



DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL KELAUTAN DAN PERIKANAN BERBASIS KOMODITAS UNGGULAN DOMPU

Dinas Kelautan dan Perikanan
Kabupaten Dompu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga E-book Diversifikasi Produk Hasil Kelautan dan Perikanan Berbasis Komoditas Unggulan Dompu ini dapat disusun. Buku ini bertujuan mendukung optimalisasi diversifikasi produk perikanan melalui edukasi ragam olahan dan analisis usaha.

Sebagian besar komoditas kelautan dan perikanan di Kabupaten Dompu masih dipasarkan dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana, sehingga inovasi dan diversifikasi produk oleh poklamsar masih terbatas. Kondisi ini menyebabkan stagnasi usaha dan terbatasnya akses pasar. Oleh karena itu, e-book ini disusun sebagai referensi bagi pelaku usaha dalam mengembangkan produk olahan perikanan.

E-book memuat informasi komoditas unggulan Dompu, daftar olahan produk yang memuat informasi bahan, cara pembuatan dan analisis kelayakan usaha. E-book ini diharapkan mendukung peran Dinas Kelautan dan Perikanan dalam pembinaan dan pendampingan pelaku usaha secara lebih terstruktur.

Penyusunan e-book ini merupakan bentuk komitmen dalam mewujudkan pelayanan publik yang berorientasi pada masyarakat serta selaras dengan nilai ASN BerAKHLAK, khususnya Berorientasi Pelayanan, Kompeten, dan Adaptif. Melalui diversifikasi produk olahan, diharapkan pengembangan produk perikanan menjadi lebih efektif dan berdaya saing.

Kami menyadari e-book ini masih memiliki keterbatasan, sehingga saran dan masukan sangat diharapkan untuk penyempurnaan di masa mendatang. Semoga e-book ini bermanfaat bagi pelaku usaha, aparatur pendamping, dan pemangku kepentingan dalam pengembangan sektor kelautan dan perikanan di Kabupaten Dompu.

Dompu, 3 Maret

Penulis

DAFTAR ISI

Kata pengantar	02
Profil Komoditas Unggulan Dompus	03
Potensi Ekonomi Produk Olahan	06
Tantangan Pengolahan	07
Ragam Olahan Cakalang	09
Ragam Olahan Udang	20
Ragam Olahan Rumput Laut	31



KOMODITAS UNGGULAN DOMPU



Cakalang

Data produksi hasil kelautan dan perikanan Dinas Kelautan dan Perikanan tahun 2025 menunjukkan hasil tangkapan cakalang mencapai 5.884.458 kg. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) memiliki daging berwarna merah muda hingga merah tua dengan tekstur kompak dan serat halus, kadar protein tinggi ($\pm 22-26\%$), rendah ($\pm 1-5\%$), kaya asam amino esensial, asam lemak omega-3 (EPA dan DHA), vitamin B kompleks (terutama B12 dan niasin), serta mineral seperti fosfor, selenium, dan zat besi, sehingga bernilai gizi tinggi dan potensial untuk diversifikasi produk perikanan bernilai tambah. Ketersediaan yang melimpah dan kandungan gizi tinggi ini menjadi peluang besar untuk mendorong pengembangan produk olahan seperti abon, bakso ikan, cakalang asap, sambal cakalang, kerupuk/ amplang ikan hingga produk siap saji yang memiliki daya simpan lebih lama dan nilai jual lebih tinggi dibandingkan ikan segar.

KOMODITAS UNGGULAN DOMPU



Udang

Pada kelompok udang, cumi, dan kerang-kerangan, udang menjadi komoditas dengan produksi tertinggi, yaitu sebesar 770.637 kg. Tingginya angka produksi ini menunjukkan bahwa udang memiliki potensi ekonomi yang kuat untuk dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan. Udang sebagai bahan baku olahan memiliki karakteristik fisik kenyal dan elastis dengan kandungan protein 18–22% yang berdaya gel baik untuk produk emulsi seperti nugget dan bakso, lemak rendah (0,5–2%), serta kaya mineral (fosfor, selenium, zinc), vitamin B12, omega-3, dan antioksidan astaxanthin sehingga bernilai gizi tinggi dan potensial untuk diversifikasi produk perikanan seperti dimsum, nugget, bakso udang, otak-otak udang, kerupuk udang hingga produk siap masak yang praktis bagi konsumen

KOMODITAS UNGGULAN DOMPU



Rumput Laut *E. cottonii*

Sementara itu, dari kelompok hasil kelautan non-perikanan, produksi Sargassum sangat tinggi, yaitu 13.060.361 kg, sedangkan produksi cottonii hanya 109.540 kg. Walaupun jumlah Sargassum jauh lebih banyak, *E. cottonii* lebih familiar untuk bahan pangan. Rumput laut *E. cottonii* memiliki talus silindris bercabang dengan tekstur kenyal, kadar air tinggi saat segar ($\pm 80-90\%$), serta kaya karagenan sebagai pembentuk gel, rendah lemak dan kalori namun tinggi serat dan mineral seperti iodium, kalsium, dan magnesium sehingga potensial sebagai bahan baku olahan pangan fungsional. Rumput laut *E. cottonii* bisa diolah menjadi jelly, dodol, es krim, sirup dan kerupuk rumput laut, minuman rumput laut, dan berbagai makanan olahan lainnya.



POTENSI EKONOMI PRODUK OLAHAN

- 1 Diversifikasi hasil kelautan menjadi produk bernilai tambah seperti abon, bakso, dan nugget dapat **mengurangi ketergantungan pada fluktuasi harga ikan segar** karena produk olahan memiliki daya simpan lebih lama, fleksibilitas waktu pemasaran, serta menekan risiko kerugian saat harga turun.
- 2 Produk olahan memiliki masa simpan lebih lama sehingga dapat dipasarkan lebih luas hingga antarwilayah, yang pada akhirnya **meningkatkan stabilitas pendapatan dan mengurangi ketergantungan pada pasar lokal harian**.
- 3 Melalui inovasi produk, penguatan merek, sertifikasi, dan pemasaran digital, usaha mikro dapat berkembang dari skala rumahan menjadi bisnis yang lebih profesional dan kompetitif, sehingga tidak hanya meningkatkan nilai jual, tetapi juga **menggerakkan ekonomi lokal** dan membuka peluang bagi sektor-sektor pendukung lainnya.



