



Teknoekonomi Produksi Nori Dan Produk Turunannya Berbahan Baku Pakcoy Memanfaatkan Teknologi Tepat Guna Di Desa Rajamandala Kulon

Dedy Setyo Oetomo^{1*}, Hady Sofyan¹, Haris Sandhi Yudha¹, Hendi Iskandar¹, Indra Gumelar¹, Muhammad Ali Akbar¹, Muhammad Ihsan¹

¹ Program Studi Teknik Industri, STT Wastukancana, Purwakarta, Indonesia

INFORMASI ARTIKEL

Riwayat artikel:

Received : 07-11-2025

Accepted : 20-11-2025

Tersedia online : 16-01-2026

Kata Kunci:

Pakcoy, Nori, Teknologi Tepat Guna, Pengabdian Masyarakat, Nilai Tambah Produk



SDGs 8



SDGs 9



SDGs 12

Abstrak: Desa Rajamandala Kulon, Kecamatan Cipatat, Kabupaten Bandung Barat memiliki potensi pertanian yang melimpah, khususnya tanaman pakcoy (*Brassica rapa L.*). Namun, pada musim panen raya, tingginya produksi pakcoy tidak diimbangi dengan daya serap pasar yang memadai, menyebabkan banyak pakcoy tidak terjual dan menjadi limbah organik. Permasalahan ini mendorong lahirnya inovasi pengolahan pakcoy menjadi produk bernilai tambah berupa nori dan produk turunannya. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat Desa Rajamandala Kulon dalam memanfaatkan Teknologi Tepat Guna (TTG) untuk mengolah pakcoy menjadi nori serta produk turunannya seperti sushi, kimbab, sup, dan camilan sehat. Metode pelaksanaan meliputi survei awal, analisis kebutuhan, sosialisasi, pelatihan penggunaan mesin, dan pendampingan produksi. Kegiatan dilaksanakan di Posyantekdes Ikhlas Ramaku dengan melibatkan 30 peserta dari kalangan petani dan pelaku UMKM. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengoperasikan mesin produksi nori, menghasilkan produk nori berkualitas, dan mengembangkan produk turunan dengan nilai ekonomis lebih tinggi. Program ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, membuka peluang usaha baru, serta berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan terhadap nori impor. Keberlanjutan program diharapkan dapat menjadikan Desa Rajamandala Kulon sebagai sentra produksi nori berbasis sayuran lokal yang berdaya saing.

Abstract: Rajamandala Kulon Village, Cipatat District, West Bandung Regency has abundant agricultural potential, especially bok choy (*Brassica rapa L.*). However, during the peak harvest season, the high production of bok choy is not matched by adequate market absorption, resulting in a lot of unsold bok choy becoming organic waste. This problem has led to the innovation of processing bok choy into value-added products in the form of nori and its derivatives. This community service program aims to provide training and assistance to the people of Rajamandala Kulon Village in utilizing Appropriate Technology (TTG) to process bok choy into nori and its derivative products such as sushi, kimbab, soup, and healthy snacks. The implementation method includes an initial survey, needs analysis, socialization, training on machine use, and production assistance. The activity was carried out at the Ikhlas Ramaku Village Health Post (Posyantekdes) involving 30 participants from among farmers and MSMEs. The results of the activity showed that the community was able to operate the nori production machine, produce quality nori products, and develop derivative products with higher economic value. This program has successfully improved community knowledge and skills, opened new business opportunities, and contributed to reducing dependence on imported nori. The program's sustainability is expected to establish Rajamandala Kulon Village as a competitive center for local vegetable-based nori production.

* Penulis korespondensi: dedy@wastukancana.ac.id
<https://doi.org/10.51132/bhakti.v1i2.558>

I. Pendahuluan

Desa Rajamandala Kulon terletak di Kecamatan Cipatat, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat dengan luas wilayah mencapai 1.527 hektar. Desa ini memiliki ketinggian sekitar 310 meter di atas permukaan laut dengan suhu harian berkisar 18-29°C, sehingga sangat cocok untuk pengembangan berbagai komoditas hortikultura, termasuk sayuran pakcoy (*Brassica rapa L.*) [1]. Berdasarkan data Desa tahun 2024, sebanyak 1.368 penduduk bekerja sebagai petani, menunjukkan bahwa sektor pertanian merupakan mata pencaharian utama masyarakat desa ini [2].

