



PROPOSAL INOVASI DAERAH TAHUN 2025

PESONA PESISIR



(Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut
sebagai Camilan Bergizi untuk Peningkatan
Nilai Tambah Sumber Daya Pesisir)



DISUSUN OLEH

RISCA LOSA UTAMI

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DOMPU



KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga proposal inovasi yang berjudul **“PESONA PESISIR (Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi untuk Peningkatan Nilai Tambah Sumber Daya Pesisir)”** dapat disusun dengan baik.

Proposal ini disusun sebagai bentuk inovasi dalam pemanfaatan sumber daya kelautan dan perikanan melalui pengembangan produk olahan berbahan baku ikan tenggiri dan rumput laut. Inovasi ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas lokal, mendukung diversifikasi produk olahan hasil perikanan, serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi sumber daya pesisir.

Penulis menyadari bahwa proposal ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan proposal ini di masa yang akan datang.

Akhir kata, semoga proposal inovasi ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat, pelaku usaha, serta menjadi salah satu upaya dalam mendukung pengembangan sektor kelautan dan perikanan yang berkelanjutan.

Dompu, Februari 2025

Penulis

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Dompu merupakan salah satu daerah pesisir di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang melimpah. Potensi tersebut berasal dari sektor perikanan tangkap maupun budidaya, yang menjadi sumber mata pencaharian utama bagi sebagian masyarakat pesisir. Komoditas unggulan yang banyak dimanfaatkan antara lain ikan laut dan rumput laut, yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi serta berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah.

Salah satu komoditas unggulan budidaya di Kabupaten Dompu adalah rumput laut jenis *Kappaphycus alvarezii* yang merupakan bahan baku utama industri karaginan. Produksi rumput laut berlangsung hampir sepanjang tahun sehingga memberikan kontribusi terhadap perekonomian masyarakat pesisir. Namun demikian, sebagian besar hasil panen masih dipasarkan dalam bentuk bahan mentah (raw material), sehingga nilai tambah yang diperoleh pembudidaya relatif rendah dan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga pasar.

Di sisi lain, dalam proses pascapanen masih dijumpai rumput laut patahan atau remahan yang umumnya tidak memiliki nilai jual optimal karena dianggap tidak memenuhi standar penjualan. Padahal, rumput laut patahan tetap memiliki kandungan gizi yang sama dengan rumput laut utuh, seperti serat pangan, mineral, vitamin, yodium, serta senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi rumput laut melalui diversifikasi produk olahan.

Selain rumput laut, Kabupaten Dompu juga memiliki potensi hasil tangkapan ikan laut yang cukup besar, salah satunya ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Ikan tenggiri dikenal sebagai ikan dengan kandungan protein tinggi, rendah lemak, kaya asam lemak omega-3, vitamin B12, fosfor, dan selenium yang berperan penting dalam pertumbuhan, perkembangan otak, serta menjaga kesehatan tubuh. Akan tetapi, pemanfaatan ikan tenggiri di masyarakat masih didominasi dalam bentuk konsumsi segar atau olahan konvensional, sehingga peluang pengembangan produk inovatif masih sangat terbuka.

Perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin mengutamakan makanan praktis, bergizi, dan siap saji juga membuka peluang besar bagi pengembangan produk pangan berbasis sumber daya lokal. Saat ini, produk frozen food menjadi salah satu segmen pangan yang mengalami pertumbuhan cukup pesat karena memiliki masa simpan lebih lama, praktis dalam penyajian, serta mudah dipasarkan melalui berbagai saluran pemasaran, baik secara langsung maupun digital.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan suatu inovasi yang mampu mengintegrasikan potensi hasil perikanan tangkap dan budidaya rumput laut menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah, bernilai ekonomi, bergizi, serta memiliki daya saing di pasar. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah **PESONA PESISIR (Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi Berbasis Sumber Daya Pesisir)**.

