

**NASKAH ORISINAL**

# Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut serta Kemasannya di Kawasan Dolly dan Jarak Kota Surabaya

Afifah Rosyidah<sup>1\*</sup> | Ratna Ediati<sup>1</sup> | Irminda Kris Murwani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

**Korespondensi**

\*Afifah Rosyidah, Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail: afifah@chem.its.ac.id

**Alamat**

Laboratorium Kimia Material dan Energi, Departemen Kimia, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

**Abstrak**

Usaha terus menerus untuk merubah citra kawasan Dolly dan Jarak sebagai eks-lokalisasi yang dulunya sangat terkenal dan terbesar se-Asia Tenggara di Kelurahan Putat Jaya, Kecamatan Sawahan, Kota Surabaya, harus benar-benar ditekuni dan ditelatani supaya Sentra UKM serta Pengelolaan Lingkungan dan Kawasan menuju alih citra kawasan Wisata Edukasi berbasis industri kreatif; bisa terwujud dengan sempurna dan memuaskan. Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk kali ini, pengabdian berupaya untuk melakukan diversifikasi produk olahan rumput laut yang praktis, sehat dan higienis. Pemberdayaan terhadap warga juga terus-menerus dilakukan dengan harapan bisa lebih maju dan tak kembali lagi kepada bisnis haram.

**Kata Kunci:**

Diversifikasi Olahan Rumput Laut, Kawasan Dolly dan Jarak, Penguatan Ekonomi, UKM, Wisata Edukasi

## 1 | PENDAHULUAN

Kawasan Dolly dan Jarak yang berada di Kelurahan Putat Jaya, Kecamatan Sawahan, Kota Surabaya; pada awalnya adalah sebuah kawasan lokalitas terbesar se-Asia Tenggara yang identik dengan kehidupan malam. Kini, daerah Dolly dan Jarak terus menerus diupayakan untuk berubah menjadi Kampung Wisata sebagaimana dicanangkan oleh Walikota Surabaya, Tri Rismaharini, 21 Februari 2016 dengan berbagai produk andalan<sup>1</sup>.

Perubahan sosial dan ekonomi terus menerus diupayakan untuk masyarakat di kawasan Dolly, masyarakat semakin sadar tentang arti penting serta alasan penutupan lokalitas Dolly yang dilakukan oleh pemerintah Kota Surabaya. Secara umum, pendapatan setelah penutupan lokalitas menurun secara drastis, sedangkan tuntutan untuk memenuhi kebutuhan hidup tetap harus dipenuhi. Meski demikian, perubahan-perubahan sosial-ekonomi yang terjadi mulai mengarah pada perubahan positif dimana warga mulai mampu membuka usaha sendiri dan pembinaan yang terus-menerus senantiasa dilakukan oleh pemerintah Surabaya bekerjasama dengan pihak-pihak lain yang mendukung, termasuk perguruan tinggi. Sosialisasi dan pelatihan ketrampilan untuk

<sup>1</sup><https://www.viva.co.id/berita/nasional/738560-dolly-kini-disulap-jadi-malioboro-nya-surabaya>

dapat membuka usaha baru dan tempat usaha sendiri mencari rejeki dengan cara yang halal tanpa harus kembali lagi ke tempat lokalisasi, terus menerus diupayakan. Awalnya ada sekitar 13 warga membentuk kelompok untuk memproduksi minuman rumput laut. Mereka belajar mengenai cara pembuatan minuman rumput laut dari pelatihan yang diadakan Pemkot Surabaya dan mahasiswa. Sejak saat itu mereka terus memproduksi rumput laut menjadi minuman olahan berbagai macam rasa: Leci, Stroberi, Lemon dan Green Tea<sup>[1]</sup>.

Didasarkan keberhasilan yang telah dicapai tersebut, maka olahan rumput laut diperluas area produksinya bukan hanya minuman, namun juga makanan. Dengan demikian untuk terus mengangkat dan meningkatkan perekonomian di daerah Putat Jaya dan Jarak (eks-lokalisasi Dolly) diupayakan untuk melakukan “Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Baku Rumput Laut Dan Pengemasannya: Upaya Penguatan Ekonomi Serta Pengembangan Produk Unggulan UKM Di Eks-Lokalisasi Dolly”. Aneka produk olahan rumput laut yang diupayakan adalah olahan rumput laut sebagai makanan beku nugget, bakso serta kerupuk, camilan dan abon. Besar harapan hasil olahan tersebut akan booming, mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan primer masyarakat, khususnya warga Dolly.