Pakcoy merupakan sayuran hijau yang kaya akan vitamin A, vitamin C, kalsium, dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan [3]. Sayuran ini memiliki masa panen yang relatif singkat, yaitu sekitar 40-50 hari setelah tanam, sehingga dalam setahun dapat dilakukan beberapa kali periode tanam [4]. Namun, keunggulan produktivitas ini justru menimbulkan permasalahan tersendiri ketika musim panen raya tiba. Melimpahnya hasil panen pakcoy tidak diimbangi dengan daya serap pasar yang memadai, mengingat masa kesegaran pakcoy yang sangat singkat, hanya berkisar 2-4 hari pasca panen [5]. Akibatnya, banyak pakcoy yang tidak terjual, mengalami penurunan kualitas, hingga akhirnya membusuk dan menjadi limbah organik yang tidak dimanfaatkan.

Permasalahan surplus produksi pakcoy ini memerlukan solusi inovatif untuk meningkatkan nilai tambah produk dan memperpanjang masa simpan. Salah satu alternatif yang dapat dikembangkan adalah mengolah pakcoy menjadi produk nori. Nori adalah makanan berbentuk lembaran tipis yang umumnya terbuat dari rumput laut, memiliki tekstur renyah, rasa gurih, dan kaya akan nutrisi seperti protein, serat, vitamin, dan mineral [6]. Di Indonesia, nori telah dikenal luas sebagai bahan pelengkap berbagai hidangan seperti sushi, kimbab, sup, dan camilan sehat. Namun, sebagian besar produk nori yang beredar di pasaran masih berbahan baku rumput laut dan diperoleh melalui impor dari negara-negara seperti Jepang, Korea, dan Tiongkok [7].

Beberapa penelitian terdahulu telah membuktikan bahwa nori dapat dibuat dari bahan baku alternatif selain rumput laut. Agusta et al. [8] berhasil mengembangkan nori artifisial berbahan baku bayam (*Amaranthus hybridus L.*) dengan karakteristik organoleptik yang baik [8]. Demikian pula, Muflihati et al. [9] melakukan studi pembuatan nori artifisial dari daun kelor dengan variasi penambahan bahan pengikat. Penelitian-penelitian ini menunjukkan bahwa sayuran hijau memiliki potensi untuk diolah menjadi produk nori yang berkualitas dan bernilai gizi tinggi.

Posyantekdes (Pos Pelayanan Teknologi Desa) Ikhlas Ramaku di Desa Rajamandala Kulon merupakan fasilitas yang didirikan sesuai dengan Peraturan Menteri Desa Nomor 23 Tahun 2017 tentang Penetapan Prioritas Penggunaan Dana Desa, yang berfokus pada pengembangan inovasi teknologi di tingkat desa [10]. Fasilitas ini telah dilengkapi dengan berbagai mesin dan peralatan produksi, namun belum dimanfaatkan secara optimal karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengoperasikannya.

Berdasarkan permasalahan tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi konkret melalui pelatihan dan pendampingan teknoekonomi produksi nori berbahan baku pakcoy dengan memanfaatkan Teknologi Tepat Guna (TTG) yang tersedia di Posyantekdes Ikhlas Ramaku. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pakcoy menjadi produk bernilai tambah, membuka peluang usaha baru, serta berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap nori impor.