PESONA PESISIR merupakan produk olahan berupa risol dengan isian ikan tenggiri suwir yang dipadukan dengan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* (cotoni). Produk ini tidak hanya memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah, tetapi juga mengoptimalkan pemanfaatan rumput laut patahan yang selama ini kurang dimanfaatkan. Kombinasi ikan tenggiri dan rumput laut menghasilkan camilan yang kaya protein, tinggi serat, memiliki cita rasa khas, serta dapat dipasarkan dalam bentuk siap konsumsi maupun frozen food.

Melalui inovasi ini diharapkan tercipta diversifikasi produk olahan hasil perikanan yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas pesisir, memperkuat daya saing UMKM lokal, membuka peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir, serta mendukung ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal secara berkelanjutan.

B. Tujuan

1. Mengembangkan produk pangan lokal berbasis hasil laut berupa risol ikan tenggiri dan rumput laut yang memiliki nilai gizi dan nilai jual lebih tinggi.
2. Memanfaatkan rumput laut cotoni, termasuk patahan yang belum termanfaatkan secara optimal.

3. Meningkatkan diversifikasi produk olahan hasil perikanan dan kelautan di Kabupaten Dompu.
4. Menyediakan alternatif camilan sehat berbahan lokal yang bergizi dan mudah diterima masyarakat.
5. Mendorong tumbuhnya peluang usaha berbasis produk olahan hasil laut bagi masyarakat pesisir dan pelaku UMKM.
6. Meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pengembangan produk bernilai tambah.

C. Manfaat

1. Menambah variasi produk olahan hasil laut berbasis bahan baku lokal.
2. Meningkatkan pemanfaatan rumput laut *cotoni*, terutama patahan.
3. Menyediakan camilan bergizi dari protein ikan dan serat rumput laut.
4. Meningkatkan nilai jual hasil perikanan dan budidaya rumput laut.
5. Membuka peluang usaha baru berbasis produk siap saji dan *frozen food*.
6. Mendorong berkembangnya usaha kuliner lokal berbasis sumber daya pesisir.

II. PEMBAHASAN

A. PESONA PESISIR (Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi untuk Peningkatan Nilai Tambah Sumber Daya Pesisir)

PESONA PESISIR merupakan inovasi produk pangan berbahan baku ikan tenggiri dan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* (cotoni) yang dikembangkan sebagai camilan bergizi dengan memanfaatkan potensi sumber daya pesisir Kabupaten Dompu. Inovasi ini lahir sebagai upaya meningkatkan nilai tambah komoditas hasil perikanan dan budidaya rumput laut yang selama ini sebagian besar masih dipasarkan dalam bentuk bahan mentah.

Produk ini memadukan ikan tenggiri suwir sebagai sumber protein hewani dengan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* (cotoni) sebagai sumber serat pangan, mineral, dan yodium. Kombinasi kedua bahan tersebut menghasilkan produk yang tidak hanya memiliki cita rasa gurih dan lezat, tetapi juga memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan risol pada umumnya.

Pemanfaatan rumput laut dalam inovasi ini juga menjadi salah satu solusi terhadap masih rendahnya pemanfaatan rumput laut patahan yang sering kali memiliki nilai jual lebih rendah dibandingkan rumput laut utuh. Padahal, rumput laut patahan tetap memiliki kandungan gizi yang sama sehingga masih layak dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan pangan. Dengan demikian, inovasi ini diharapkan dapat mengurangi pemborosan hasil budidaya sekaligus meningkatkan nilai ekonomi komoditas rumput laut.

Selain itu, penggunaan ikan tenggiri sebagai bahan utama memberikan nilai tambah karena ikan ini memiliki kandungan protein yang tinggi, rendah lemak, serta mengandung asam lemak omega-3 yang baik bagi kesehatan. Kandungan tersebut menjadikan PESONA PESISIR sebagai salah satu alternatif camilan yang tidak hanya praktis dikonsumsi, tetapi juga bernilai gizi.

Produk PESONA PESISIR dapat dipasarkan dalam dua bentuk, yaitu produk siap goreng (ready to cook) dan produk beku (frozen food). Produk siap goreng dapat langsung dikonsumsi setelah digoreng hingga matang, sedangkan produk frozen food dapat disimpan dalam suhu beku sehingga memiliki daya simpan lebih lama dan memudahkan proses distribusi maupun pemasaran.