## 1.1 | Perumusan Konsep dan Strategi Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis produk ini telah diawali dengan (i) serangkaian penelitian di laboratorium tentang diversifikasi, identifikasi dan analisis rumput laut saat masih segar maupun yang terkandung dalam makanan olahan yang sudah jadi, meliputi pembuatan pereaksi, perlakuan awal terhadap sampel serta identifikasi dan analisis semikuantitatif, kemudian (ii) analisis angka kecukupan gizi terhadap produk makanan berbahan baku rumput laut. Ini telah dilakukan pada Kegiatan Pengabdian Masyarakat sebelumnya<sup>[2]</sup>. Tahap selanjutnya (iii) membuat kemasan yang sesuai untuk makanan olahan beku rumput laut: kegunaan dan manfaat bagi kesehatan. Kegiatan berikutnya adalah (iv) melakukan sosialisasi kepada masyarakat Dolly untuk aneka olahan rumput laut termasuk cara pengemasannya. Pada kegiatan pengabdian ini, ada 10 orang mahasiswa yang membantu pelaksanaan kegiatan sekaligus membantu memasarkan produk makanan aneka olahan beku rumput laut tersebut.

## 1.2 | Tujuan, Manfaat, dan Dampak Kegiatan yang Diharapkan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini bertujuan untuk memproduksi makanan beku aneka olahan rumput laut berkualitas unggul dan mempunyai standart kualifikasi sebagai makanan yang sehat, higienis; tentunya juga dalam suatu kemasan yang sehat dan higienis. Metode pengabdian masyarakat yang digunakan adalah eksperimental dengan memperhatikan bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan makanan beku berbahan dasar rumput laut. Hasil eksplorasi yang dapat dipergunakan sebagai acuan dalam memasarkan produk aneka makanan beku berbahan dasar rumput laut sebagai salah satu produk unggulan UKM Dolly menuju Kampung Cerdas Ekonomi. Secara khusus, pengabdian ini juga bertujuan untuk:

- a Identifikasi aneka makanan beku berbahan dasar rumput laut yang dijual di Kawasan Dolly dan Jarak, komposisi yang tepat dalam kemasan yang baik.
- b Menyebarkan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat perajin aneka makanan beku berbahan dasar rumput laut terutama di Kawasan Dolly dan Jarak tentang banyaknya kandungan gizi pada rumput laut yang sekaligus mempunyai arti penting bagi kesehatan.
- c Melatih masyarakat supaya bisa memproduksi aneka makanan beku berbahan dasar rumput laut terutama di Kawasan Dolly dan Jarak untuk memahami dan melakukan uji kualitatif secara cepat dan praktis.

Dari hasil pengabdian ini diharapkan dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

- a Mendapatkan cara yang lebih mudah dan cepat untuk membuat aneka makanan beku, serta camilan makanan kering berbahan dasar rumput laut pada masyarakat terutama di Kawasan Dolly dan Jarak.
- b Memberikan pelatihan kepada masyarakat aneka makanan beku, serta camilan makanan kering berbahan dasar rumput laut terutama di Kawasan Dolly dan Jarak tentang cara pengemasan yang mudah dan cepat.
- c Membantu memasarkan produk aneka makanan beku, serta camilan makanan kering berbahan dasar rumput laut yang telah diproduksi Kawasan Dolly dan Jarak ke daerah kampus.

- d Memanfaatkan potensi civitas akademika dan fasilitas peralatan yang dimiliki Departemen Kimia FSAD ITS.
- e Sebagai salah satu kegiatan yang bermanfaat dalam menunjang kepedulian civitas akademika Departemen Kimia FSAD ITS terhadap aneka makanan beku, serta camilan makanan kering berbahan dasar rumput laut yang alami bergizi tinggi dan sangat diperlukan bagi kesehatan.