TANTANGAN PENGOLAHAN



- 1 Produksi yang bergantung musim membuat pasokan, harga, dan kualitas bahan baku tidak stabil, sehingga mengganggu kelancaran produksi dan biaya usaha.
- 2 Keterbatasan fasilitas dan biaya rantai dingin menyebabkan penurunan mutu bahan baku serta berdampak pada kualitas produk olahan.
- 3 Keterbatasan teknologi dan peralatan pada usaha kecil menyebabkan kualitas tidak konsisten, inovasi produk terbatas, serta sulit memenuhi standar keamanan pangan.
- 4 Keterbatasan akses pembiayaan membuat banyak UMKM pengolahan sulit berinvestasi dan berkembang, sehingga tetap bertahan pada skala kecil dengan margin keuntungan terbatas.
- 5 Produk olahan perikanan kerap kalah bersaing akibat kemasan dan branding yang lemah serta distribusi yang masih terbatas dan konvensional.
- 6 Keterbatasan keterampilan teknis, inovasi produk, pengemasan modern, dan pemasaran digital menghambat peningkatan nilai tambah, sehingga penguatan kapasitas SDM menjadi kebutuhan mendesak.
- 7 Perizinan yang kompleks membatasi daya saing produk, padahal dengan dukungan kebijakan, sektor pengolahan berpotensi besar meningkatkan nilai tambah dan ekonomi pesisir.



RAGAM PRODUK OLAHAHAN

Cakalang:

1. Abon
2. Cakalang Asap
3. Sambal Cakalang
4. Bakso Ikan
5. Amplang Ikan

Udang:

1. Kerupuk Udang
2. Dimsum
3. Nugget
4. Otak-Otak Udang
5. Bakso Udang

Rumput Laut *E. cottonii*

1. Jelly Rumput Laut
2. Dodol Rumput Laut
3. Es Krim Rumput Laut
4. Sirup Rumput Laut
5. Kerupuk Rumput Laut



CAKALANG

Diversifikasi Produk Olahan



ABON



Proses Pembuatan

SNI 7690:2013 Abon Ikan

Bahan

Bahan Baku Utama

- Ikan cakalang segar
10 kg → ± 5–6 kg
daging bersih

Bumbu Standar

- Gula pasir 1,5 kg
- Santan 2 liter
- Bawang merah 500 g
- Bawang putih 250 g
- Ketumbar 50 g
- Lengkuas 200 g
- Serai 150 g
- Garam 200 g
- Daun salam secukupnya
- Minyak goreng ±5 liter

1. **Penerimaan dan Sortasi.** Ikan harus segar (mata jernih, insang merah cerah, tidak berbau asam) dengan suhu bahan baku $\leq 5^{\circ}\text{C}$
2. **Pencucian dan Penyiangan.** Cuci dengan air bersih mengalir, pisahkan kepala, isi perut, dan tulang
3. **Perebusan.** Rebus 30–45 menit hingga matang sempurna dengan suhu inti minimal $80\text{--}90^{\circ}\text{C}$
4. **Pendinginan dan Penyuwiran.** Tiriskan dan dinginkan, suwir halus dan pisahkan duri
5. **Pemasakan Bumbu.** Haluskan bumbu dan masak dengan santan hingga harum
6. **Pencampuran dan Penggorengan.** Campur daging suwir dengan bumbu. Goreng sambil diaduk hingga kadar air rendah. Suhu penggorengan $\pm 100\text{--}120^{\circ}\text{C}$
7. **Penirisan Minyak.** Gunakan spinner minyak untuk mengurangi kadar lemak
8. **Pendinginan dan Pengemasan.** Dinginkan hingga suhu ruang lalu kemas dalam plastik metalize atau standing pouch kedap udara





BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN

Estimasi Biaya (10 kg bahan baku)

1. Ikan 10 kg (Rp20.000/kg) Rp 200.000
2. Bumbu & santan Rp 100.000
3. Minyak goreng Rp 80.000
4. Gas & listrik Rp 50.000
5. Kemasan (50 pack @100g) Rp 50.000
6. Tenaga kerja Rp 150.000
7. Total Biaya Produksi Rp 580.000

Harga Jual

Output: ±5 kg abon → 50 kemasan @100 gram

Harga jual abon ikan: Rp 25.000/ 100 g

Jika dijual Rp 25.000 x 50 = Rp

1.250.000

Estimasi Keuntungan

Rp 1.250.000 – Rp 580.000 = Rp

670.000 per siklus produksi

Margin kotor ±54%.

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

- ✓ Modal awal relatif rendah
- ✓ Teknologi sederhana
- ✓ Risiko kerusakan kecil
- ✓ Margin keuntungan menarik
- ✓ Cocok untuk kelompok pengolah perempuan/UMKM



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Konsumsi ikan nasional meningkat setiap tahun, tren makanan praktis dan siap santap, permintaan oleh-oleh khas daerah

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, Anak sekolah (bekal praktis), Pekerja/karyawan, toko oleh-oleh, marketplace online, hotel dan catering

Keunggulan Kompetitif: Daya simpan lama, tidak memerlukan pendingin, mudah dikirim jarak jauh, variasi rasa fleksibel



CAKALANG ASAP



Bahan

Bahan utama: Ikan cakalang segar 20 Kg

Bahan tambahan: Garam 600 g

Bahan pengasap: Kayu kelapa, tempurung kelapa, serbuk kayu keras

Proses Pembuatan

SNI 2725:2013 – Ikan Asap

1. **Penerimaan bahan baku**, ikan harus segar, mata jernih, insang merah cerah, daging elastis, tidak berbau busuk, suhu penyimpanan ideal 0–4°C
2. **Penyiangan**, ikan dikeluarkan isi perut, dipotong kepala (opsional) lalu dicuci menggunakan air bersih
3. **Pembelahan** ikan secara butterfly cut atau dibelah menjadi dua bagian untuk mempercepat proses pengasapan.
4. **Penggaraman** menggunakan metode *brine salting* atau penggaraman basah dengan konsentrasi garam 2–3% dan lama perendaman 15–30 menit
5. **Penirisan** ikan dilakukan selama 15–30 menit
6. **Proses Pengasapan** dilakukan menggunakan rumah asap atau smoking chamber dengan suhu pengasapan 60–80°C selama 4–8 jam tergantung ukuran ikan. Selama proses ini terjadi pengeringan, penyerapan aroma asap dan pembentukan warna coklat keemasan
7. **Pendinginan** pada suhu ruang bersih selama 30–60 menit
8. **Pengemasan** menggunakan Plastik vakum atau Plastik food grade



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN

Estimasi Biaya (20 kg bahan baku)

1. Ikan cakalang (20 kg × Rp20.000) = Rp400.000
2. Garam Rp20.000
3. Bahan pengasap Rp100.000
4. Tenaga kerja Rp150.000
5. Kemasan Rp50.000
6. Total biaya produksi: Rp720.000

Harga Jual

Output: ±14 kg cakalang asap

Harga jual : Rp 50.000 per 500 gram

Jika dijual Rp 50.000 x 2 x 14 kg = Rp

1.400.000

Estimasi Keuntungan

Rp 1.400.000 – Rp 720.000 = Rp

680.000 per siklus produksi

Margin kotor ±51%.