Gambar 1. Produk PESONA PESISIR berupa risol ikan tenggiri dan rumput laut yang telah digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan siap dikonsumsi.

Keunggulan Produk PESONA PESISIR

Keunggulan yang dimiliki oleh produk PESONA PESISIR antara lain sebagai berikut.

1. Memanfaatkan bahan baku lokal berupa ikan tenggiri dan rumput laut yang mudah diperoleh di wilayah pesisir Kabupaten Dompu.
2. Mengandung protein hewani dari ikan tenggiri serta serat, mineral, dan yodium dari rumput laut.
3. Memanfaatkan rumput laut patahan yang belum dimanfaatkan secara optimal sehingga meningkatkan nilai tambah hasil budidaya.
4. Memiliki cita rasa gurih, tekstur renyah di bagian luar, serta isian yang lembut sehingga mudah diterima oleh berbagai kalangan.
5. Diproduksi dalam bentuk siap goreng maupun frozen food sehingga lebih praktis dan memiliki daya simpan yang lebih lama.
6. Berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan UMKM berbasis sumber daya pesisir yang memiliki nilai ekonomi dan daya saing tinggi.

B. Cara Pembuatan

1. Persiapan Bahan
 - a. Bahan Isian Risol
 - Ikan Tenggiri segar 1000 gram
 - Rumput laut *cotoni* 250 gram

- Bawang merah 12 siung
- Bawang putih 8 siung
- Cabai keriting secukupnya
- Cabai rawit secukupnya
- Bawang daun secukupnya
- Kemiri 5 butir
- Serai 3 batang
- Daun Jeruk 3 lembar
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Penyedap rasa secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

b. Bahan Kulit Risol

- Tepung terigu 500 gram
- Tepung tapioka 3 sendok makan
- Telur ayam 2 butir
- Air bersih ± 500 ml
- Garam secukupnya
- Minyak goreng 1 sendok makan

c. Bahan Pelapis

- Tepung panir secukupnya
- Tepung terigu secukupnya
- Air bersih secukupnya

2. Pembuatan Kulit Risol

- a. Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, dan minyak goreng ke dalam wadah.
- b. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan menjadi halus dan tidak menggumpal.
- c. Diamkan adonan selama kurang lebih 10–15 menit agar tekstur kulit menjadi lebih elastis.
- d. Panaskan teflon atau wajan datar dengan api kecil, kemudian tuangkan satu sendok sayur adonan dan ratakan hingga membentuk lembaran tipis.
- e. Masak hingga kulit matang, angkat, lalu sisihkan.

3. Persiapan Rumput Laut
 - a. Rumput laut dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan sisa garam.
 - b. Rendam rumput laut dalam air tawar selama beberapa jam dengan beberapa kali pergantian air hingga bau khas laut berkurang.
 - c. Tiriskan, kemudian cincang halus agar mudah tercampur dengan bahan isian.
4. Pengolahan Ikan Tenggiri
 - a. Bersihkan ikan tenggiri, kemudian kukus atau rebus hingga matang.
 - b. Pisahkan daging ikan dari tulangnya.
 - c. Suwir atau cincang daging ikan hingga halus.
5. Pembuatan Isian Risol
 - a. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, dan kemiri.
 - b. Tumis bumbu halus bersama serai dan daun jeruk hingga harum.
 - c. Masukkan ikan tenggiri suwir, kemudian aduk hingga tercampur rata.
 - d. Tambahkan rumput laut yang telah dicincang.
 - e. Beri garam, lada, dan penyedap rasa secukupnya.
 - f. Masak hingga air menyusut dan seluruh bahan tercampur rata.
 - g. Dinginkan isian sebelum digunakan agar kulit risol tidak mudah sobek saat dibungkus.
6. Pembentukan Risol
 - a. Ambil satu lembar kulit risol.
 - b. Letakkan isian secukupnya di bagian tengah kulit.
 - c. Lipat kedua sisi kulit, kemudian gulung hingga membentuk risol.
 - d. Celupkan ke dalam adonan tepung, kemudian balurkan dengan tepung panir hingga seluruh permukaan tertutup merata.
7. Penyimpanan dan Penyajian
 - a. Produk dapat langsung digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan siap disajikan.
 - b. Untuk produk *frozen food*, risol yang telah dipanir disusun dalam wadah tertutup atau dikemas menggunakan plastik vakum, kemudian disimpan pada suhu beku ($\pm 18^{\circ}\text{C}$). Penyimpanan dalam kondisi beku membantu menjaga mutu produk dan memperpanjang masa simpan sehingga lebih mudah dipasarkan.