## 2 | TINJAUAN PUSTAKA

Rumput laut memiliki potensi sebagai penghasil bahan pembentuk gel namun belum secara optimal diberdayakan karena alasan metode ekstraksi belum berjalan dengan baik. Bahan pembentuk gel yang ada dalam rumput laut berguna sebagai emulsi, bahan pengental, penstabilan, pelapis, pengikat, dan pembentuk gel. Hasil dari proses ekstraksi rumput laut yang berupa bahan pembentuk gel banyak digunakan pada proses pengolahan makanan sebagai bahan untuk memperbaiki tekstur dan stabilitas dari produk olahan makanan. Bahan pengikat berfungsi sebagai penstabil emulsi, meningkatkan daya ikat air, memperkecil penyusutan, menambahkan berat produk dan menekan biaya. Bahan pengikat yang biasa dipakai dalam pembuatan olahan rumput laut adalah tepung. Tepung digunakan sebagai pengikat karena kandungan pati didalamnya yang jika terkena air panas akan membentuk fraksi amilosa. Fraksi amilosa berperan penting dalam stabilitas gel, karena sifat hidrasi amilosa dalam pati yang dapat mengikat molekul air dan kemudian membentuk massa yang elastis. Namun, stabilitas gel amilosa akan hilang jika penambahan air berlebihan<sup>[3]</sup>. Karena stabilitas gel amilosa di dalam tepung yang mudah hilang, maka diperlukan bahan pengikat lain yang memiliki stabilitas gel serta daya ikat air yang lebih baik dari tepung. Salah satu alternatif bahan yang dapat digunakan sebagai bahan pengisi nugget adalah rumput laut.

Salah satu makanan *fast food* yang memiliki segmentasi konsumen yang luas adalah nugget dan bakso. Nugget merupakan olahan daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan terlapis oleh tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*). Bentuk nugget pun mengalami kemajuan menjadi berbagai bentuk yang lucu menyerupai hewan, huruf, ataupun angka. Pengolahan dan penyajian yang mudah merupakan faktor utama masyarakat memilih nugget. Berbagai jenis bahan dasar dalam pembuatan nugget seperti ikan, daging sapi ataupun ayam yang paling sering ditemui di pasaran.

Bahan utama nugget dan bakso yang digunakan dalam olahan kali ini adalah berbahan dasar daging dari ayam ras petelur. Ayam ras petelur yang mempunyai kandungan protein lebih tinggi dibandingkan ayam ras pedaging. Hal ini disebabkan seiring meningkatnya umur ternak maka kadar kolagen akan semakin bertambah dan produk hasil olahan daging ayam akan menjadi lebih kenyal<sup>[3]</sup>. Selain daging, tepung tapioka juga berperan besar dalam pembuatan nugget dan bakso. Tepung ini sebagai bahan pengikat karena mengandung protein yang tinggi dan dapat meningkatkan emulsifikasi lemak.

Salah satu perkembangan teknologi dalam proses pembuatan nugget dan bakso adalah penggunaan rumput laut sebagai salah satu komposisi utama dalam pembuatannya. Faktor utama pemilihan rumput laut karena mempunyai jumlah yang melimpah dan mudah ditemukan di perairan Indonesia. Diketahui bahwa rumput laut ini memiliki banyak manfaat yang tak terduga setelah dilakukan banyak penelitian dan pengujian, salah satunya mengurangi ketergantungan terhadap tepung. Selain itu ditemukan ternyata memiliki dampak pada nilai organoleptik (rupa, aroma, rasa, tekstur, uji lipat) dan nilai proksimat (kadar air, protein, kadar serat) pada nugget olahan. Nugget yang berkomposisi rumput laut memiliki tekstur yang lebih optimal seperti contohnya lebih lembut dan halus. Selain itu, rumput laut tergolong mudah dan murah dalam pengolahannya. Meskipun begitu rumput laut tetap harus diolah secara benar dan tepat dikarenakan konsistensi rumput laut yang berlebihan ataupun terlalu sedikit juga tidak baik dalam adonan nugget dan bakso<sup>[4]</sup>.

## 3 | STRATEGI DAN PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini, diawali dengan sosialisasi pembuatan aneka olahan rumput laut dan dilanjutkan dengan penulisan ilmu mengenai pengemasan makanan.

