



REPUBLIK INDONESIA  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

# SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202105761, 12 Januari 2021

## Pencipta

Nama : **Dr. Ida Leida Maria, SKM., MKM., M.ScPH, Dr. Ridwan M. Thaha, M.Sc. dkk**

Alamat : Komp. Unhas Tamalanrea, Blok AC No. 15, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90245

Kewarganegaraan : Indonesia

## Pemegang Hak Cipta

Nama : **LPPM Universitas Hasanuddin**

Alamat : Jl. Perintis Kemerdekaan Km. 10, Tamalanrea, Makassar, SULAWESI SELATAN, 90245

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Buku**

Judul Ciptaan : **KUMPULAN RESEP MAKANAN DAN MINUMAN OLAHAN RUMPUT LAUT**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 2 Mei 2017, di Makassar

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000232034

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.  
NIP. 196611181994031001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

## LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Dr. Ida Leida Maria, SKM., MKM., M.ScPH	Komp. Unhas Tamalanrea, Blok AC No. 15
2	Dr. Ridwan M. Thaha, M.Sc.	Komp. Unhas Tamalanrea, Blok AC No. 15
3	Rismayanti, SKM, MKM	Jl. Tanjung No.5
4	Dr. Djunaedi M. Dachlan, MS	Jl. Lembu No 28
5	Ir. Nurlaila Abdullah, MS	Komp Dosen Unhas Blok GB/85
6	Andi Selvi Yusnitasari, SKM., M.Kes.	BTP Blok D No. 75
7	Lolah Auliyah Mutmainnah	Jl. Sabilil Haq No 28
8	Rianda Ridho Hafizh Thaha	Komp. Unhas Tamalanrea, Blok AC No. 15





# KUMPULAN RESEP MAKANAN DAN MINUMAN OLAHAN RUMPUT LAUT



# Daftar Isi



## Penyusun:

- Dr. ida Leida Maria, SKM, MKM, M.Sc.PH
- Rismayanti, SKM, MKM
- Dr. Ridwan M. Thaha, M.Sc
- dr. Djunaedi M. Dachlan, MS
- dan Tim

Daftar Isi	1
Brownies Rumput Laut	2
Urap Rumput Laut	3
Bakso Rumput Laut	4
Dodol Rumput Laut	5
Tortilla Rumput Laut	6
Manisan Rumput Laut	7
Asinan Rumput Laut	8
Sambal Rumput Laut	9
Jelly Drink Rumput Laut	10
Es Rumput Laut Spesial	11

# Brownies Rumput Laut

## Bahan

Tepung terigu 50 gr  
Telur ayam 4 butir  
Gula pasir 150 gr  
Cokelat bubuk 30 gr  
Minyak goreng 60 ml atau mentega 100 gr dicairkan  
150 ml susu kental manis cokelat  
Baking powder 1 sendok teh  
Garam secukupnya  
Rumput laut bersih 100 gr



## Cara Membuat

1. Rumput laut yang bersih dipotong-potong sampai kecil (pengganti sukade)
2. Panci dipanaskan kemudian mentega dicairkan
3. Kocok gula dan telur sampai mengembang
4. Aduk sampai tercampur rata tepung terigu bersama cokelat dan baking powder
5. Masukkan ke dalam adonan telur dan gula yang telah mengembang tadi sedikit demi sedikit tepung yang telah tercampur rata agar tidak terjadi gumpalan-gumpalan kecil sampai merata
6. Masukkan mentega yang telah dicairkan tadi dalam keadaan dingin sambil ditambah susu cair cokelat, aduk sampai merata. Tambahkan garam secukupnya
7. Tuangkan ke dalam loyang yang telah diolesi mentega terlebih dahulu
8. Kukus selama 10 menit lalu taburi rumput laut, tuang lagi sisa adonan yang setengahnya, kukus kembali hingga matang sambil ditutup dengan serbet agar airnya tidak menetes ke dalam kue yang dikukus. Kukus selama 15 menit.
9. Angkat, tuangkan di atas loyang, setelah dingin siap untuk disajikan.