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

- ✓ Bahan baku melimpah
- ✓ Modal awal relatif rendah
- ✓ Teknologi pengolahan sederhana
- ✓ Margin keuntungan menarik
- ✓ Risiko usaha kecil



SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Konsumsi ikan nasional meningkat setiap tahun, tren makanan praktis dan siap santap, permintaan oleh-oleh khas daerah.

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, restoran dan rumah makan serta industri kuliner untuk dijadikan lauk praktis, bahan baku rica-rica, abon sambal cakalang atau topping makanan.

Keunggulan Kompetitif: Daya simpan 3 hari dalam suhu ruang dan 1-2 minggu dalam chiller.



NUGGET



Proses Pembuatan

SNI 7758:2013 Nugget Ikan

Bahan

Bahan Utama: Ikan cakalang segar 10 kg (Daging bersih $\pm 5-6$ kg)

Bahan Tambahan

- Tepung tapioka 1,5 kg
- Tepung terigu 1 kg
- Telur 20 butir
- Susu bubuk 300 g
- Bawang putih 300 g
- Merica 50 g
- Garam 200 g
- Gula 200 g
- Es batu 1 kg
- Tepung roti 2 kg

1. **Penerimaan Bahan Baku:** Ikan segar suhu $\leq 5^{\circ}\text{C}$, tidak berbau asam, insang merah cerah
2. **Fillet dan Penggilingan:** Pisahkan tulang dan kulit, giling menggunakan meat grinder, suhu adonan dijaga $\leq 15^{\circ}\text{C}$
3. **Pencampuran:** Campur daging, bumbu, telur, tepung, tambahkan es untuk menjaga suhu, aduk hingga homogen
4. **Pencetakan:** Cetak sesuai bentuk standar dengan ketebalan $\pm 1-1,5$ cm
5. **Pengukusan:** Kukus pada suhu $90-100^{\circ}\text{C}$ selama 20-30 menit, suhu inti minimal 75°C
6. **Pendinginan:** Dinginkan cepat hingga suhu $< 10^{\circ}\text{C}$
7. **Pelapisan:** Celup adonan ke tepung basah, baluri tepung roti
8. **Pembekuan:** Bekukan pada -18°C selama minimal 8 jam lalu simpan di freezer storage



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya (Skala 10 kg ikan)

1. Ikan 10 kg @20.000 = Rp 200.000
2. Tepung & bahan lain = Rp 65.000
3. Telur & susu = Rp 70.000
4. Tepung roti = Rp 40.000
5. Kemasan plastik frozen = Rp 25.000
6. Listrik & es = Rp 50.000
7. Tenaga kerja = Rp 150.000
8. Total Biaya = Rp 600.000

Harga Jual

Output: ±12 kg nugget
Dikemas @250 gram → ± 48 pack
Harga nugget ikan Rp 22.000 per 250 g
Harga: Rp 22.000 x 48 = Rp 1.056.000

Estimasi Keuntungan

Rp 1.056.000 – Rp 600.000 = Rp
456.000 per siklus produksi
Margin kotor ±43%
Semakin besar skala produksi, efisiensi
meningkat.

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

- ✓ Produk modern dan diminati
- ✓ Margin stabil
- ✓ Daya simpan 6–8 bulan beku
- ✓ Cocok dikembangkan kelompok
pengolah yang memiliki freezer
- ✓ Potensi ekspansi ke ritel modern



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Tren konsumsi frozen food meningkat, praktis dan sesuai gaya hidup modern, alternatif protein lebih sehat dibanding nugget ayam olahan tinggi lemak

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, anak sekolah, kantin sekolah, minimarket dan toko frozen, marketplace online, program pangan bergizi

Keunggulan Kompetitif: Bahan baku lokal, lebih tinggi omega-3 dibanding nugget ayam, potensi branding sebagai “nugget sehat berbasis ikan”.



SAMBAL CAKALANG



Bahan

Bahan Baku

Ikan cakalang segar: 12 kg

Bahan Bumbu

Cabai merah: 1,5 kg

Cabai rawit: 0,5 kg

Bawang merah: 1 kg

Bawang putih: 0,5 kg

Tomat: 0,5 kg

Minyak goreng: 3 liter

Garam: 150 g

Gula: 200 g

Penyedap / terasi
(opsional) 100 g

Proses Pembuatan

SNI 9106:2022 – Sambal Ikan

1. **Persiapan bahan baku:** Ikan cakalang disiangi dan dicuci menggunakan air bersih. Bumbu disortasi untuk memastikan kualitas
2. **Perebusan / pengukusan ikan:** Ikan direbus ±20 menit pada suhu 90–100°C, setelah matang daging disuwir
3. **Pengolahan bumbu:** Cabai, bawang, dan tomat dihaluskan lalu ditumis menggunakan minyak hingga masak
4. **Pencampuran:** Daging ikan suwir dimasukkan ke dalam tumisan sambal lalu dimasak hingga kadar air berkurang
5. **Pendinginan:** Produk didinginkan pada suhu ruang
6. **Pengemasan:** Dikemas dalam botol kaca atau pouch steril lalu diberi label produk



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya (Skala 12 kg ikan)

1. Cakalang Rp20.000/kg Rp 240.000
 2. Cabai Rp 100.000
 3. Bawang Rp 50.000
 4. Tomat Rp 10.000
 5. Minyak goreng Rp 60.000
 6. Bumbu tambahan Rp 20.000
 7. Gas Rp 25.000
 8. Kemasan botol Rp100.000
 9. Tenaga kerja Rp150.000
- Total biaya produksi= Rp 755.000

Harga jual

Hasil produksi= 10 kg sambal → 40
botol @250 gram
Misalnya Rp35.000/botol
Harga: $40 \times 35.000 = \text{Rp}1.400.000$

Margin keuntungan

Laba = $\text{Rp} 1.400.000 - \text{Rp} 755.000$
= $\text{Rp}645.000$ per produksi
Margin keuntungan $\pm 46\%$

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

- ✓ Bahan baku mudah diperoleh di daerah pesisir
- ✓ Proses produksi relatif sederhana
- ✓ Modal awal relatif kecil
- ✓ Permintaan pasar stabil



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar Sambal cakalang luas karena sambal merupakan bagian penting dari budaya konsumsi masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai pelengkap berbagai makanan

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, restoran dan rumah makan, oleh-oleh khas daerah, pasar online.

Keunggulan Kompetitif: praktis, tahan simpan, memiliki cita rasa khas.