### 3.1 | Pembuatan Nugget–Rumput laut

Nugget ini dibuat dengan komposisi 250 gram daging ayam 100 gram. Preparasi pertama yang dilakukan adalah merendam rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* dengan air tawar selama semalam dan kemudian dibilas dengan air. Setelah bersih, rumput



**Gambar 1** Lokasi tempat Kegiatan Pelaksanaan AbMas. Hasil aneka Olahan Rumput laut: Nugget, Bakso, Abon, Kerupuk dan Camilan

laut direbus dalam air mendidih selama 2-3 menit kemudian dihaluskan. Daging ayam dicuci dan dicincang halus. Rumput laut, daging ayam cincang dan bumbu (bawang merah, bawang putih, garam dan lada) digiling dengan penggiling daging sampai halus. Adonan kemudian dituang ke dalam cetakan dan dikukus sekitar  $\pm$  30 menit. Hasil dari pengukusan tersebut dinamakan nugget. Proses yang mirip dilakukan untuk pembuatan bakso, abon serta aneka camilan rumput laut yang lebih tahan lama, sehat serta higienis<sup>[3]</sup>.

Tumbuhnya produktifitas UKM di Kawasan Dolly ini tentu harus dibarengi dengan upaya pembinaan dan pengembangannya supaya dapat tumbuh serta berkembang menjadi usaha yang mandiri dan berkelanjutan sekaligus dapat meningkatkan penghasilan. Selain pembinaan untuk produksi aneka olahan rumput laut, maka pembinaan tentang pentingnya merek dan kemasan bagi kelangsungan produk dan persiapan perluasan pemasaran juga menjadi perhatian khusus dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Sosialisasi kegiatan ini juga melibatkan ibu-ibu PKK dan remaja putri Karang Taruna, selain kelompok penggiat usaha olahan rumput laut UKM di Kawasan Dolly.

Kemasan merupakan desain kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Kemasan digunakan untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasar<sup>[5]</sup>. Menurut Kotler Keller pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk<sup>[6]</sup>. Pengemasan adalah aktivitas merancang dan memproduksi kemasan atau pembungkus untuk produk. Biasanya fungsi utama dari kemasan adalah untuk menjaga produk. Namun, sekarang kemasan menjadi faktor yang cukup penting sebagai alat pemasaran<sup>[7]</sup>. Kemasan yang dirancang dengan baik dapat membangun ekuitas merek dan mendorong penjualan. Kemasan adalah bagian pertama produk yang dihadapi pembeli dan mampu menarik atau menyingkirkan pembeli. Pengemasan suatu produk biasanya dilakukan oleh produsen untuk dapat merebut minat konsumen terhadap pembelian barang. Produsen berusaha memberikan kesan yang baik pada kemasan produknya dan menciptakan model kemasan baru yang berbeda dengan produsen lain yang memproduksi produk-produk sejenis dalam pasar yang sama.

Hal yang sama juga diterapkan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini. Aneka jenis kemasan dilakukan dan didesain guna melindungi kualitas produk aneka olahan rumput laut ini dan yang lebih penting lagi dapat menarik minat pembeli dengan adanya kemasan yang rapi dan bagus.

### **Fungsi Kemasan**

Banyak produsen yang sangat memperhatikan pembungkus suatu barang sebab fungsi kemasan tidak hanya sebagai pembungkus, tetapi jauh lebih luas dari pada itu, yaitu:

#### 1 Fungsi Protektif

Berkenaan dengan proteksi produk, perbedaan iklim, prasarana transportasi, dan saluran distribusi yang semua berimbas pada pengemasan. Dengan pengemasan protektif, konsumen tidak perlu harus menanggung risiko pembelian produk rusak atau cacat.

#### 2 Fungsi Promosional

Peran kemasan pada umumnya dibatasi pada perlindungan produk. Namun kemasan juga digunakan sebagai sarana promosional. Menyangkut promosi, perusahaan mempertimbangkan preferensi konsumen menyangkut warna, ukuran, dan penampilan.

Menurut Kotler<sup>[8]</sup>, terdapat empat fungsi kemasan sebagai satu alat pemasaran, yaitu:

- 1 *Self service*. Kemasan semakin berfungsi lebih banyak lagi dalam proses penjualan, dimana kemasan harus menarik, menyebutkan ciri-ciri produk, meyakinkan konsumen dan memberi kesan menyeluruh yang mendukung produk.
- 2 *Consumer affluence*. Konsumen bersedia membayar lebih mahal bagi kemudahan, penampilan, ketergantungan dan prestise dari kemasan yang lebih baik.
- 3 *Company and brand image*. Perusahaan mengenal baik kekuatan yang dikandung dari kemasan yang dirancang dengan cermat dalam mempercepat konsumen mengenali perusahaan atau merek produk.
- 4 *Innovational opportunity*. Cara kemasan yang inovatif akan bermanfaat bagi konsumen dan juga memberi keuntungan bagi produsen.

