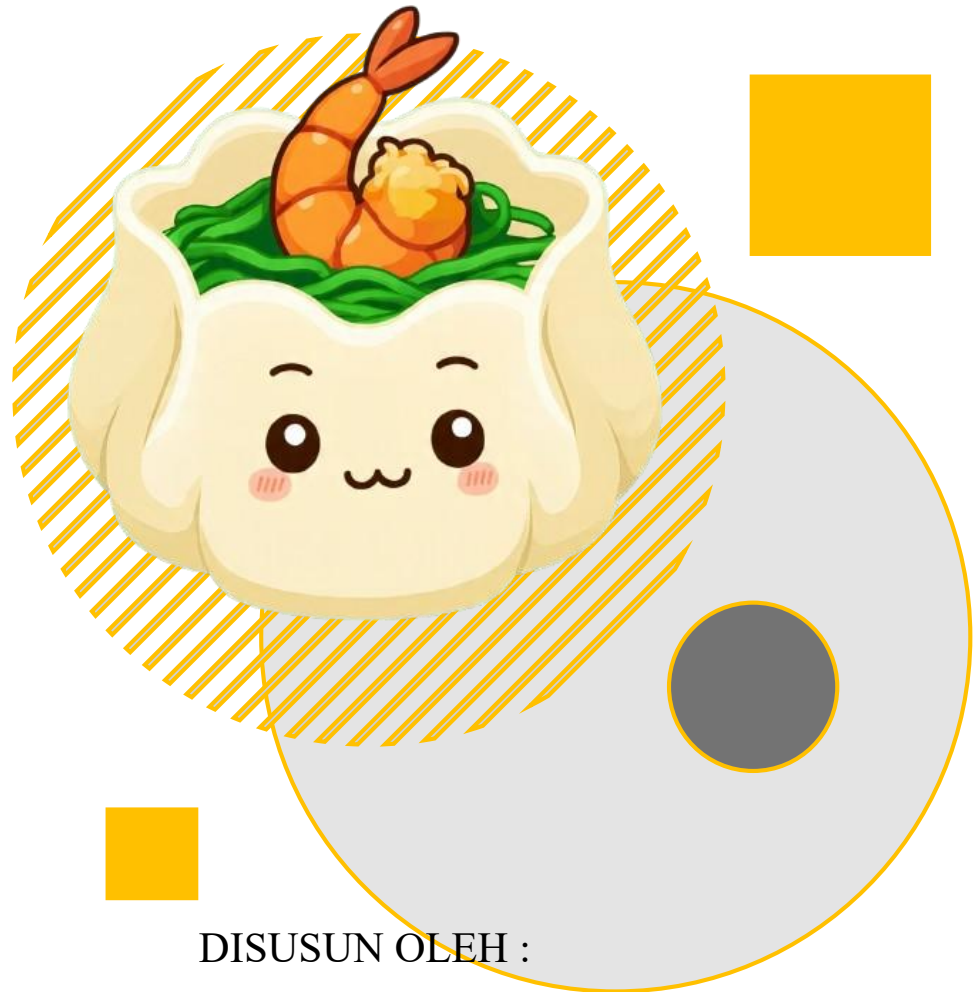


MANUAL BOOK

INOVASI RASA LAUT DALAM DIMSUM



DISUSUN OLEH :
SAFIRA ROSA MEILANI

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DOMPU

I. PEMBAHASAN

Rasa Luat Dalam Dimsum.

Inovasi Rasa Laut Dalam Dimsum merupakan penggunaan rumput laut sebagai bahan penambahan olahan dimsum. Inovasi ini tidak hanya menggunakan rumput laut bagus akan tetapi dapat menggunakan patahan rumput laut. Inovasi rasa laut dalam dimsum dapat diterapkan sebagai kegiatan sampingan pembudidaya, masyarakat, dan pelaku usaha bahwa rumput laut dapat dijadikan sebuah produk kuliner kekinian yang disukai semua kalangan.

Kelebihan inovasi Rasa Laut Dalam Dimsum yaitu:

- 1) Efisien waktu : Inovasi Rasa Laut Dalam Dimsum tidak membutuhkan waktu yang lama untuk menghasilkan sebuah produk.
- 2) Operasional Mudah : Inovasi ini mudah diterapkan oleh pembudidaya, masyarakat dan pelaku usaha.
- 3) Penggunaan Bahan : Bahan yang digunakan dapat dengan mudah didapatkan. Rumput laut didapatkan di pembudidaya, sedangkan bahan yang lain mudah didapatkan di pasar terdekat.
- 4) Peluang Ekonomi : Peluang pendapatan tambahan bagi pembudidaya rumput laut dan pelaku usaha.
- 5) Konsumen : Dapat dikonsumsi semua kalangan, dari anak-anak, remaja, dewasa, dan lansia.
- 6) Nilai gizi : Karena rumput laut memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak, dan serat tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh
- 7) Kesehatan : Dimsum yang dibuat pada produk ini menggunakan rumput laut sebagai pengganti tepung pada bahan tambahan untuk pengikat adonan karena pada rumput laut memiliki kandungan karagenan sebagai pengental untuk mengikat dan menahan air. Sehingga mengurangi tepung dalam dimsum dan dapat di konsumsi untuk penderita diabetes.
- 8) Ramah Lingkungan : Memanfaatkan limbah patahan dari rumput laut sehingga mengurangi potensi pencemaran.

