

2025

PROPOSAL

EKSIS LAUT (EKSTRAKSI SARI & BUMBU HASIL LAUT)

DINAS KELAUTAN
DAN PERIKANAN
KABUPATEN
DOMPU

Sanca Rahmatullah



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
2. HASIL PELAKSANAAN.....	4
2.1 Deskripsi Inovasi Eksis Laut	4
2.2 Metode Pelaksanaan	4
2.3 Anggaran dan SOP.....	5
2.4 Contoh Penerapan	7
3. PENUTUP.....	8
3.1 Kesimpulan	8

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dengan produksi ikan yang sangat tinggi. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan, limbah hasil pengolahan ikan mencapai 30–40% dari berat total ikan. Limbah tersebut berupa kepala, tulang, kulit, dan sisik yang sebagian besar belum dimanfaatkan secara optimal. Selain itu Indonesia juga memiliki potensi sumber daya tuna yang sangat besar karena berada di wilayah perairan tropis yang menjadi habitat berbagai spesies tuna. Potensi tersebut menjadikan sektor perikanan tuna sebagai salah satu penyumbang devisa negara serta sumber mata pencaharian bagi banyak nelayan dan pelaku industri perikanan.

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berperan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Tuna dikenal sebagai sumber protein hewani yang berkualitas, kaya akan asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, ikan tuna juga diolah menjadi berbagai produk seperti ikan kaleng, fillet beku, sashimi, dan produk olahan lainnya yang memiliki permintaan tinggi di pasar domestik maupun internasional. Adapun potensi ikan tuna di perairan Kabupaten Dompu tergolong cukup besar dimana berdasarkan data produksi Perikanan Tangkap pada tahun 2024 sebesar 342.168 ton yang berasal dari perairan Utara dan Selatan Dompu.

Kandungan nutrisi pada ikan tuna tergolong cukup tinggi, pada daging ikan tuna mengandung protein berkualitas tinggi (± 22 –25%), asam amino esensial lengkap dan mengandung asam lemak omega-3 (EPA dan DHA). Adapun Tepung ikan tuna yang **dihasilkan dari daging**, kepala, tulang, kulit, dan hasil samping pengolahan, mengandung protein tinggi (55–70%) dan mineral cukup tinggi, tergantung proporsi tulang yang digunakan.

Sedangkan tulang ikan tuna sendiri yang tergolong dianggap limbah umumnya oleh masyarakat justru mengandung sumber mineral yang sangat tinggi terutama : Kalsium, Fosfor, Magnesium dan Masih mengandung kolagen dan protein struktural serta sering dimanfaatkan sebagai bahan baku tepung tulang, sumber kalsium pangan, atau biomaterial. Sehingga limbah tersebut umumnya berasal dari pengolahan fillet ikan dan sering kali hanya dibuang. Tekstur tulang yang keras membuatnya jarang dimanfaatkan memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber nutrisi dalam berbagai produk bernilai tambah, seperti penyedap rasa merupakan langkah strategis yang dapat memberikan manfaat ekonomi sekaligus mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan.

Diversifikasi merupakan upaya penganeekaragaman pangan dan memasyarakatkan hasil perikanan yang selama ini umumnya diolah secara langsung Diversifikasi ikan tuna merupakan salah satu metode pengolahan pada ikan tuna yang dapat meningkatkan nilai tambah produk perikanan. Pengembangan produk, dan memaksimalkan pemanfaatan produksi hasil tangkapan perikanan yang berlimpah menjadi komoditi perikanan bernilai tambah. Salah satu jenis diversifikasi ikan dapat dijadikan sebagai bahan penyedap rasa alami. Penyedap rasa merupakan suatu bahan tambahan pangan yang sering digunakan dalam makanan dengan tujuan untuk menambah dan memperkuat cita rasa pada makanan tersebut.

Inovasi ikan tuna menjadi produk bumbu penyedap rasa (pengganti MSG) sangat diperlukan, karena penggunaan bumbu komersil saat ini telah banyak berkembang dengan berbagai merek dagang yang mengandung monosodium glutamat (MSG). Penggunaan bumbu penyedap pada makanan sangat berpengaruh terhadap kelezatan dan daya terima produk pangan yang dihasilkan, disisi lain aspek kesehatan dan keamanan pangan menjadi lebih penting pada produk pangan melalui penggunaan bahan tambahan pangan (BTP).

Permasalahan dalam produksi makanan dengan penggunaan bumbu penyedap dapat diatasi dengan penggunaan bahan alami yang lebih sehat dan aman bagi konsumsi masyarakat. Penyedap rasa alami dari ikan tuna dapat diproduksi dengan mudah dan sederhana oleh masyarakat terutama bagi usaha kecil yang ada di daerah

Sayangnya penyedap rasa yang beredar dipasaran pada umumnya adalah penyedap rasa yang menggunakan bahan sintesis seperti *monosodium glutamat* (MSG). Penggunaan MSG secara berlebihan dapat memberikan dampak negatif bagi kesehatan tubuh. Maka dari itu, saat ini mulai banyak penggunaan MSG diganti dengan alternatif yang berasal dari bahan alami yang diketahui lebih aman dan tetap memberikan rasa gurih khas penyedap rasa.