Selain berfungsi sebagai media pemasaran, kemasan juga memiliki beberapa fungsi lain, yaitu sebagai berikut:

- 1 Kemasan melindungi produk dalam pergerakan. Salah satu fungsi dasar kemasan adalah untuk mengurangi terjadinya kehancuran, busuk, atau kehilangan melalui pencurian atau kesalahan penempatan.
- 2 Kemasan memberikan cara yang menarik untuk menarik perhatian kepada sebuah produk dan memperkuat citra produk.
- 3 Kombinasi dari keduanya, *marketing* dan Logistik dimana kemasan menjual produk dengan menarik perhatian dan mengkomunikasikannya.

## Jenis-jenis Kemasan

Berdasarkan struktur isi, kemasan dibagi menjadi tiga jenis, yaitu:

- 1 Kemasan Primer, yaitu bahan kemas langsung mewadahi bahan pangan (kaleng susu, botol minuman, dan lain-lain).
- 2 Kemasan Sekunder, yaitu kemasan yang fungsi utamanya melindungi kelompok kemasan lainnya, seperti misalnya kotak karton untuk wadah kaleng susu, kotak kayu untuk wadah buah-buahan yang dibungkus dan sebagainya.
- 3 Kemasan Tersier dan Kuarter, yaitu kemasan yang diperlukan untuk menyimpan, pengiriman atau identifikasi. Kemasan tersier umumnya digunakan sebagai pelindung selama pengangkutan.

Berdasarkan frekuensi pemakaiannya, kemasan dibagi menjadi tiga jenis, yaitu:

- 1 Kemasan sekali pakai (*Disposable*), yaitu kemasan yang langsung dibuang setelah satu kali pakai. Contohnya bungkus plastik, bungkus permen, bungkus daun, karton dus, makanan kaleng.
- 2 Kemasan yang dapat dipakai berulang kali (*Multi Trip*), kemasan jenis ini umumnya tidak dibuang oleh konsumen, akan tetapi dikembalikan lagi pada agen penjual untuk kemudian dimanfaatkan ulang oleh pabrik. Contohnya botol minuman dan botol kecap.
- 3 Kemasan yang tidak dibuang (*Semi Disposable*). Kemasan ini biasanya digunakan untuk kepentingan lain di rumah konsumen setelah dipakai. Contohnya kaleng biskuit, kaleng susu dan berbagai jenis botol.

Berdasarkan tingkat kesiapan pakai, kemasan dibagi menjadi dua jenis, yaitu:

- 1 Kemasan siap pakai, yaitu bahan kemas yang siap untuk diisi dengan bentuk yang telah sempurna sejak keluar dari pabrik. Contohnya adalah wadah botol, wadah kaleng, dan sebagainya.
- 2 Kemasan siap dirakit, yaitu kemasan yang masih memerlukan tahap perakitan sebelum pengisian, misalnya kaleng dalam bentuk lempengan dan silinder fleksibel, wadah yang terbuat dari kertas, foil atau plastik.

## 4 | HASIL YANG DICAPAI

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini telah memberikan hasil berupa peningkatan kemampuan masyarakat Dolly dalam mengolah rumput laut menjadi aneka olahan: Nugget, Bakso, Abon, Kerupuk dan Camilan. Sebelumnya masyarakat setempat telah mengolah rumput laut menjadi minuman. Saat ini selain minuman, aneka olahan yang lain juga sudah berhasil dilakukan bahkan sudah ada cukup banyak pesanan terkait dengan hasil olahan tersebut.

Secara prinsip, bahan material kemasan yang baik adalah harus dapat melindungi isi dan dibuat dari bahan yang tidak melepaskan zat yang dapat mengganggu kesehatan. Sementara pemilihan material kemasannya itu sendiri sangat tergantung pada karakter produk yang akan dikemasnya. Berdasarkan hasil observasi, produk makanan olahan hasil rumput laut UKM yang dihasilkan adalah nugget, bakso, abon, kerupuk dan camilan. Sebagian besar berupa makanan berminyak karena produk olahan yang digoreng. Melihat karakteristik produk seperti tersebut diatas maka material kemasan primer yang direkomendasikan dapat menggunakan bahan seperti: plastik, aluminium foils, dan karton/kertas yang dilaminasi plastik.