AMPLANG



Proses Pembuatan

SNI 7762:2023 tentang Amplang Ikan

Bahan

1. Ikan cakalang 7 kg
(Daging ikan cakalang giling 4 kg)
2. Tepung tapioka 5 kg
3. Telur ayam 20 butir
4. Bawang putih halus 200 g
5. Garam 150 g
6. Gula 150 g
7. Soda kue 20 g
8. Air es 1 liter
9. Minyak goreng (untuk menggoreng) ±4 liter

1. **Persiapan bahan baku:** Ikan cakalang segar dibersihkan, difillet, dan digiling hingga menjadi pasta ikan.
2. **Pembuatan adonan:** Daging ikan dicampur dengan tepung tapioka, telur, garam, gula, bawang putih, soda kue, dan air es hingga terbentuk adonan homogen.
3. **Pencetakan:** Adonan dibentuk memanjang lalu dipotong atau dibentuk bulat kecil
4. **Penggorengan:** Adonan digoreng dalam minyak panas suhu sekitar 160–170°C hingga mengembang dan berwarna kuning keemasan.
5. **Penirisan:** Amplang yang telah matang ditiriskan untuk mengurangi kadar minyak
6. **Pendinginan dan pengemasan:** Produk didinginkan kemudian dikemas dalam kemasan plastik atau standing pouch kedap udara



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Ikan cakalang 7 kg @ Rp20.000
Rp 140.000
2. Tepung tapioka 5 kg Rp 60.000
3. Telur ayam 20 butir Rp 40.000
4. Bahan lain Rp 15.000
5. Minyak goreng 4 liter Rp 80.000
6. Gas Rp 25.000
7. Kemasan Rp 50.000
8. Tenaga kerja Rp 150.000

Total biaya produksi = Rp 560.000

Harga jual

Produksi 10 kg amplang → dikemas
menjadi 100 kemasan @100 g

Harga jual per kemasan = Rp 10.000

Total pendapatan:

$100 \times 10.000 = \text{Rp } 1.000.000$

Margin keuntungan

Laba = Rp 1.000.000 – Rp 560.000

= Rp 440.000 per produksi

Margin keuntungan ± 44%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

- ✓ Bahan baku mudah diperoleh
- ✓ Proses produksi relatif sederhana
- ✓ Modal awal relatif kecil



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Camilan berbasis ikan yang digemari masyarakat dan memiliki daya simpan relatif lama. Dikonsumsi sebagai camilan dan oleh-oleh. Permintaannya berpotensi naik pada momen tertentu seperti hari raya dan musim wisata.

Segmentasi Pasar: Warung, pusat oleh-oleh daerah, pasar tradisional, minimarket, marketplace, sosial media, destinasi wisata

Keunggulan Kompetitif: praktis, cita rasa gurih khas ikan, kandungan protein lebih tinggi dibandingkan kerupuk biasa, serta daya simpan yang cukup lama



UDANG

Diversifikasi Produk Olahan



KAKI NAGA



Bahan

Bahan utama: Udang segar 5 Kg

Bahan tepung: Tepung tapioka 2 kg, Tepung terigu 1 kg, Tepung panir 2 kg

Bahan lain: Telur 10 butir, Bawang putih 200 g, Garam 150 g, Gula 150 g, Merica 20 g, Air es : ±1 liter

Proses Pembuatan

Standar mutu mengacu SNI 7759:2013 – Kaki Naga Ikan

1. **Persiapan bahan baku:** Udang segar dicuci, dikupas, dibuang kepala dan kotorannya, lalu digiling menjadi pasta udang.
2. **Pembuatan adonan:** Pasta udang dicampur bahan lain hingga terbentuk adonan yang homogen dan elastis.
3. **Pembentukan produk:** Adonan dibentuk memanjang dan diberi stik es krim agar menyerupai kaki naga.
4. **Pelapisan tepung roti:** produk dicelupkan ke dalam telur lalu dilapisi tepung roti
5. **Pengukusan/ pre-frying:** produk dikukus terlebih dahulu selama ±10–15 menit untuk mematangkan adonan
6. **Pendinginan:** Produk didinginkan pada suhu ruang
7. **Pembekuan:** Produk dibekukan pada suhu sekitar -18°C
8. **Pengemasan:** Kaki naga udang dikemas menggunakan plastik food grade atau kemasan vakum agar kualitas produk tetap terjaga.

BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Udang @ Rp 40.000 = Rp 200.000
 2. Tepung tapioka Rp 24.000
 3. Tepung terigu Rp 10.000
 4. Tepung panir Rp 30.000
 5. Telur Rp 20.000
 6. Bumbu Rp 15.000
 7. Listrik Rp 50.000
 8. Stik kayu Rp 10.000
 9. Kemasan Rp 50.000
 10. Tenaga kerja Rp 100.000
- Total biaya produksi = Rp 509.000

Harga jual

Produksi 8,5 kg kaki naga → dikemas menjadi 34 kemasan @250 g
Harga jual per kemasan = Rp 20.000
Total pendapatan:
 $34 \times 22.000 = \text{Rp } 748.000$

Margin keuntungan

Laba = Rp 748.000 – Rp 509.000
= Rp 239.000 per produksi
Margin keuntungan ± 31%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Usaha pengolahan kaki naga udang cukup baik untuk dikembangkan karena permintaan pasar yang stabil, proses produksi yang relatif sederhana, serta margin keuntungan yang masih berada pada kisaran layak.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Kaki naga udang cukup besar karena termasuk produk frozen food cepat saji namun tetap bergizi yang praktis diolah.

Segmentasi Pasar: rumah tangga, anak-anak, remaja, dan pekerja. Dapat dipasarkan melalui pasar tradisional, minimarket, toko frozen food, serta usaha kuliner seperti kafe dan restoran

Keunggulan Kompetitif: rasa khas seafood dan kandungan protein yang lebih tinggi, tampilan produk yang menarik dan praktis dikonsumsi dan disukai anak-anak.