C. Hasil dan Potensi Pengembangan

Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk PESONA PESISIR, dilakukan uji organoleptik sederhana terhadap 10 orang panelis. Penilaian meliputi empat parameter, yaitu rasa, warna, tekstur, dan aroma menggunakan skala hedonik 1–5, dengan kriteria 1 = sangat tidak suka dan 5 = sangat suka.

Parameter	Nilai Rata-rata	Kategori
Rasa	4,7	Sangat Disukai
Warna	4,8	Sangat Disukai
Tekstur	4,2	Disukai
Aroma	4,2	Disukai

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk PESONA PESISIR memperoleh tingkat penerimaan yang baik pada seluruh parameter yang diuji. Nilai rata-rata rasa sebesar 4,7 menunjukkan bahwa perpaduan ikan tenggiri dan rumput laut menghasilkan cita rasa gurih yang disukai oleh panelis. Parameter warna memperoleh nilai tertinggi, yaitu 4,8, yang menunjukkan bahwa tampilan produk menarik dan memiliki warna kuning keemasan setelah proses penggorengan.

Pada parameter tekstur diperoleh nilai rata-rata 4,2, yang menunjukkan bahwa produk memiliki kulit risol yang renyah dengan isian yang lembut dan padat. Penambahan rumput laut tidak mengurangi kualitas tekstur, tetapi justru memberikan kelembutan pada isian sehingga lebih nyaman saat dikonsumsi. Nilai aroma sebesar 4,2 menunjukkan bahwa aroma khas ikan dan rumput laut masih dapat diterima dengan baik oleh panelis. Penggunaan bumbu rempah yang tepat mampu mengurangi aroma amis ikan dan menghasilkan aroma yang lebih menggugah selera.

Secara keseluruhan, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa PESONA PESISIR memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan berbasis sumber daya pesisir yang memiliki cita rasa baik, kandungan gizi yang tinggi, dan daya saing di pasaran.

Dari sisi pengembangan usaha, PESONA PESISIR memiliki peluang yang cukup besar untuk dipasarkan sebagai produk UMKM karena menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh dan memiliki biaya produksi yang relatif terjangkau. Produk ini dapat dipasarkan dalam bentuk siap goreng maupun frozen food melalui toko oleh-oleh, gerai frozen food, koperasi, kantin, pasar modern, maupun platform

pemasaran digital. Dengan pengemasan yang menarik, penerapan standar mutu yang baik, serta dukungan promosi yang berkelanjutan, PESONA PESISIR berpotensi menjadi salah satu produk olahan unggulan Kabupaten Dompu yang mampu meningkatkan nilai tambah sumber daya pesisir sekaligus mendukung peningkatan pendapatan masyarakat.

III. PENUTUP

A. Kesimpulan

PESONA PESISIR merupakan inovasi pengolahan ikan tenggiri dan rumput laut cotoni menjadi produk camilan bergizi yang memberikan nilai tambah terhadap sumber daya pesisir. Inovasi ini mampu memanfaatkan potensi lokal yang belum optimal serta menghasilkan produk yang bernilai ekonomi dan berdaya saing.

B. Harapan

Diharapkan inovasi ini dapat menjadi inspirasi bagi masyarakat, pelaku UMKM, dan pemerintah daerah dalam mengembangkan produk olahan berbasis potensi lokal sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir serta memperkuat identitas Kabupaten Dompu sebagai daerah inovatif berbasis sumber daya kelautan.

Inovator



Risa Losa Utami