



**PEMERINTAH  
KABUPATEN BANGKA**

# **PEDOMAN TEKNIS INOVASI**

## **DIMSIKAN**

**(DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN MELALUI  
PENGOLAHAN DIMSUM IKAN)**



**DINAS PANGAN DAN PERTANIAN  
KABUPATEN BANGKA**

## **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara maritim dengan sumber daya perikanan yang melimpah, baik dari laut maupun perairan tawar. Potensi perikanan ini memiliki peluang yang besar untuk melakukan usaha perikanan yang menguntungkan dan meningkatkan ekonomi masyarakat. Salah satu usaha tersebut dapat dilakukan melalui pengolahan hasil perikanan. Pemanfaatan sumber daya perikanan belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Umumnya sebagian besar hasil tangkapan tidak melalui tahap pengolahan tetapi dipasarkan atau dikonsumsi secara langsung. Pengolahan hasil perikanan melalui diversifikasi produk olahan dapat menjadi alternatif peningkatan manfaat dan nilai tambah, serta peningkatan perekonomian masyarakat.

Diversifikasi produk perikanan dapat dilakukan melalui pengolahan dimsum ikan. Dimsum merupakan salah satu makanan selingan yang cukup mengenyangkan dan berasal dari Cina. Dimsum dapat dihidangkan dengan dikukus, direbus, digoreng, atau dipanggang. Jenis makanan ini populer dan banyak diminati masyarakat, termasuk di kalangan remaja. Adapun beberapa keunggulan dari dimsum yaitu memiliki rasa yang enak, harga yang terjangkau, mudah untuk mengolahnya, praktis untuk menyajikan, dan dapat menyediakan kalori yang cukup tinggi yaitu 138 kal/100 g (Falah *et al.*, 2023). Salah satu ikan yang banyak ditemukan di Kepulauan Bangka adalah ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*). Ikan kembung banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena memiliki daging yang lembut dan kandungan gizi yang tinggi. Setiap 100 gram daging ikan kembung mengandung 76% air, 22 g protein, 1 g lemak, 20 mg kalsium, 200 mg fosfor, 1 g besi, vitamin A dan vitamin B (Thariq *et al.*, 2014). Komoditas ini cukup populer di kalangan masyarakat karena memiliki harga yang terjangkau.

## **B. Penjaringan Ide Inovasi**

Dilakukan melalui observasi lapangan, pendataan, dan focus Group Discussion melibatkan pemangku kepentingan yaitu Pemerintah Kabupaten Bangka, Dinas Pangan dan Pertanian, BAPPEDA, Masyarakat, Pihak Bank Sumsel Babel dan Pusat Riset dan Inovasi Institut Pahlawann 12 Bangka Belitung serta Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung

## **C. Pemilihan Ide Inovasi**

Pemilihan ide inovasi dilakukan berdasarkan hasil penjaringan potensi dan permasalahan yang ada di Desa Bukit Layang. Potensi perikanan yang melimpah, khususnya ikan kembung, belum dimanfaatkan secara optimal karena sebagian besar masih dijual dalam bentuk segar dengan nilai tambah yang rendah. Oleh karena itu, pengolahan ikan menjadi dimsum dipilih sebagai ide inovasi karena prosesnya relatif sederhana, bahan baku mudah diperoleh, biaya produksi terjangkau, serta produk dimsum memiliki daya tarik pasar yang luas dan digemari berbagai kalangan. Inovasi ini dinilai tepat untuk meningkatkan nilai jual hasil perikanan sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa.

#### **D. Tujuan**

1. keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah
2. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga
3. Menumbuhkan perekonomian masyarakat melalui pemanfaatan potensi usaha kuliner perikanan desa.

#### **E. Manfaat**

Program diversifikasi produk perikanan melalui pengolahan dimsum ikan memberikan manfaat berupa peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Selain itu, program ini meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani yang bergizi. Manfaat lainnya adalah tersedianya alternatif produk olahan ikan yang praktis, sehat, dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumahan, sehingga dapat mendukung peningkatan pendapatan keluarga.

