

2025

MANUAL BOOK

EKSIS LAUT (EKSTRAKSI SARI & BUMBU HASIL LAUT)

DINAS KELAUTAN
DAN PERIKANAN
KABUPATEN
DOMPU

Sanca Rahmatullah



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