# Urap Rumput Laut

## Bahan

1/2 kg Rumput Laut  
Kelapa parut yang setengah tua 1/2 dari 1 butir kelapa  
Minyak secukupnya untuk menumis  
Bumbu yang dihaluskan :  
5 siung Bawang merah  
5 siung Bawang putih  
Terasi secukupnya(boleh di skip)  
Asem jawa secukupnya  
1 ruas ibu jari Kencur  
5 buah Cabe rawit (sesuai selera)  
3 lbr Daun salam  
Gula secukupnya  
Garam secukupnya  
Penyedap rasa secukupnya



## Cara Membuat

1. Bersihkan rumput laut, lalu rebus rumput laut setengah matang sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak goreng lalu tumis bumbu yang telah dihaluskan beserta daun salam tumis sampai harum. Lalu masukan kelapa parut aduk sampai tercampur rata dan layu. Kemudian baru masukan rumput laut yang telah direbus, aduk aduk sampai rata lalu koreksi rata. Angkat dan siap disajikan.

# Bakso Rumput Laut

## Bahan

1 kg daging ayam, bisa juga diganti daging ikan atau daging lainnya  
50 gr rumput laut tawar basah  
Tepung tapioka  
1 butir telur (putih telurnya saja)  
Minyak wijen  
Loncang seledri  
Air  
Bumbu-bumbu seperti bawang putih, merica, garam secukupnya.



## Peralatan

Panci, kompor, wajan, pisau, baskom, telenan, blender

## Cara Membuat

1. Daging ayam dihaluskan, ditambah bumbu-bumbu
2. Tambahkan tepung tapioka secukupnya, lalu 1 butir putih telur
3. Diuleni, dan dibentuk bulatan seperti bakso
4. Rebus air, setelah mendidih masukkan adonan bakso lalu angkat
5. Rebus air dipanci lain untuk membuat kuah bakso. Tambahkan kaldu, bawang putih goreng, dan bumbu-bumbu lalu masukkan bakso. Tambahkan minyak wijen.

# *Dodol Rumput Laut*

## **Bahan**

- 1 kg rumput laut basah (bubur rumput laut)
- 200 ml air
- 700 gr gula pasir
- Zat warna makanan secukupnya
- Garam secukupnya
- 0,5 gr kalium sorbat
- 50 ml glukosa
- 1 gr asam sitrat



## **Cara Membuat**

1. Rumput laut bersih direndam dalam air selama 1 malam
2. Dicuci lalu digiling dengan gilingan daging sambil ditambahkan air
3. Bubur rumput laut dimasak di wajan
4. Tambahkan gula pasir, garam dan glukosa sambil adonan diaduk terus sampai kental
5. Setelah mengental, adonan diangkat, tambahkan essence, pengawet dan asam sitrat, aduk hingga rata
6. Adonan dicetak dalam loyang dan dibiarkan kering
7. Kemudian dodol rumput laut yang sudah mengeras dipotong-potong sesuai dengan ukuran
8. Setelah dipotong-potong, dijemur di panas matahari atau di oven sampai setengah kering
9. Dodol rumput laut siap untuk disajikan.

# Tortilla Rumput Laut

## Bahan

- 500 gr rumput laut
- 3 kg ubi kayu/singkong
- 500 gr tepung beras biasa
- 5 gr garam dapur
- 100 gr gula pasir
- 500 ml air matang
- 10 gr penyedap rasa



## Peralatan

Blender, penggilingan daging, kompor, wajan, timbangan, pisau, plastik bening, pipa pemipih, loyang besar dan kecil, serbet.

## Cara Membuat

1. Rumput laut basah, direndam dalam air selama 3 hari, airnya setiap hari diganti, sebelum digunakan dicuci bersih
2. Rumput laut ditambahkan air secukupnya lalu diblender sampai halus (A) disisihkan.
3. Ubi kayu dikupas kulitnya kemudian dipotong-potong kecil (3-5 cm)
4. Dicuci bersih sampai cairan lendir terbuang, lalu dikukus sampai matang (bagian tengah ubi menjadi lunak)
5. Digiling sebanyak tiga kali atau sampai halus lalu ditimbang sebanyak 3.000 g (B)
6. Tepung beras dicampur dengan air matang, garam dan gula pasir dicampur dengan adonan rumput laut (A), diaduk sampai homogen lalu dimasak sampai mengental (C)
7. Adonan (B) dicampur dengan adonan (C) sampai homogen, lalu digiling sebanyak 3 kali sampai halus
8. Dilakukan pemipihan dengan ketebalan 3 mm dengan panjang 5 cm dan lebar 3 cm
9. Dijemur selama 1-3 hari (sinar matahari cerah)
10. Dikumpul dan dikemas dalam wadah kedap udara dan uap air
11. Tortilla dinikmati dengan digoreng dan dapat ditambahkan dengan bumbu rasa sesuai selera.