2. Metodologi

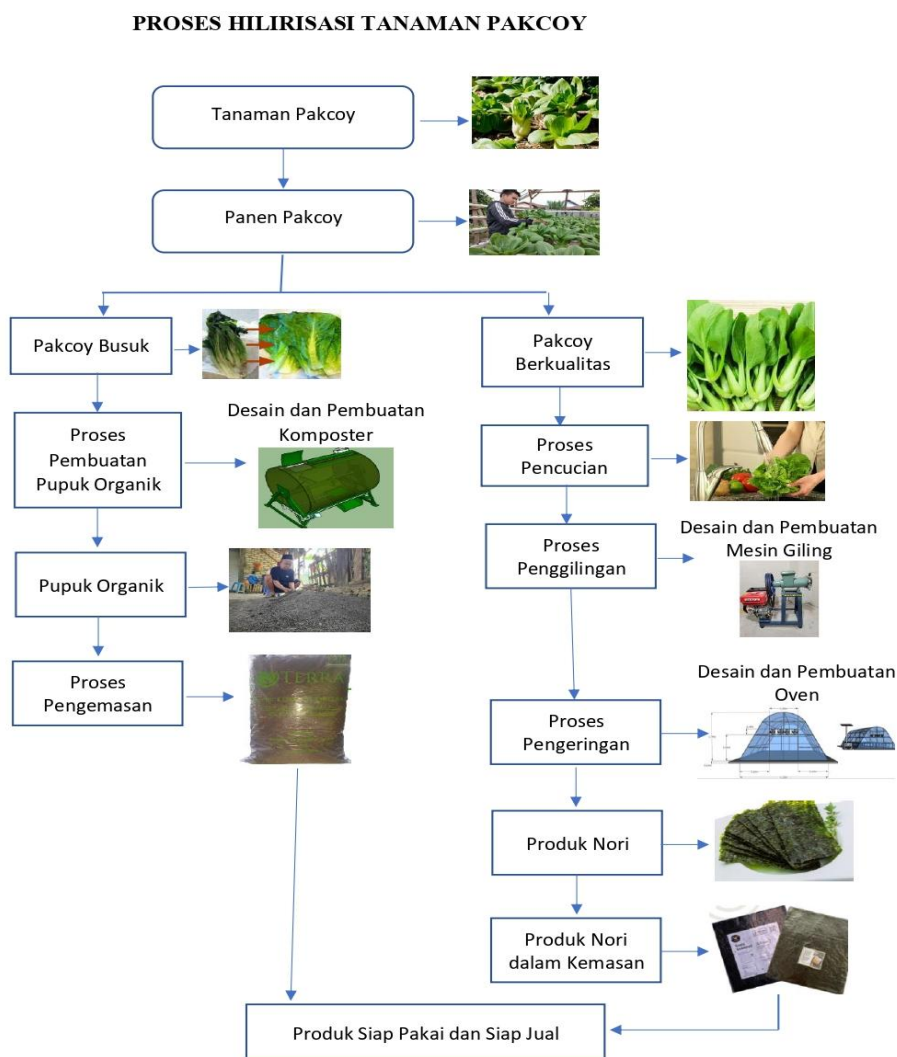
2.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Posyantekdes Ikhlas Ramaku, Kampung Ciburahol RT.01 RW.20, Desa Rajamandala Kulon, Kecamatan Cipatat, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. Kegiatan berlangsung selama satu hari pada tanggal 18 Juli 2025 dengan melibatkan 30 peserta dari kalangan petani pakcoy dan pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM) di wilayah tersebut.

2.2 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Metode yang digunakan meliputi beberapa tahap sebagai berikut:

Pelaksanaan program pemberdayaan oleh tim Pengabdian Masyarakat Prodi Teknik Industri Sekolah Tinggi Teknologi Wastukencana (STTW) Purwakarta, dimulai dengan sebuah roadmap kegiatan selama kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berlangsung. Gambaran umum mengenai kegiatan yang akan dilakukan dapat dilihat pada Gambar 2 :