OTAK-OTAK



Proses Pembuatan

SNI 7757:2022 – Otak-Otak Ikan

Bahan

1. Daging udang 5 kg
2. Tepung tapioka 2,5 kg
3. Tepung terigu 0,5 kg
4. Santan 1 liter
5. Air es 0,5 liter
6. Telur 6 butir
7. Bawang putih 200 g
8. Garam 150 g
9. Gula 120 g
10. Merica 20 g
11. Daun pisang secukupnya

1. **Persiapan bahan baku:** Udang segar dicuci lalu dipisahkan daging udang
2. **Penggilingan daging:** Daging udang digiling menggunakan food processor hingga menjadi lumatan halus
3. **Pencampuran adonan:** Udang giling dicampur dengan bahan lain dan diaduk sampai homogen dan elastis
4. **Pembuatan produk:** adonan dibentuk memanjang dan dibungkus dengan daun pisang
5. **Pemasakan:** Produk dimasak dengan cara dikukus atau dipanggang pada suhu sekitar 90–100°C selama 15–20 menit
6. **Pendinginan:** Otak-otak didinginkan untuk menjaga tekstur dan mencegah kerusakan produk
7. **Pengemasan:** Produk dapat dikemas dalam plastik vakum atau kemasan frozen
8. **Penyimpanan:** Produk disimpan dalam freezer –18°C agar daya simpan lebih lama



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Udang 10 kg @ Rp40.000= Rp400.000
2. Tepung tapioka 2,5 kg Rp30.000
3. Tepung terigu 0,5 kg Rp5.000
4. Telur Rp12.000
5. Santan Rp20.000
6. Bumbu Rp10.000
7. Daun pisang Rp8.000
8. Tenaga kerja Rp100.000
9. Kemasan Rp25.000

Total biaya produksi= Rp 610.000

Harga jual

Produksi 10 kg otak-otak → dikemas menjadi 40 kemasan @250 g

Harga jual per kemasan = Rp 25.000

Total pendapatan:

$40 \times 25.000 = \text{Rp } 1.000.000$

Margin keuntungan

Laba = Rp 1.000.000 – Rp 610.000

= Rp 390.000 per produksi

Margin keuntungan ± 39%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Permintaan terhadap makanan olahan seafood relatif stabil dan otak-otak sudah dikenal luas oleh masyarakat.

Proses produksi relatif sederhana dan dapat dilakukan dengan peralatan skala UMKM. Margin keuntungan sekitar 39%, sehingga usaha cukup menguntungkan



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Otak-otak sangat populer di saat meningkatnya konsumsi makanan siap olah dan frozen food, cocok sebagai makanan ringan maupun lauk pendamping.

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, Usaha kuliner, Pasar modern (supermarket dan toko frozen food) dan Industri katering

Keunggulan Kompetitif: rasa khas seafood yang lebih kuat, sumber protein hewani yang tinggi, praktis dan mudah diolah, potensi penggunaan bahan baku lokal



KERUPUK



Proses Pembuatan

SNI 2713:2009 – Kerupuk Udang

Bahan

1. Udang segar 4 kg
2. Tepung tapioka 6 kg
3. Tepung terigu 0,5 kg
4. Bawang putih 200 g
5. Garam 200 g
6. Gula 100 g
7. Air ±2 liter

1. **Persiapan bahan baku:** Udang segar dicuci lalu dipisahkan daging udang
2. **Penggilingan daging:** Daging udang digiling hingga menjadi pasta
3. **Pencampuran adonan:** Udang giling dicampur dengan bahan lain dan diaduk sampai homogen
4. **Pembentukan adonan:** Adonan dibentuk silinder memanjang menyerupai lontongan
5. **Pengukusan:** Adonan dikukus pada suhu sekitar 90–100°C selama 1–2 jam hingga matang
6. **Pendinginan:** adonan matang didinginkan hingga mengeras
7. **Pengirisan:** Adonan dipotong tipis menggunakan pisau atau alat pemotong
8. **Pengeringan:** Irisan kerupuk dijemur hingga kadar air rendah.
9. **Pengemasan:** Kerupuk kering dikemas dalam plastik kedap udara untuk menjaga kualitas



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Udang 3 kg @ Rp40.000=
Rp120.000
2. Tepung tapioka Rp72.000
3. Tepung terigu 0,5 kg Rp5.000
4. Bahan lain Rp12.000
5. Tenaga kerja Rp100.000
6. Kemasan Rp20.000

Total biaya produksi= Rp 341.000

Harga jual

Produksi 7,5 kg kerupuk udang kering
→ dikemas menjadi 15 kemasan @500 g

Harga jual per kemasan = Rp 40.000

Total pendapatan:

$15 \times 40.000 = \text{Rp } 600.000$

Margin keuntungan

Laba = Rp 600.000 – Rp 341.000

= Rp 259.000 per produksi

Margin keuntungan ± 43%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Permintaan kerupuk di Indonesia sangat tinggi namun teknik produksi kerupuk relatif sederhana dan dapat dilakukan dengan peralatan rumah tangga maupun skala industri kecil. Dengan margin keuntungan sekitar 43%, usaha kerupuk udang tergolong sangat menguntungkan untuk skala usaha kecil



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Kerupuk sebagai makanan pelengkap yang populer di Indonesia dan tersedia dalam berbagai hidangan. Kerupuk udang memiliki daya tarik lebih karena rasa gurih khas udang yang disukai dan daya simpan lama.

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, usaha kuliner, pasar modern toko oleh-oleh dan distributor makanan ringan.

Keunggulan Kompetitif: rasa khas seafood yang lebih kuat, praktis dan mudah diolah, daya simpan lama dan meningkatkan nilai tambah dari bahan baku hasil perikanan.



BAKSO



Proses Pembuatan

SNI 7266:2017 – Bakso Ikan

Bahan

1. Daging udang 6 kg
2. Tepung tapioka 2 kg
3. Es batu / air es ±2 L
4. Putih telur 0,8 kg
5. Bawang putih 200 g
6. Garam 120 g
7. Gula 80 g
8. Merica 30 g
9. STPP (opsional pengikat protein) 10 g
10. Penyedap secukupnya

1. **Persiapan bahan baku:** Udang segar dicuci lalu daging udang dipisahkan
2. **Penggilingan adonan:** Udang digiling bersama es batu agar suhu adonan tetap dingin sehingga protein tidak rusak.
3. **Pencampuran bahan:** Tambahkan tepung tapioka, telur, dan bumbu lalu aduk hingga homogen dan elastis.
4. **Pembentukan bakso:** Adonan dibentuk bulat menggunakan tangan atau alat pencetak lalu dimasukkan ke air panas
5. **Perebusan:** Bakso direbus pada suhu 90–100°C selama 10–15 menit hingga mengapung.
6. **Pendinginan:** Bakso dimasukkan ke air dingin agar tekstur lebih kenyal.
7. **Pengemasan:** Produk dapat dijual dalam bentuk bakso segar atau bakso beku (frozen food)





BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN

Estimasi Biaya

1. Udang Rp240.000
2. Tepung tapioka Rp24.000
3. Telur Rp20.000
4. Bumbu Rp15.000
5. Gas / listrik Rp25.000
6. Kemasan Rp25.000
7. Tenaga kerja Rp100.000

Total biaya produksi= Rp 449.000

Harga jual

Produksi 9,5 kg bakso udang, jika 1 bakso beratnya 20 g → 475 butir bakso.

Dikemas 10 butir per pack → 47 pack

Harga jual per kemasan = Rp 40.000

Total pendapatan:

$47 \times \text{Rp}17.000 = \text{Rp } 799.000$

Margin keuntungan

Laba = Rp 799.000 – Rp 449.000

= Rp 350.000 per produksi

Margin keuntungan ± 43%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Proses produksi bakso udang relatif sederhana dengan peralatan sederhana, biaya produksi rendah dengan bahan baku yang mudah diperoleh.