Kebiasaan mengonsumsi makanan yang mengandung banyak penyedap rasa seperti MSG dapat berdampak negatif terhadap kesehatan termasuk dapat memicu pembentukan radikal bebas dalam tubuh. Sebagai alternatif pengganti MSG, berbagai penelitian telah mengembangkan penyedap rasa alami yang berasal dari bahan pangan, termasuk kulit dan tulang ikan karena mengandung senyawa *umami* seperti golongan asam amino dan asam lemak yang dapat meningkatkan citarasa gurih dalam makanan. Namun, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi bahan pangan alami mendorong pengembangan penyedap rasa yang berasal dari sumber alami.

Sehingga pemanfaatan hasil samping ikan tuna tersebut baik tulang dan sebagainya guna selaku bahan baku pembuatan penyedap rasa menjadi salah satu **inovasi potensial**. Selain dapat mengurangi limbah yang ada, penyedap rasa tulang ikan tuna juga dapat meningkatkan hasil samping dari industri perikanan. Dan Pengembangan penyedap rasa alami berbasis tuna diharapkan dapat menjadi alternatif pengganti MSG sintetis, meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, serta mendukung pengembangan pangan sehat dan ramah lingkungan.

1.2 Tujuan

1. Meningkatkan nilai tambah ikan tuna melalui diversifikasi produk.
2. Menghasilkan produk penyedap rasa alami alternatif non MSG yang bernilai ekonomis.
3. Menghasilkan penyedap rasa alami berbahan dasar tulang ikan sebagai pengganti MSG yang ramah lingkungan.

1.3 Manfaat

Adapun manfaat dari inovasi Eksis Laut ini adalah :

- a. Ekonomi : Meningkatkan nilai tambah ikan tuna sebagai peluang usaha bagi Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.
- b. Lingkungan : Mengurangi limbah atau hasil samping ikan tuna dan ramah lingkungan.
- c. Sosial : Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap perlunya konsumsi bahan pangan alami dan sehat.

II. HASIL PELAKSANAAN

2.1 Deskripsi Inovasi EKSIS LAUT

Adapun maksud dari inovasi EKSIS LAUT (Ekstraksi Sari dan Bumbu Hasil Laut) ini merupakan derivikasi/ pengolahan hasil perikanan yang bertujuan meningkatkan nilai tambah sumber daya laut melalui pemanfaatan hasil samping ikan tuna seperti tulang, kepala menjadi produk sari dan bumbu alami yang kaya cita rasa. Inovasi ini menggabungkan proses ekstraksi nutrisi dan senyawa pemberi rasa alami dari hasil laut untuk menghasilkan bumbu bernilai ekonomi tinggi serta tergolong pangan sehat.

Konsep dasar EKSIS LAUT adalah mengekstraksi senyawa pembentuk cita rasa alami (umami), protein, asam amino, mineral, dan komponen gizi lainnya yang terkandung dalam bahan baku hasil laut melalui proses pengolahan yang higienis dan sesuai dengan prinsip Cara Pengolahan Ikan yang Baik (CPIB) Hasil ekstraksi tersebut kemudian diformulasikan dengan berbagai rempah-rempah alami Indonesia, seperti bawang putih, bawang merah, dan rempah pilihan lainnya sehingga menghasilkan produk bumbu yang memiliki cita rasa khas, lebih sehat, dan dapat digunakan pada berbagai jenis masakan.

Inovasi ini hadir sebagai solusi untuk meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan, mengurangi limbah pengolahan hasil laut, serta menyediakan alternatif penyedap alami yang lebih sehat dibandingkan penyedap sintetis. Produk eksis laut juga dapat menjadi peluang usaha bagi Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kabupaten Dompu sebagai daerah yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar merupakan lokasi yang sangat strategis untuk pengembangan inovasi EKSIS LAUT. Ketersediaan bahan baku ikan laut yang melimpah sepanjang tahun menjadi modal utama dalam menghasilkan produk yang berkualitas secara berkelanjutan. Melalui inovasi ini, hasil perikanan lokal tidak hanya dipasarkan sebagai bahan mentah, tetapi juga diolah menjadi produk pangan modern yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, umur simpan lebih panjang, serta mampu menjangkau pasar regional maupun nasional.

2.2 Metode Pelaksanaan

1). Bahan

- Ikan baby tuna segar 2 ekor @3 kg
- Bawang putih 200 gram
- Bawang merah 200 gram
- Garam halus 100 gram
- Air secukupnya

2). Alat

- Panci presto
- Oven kompor

- Food procesor
- Blender
- Pisau
- Kompor
- Timbangan digital
- Kemasan berlabel sticker (Standing pouch ziplock)
- Sendok
- Mangkuk Penyampur
- Pengayak
- Wadah plastik
- Talenan
- APD (masker, kaos tangan, serbe, celemek/apron)

2.3 Anggaran dan SOP

1). Anggaran yang diperlukan dalam pembuatan penyedap rasa alam ini yaitu :