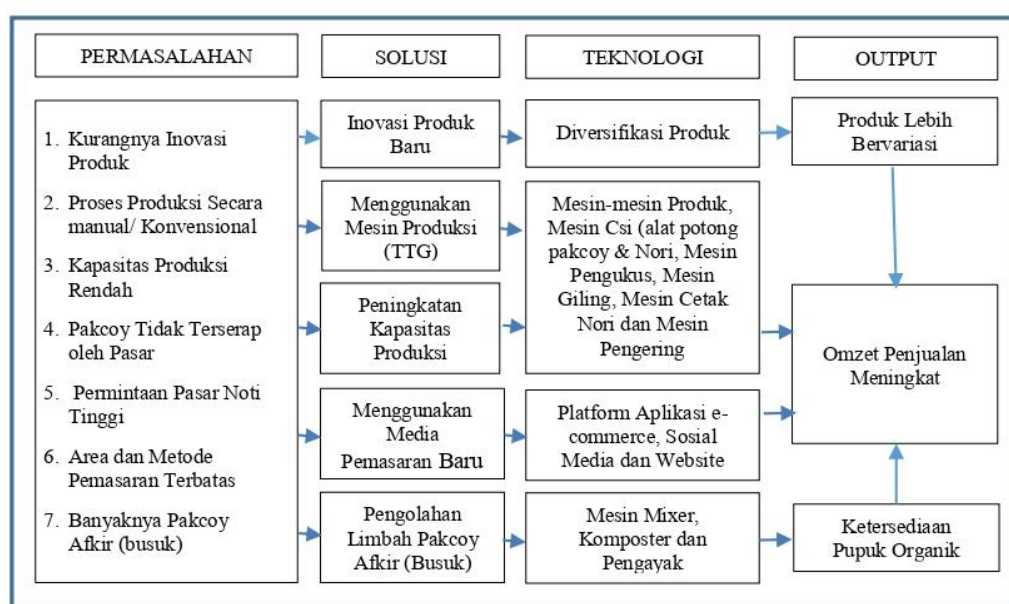


Gambar 2 : Roadmap Kegiatan Tim Pengabdian Masyarakat

2.2.1 Survei Awal dan Analisis Kebutuhan

Tahap awal dilakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, khususnya terkait dengan pengelolaan hasil panen pakcoy. Survei melibatkan wawancara dengan petani, observasi lahan pertanian, dan diskusi dengan pengurus Posyantekdes Ikhlas Ramaku. Hasil survei menunjukkan bahwa permasalahan utama meliputi: (1) hambatan penjualan pakcoy pasca panen akibat cepatnya proses pembusukan, (2) penghasilan petani yang tidak maksimal, dan (3) belum adanya inovasi untuk meningkatkan nilai tambah pakcoy.

Survei dilakukan untuk mengevaluasi keadaan Desa Rajamandala Kulon dan mencari solusi untuk mengatasi permasalahan. Hasil survei menunjukkan bahwa Desa ini memiliki sumber daya hasil panen pakcoy, namun hasil panen tersebut langsung dijual dan saat panen raya banyak pakcoy yang tidak bisa terjual (busuk) afkir. Inovasi baru diperlukan untuk meningkatkan nilai jual dari pakcoy, lihat Gambar 3



Gambar 3 : Metode Penggunaan Teknologi di Posyantekdes Ikhlas Ramaku

2.2.2 Perancangan Program

Berdasarkan hasil survei, dirancang program pelatihan yang mencakup: (1) sosialisasi tentang potensi ekonomi produk nori berbahan baku pakcoy, (2) pelatihan teknis penggunaan mesin dan peralatan produksi, (3) praktik langsung pembuatan nori dan produk turunannya, serta (4) pembinaan strategi pemasaran produk. Program dirancang dengan memanfaatkan fasilitas mesin yang telah tersedia di Posyantekdes, meliputi mesin pencuci, mesin giling/mixer, mesin pencetak nori, mesin pengering, dan mesin pengemas.

2.2.3 Sosialisasi dan Pelatihan

Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada peserta tentang konsep Teknologi Tepat Guna (TTG) dan potensi ekonomi produk nori berbahan baku pakcoy. Materi sosialisasi mencakup: nilai gizi pakcoy dan nori, proses pengolahan pakcoy menjadi nori, analisis teknoekonomi produksi nori, serta peluang pasar dan strategi pemasaran. Setelah sosialisasi, dilakukan pelatihan teknis pengoperasian mesin produksi nori yang meliputi tahapan pencucian, penggilingan, pencetakan, pengeringan, dan pengemasan.

2.2.4 Praktik Produksi

Peserta diberikan kesempatan untuk praktik langsung membuat produk nori dari pakcoy segar. Tahapan produksi meliputi: (1) seleksi dan pencucian pakcoy, (2) penggilingan pakcoy dengan penambahan bahan pendukung (air, garam, dan bumbu penyedap), (3) pencetakan adonan menjadi lembaran tipis, (4) pengeringan menggunakan mesin pengering pada suhu 60-70°C selama 3-4 jam, dan (5) pengemasan produk nori siap jual. Selain nori, peserta juga dilatih membuat produk turunan seperti nasi mentai nori, kimbab, sushi, dan sup menggunakan nori pakcoy sebagai bahan utama.