#### **F. Hasil**

Setelah dilaksanakannya program kerja, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Kegiatan pengolahan dimsum ikan diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat terkait olahan ikan. Secara tidak langsung melalui program ini dapat memberikan dorongan bagi masyarakat untuk menyadari pentingnya gizi yang terkandung pada daging ikan. Selain itu, program ini juga dapat menjadi alternatif pilihan camilan sehat yang dapat membantu mencegah *stunting*.
2. Pelaksanaan program ini diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk menjadikan dimsum ikan sebagai salah satu pilihan menu harian. Dimsum ikan mengandung berbagai kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Konsumsi dimsum ikan dapat menjadi solusi pemenuhan protein bagi masyarakat.
3. Pengolahan hasil perikanan menjadi dimsum ikan dapat menjadi ide usaha baru sehingga mampu mengembangkan UMKM yang berada di Desa Bukit Layang. Peningkatan ekonomi masyarakat dapat dilakukan melalui wisata kuliner di Desa dengan pengolahan dimsum ikan. Dimsum berbahan dasar ikan memiliki potensi pasar yang cukup baik mengingat tren makanan sehat yang terus meningkat. Produk olahan ini dapat dipasarkan sebagai usaha rumahan, sehingga memberikan pendapatan tambahan bagi keluarga.

## G. Tahapan Inovasi

<b>Tahapan</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Waktu Pelaksanaan</b>
Persiapan	Konsultasi dengan mentor, koordinasi dengan pemerintah desa dan identifikasi potensi perikanan	01 Juli – 10 Juli 2025
Pengumpulan Data	Observasi lapangan, pendataan bahan baku ikan dan kebutuhan alat serta FGD dengan stakeholder	11 Juli – 25 Juli 2025
Pengolahan Data	Analisis hasil observasi dan penyusunan konsep pelatihan pengolahan dimsum ikan	– 05 Agustus 2025
Pengembangan	Penyusunan modul, resep, dan uji coba pembuatan dimsum ikan	06 Agustus – 25 Agustus 2025
Sosialisasi	Penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat tentang pengolahan dimsum ikan	26 Agustus – 15 September 2025
Implementasi	Praktik langsung pembuatan dimsum ikan oleh masyarakat dan pendampingan	16 September – 25 Oktober 2025
Evaluasi	Monitoring hasil kegiatan, evaluasi keterampilan masyarakat dan kualitas produk	– 10 November 2025
Pengembangan Lanjutan	Pendampingan pemasaran dan pengemasan produk (UMKM)	11 November – 25 November 2025
Pelaporan	Penyusunan laporan akhir kegiatan inovasi	– 31 Desember 2025

## H. SOP

NO	Uraian Prosedur	Pelaksana (Mahasiswa)	Mentor/Dosen	Masyarakat	Kelengkapan	Waktu	Output
1.	Konsultasi dengan mentor dan koordinasi dengan pemerintah desa				Rencana Kegiatan	1 Hari	Persetujuan
2.	Observasi lapangan dan pendataan potensi bahan baku ikan serta kebutuhan alat.				Data Lapangan	2 Hari	Data Terkumpul
3.	Analisis data dan data penyusunan konsep pelatihan pengolahan dimsum ikan				Draft Konsep	2 Hari	Rencana Pelatihan
4.	Penyusunan modul, resep dan uji coba pembuatan dimsum ikan				Alat dan Bahan	2 Hari	Produk Uji coba
5.	Validasi: hasil dimsum sudah layak (rasa, tekstur, tampilan)?				Produk Uji	3 Hari	Status
	Jika TIDAK, perbaikan resep/teknik. (kembali ke tahap 4)				Produk Diperbaiki	1 Hari	Revisi
	Jika YA lanjut ke tahap 6				Sistem Diperbaiki	1 Hari	Revisi
6.	Sosialisasi dan pelatihan pengolahan dimsum ikan kepada masyarakat				Materi Pelatihan	2 Hari	Masyarakat Paham
7.	Implementasi/praktik pembuatan dimsum ikan oleh masyarakat				Bahan Produksi	2 Hari	Produk Dihadirkan
8.	Monitoring hasil produksi dan kualitas produk				Data Produk	3 Hari	Data Monitoring
9.	Validasi: Produk dimsum ikan layak jual dan diminati masyarakat?				Data Evaluasi	2 Hari	Status
	Jika TIDAK, perbaikan produk/kemasan (kembali ke tahap 6/7)				Produk Perbaikan		Optimalisasi
	Jika IYA, Lanjut ke tahap 10						Lanjut
10.	Pengembangan lanjutan (pengemasan dan pemasaran produk UMKM)				Kemasan Produk	2 Hari	Produk Siap Jual
11.	Evaluasi/registrasi dan pengumpulan feedback masyarakat				Data Evaluasi	1 Hari	Final

# LAMPIRAN

## A. Media yang Digunakan

### Leaflet pengolahan dimsum ikan

#### Keunggulan Dimsum Ikan

- Memiliki kandungan gizi tinggi
- Tinggi protein, rendah lemak, serta mengandung omega-3 yang baik bagi tubuh
- Memiliki potensi pasar yang cukup baik