Rancangan Anggaran Biaya				
Alat dan Bahan	Jumlah	Unit	Harga/Unit (Rp)	Total (Rp)
Ikan baby tuna segar	2 ekor	@3 kg	35.000	210.000
Bawang putih	200 gr	kg	40.000	8.000
Bawang merah	200 gr	kg	45.000	9.000
Garam halus	250 gr	bungkus	5.000	5.000
Gas/listrik	1	paket	50.000	50.000
Kemasan dan label	10	pcs	5.000	50.000
Total				332.000

2). SOP dalam pembuatan Penyedap rasa alami

1. Menyiapkan semua bahan baku dan peralatan yang diperlukan.
2. Membersihkan dan memotong ikan tuna menjadi daging fillet dan hasil samping (tulang dll).
3. Mengukus daging fillet dan hasil samping ikan tuna selama 60 menit dalam panci presto.
4. Menggiling kasar daging fillet dan hasil samping menggunakan alat food procesor.
5. Mengeringkan hasil gilingan menggunakan oven kompor.
6. Membuat bubuk bawang putih dan bawang merah (waktu pelaksanaan secara paralel dengan proses lainnya).
7. Menghaluskan daging dan hasil samping ikan tuna yang telah dikeringkan dalam oven sampai menjadi bubuk/ tepung ikan.
8. Mencampurkan bubuk bawang putih, bubuk bawang merah dengan tepung ikan bersama garam halus dan diaduk hingga rata.
9. Menimbang hasil campuran tersebut dan dimasukkan ke dalam plastik kemasan.

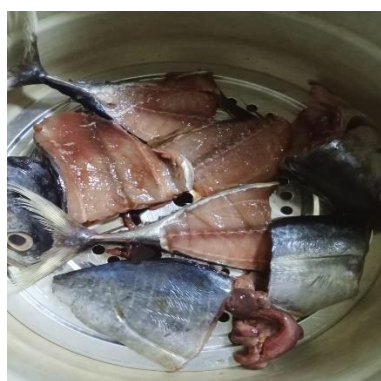
3). Uraian Teknis Proses Pembuatan bumbu penyedap rasa berbasis ikan tuna

Pengolahan tepung ikan tuna dilakukan dengan cara ikan tuna disiangi untuk memisahkan bagian yang tidak digunakan (insang, sebagian isi perut, dan sisik), kemudian dicuci dengan air bersih dan ditiriskan, dan direbus dengan sistem presto selama 60 menit (*pincook*), daging ikan bersama tulang dll digiling menggunakan alat food processor hingga halus, daging ikan tuna lumat diletakkan dalam wadah plastik, kemudian dikeringkan dalam oven pengering selama 2 jam lebih, daging ikan digiling hingga halus (menggunakan blender halus) sampai halus dan homogen, dan selanjutnya tepung ikan tuna diayak dan dicampurkan dengan bubuk bawang merah dan putih serta garam halus kemudian dimasukkan ke dalam kemasakan lalu ditimbang.

4). Dokumentasi Inovasi Eksis Laut



Gambar 1. Ikan yang telah dibersihkan



Gambar 2. Daging ikan dan hasil samping dimasukkan ke dalam Panci presto



Gambar 3. Hasil giling kasar



Gambar 4. Setelah dioven



Gambar 5. Bubuk bawang merah, Bubuk bawang putih, Garam halus & Tepung ikan



Gambar 6. Proses pencampuran



Gambar 7. Dimasukan ke dalam kemasan



Gambar 8. Produk dalam kemasan berlabel

5). Karakteristik produk yang dihasilkan :

- Bentuk : Bubuk halus
- Warna : Cokelat muda keemasan
- Aroma : Gurih khas tuna
- Rasa : Umami alami
- Daya simpan : ± 6 bulan dalam kemasan kedap udara.

Dari gambaran karakteristik produk yang dihasilkan di atas, dapat diuraikan bahwa terdapat pengaruh signifikan dari kandungan protein pada ikan tuna selaku penghasil asam amino glutamat alami yang berkontribusi terhadap rasa umami. Selain itu, nukleotida seperti inosine monophosphate (IMP) pada ikan tuna bekerja secara sinergis dengan glutamat sehingga menghasilkan rasa gurih yang lebih kuat. Adapun penggunaan bawang putih, bawang merah dan garam halus guna memperkaya cita rasa karena bahan - bahan tersebut juga mengandung senyawa pembentuk rasa umami alami.

2.4 Contoh Penerapan

Pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Hasil Kelautan dan perikanan ataupun pada sektor UMKM pengolahan hasil perikanan maupun bila sudah lulus sertifikat BPOM atau MUI bisa diaplikasikan pada SPPG atau Dapur MBG.

III. PENUTUP

3.1 Kesimpulan

1. Ikan tuna dapat diolah/didiversifikasi menjadi penyedap rasa alami.
2. Produk memiliki aroma dan rasa gurih yang mampu menjadi alternatif pengganti MSG sintetis//berbahan kimia.
3. Penyedap rasa alami berbasis tuna berpotensi dikembangkan sebagai produk komersial bernilai ekonomis tinggi dan ramah lingkungan.

Inovator



Sanca Rahmaatullah