Permintaan bakso cenderung stabil dan memiliki jangkauan konsumen yang luas. Dengan margin keuntungan 43%, usaha ini cukup menguntungkan dan prospektif untuk dijalankan.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Bakso merupakan salah satu makanan paling populer di Indonesia dan memiliki permintaan yang stabil. Potensi pasar bakso udang cukup besar seiring meningkatnya konsumsi produk seafood olahan dan tren frozen food yang praktis.

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, toko frozen food, restoran dan katering.

Keunggulan Kompetitif: cita rasa khas seafood dan kandungan protein yang tinggi, fleksibel sebagai produk siap saji maupun frozen food, harga lebih kompetitif.



DIMSUM UDANG–AYAM



Proses Pembuatan

SNI 7756:2013 – Siomay Ikan (Dimsum)

Bahan

1. Udang segar 5 kg
2. Daging ayam giling 2 kg
3. Tepung tapioka 1,5 kg
4. Putih telur 0,5 kg
5. Es batu / air es ± 0,7 kg
6. Bawang putih 150 g
7. Garam 120 g
8. Gula 80 g
9. Merica 30 g
10. Minyak wijen 50 ml
11. Wortel parut 500 g
12. Kulit dimsum ±500 lembar

1. **Persiapan bahan baku:** Udang segar dicuci lalu daging udang dipisahkan
2. **Penggilingan daging:** Udang dicincang kasar dan ayam digiling halus lalu dicampurkan.
3. **Pencampuran adonan:** Campuran daging ditambahkan garam dengan garam terlebih dahulu lalu tambahkan bumbu, tepung tapioka, putih telur dan es batu lalu adonan diaduk hingga homogen dan elastis.
4. **Pembentukan dimsum:** Adonan dimasukkan ke dalam kulit pangsit kemudian dibentuk.
5. **Pengukusan:** Dimsum dikukus selama 15–20 menit pada suhu ±100°C sampai matang.
6. **Pendinginan:** Produk didinginkan pada suhu ruang sebelum dikemas.
7. **Pengemasan:** Dikemas menggunakan plastik vakum atau tray food grade.
8. **Penyimpanan:** Produk disimpan pada suhu -18°C

BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Udang 5 kg Rp200.000
 2. Ayam 2 kg Rp70.000
 3. Tapioka 1,5 kg Rp15.000
 4. Telur Rp20.000
 5. Bumbu Rp15.000
 6. Wortel Rp10.000
 7. Kulit dimsum Rp50.000
 8. Kemasan Rp25.000
 9. Gas + Listrik Rp25.000
 10. Tenaga Kerja Rp100.000
- Total biaya produksi= Rp530.000

Harga jual

Produksi ± 450 pcs dimsum, jika 1 porsi = 5 pcs → 90 porsi. dijual Rp10.000 per porsi

Harga: $90 \times \text{Rp}10.000 = \text{Rp} 900.000$

Margin keuntungan

Laba = $\text{Rp} 900.000 - \text{Rp} 530.000$

= $\text{Rp} 370.000$ per produksi

Margin keuntungan ± 41%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Proses produksi dimsum tergolong sederhana, bahan baku mudah diperoleh, serta permintaan pasar yang tinggi. Penggunaan bahan daging ayam untuk menekan biaya produksi. Dengan pengelolaan produksi yang efisien dan pemasaran yang tepat, usaha ini layak dikembangkan sebagai bisnis skala UMKM maupun industri rumah tangga.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: dimsum banyak digemari berbagai kalangan, dapat dipasarkan sebagai makanan siap saji maupun frozen food dan harganya terjangkau.

Segmentasi Pasar: Rumah tangga, toko frozen food, warung, cafe dan restoran.

Keunggulan Kompetitif: cita rasa khas seafood, kandungan protein yang tinggi dengan harga yang relatif terjangkau. Dimsum udang bisa dikembangkan dalam berbagai varian dan inovasi rasa sehingga mampu meningkatkan daya saing produk di pasar.



RUMPUT LAUT

Diversifikasi Produk Olahan



COOKIES



Proses Pembuatan

SNI 2973:2011 – Biskuit

Bahan

1. Tepung terigu 1.050 g
2. Rumput laut kering 70 g
3. Margarin/butter 400 g
4. Gula halus 350 g
5. Telur 4 butir (ambil kuningnya saja)
6. Susu bubuk 80 g
7. Baking powder 10 g
8. Garam 15 g
9. Vanili 5 g

1. **Persiapan bahan:** Rumput laut direndam 1 malam, diperas lalu dilumatkan dengan sedikit air. Bahan lain ditimbang sesuai formulasi.
2. **Pembuatan adonan (Creaming Method):** Margarin dan gula dikocok hingga lembut. Tambahkan telur dan vanili. Campurkan tepung terigu, bubur rumput laut, susu bubuk, baking powder, dan garam. Aduk hingga adonan homogen.
3. **Pencetakan:** Adonan dicetak menggunakan cetakan cookies.
4. **Pemangangan:** Cookies dipanggang pada suhu 170–180°C selama ±15 menit hingga matang dan renyah.
5. **Pendinginan:** Produk didinginkan pada suhu ruang selama ±20 menit.
6. **Pengemasan:** Cookies dikemas menggunakan standing pouch.



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Tepung terigu Rp14.000
2. Rumput laut kering Rp2.000
3. Margarin Rp15.000
4. Gula halus Rp10.000
5. Telur Rp8.000
6. Susu bubuk + baking powder + vanili + garam Rp10.000
7. Kemasan Rp20.000
8. Gas + Listrik Rp25.000
9. Tenaga Kerja Rp30.000

Total biaya produksi = Rp134.000

Harga jual

Produksi ± 200 pcs cookies ukuran standar, jika 1 porsi = 10 pcs → 20 porsi. dijual Rp15.000 per porsi

Harga: $20 \times \text{Rp}15.000 = \text{Rp} 300.000$

Margin keuntungan

Laba = $\text{Rp} 300.000 - \text{Rp} 134.000$
= $\text{Rp} 166.000$ per produksi

Margin keuntungan ± 55%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Cookies rumput laut layak dikembangkan karena ketersediaan bahan baku yang melimpah, biaya produksi rendah, produk yang unik berbasis kelautan, serta nilai gizi lebih tinggi. Produk ini memiliki peluang dari tren pangan fungsional dan program diversifikasi pangan.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: cookies rumput laut cukup diminati di tengah tren konsumsi camilan sehat kaya serat dan mineral. Tingginya permintaan produk bakery seperti cookies mendukung pengembangan produk ini.