2.2.5 Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan selama kegiatan berlangsung untuk memastikan peserta memahami dan mampu mengoperasikan mesin dengan baik. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap kemampuan peserta dalam memproduksi nori, uji organoleptik produk nori yang dihasilkan, dan pengisian kuesioner untuk mengukur tingkat kepuasan dan peningkatan pengetahuan peserta. Indikator keberhasilan program meliputi: (1) kemampuan peserta mengoperasikan mesin produksi, (2) kualitas produk nori yang dihasilkan, dan (3) minat peserta untuk mengembangkan usaha produksi nori.

2.3 Tahapan Proses Produksi Nori

Proses produksi nori berbahan baku pakcoy mengikuti alur kerja yang sistematis sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1. Proses dimulai dari penyortiran pakcoy segar berkualitas baik, dilanjutkan dengan pencucian bersih menggunakan air mengalir. Pakcoy yang telah bersih kemudian digiling menggunakan mesin giling dengan penambahan air, garam, dan bumbu penyedap sesuai formulasi yang telah diuji. Adonan hasil gilingan dicetak menjadi lembaran tipis menggunakan mesin pencetak nori, kemudian dikeringkan menggunakan mesin pengering pada suhu terkontrol hingga mencapai tekstur yang renyah. Produk nori yang telah kering selanjutnya dikemas menggunakan mesin pengemas vakum untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang teknoekonomi produksi nori dan produk turunannya berbahan baku pakcoy telah dilaksanakan dengan baik dan lancar. Kegiatan dihadiri oleh 30 peserta yang terdiri dari petani pakcoy, pelaku UMKM, dan pengurus Posyantekdes Ikhlas Ramaku. Antusiasme peserta sangat tinggi, terlihat dari keaktifan mereka dalam mengikuti setiap sesi kegiatan mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga praktik langsung pembuatan nori.

Pada sesi sosialisasi, peserta diberikan pemahaman tentang konsep Teknologi Tepat Guna (TTG) dan potensi ekonomi dari produk nori berbahan baku pakcoy. Materi yang disampaikan mencakup nilai gizi pakcoy, proses transformasi pakcoy menjadi nori, analisis biaya produksi, proyeksi keuntungan, serta strategi pemasaran produk. Peserta sangat tertarik dengan informasi bahwa nori pakcoy memiliki kandungan nutrisi yang tidak kalah dengan nori rumput laut, bahkan lebih mudah diproduksi dengan bahan baku lokal yang melimpah.

3.2 Hasil Pelatihan Penggunaan Mesin

Pelatihan teknis penggunaan mesin produksi nori berlangsung dengan metode demonstrasi dan praktik langsung. Tim pelaksana mendemonstrasikan cara pengoperasian masing-masing mesin, mulai dari mesin pencuci, mesin giling, mesin pencetak, mesin

pengering, hingga mesin pengemas. Setiap peserta diberi kesempatan untuk mencoba mengoperasikan mesin secara bergantian dengan didampingi oleh tim pelaksana.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta (90%) mampu mengoperasikan mesin dengan baik setelah mengikuti pelatihan. Peserta memahami fungsi masing-masing mesin, cara pengoperasian yang benar, serta prosedur keselamatan kerja yang harus diperhatikan. Beberapa kendala teknis yang ditemui selama pelatihan, seperti pengaturan ketebalan adonan pada mesin pencetak dan pengaturan suhu pada mesin pengering, dapat diatasi dengan baik melalui pendampingan intensif dari tim pelaksana.