A. PROSEDUR KERJA.

A. Alat.

Alat yang digunakan pada pembuatan inovasi Rasa Laut Dalam Dimsum yaitu sendok, piring, kompor, baskom, pisau, parutan, blender/chopper, dan steamer pot/panci kukus.

B. Bahan.

Bahan yang digunakan pada pembuatan inovasi Rasa Laut Dalam Dimsum yaitu rumput Laut, udang, ayam, bawang putih, daun bawang, garam, gula, saos tiram, merica bubuk, wortel, telur, kulit dimsum, dan sawi putih sebagai optional pengganti kulit dimsum.

C. Cara Membuat.

Proses pembuatan Rasa Laut Dalam Dimsum yaitu sebagai berikut:

1. Persiapan rumput laut.
 - Rumput laut kering siap pakai direndam dengan air bersih semalaman hingga mengembang dan siap digunakan.
2. Penghalusan dan Pencampuran Bahan.
 - Haluskan udang, ayam, dan rumput laut menggunakan blender/chopper hingga menjadi tekstur adonan yang diinginkan. kemudian simpan di wadah.
 - Masukkan cincangan rumput laut, serutan wortel dan tumisan bawang putih serta bawang daun kedalam wadah yang telah berisi adonan, serta tambahkan merica bubuk, garam, gula, saos tiram dan telur. Aduk adonan hingga tercampur rata.
3. Pembentukan Dimsum
 - Adonan yang telah siap dibentuk dengan kulit dimsum atau sawi putih sesuai selera.
4. Pemasakan Dimsum.
 - Kukus adonan dimsum yang telah di bentuk dengan kulit dimsum atau sawi putih selama 15 menit.
5. Penyajian Dimsum.
 - Dimsum yang telah dikukus selama 15 menit siap disajikan
6. Penyimpanan Dimsum.
 - Dimsum yang telah siap makan dapat disimpan di dalam lemari pendingin dengan suhu rendah hingga beku agar dimsum awet hingga beberapa minggu kedepan.

D. HASIL.

Uji organolaptik atau uji indra atau sensori merupakan pengujian terhadap suatu produk untuk pengukuran penerimaan terhadap produk dengan menggunakan indra manusia. Pengujian organolaptik memiliki peranan penting terhadap kelayakan sebuah produk. Berdasarkan hasil uji data yang didapatkan yaitu setiap panelis memiliki kepekaan yang berbeda-beda terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Nilai yang diberikan Panelis untuk pengujian organolaptik berdasarkan tingkat kepekaan dan kesukaan Panelis yaitu:

Sangat suka : 5
 Suka : 4
 Cukup : 3
 Kurang suka : 2
 Tidak suka : 1

Berikut hasil uji organolaptik terhadap sampel Rasa Laut Dalam Dimsum.

NO	NAMA PANELIS	UJI ORGANOLAPTIK			
		WARNA	AROMA	TEKSTUR	RASA
1	KO'O	5	5	4	5
2	RISCA LOSA	5	4	3	4
3	KINDRAN RAUDATY	5	4	4	4
4	NUNUNG	4	4	5	4
5	FADLI	5	5	5	5
6	PUTRI UTAMI	4	5	5	4
7	DIMAS	4	4	5	4
8	RIZQA	3	4	5	5
9	TIRMIZI	4	4	5	4
10	EVA	3	5	4	5
RATA-RATA		4,2	4,4	4,5	4,4

Berdasarkan hasil uji organolaptik yang dilakukan oleh beberapa panelis didapatkan hasil nilai rata-rata pengujian untuk warna 4.2, aroma 4.4, tekstur 4.5, dan rasa 4.4. Nilai pengujian warna sebesar 4,2 menunjukkan bahwa Rasa Laut Dalam Dimsum disukai oleh panelis. Nilai aroma yang didapatkan setelah pengujian diangka 4,4 menunjukan bahwa panelis menyukai aroma dari Rasa Laut Dalam Dimsum. Nilai hasil uji tekstur menunjukan angka 4,5 menunjukan bahwa panelis menyukai tekstur dari dimsum tersebut. Dan nilai rasa dari hasil uji diangka 4,4 menunjukan hal tersebut panelis menyukai rasa laut dalam dimsum.

Hasil uji organoleptik secara keseluruhan panelis terlihat bahwa semua panelis menyukai dari semua parameter uji organolaptik. Hal tersebut menunjukan bahwa produk Rasa Laut Dalam Dimsum dapat diterima baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Produk ini berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk kuliner lokal yang menarik karena memiliki cita rasa, dan memiliki manfaat bagi kesehatan, serta banyak disukai oleh semua kalangan.

E. KESIMPULAN

"Rasa Laut Dalam Dimsum" merupakan inovasi pembuatan dimsum dengan memanfaatkan rumput laut sebagai bahan penambahan pada olahan dimsum. Inovasi ini dapat diterapkan karena memiliki banyak manfaat baik dalam peluang pendapatan maupun kesehatan. Sehingga menjadi salah satu solusi yang bermanfaat pada pembudidaya masyarakat dan pelaku usaha.

III. PENUTUP

Demikian Manual Book inovasi daerah tahun 2025 kami usulkan. Kami berharap mendapatkan kerjasama dan dukungan dari berbagai pihak untuk mengembangkan dimsum dengan penambahan rumput laut sebagai produk kuliner lokal yang bergizi dan diminati semua kalangan. Terimakasih atas perhatiannya.

Penyusun:

(Safira Rosa Meilani)