Segmentasi Pasar: anak-anak, remaja, orang dewasa, konsumen peduli kesehatan, oleh-oleh daerah pesisir, produk UMKM, snack sekolah, pasar modern dan marketplace.

Keunggulan Kompetitif: Cookies rumput laut merupakan diferensiasi produk yang unik dengan memanfaatkan potensi lokal untuk mendukung tren pangan sehat yang mengandung nilai gizi tinggi.



SIRUP



Bahan

Rumput laut kering 50 g, Gula pasir 500 g, Air 3,5 L, CMC 0,3 g, Asam sitrat 1 g, daging buah naga 30 mg

Proses Pembuatan

SNI 3544:2013 – Sirup

1. **Sortasi bahan:** Rumput laut kering dipisahkan dari pengotor.
2. **Pencucian:** Rumput laut dicuci hingga kotoran hilang.
3. **Perendaman:** Rumput laut direndam 1 malam hingga mengembang.
4. **Ekstraksi:** Rumput laut dilumatkan lalu dimasak selama 30–45 menit
5. **Penyaringan:** Larutan disaring untuk memisahkan ampas.
6. **Pembuatan sirup:** Ekstrak rumput laut dipanaskan kembali kemudian ditambahkan dan gula, CMC, dan asam sitrat lalu diaduk hingga homogen dan mengental. Tambahkan ekstrak buah naga 10 menit sebelum api dimatikan.
7. **Pendinginan:** Sirup didinginkan pada suhu 60°C
8. **Pengemasan:** Sirup dikemas dalam botol kaca atau botol plastik food grade kemudian ditutup rapat.
9. **Pasteurisasi:** Botol sirup dipasteurisasi pada suhu 80–90°C selama ±15 menit untuk meningkatkan daya simpan.

BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Rumput laut kering 50 g Rp2.000
2. Gula pasir 500 g Rp10.000
3. CMC Rp1.000
4. Asam sitrat Rp1.000
5. Buah naga Rp2.000
6. Kemasan Rp25.000
7. Gas + Listrik Rp15.000
8. Tenaga Kerja Rp20.000

Total biaya produksi= Rp76.000

Harga jual

Jika harga @botol: Rp12.000 /250 mL

Harga: 12 botol × 12.000 = Rp144.000

Margin keuntungan

Laba = Rp 144.000 – Rp 76.000

= Rp 68.000 per produksi

Margin keuntungan ± 47%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Sirup rumput laut layak dikembangkan karena bahan baku melimpah, bernilai gizi tinggi, dan memiliki peluang pasar seiring meningkatnya tren minuman sehat serta dukungan hilirisasi perikanan. Tantangannya meliputi rendahnya familiaritas konsumen, fluktuasi harga gula, persaingan dengan sirup komersial, dan umur simpan yang relatif lebih pendek.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Produk ini berpotensi dipasarkan sebagai minuman kesehatan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas rumput laut.

Segmentasi Pasar: Semua kalangan yang menyukai minuman sehat, daerah pesisir dan produsen, UMKM minuman, toko oleh-oleh, pasar tradisional dan marketplace.

Keunggulan Kompetitif: bahan baku melimpah, kandungan gizi tinggi, produk inovatif dan masih jarang di pasaran, berpotensi dipasarkan sebagai minuman alami bernilai tambah dari komoditas perikanan.



ES KRIM



Bahan

Rumput laut 200 gr, Susu cair 2 liter, Susu kental manis 2 kaleng, Gula pasir 400 g, Kuning telur 4 butir, SP 40 gr, air 600 mL dan Perisa vanila secukupnya

Proses Pembuatan

SNI 3713:2018 – Es Krim

1. **Persiapan rumput laut:** Rumput laut kering dicuci, direndam 1 malam dengan beberapa kali pencucian dan penggantian air, kemudian rendam dalam air cucian beras selama 30 menit untuk menghilangkan bau khas laut. Blender rumput laut menjadi bubur dan tambahkan air lalu dimasak hingga halus.
2. **Pembuatan campuran dasar:** Kuning telur dimixer bersama gula hingga berwarna putih, tambahkan susu kental manis, masak hingga semua bahan tercampur rata.
3. **Pencampuran adonan:** Campuran dasar, bubur rumput laut dan SP yang sudah ditim hingga mencair dicampur semua lalu dimixer hingga mengembang. Tambahkan susu cair dingin sedikit demi sedikit
4. **Pengemasan:** Adonan dimasukkan ke dalam cup
5. **Pendinginan:** Cup adonan dimasukkan dalam freezer pada suhu -18°C .



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Rumput laut kering Rp4.000
 2. Susu cair Rp35.000
 3. Susu kental manis Rp25.000
 4. Gula pasir Rp7000
 5. Kuning telur Rp8.000
 6. SP (emulsifier) Rp2.000
 7. Perisa vanila Rp1000
 8. Kemasan Rp25.000
 9. Gas + Listrik Rp15.000
 10. Tenaga Kerja Rp20.000
- Total biaya produksi = Rp142.000

Harga jual

Produksi ± 3 kg es krim
Jika 1 porsi = 100 g → 30 porsi. dijual
Rp8.000 per porsi
Harga: $30 \times \text{Rp}8.000 = \text{Rp}240.000$

Margin keuntungan

Laba = $\text{Rp}240.000 - \text{Rp}142.000$
= $\text{Rp}98.000$ per produksi
Margin keuntungan ± 41%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Usaha es krim rumput laut dinilai layak dikembangkan karena mampu menghasilkan margin keuntungan 42%. Keunggulan lainnya karena menggunakan potensi lokal dan menawarkan inovasi pangan berbasis rumput laut. Dengan potensi pasar yang baik, usaha ini berpeluang dikembangkan pada skala UMKM.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Es krim disukai oleh berbagai kelompok umur. Kandungan serat dan mineral dari rumput laut menjadi daya tarik sehingga dapat dipasarkan sebagai es krim sehat berbasis bahan alami.

Segmentasi Pasar: Semua kalangan konsumen yang tertarik pada dessert dan produk inovatif, daerah produksi rumput laut, sekolah, toko dessert, platform jual beli online.

Keunggulan Kompetitif: bahan baku lokal yang melimpah, tinggi kandungan serat dan mineral, produk bersifat inovatif karena memanfaatkan komoditas kelautan yang jarang digunakan sebagai bahan es krim.



