produk inovatif ini memiliki potensi pasar yang cukup besar, terutama bagi konsumen vegetarian, vegan, dan masyarakat yang peduli pada kesehatan atau lingkungan. Biaya produksi yang relatif rendah dengan harga jual yang kompetitif memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat, terutama dalam skala rumahan atau UMKM.

4.1. Biaya Produksi

Total biaya produksi = Fix Cost (FC) + Variabel Cost (VC) = 3.420.000

4.2. Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)

Dalam 1 bulan/25 hari kerja produksi menghasilkan: HPP = Biaya Produksi =

Rp3.420.000. Total Produksi = 100 kotak, modal per kotak = Rp 34.200

harga jual 50.000/kotak

4.3. Analisa Keuntungan

Harga Jual-Biaya Produksi= keuntungan = (Rp 50.000 X 100) - Rp. 3.420.000= Rp 1.580.000,



5. Tanggapan Peserta

Berdasarkan angket evaluasi kegiatan, mayoritas peserta merasa mendapatkan pengetahuan baru dan menyatakan bahwa materi yang diberikan bermanfaat, aplikatif, dan dapat dijadikan inspirasi usaha. Mereka juga berharap adanya pendampingan lanjutan untuk pengembangan kemasan dan strategi pemasaran produk.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Inovasi Olahan Nori Rumput Laut Menjadi Ikan Asin (Vegetarian)” telah terlaksana dengan baik dan memberikan dampak positif bagi masyarakat sasaran. Berdasarkan hasil kegiatan dan evaluasi yang dilakukan, dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Inovasi pembuatan ikan asin vegetarian berbahan dasar nori rumput laut mendapat respons yang positif dari umat Vihara PBSM, khususnya komunitas vegetarian. Produk ini dianggap sebagai alternatif sehat dan etis yang sesuai dengan prinsip pola makan vegetarian.
2. Masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah nori rumput laut menjadi produk bernilai ekonomis dan tinggi daya tarik pasar, terutama di kalangan konsumen vegetarian dan vegan.

3. Penerapan teknologi sederhana namun kreatif dalam proses pengolahan menjadikan inovasi ini mudah diterapkan oleh masyarakat luas, baik sebagai konsumsi rumah tangga maupun peluang usaha mikro.
4. Kegiatan ini turut mendukung diversifikasi produk olahan laut tanpa bahan hewani, yang sejalan dengan tren gaya hidup sehat dan berkelanjutan, serta turut berkontribusi dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A., Saputri, A. I., & Harianingsih. (2017). Pendahuluan Rumput laut merupakan Tumbuhan Laut Jenis Alga, Sejenis Ganggang Multiseluler 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 Sosiosaintifik*. 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 Provinsi 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. Agapery Y Pattinasarany, dkk. ICSJ Vol. 1 No. 2, 2023, 48-55
- 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. Hal.107