Material tersebut ada yang berbahan lentur (*flexible*) ada juga yang berbahan kaku (*rigid*). *Flexible packaging* merupakan kemasan yang umumnya digunakan untuk mengemas produk dengan ukuran beban kurang dari 5 kg. Material yang digunakan 75% adalah plastik berbentuk film berbahan *Polyethylene* (PE), *Low Density Polyethylene* (PDPE), dan *Biaxially Orientated Polypropylene* (BOPP). Aplikasi utama kemasan berbahan lentur (*flexible packaging*) dapat digunakan dalam berbagai macam kemasan makanan, terutama makanan beku. *Aluminium foils* banyak digunakan terutama untuk bungkus yang memerlukan ketahanan dari zat asing (*barrier properties*). *Aluminium foils* biasa digunakan untuk kemasan makanan ringan, makanan siap saji dan makanan yang diawetkan. Di antara *flexible packaging* ada jenis yang disebut *stand up pouch*. Kemasan jenis ini memiliki varian bahan antara lain; plastik, aluminium foil, kertas atau kombinasinya. Kemasan jenis ini biasanya cocok digunakan untuk kemasan snack, abon, kerupuk. Berikut adalah produk olahan dalam aneka kemasan yang telah dihasilkan.



**Gambar 2** Aneka olahan rumput laut dalam berbagai kemasan

## 5 | KESIMPULAN

Secara keseluruhan, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Penelitian ini menunjukkan bahwa rumput laut sangat besar manfaatnya bagi kesehatan; ini ditunjukkan dari:

- 1 Rumput Laut dapat ditambahkan dalam proses pembuatan: Nugget, Bakso, Abon, Kerupuk dan Camilan
- 2 Rumput laut banyak mengandung zat-zat nutrisi penting yang diperlukan bagi tubuh, yaitu Protein, Karbohidrat, Energi dan Serat Kasar. Kandungan lemaknya yang rendah dan serat kasarnya yang cukup tinggi menyebabkan rumput laut baik untuk dikonsumsi sehari-hari.
- 3 Kemasan yang tepat sangat mempengaruhi kualitas olahan rumput yang dihasilkan.

## 6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Pusat Kajian Potensi Daerah dan Pemberdayaan Masyarakat (PDPM)-DRPM ITS; Sesuai Surat Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian No: 1038/PKS/ITS/2020, 2 April 2020.

## Referensi

1. Purwanti E, Rosyidah A, Murwani I, Ediati R. Diversifikasi Produk Minuman Berbahan Baku Rumput Laut: Upaya Peningkatan Ekonomi Serta Pengembangan Produk Unggulan UKM di Eks-Lokalisasi Dolly. *IPTEK Journal of Proceedings Series* 2018;p. 248–252.
2. Rosyidah A, Setyaningsih E, R E, Kurniawan R. Determination of nutrition contents based on raw seaweed: economic improvement efforts in Dolly ex-prostitution area. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 2021;649(1).
3. Nur'asila, Faridah A, Holinesti R. PENGARUH SUBSTITUSI EKSTRAK RUMPUT LAUT COKLAT TERHADAP KUALITAS NUGGET AYAM RAS PETELUR AFKIR. *Journal of Home Economics and Tourism* 2017;15(2):1–17.

4. Ratna E, Afifah R, Irmina KM, Endang PS. Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Baku Rumput Laut di Eks-lokalisasi Dolly. *IPTEK Journal of Proceedings Series* 2019;.
5. Klimchuk, Marianne R, Krasovec SA. *Desain Kemasan Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan*. Jakarta, Indonesia: Erlangga; 2006.
6. Kotler P, Keller KL. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta, Indonesia: Erlangga; 2009.
7. Rangkuti, Freddy. *Strategi Promosi Yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. Jakarta, Indonesia: Gramedia Pustaka Utama; 2010.
8. P K. *Marketing management: Analyzing consumer marketing and Buyer behavior (The Millennium)*. New Jersey, United States: Prentice Hall International Inc; 2000.

**Cara mengutip artikel ini:** Rosyidah A., Ediati R., Murwani I.K., (2021), Diversifikasi Produk Olahan Rumput Laut serta Kemasannya di Kawasan Dolly dan Jarak Kota Surabaya, *Sewagati : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3):198–205.