3.3 Kualitas Produk Nori yang Dihasilkan

Produk nori berbahan baku pakcoy yang dihasilkan selama kegiatan memiliki karakteristik yang baik. Secara visual, nori pakcoy memiliki warna hijau gelap yang menarik, tekstur renyah, dan aroma khas sayuran yang segar. Uji organoleptik sederhana yang dilakukan menunjukkan bahwa nori pakcoy memiliki rasa gurih dan sedikit manis, sehingga dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Berikut adalah spesifikasi bahan baku Pakcoy (*Brassica rapa L.*) yang di pergunakan pada produksi Nori :

Karakteristik Botani:

- ❖ Nama ilmiah: *Brassica rapa L. subsp. chinensis*
- ❖ Famili: Brassicaceae (Cruciferae)
- ❖ Bentuk: Batang pendek dengan daun lebar berwarna hijau
- ❖ Tekstur: Renyah dengan rasa sedikit manis

Kandungan Nutrisi per 100g :

- ❖ Energi: 13 kkal
- ❖ Protein: 1,5 g
- ❖ Karbohidrat: 2,2 g
- ❖ Serat: 1,0 g
- ❖ Vitamin C: 45 mg
- ❖ Vitamin A: 156 µg
- ❖ Kalsium: 105 mg
- ❖ Kalium: 252 mg

Tabel 1 menunjukkan perbandingan karakteristik nori pakcoy dengan nori rumput laut komersial. Dari segi tekstur dan rasa, nori pakcoy memiliki keunggulan tersendiri dengan rasa sayuran yang lebih segar. Kandungan vitamin dan mineral pada nori pakcoy juga cukup tinggi, terutama vitamin A, vitamin C, dan kalsium yang berasal dari pakcoy.

Tabel 1. Perbandingan Karakteristik Nori Pakcoy dengan Nori Rumput Laut

Parameter	Nori Pakcoy	Nori Rumput Laut
Warna	Hijau gelap	Hijau kehitaman
Tekstur	Renyah, lembut	Renyah, sedikit keras
Aroma	Segar, khas sayuran	Khas laut
Rasa	Gurih, sedikit manis	Gurih, umami
Kandungan Nutrisi	Tinggi vitamin A, C, kalsium	Tinggi protein, yodium

Berikut adalah Kontrol Kualitas Produk Nori dari Pakcoy yang telah di hasilkan :

Parameter Fisik:

- ❖ Ketebalan: 0,8-1,2 mm
- ❖ Warna: hijau tua merata
- ❖ Tekstur: renyah saat kering
- ❖ Tidak ada cacat fisik (sobek, berlubang)

Parameter Kimia:

- ❖ Kadar air: <12%
- ❖ pH: 5,5-6,5
- ❖ Kadar protein: 8-12%
- ❖ Kadar serat: 12-15%

Parameter Mikrobiologi:

- ❖ Total bakteri: 10^5 CFU/g
- ❖ E. coli: negatif
- ❖ Salmonella: negatif
- ❖ Kapang/khamir: 10^3 CFU/g

3.4 Pengembangan Produk Turunan

Selain nori lembaran, peserta juga dilatih untuk membuat berbagai produk turunan yang memanfaatkan nori pakcoy sebagai bahan utama. Produk turunan yang dikembangkan meliputi nasi mentai nori, kimbab, sushi, dan sup nori. Diversifikasi produk ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan memperluas segmen pasar.

Nasi mentai nori merupakan produk inovatif yang menggabungkan nasi dengan saus mentai dan topping nori pakcoy yang dipotong kecil-kecil. Produk ini memiliki cita rasa yang gurih dan pedas, sehingga sangat disukai oleh kalangan anak muda. Kimbab dan sushi dibuat dengan menggunakan nori pakcoy sebagai pembungkus nasi dan isian berupa sayuran, telur, dan daging. Sup nori dibuat dengan merebus kaldu ayam atau ikan dan menambahkan potongan nori pakcoy sebagai pelengkap.

Hasil uji coba menunjukkan bahwa produk turunan nori pakcoy memiliki penerimaan yang baik dari konsumen. Peserta pelatihan menyatakan bahwa mereka tertarik untuk mengembangkan produk-produk tersebut sebagai peluang usaha baru yang menjanjikan.

