



MANUAL BOOK

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 Manual Book **PESONA PESISIR (Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi untuk Peningkatan Nilai Tambah Sumber Daya Pesisir)** ini dapat disusun dengan baik.

Manual book ini disusun sebagai pedoman dalam pelaksanaan inovasi PESONA PESISIR, mulai dari pengenalan produk, bahan baku yang digunakan, proses pembuatan, hingga penyajian dan potensi pengembangannya. Diharapkan manual book ini dapat menjadi acuan bagi masyarakat, pelaku UMKM, maupun pihak terkait dalam menghasilkan produk yang berkualitas, aman, dan bernilai tambah.

Penulis menyadari bahwa manual book ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan sebagai bahan penyempurnaan di masa yang akan datang. Semoga manual book ini dapat memberikan manfaat serta mendukung pengembangan inovasi berbasis sumber daya pesisir yang berkelanjutan.

Dompu, Februari 2025

Penyusun

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Dompu merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang melimpah, baik dari sektor perikanan tangkap maupun budidaya. Potensi tersebut perlu dimanfaatkan secara optimal melalui pengembangan produk olahan yang mampu meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat pesisir.

Salah satu komoditas unggulan yang banyak dihasilkan di Kabupaten Dompu adalah ikan tenggiri dan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* (cotoni). Kedua komoditas tersebut memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berpotensi diolah menjadi berbagai produk pangan yang bernilai jual. Namun, pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk bahan mentah sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat belum optimal.

Sebagai upaya mendukung diversifikasi produk olahan hasil perikanan, dikembangkan inovasi PESONA PESISIR (Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi Berbasis Sumber Daya Pesisir). Inovasi ini memadukan ikan tenggiri sebagai sumber protein dengan rumput laut sebagai sumber serat, mineral, dan yodium sehingga menghasilkan produk camilan yang bergizi, praktis, dan memiliki potensi ekonomi.

Manual book ini disusun sebagai pedoman dalam pelaksanaan inovasi PESONA PESISIR. Dokumen ini memuat informasi mengenai gambaran umum inovasi, keunggulan produk, tahapan pembuatan, hingga hasil pengembangan produk. Dengan adanya manual book ini diharapkan proses pembuatan PESONA PESISIR dapat dilakukan secara sistematis sehingga menghasilkan produk yang berkualitas, aman dikonsumsi, dan memiliki nilai tambah bagi masyarakat maupun pelaku usaha.

B. Tujuan

Penyusunan Manual Book PESONA PESISIR bertujuan untuk:

1. Menjadi pedoman dalam pelaksanaan inovasi PESONA PESISIR.
2. Memberikan informasi mengenai tahapan pembuatan produk secara sistematis dan mudah dipahami.
3. Menjaga keseragaman proses produksi sehingga mutu produk tetap terjaga.

4. Mendukung pengembangan produk olahan hasil perikanan yang memiliki nilai tambah dan daya saing.

C. Ruang Lingkup

Manual book ini memuat informasi mengenai pelaksanaan inovasi PESONA PESISIR, mulai dari gambaran umum produk, keunggulan inovasi, bahan baku yang digunakan, tahapan pembuatan, penyimpanan, hasil uji organoleptik, serta potensi pengembangan produk. Dokumen ini dapat digunakan sebagai acuan bagi masyarakat, pelaku UMKM, maupun pihak lain yang ingin menerapkan inovasi PESONA PESISIR sebagai produk olahan berbasis sumber daya pesisir.

II. PELAKSANAAN INOVASI

A. Gambaran Umum PESONA PESISIR

PESONA PESISIR (Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi Berbasis Sumber Daya Pesisir) merupakan inovasi produk olahan pangan yang memanfaatkan potensi sumber daya kelautan dan perikanan Kabupaten Dompu. Produk ini dibuat dengan mengombinasikan ikan tenggiri sebagai sumber protein hewani dan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* (cotoni) sebagai sumber serat, mineral, dan yodium menjadi camilan bergizi yang memiliki nilai tambah.

Inovasi ini dikembangkan sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk hasil perikanan untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal, khususnya ikan tenggiri dan rumput laut. Selain memanfaatkan bahan baku utama, inovasi ini juga mengoptimalkan penggunaan rumput laut patahan yang selama ini memiliki nilai jual lebih rendah, namun tetap memiliki kandungan gizi yang baik.

PESONA PESISIR dirancang sebagai produk yang praktis, mudah diproduksi, dan memiliki peluang usaha yang menjanjikan. Produk dapat dipasarkan dalam bentuk siap goreng (ready to cook) maupun produk beku (frozen food) sehingga memudahkan penyimpanan, distribusi, dan 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 memiliki beberapa keunggulan 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 $\pm$ 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

Manual Book PESONA PESISIR disusun sebagai pedoman pelaksanaan inovasi dalam pengolahan risol berbahan baku ikan tenggiri dan rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. Melalui panduan ini diharapkan proses pembuatan produk dapat dilakukan secara sistematis sehingga menghasilkan produk yang berkualitas, bergizi, dan memiliki nilai tambah.

B. Harapan

Diharapkan Manual Book PESONA PESISIR dapat menjadi acuan bagi masyarakat, pelaku UMKM, dan pihak terkait dalam menerapkan inovasi ini sehingga dapat mendukung pengembangan produk olahan hasil perikanan serta meningkatkan pemanfaatan sumber daya pesisir secara optimal.

Inovator



Risca Losa Utami