DODOL



Bahan

Rumput laut 200 gr, Tepung ketan 500 g, Gula pasir 600 g, Santan kelapa 1 liter, Tepung maizena 100 g, Garam 5 g, Vanili 5 g

Proses Pembuatan

SNI 3713:2018 – Es Krim

1. **Persiapan rumput laut:** Rumput laut kering disortasi untuk memisahkan pengotor lalu dicuci hingga bersih. Rumput laut direndam selama 1 malam sampai lunak.
2. **Penghalusan:** Rumput laut diblender hingga menjadi bubur rumput laut.
3. **Pencampuran bahan:** Bubur rumput laut dicampur dengan tepung ketan, gula, santan, maizena, garam lalu diaduk hingga homogen.
4. **Pemasakan:** Adonan dimasak menggunakan api sedang selama 1–2 jam sambil terus diaduk hingga mengental.
5. **Pencetakan:** Adonan dodol yang telah matang dituangkan ke dalam loyang.
6. **Pendinginan:** Adonan didiamkan hingga dingin dan mengeras.
7. **Pemotongan:** Dodol dipotong sesuai ukuran.
8. **Pengeringan:** Pengeringan ringan dilakukan untuk menurunkan kadar air.
9. **Pengemasan:** Produk dikemas menggunakan kemasan khusus dodol



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Rumput laut 200 g Rp4.000
2. Tepung ketan Rp10.000
3. Gula Rp10.000
4. Santan Rp8.000
5. Maizena Rp3.000
6. Garam dan vanili Rp2.000
7. Kemasan Rp25.000
8. Gas + Listrik Rp25.000
9. Tenaga Kerja Rp50.000

Total biaya produksi = Rp147.000

Harga jual

Estimasi produk 3 kg dodol
Dikemas dalam 250 g berisi 10 potong
dodol → 12 porsi. Dijual Rp25.000 per
porsi

Harga: $12 \times \text{Rp}25.000 = \text{Rp} 300.000$

Margin keuntungan

Laba = $\text{Rp} 300.000 - \text{Rp} 147.000$
= $\text{Rp}153.000$ per produksi

Margin keuntungan ± 51%

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Dengan margin keuntungan 51% usaha dodol rumput laut layak dikembangkan. Ketersediaan bahan baku yang melimpah, segmen pasar yang luas serta inovasi produk yang berbeda dari dodol konvensional memperkuat peluang pengembangan usaha ini.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Dodol rumput laut merupakan salah satu diversifikasi produk olahan hasil perikanan dengan nilai tambah tinggi dan dapat menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat pesisir.

Segmentasi Pasar: semua kalangan yang menyukai camilan sehat tradisional, daerah produksi rumput laut, daerah perkotaan, toko oleh-oleh, pasar tradisional, UMKM pangan dan marketplace

Keunggulan Kompetitif: bahan baku melimpah, kaya kandungan serat dan mineral, inovasi olahan yang berbeda dari dodol konvensional, alternatif produk pangan lokal berbasis komoditas perikanan.



KERIPIK RUMPUT LAUT



Bahan

Rumput laut kering 400 g, Tepung tapioka 1 Kg, Tepung terigu 400 g, Bawang putih 40 g, Garam 20 g, Gula 20 g, Air ±800 ml, Minyak goreng 2 L

Proses Pembuatan

SNI 01-2886-2000 – Makanan ringan ekstrudat

1. **Persiapan bahan baku:** Rumput laut kering disortasi untuk memisahkan pengotor, dicuci hingga bersih lalu direndam 1 malam hingga lunak. Rumput laut diblender hingga menjadi bubur.
2. **Pencampuran bahan:** Bubur rumput laut dicampur dengan tepung tapioka, tepung terigu, bumbu halus dan air. Adonan diuleni hingga homogen.
3. **Pembentukan adonan:** Adonan dibentuk silinder kemudian dikukus selama 30–40 menit hingga matang.
4. **Pendinginan:** Adonan didinginkan lalu diiris tipis.
5. **Pengeringan:** Irisan adonan dijemur hingga kadar air rendah.
6. **Penggorengan:** Keripik digoreng dalam minyak panas hingga mengembang dan renyah.
7. **Pengemasan:** Produk dikemas menggunakan plastik kemasan food grade dan disegel agar tetap renyah.



BIAYA PRODUKSI DAN MARGIN KEUNTUNGAN



Estimasi Biaya

1. Rumput laut Rp8.000
2. Tepung tapioka Rp12.000
3. Tepung terigu Rp5.000
4. Bumbu Rp5.000
5. Minyak goreng Rp38.000
6. Kemasan Rp15.000
7. Gas + Listrik Rp20.000
8. Tenaga Kerja Rp50.000

Total biaya produksi= Rp153.000

Harga jual

Produk 2,5 kg keripik rumput laut
Jika dikemas dalam kemasan 100 g,
maka diperoleh: 25 kemasan keripik
Harga: $25 \times \text{Rp}10.000 = \text{Rp}250.000$

Margin keuntungan

Laba = $\text{Rp}250.000 - \text{Rp}153.000$
= $\text{Rp}97.000$ per produksi
Margin keuntungan $\pm 39\%$

ANALISIS KELAYAKAN USAHA

Usaha keripik rumput laut cukup layak dikembangkan pada skala UMKM dengan margin keuntungan sekitar 39%. Produk ini juga memiliki peluang pasar yang baik karena merupakan camilan inovatif berbahan rumput laut yang bergizi, dengan segmentasi pasar yang luas mulai dari masyarakat umum hingga konsumen camilan sehat.



POTENSI DAN SEGMENTASI PASAR

Potensi Pasar: Produk keripik rumput laut memiliki peluang pasar yang baik karena menggabungkan konsep snack modern dengan bahan baku kelautan yang bernilai gizi tinggi.

Segmentasi Pasar: Semua kalangan konsumen camilan sehat dan inovatif, daerah perkotaan, daerah wisata serta wilayah produksi rumput laut

Keunggulan Kompetitif: Keripik rumput laut memiliki keunggulan bahan baku melimpah, inovatif, serta bertekstur renyah dan gurih. Peluang pasar cukup besar karena tren makanan ringan meningkat dan berpotensi menjadi oleh-oleh daerah pesisir.





TENTANG PENULIS

Fety Andriani S.Si, Lahir di Bima, 12 Februari 1997. Bertugas di Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Dompu pada Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan dengan Jabatan Pembina Mutu Hasil Kelautan dan Perikanan Ahli Pertama

Penulis berharap, buku ini dapat dimanfaatkan dengan sebaik mungkin oleh para pelaku usaha khususnya yang bergerak di bidang kelautan dan perikanan.

Penulis dengan tangan terbuka bersedia melakukan pendampingan terkait e-book ini. Oleh sebab itu penulis menyertakan QR code yang langsung terhubung kepada kontak Whatsapp penulis untuk layanan pengaduan dan pelayanan publik untuk memenuhi tugas penulis sebagai seorang Aparatur Sipil Negara.



Scan QR code ini untuk mendapatkan layanan pengaduan dan pendampingan pengolahan produk hasil kelautan dan perikanan. Terima Kasih.