# *Manisan Rumput Laut*

## **Bahan**

- 1 kg rumput laut basah
- 1 kg gula pasir putih
- 1 liter air bersih
- Perisa/pewarna sesuai selera



## **Peralatan**

Wajan atau teflon, sodet, kompor, blender, baskom, loyang, pisau.

## **Cara Membuat**

1. Rumput laut tawar basah dicuci bersih, dan tiriskan
2. Setelah ditiriskan, beri sedikit air kemudian direbus
3. Rumput laut yang sudah direbus lalu diblender sampai halus
4. Masukkan ke dalam teflon atau wajan
5. Aduk-aduk sampai mengental, lalu masukkan gula sampai larut
6. Tambahkan perisa, aduk sampai tercampur dengan baik.

# Asinan Rumput Laut

## Bahan

Rumput laut basah direbus sebentar  
Buah-buahan seperti pepaya, nanas,  
mentimun  
Air  
Cabai merah  
Gula pasir  
Garam  
Cuka



## Peralatan

Kompur, panci, pisau, baskom, sotil

## Cara Membuat

1. Kupas lalu potong buah-buahan dan rumput laut yang telah direbus sebentar
2. Kuah dibuat dengan memblender cabai, rebus dalam air, tambahkan gula, cuka, garam lalu diaduk
3. Siram kuah asinan ke dalam potongan buah dan rumput laut.

# Sambal Rumput Laut

## Bahan

250 gr rumput laut

½ liter air

Cabe merah besar (direbus 1 menit dalam air yang sudah mendidih) untuk saos sambal jumlahnya agak banyak, untuk saos biasa jumlahnya sesikit saja sesuai selera

Bawang merah dan bawang putih secukupnya

Garam secukupnya (2 gr/100 gr bahan)

Asam sitrat



## Peralatan

Blender, baskom, timbangan, kompor, panci, saringan, pisau

## Cara Membuat

1. Bumbu-bumbu diblender lalu disaring
2. Rumput laut basah yang telah direbus lalu diblender, ditambahkan ke dalam bumbu-bumbu
3. Dimasak dalam panci, tambahkan garam
4. Ditambahkan asam sitrat.

# *Jelly Drink Rumput Laut*

## **Bahan**

250 gr rumput laut tawar basah  
1 kg gula pasir putih  
12 liter air bersih  
Perisa



## **Peralatan**

Panci, kompor, blender, dan saringan

## **Cara Membuat**

1. Rumput laut tawar basah dicuci bersih lalu ditiriskan
2. Rebus rumput laut tawar dengan sedikit air, lalu diblender
3. Masukkan rumput laut yang sudah diblender ke dalam panci dan tambahkan air bersih, lalu rebus, dan tambahkan gula pasir
4. Setelah mendidih, masukkan perisa secukupnya
5. Tunggu sampai agak dingin lalu disajikan.

# Es Rumput Laut Spesial

## Bahan

50 gram rumput laut segar  
50 gram daging kelapa muda, serut memanjang  
50 gram melon potong kotak  
50 gram nata de coco , cuci bersih  
50 gram apel, potong kotak  
50 gram kolang kaling , iris tipis  
50 gram agar-agar potong kotak  
100 ml santan kental, rebus terlebih dulu  
Susu putih kental secukupnya  
Sirup kental cocopandan  
Es batu, serut halus



## Cara Membuat

1. Pertama siapkan mangkuk atau gelas untuk penyajian bahan-bahan es rumput laut
2. Simpan potongan buah-buahan dibagian paling bawah mangkuk atau gelas
3. Tambahkan serutan kelapa, kolang kaling, nata de coco, agar-agar, dan juga rumput laut segar
4. Kemudian serutlah es batu agar halus dan hancur, sampai benar-benar meruncing
5. Tuangkan santan kelapa, sirup cocopandan, dan juga susu kental manis diatasnya
6. Sajikan es rumput laut untuk keluarga anda