Berikut beberapa produk turunan untuk meningkatkan diversifikasi dan daya saing pasar:

a. Sushi Roll Nori Pakcoy

- ❖ Menggunakan nori pakcoy sebagai pembungkus
- ❖ Isian: nasi sushi, mentimun, wortel, tuna
- ❖ Harga jual: Rp 25.000 per 6 potong

b. Sup Nori Pakcoy

- ❖ Nori pakcoy sebagai garnish sup
- ❖ Menambah nilai gizi dan aroma

- ❖ Harga jual: Rp 8.000 per porsi
- c. Camilan Nori Pakcoy
- ❖ Nori dipotong kecil dan dibumbui
 - ❖ Kemasan praktis 50g
 - ❖ Harga jual: Rp 12.000 per kemasan

3.5 Analisis Teknoekonomi

Analisis teknoekonomi dilakukan untuk menghitung biaya produksi dan proyeksi keuntungan dari usaha produksi nori berbahan baku pakcoy. Tabel 2 menunjukkan rincian biaya produksi nori pakcoy dalam satu kali produksi dengan kapasitas 10 kg pakcoy segar yang menghasilkan sekitar 2 kg nori kering.

Tabel 2. Analisis Biaya Produksi Nori Pakcoy (Kapasitas 10 kg Pakcoy Segar)

Komponen Biaya	Biaya (Rp)	Keterangan
Pakcoy segar (10 kg)	50.000	@ Rp 5.000/kg
Bumbu dan bahan pendukung	30.000	Garam, penyedap
Biaya listrik	20.000	Penggilingan, pengeringan
Kemasan	40.000	@ Rp 2.000/pack
Tenaga kerja	60.000	1 orang operator
Total Biaya Produksi	200.000	-
Hasil Produksi	20 pack	@ 100 gram/pack
Harga Jual per Pack	15.000	-
Total Pendapatan	300.000	20 pack x Rp 15.000
Keuntungan Bersih	100.000	Margin 50%

Berdasarkan Tabel 2, dapat dilihat bahwa usaha produksi nori pakcoy memiliki potensi keuntungan yang cukup menjanjikan. Dengan biaya produksi sebesar Rp 200.000 per siklus, dapat dihasilkan 20 pack nori dengan harga jual Rp 15.000 per pack, sehingga total pendapatan mencapai Rp 300.000 dan keuntungan bersih Rp 100.000 (margin keuntungan 50%). Jika dilakukan produksi rutin sebanyak 10 kali dalam sebulan, maka potensi keuntungan bersih mencapai Rp 1.000.000 per bulan.

Analisis ini menunjukkan bahwa usaha produksi nori pakcoy layak secara ekonomi untuk dikembangkan oleh masyarakat Desa Rajamandala Kulon. Dengan memanfaatkan fasilitas mesin yang telah tersedia di Posyantekdes, investasi awal yang diperlukan relatif kecil, sehingga mudah diakses oleh pelaku usaha mikro dan kecil.

3.6 Strategi Pemasaran

Untuk menjamin keberlanjutan usaha produksi nori pakcoy, diperlukan strategi pemasaran yang tepat. Beberapa strategi pemasaran yang direkomendasikan kepada peserta meliputi: (1) pemasaran langsung melalui koperasi atau toko kelontong di sekitar desa, (2) pemasaran digital melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp Business, (3) kerja sama dengan warung makan, restoran, atau hotel untuk pasokan nori pakcoy, serta (4) partisipasi dalam pameran produk UMKM untuk meningkatkan brand awareness.

Peserta juga diberikan pelatihan dasar mengenai teknik fotografi produk, pembuatan konten promosi yang menarik, dan cara mengelola pesanan melalui platform digital. Beberapa peserta yang telah memiliki akun media sosial diminta untuk membuat postingan tentang produk nori pakcoy dan produk turunannya sebagai langkah awal promosi.

3.7 Evaluasi dan Dampak Program

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pengisian kuesioner oleh peserta dan wawancara langsung dengan beberapa peserta. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 95% peserta menyatakan puas dengan kegiatan yang dilaksanakan. Sebanyak 90% peserta merasa pengetahuan dan keterampilan mereka meningkat setelah mengikuti pelatihan, dan 85% peserta menyatakan berminat untuk mengembangkan usaha produksi nori pakcoy secara mandiri atau berkelompok.

Dampak positif dari program ini antara lain: (1) meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan Teknologi Tepat Guna untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian, (2) terbukanya peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, (3) berkurangnya limbah pakcoy afkir yang tidak termanfaatkan, dan (4) munculnya kesadaran untuk mengembangkan produk pangan berbasis sumber daya lokal yang mandiri dan berdaya saing.

Namun demikian, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi, antara lain: (1) ketersediaan bahan baku pakcoy yang fluktuatif tergantung musim, (2) keterbatasan modal usaha untuk memulai produksi secara rutin, (3) persaingan dengan produk nori rumput laut yang sudah lebih dikenal masyarakat, dan (4) perlunya sertifikasi keamanan pangan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

4. Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat tentang teknoekonomi produksi nori dan produk turunannya berbahan baku pakcoy dengan memanfaatkan Teknologi Tepat Guna di Desa Rajamandala Kulon telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pakcoy menjadi produk bernilai tambah, membuka peluang usaha baru yang menjanjikan, serta memberikan solusi terhadap permasalahan surplus produksi pakcoy pada musim panen raya.

Produk nori pakcoy yang dihasilkan memiliki karakteristik yang baik dari segi tekstur, rasa, dan nilai gizi. Analisis teknoekonomi menunjukkan bahwa usaha produksi nori pakcoy layak dikembangkan dengan margin keuntungan yang cukup tinggi (50%). Diversifikasi produk turunan seperti nasi mentai nori, kimbab, sushi, dan sup nori juga mendapat respon positif dari peserta dan berpotensi untuk dipasarkan.

Untuk keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lebih lanjut kepada masyarakat dalam hal manajemen produksi, pemasaran, dan permodalan. Kerja sama dengan pemerintah daerah, lembaga keuangan mikro, dan stakeholder terkait sangat diperlukan untuk mendukung pengembangan usaha produksi nori pakcoy di Desa Rajamandala Kulon. Dengan demikian, diharapkan Desa Rajamandala Kulon dapat menjadi sentra produksi nori berbasis sayuran lokal yang mandiri dan berdaya saing, sekaligus berkontribusi dalam mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap produk nori impor.

Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Sekolah Tinggi Teknologi Wastukencana yang telah memberikan dukungan pendanaan untuk kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Rajamandala Kulon, pengurus Posyantekdes Ikhlas Ramaku, serta seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- [1] Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung Barat. (2020). Kecamatan Cipatat Dalam Angka 2020. Bandung Barat: BPS Kabupaten Bandung Barat.
- [2] Data Monografi Desa Rajamandala Kulon. (2024). Profil Desa Rajamandala Kulon Tahun 2024. Bandung Barat: Pemerintah Desa Rajamandala Kulon.
- [3] Indra, Y. D., & Kartiko, H. (2019). Pertumbuhan dan Kandungan Klorofil Pakcoy (*Brassica rappa* L) Pada Beberapa Konsentrasi AB Mix Dengan Sistem Wick. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 12(1), 22-30.
- [4] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). Panduan Budidaya Pakcoy. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura.
- [5] Haryanto, E., Suhartini, T., & Rahayu, E. (2018). Sawi dan Selada. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [6] Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati, & Sajida. (2017). Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1), 23-30.
- [7] Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2016). Pengembangan Industri Rumput Laut. Jakarta: Direktorat Jenderal Industri Agro.
- [8] Agusta, E. N., Amalia, L., & Hutami, R. (2017). Formulasi Nori Artifisial Berbahan Baku Bayam (*Amaranthus hybridus* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(1), 019-027.
- [9] Muflihati, I., Novita, D., Nugroho, M. B., & Widyastuti, R. (2020). Studi Pembuatan Nori Artifisial Daun Kelor dengan Variasi Penambahan Bahan Pengikat. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2), 228-238.
- [10] Peraturan Menteri Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2017 tentang Penetapan Prioritas Penggunaan Dana Desa Tahun 2018.



Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhakti Wastukancana, yang diterbitkan oleh Sekolah Tinggi Teknologi Wastukancana, mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) melalui kegiatan pengabdian yang berfokus pada Pengembangan Perekonomian masyarakat kecil dimana di harapkan akan memberikan pekerjaan yang layak, melalui aktivitas industry kecil dan mikro serta meningkatkan penggunaan bahan local untuk meningkatkan konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab, khususnya terkait SDG 8 (delapan) dan SDG 9 (Sembilan) dan SDG 12 (Belas) melalui kegiatan PKM Produksi Nori Dan Produk Turunannya Berbahan Baku Pakcoy Memanfaatkan Teknologi Tepat Guna Di Desa Rajamandala Kulon