Dimsum dapat menjadi alternatif olahan pangan berbahan dasar ikan yang disukai berbagai kalangan seiring dengan peningkatan tren makanan sehat yang terus meningkat

- Bahan lokal

Memperdagangkan ikan sebagai potensi lokal untuk mendukung diversifikasi pangan



#### Persiapan Bahan

- 500 gram ikan
- 2 sdm kecap asin
- 200 gram ayam
- 3 sdm saus tiram
- 8 sdm tepung bakpaku
- 2 sdm minyak wijen
- 1/2 sdm garam
- 1 putih telur
- 2/3 sat bola putih
- 3 sdm air es
- 1/2 sat bumbu bawang
- 1 buah wortel
- 10 sdm gula
- 1 pack kulit dimsum

#### Yuk Simak Proses Pembuatannya!

- 01. Persiapan dan pembuatan ikan dimsum**  
Ikan ikan dibersihkan dan dicuci bersih, potong-potong, dicampur dengan kecap, bawang, minyak wijen, dan bumbu lainnya yang cukup sesuai selera masing-masing.
- 02. Pembuatan dimsum**  
Kulit dimsum dicelupkan ke dalam air yang sudah disiapkan dan dibentuk sedemikian rupa.
- 03. Pengukusan bahan**  
Dimsum yang sudah dibentuk kemudian dikukus di dalam panci selama 10-15 menit atau hingga matang.



## 9 DIMSUMIKAN

Diversifikasi Produk Perikanan melalui Pengolahan Dimsum Ikan



### PPT pengolahan dimsum ikan

#### PENGOLAHAN KOMODITAS LOKAL

Swadaya dan demo kegiatan pembuatan cabai bubuk, dimsum ikan dan Pengolahan Mui Seder Dryer

Presentasi 18 Maret 2024, Prati, Yanti, dan Ade



#### Diversifikasi Produk Perikanan Melalui Pengolahan Dimsum Ikan

Konsumsi merupakan perilaku produk perikanan tidak terbatas hanya pada produk perikanan segar, tetapi juga olahan berbasis hasil ikan. Dimsum hasil olahan yang saat ini sudah dikenal dimsum. Dimsum adalah salah satu makanan ringan yang berasal dari region Cina yang telah diadaptasi dengan cara-buatannya masing-masing. Dimsum-dimsum yang ada di pasaran saat ini menggunakan bahan-bahan seperti daging, ikan, daging sapi. Pembuatan dimsum berbahan dasar ikan dapat menjadi alternatif makanan produk perikanan.




#### Keunggulan Dimsum Ikan

- Memiliki kandungan-gizi tinggi
- Tinggi protein, rendah lemak, serta mengandung omega-3 yang baik bagi tubuh
- Bahan lokal
- Memiliki potensi pasar yang cukup baik

Dimsum dapat menjadi alternatif olahan pangan berbahan dasar ikan yang disukai berbagai kalangan seiring dengan peningkatan tren makanan sehat yang terus meningkat



#### LANGKAH PEMBUATAN DIMSUM IKAN



#### Persiapan Bahan

- 500 gram ikan
- 2 sdm kecap asin
- 200 gram ayam
- 3 sdm saus tiram
- 8 sdm tepung bakpaku
- 2 sdm minyak wijen
- 1/2 sdm garam
- 1 putih telur
- 2/3 sat bola putih
- 3 sdm air es
- 1/2 sat bumbu bawang
- 1 buah wortel
- 10 sdm gula
- 1 pack kulit dimsum




#### Proses Pembuatan

- 1. Persiapan dan pembuatan ikan dimsum**  
Ikan ikan dibersihkan dan dicuci bersih, potong-potong, dicampur dengan kecap, bawang, minyak wijen, dan bumbu lainnya yang cukup sesuai selera masing-masing.
- 2. Pembuatan dimsum**  
Kulit dimsum dicelupkan ke dalam air yang sudah disiapkan dan dibentuk sedemikian rupa.
- 3. Pengukusan bahan**  
Dimsum yang sudah dibentuk kemudian dikukus di dalam panci selama 10-15 menit atau hingga matang.




## B. Dokumentasi



# **PEDOMAN TEKNIS INOVASI**

## **DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN MELALUI PENGOLAHAN DIMSUM IKAN**

### **I. KETENTUAN UMUM**

Pedoman teknis ini merupakan acuan dalam pelaksanaan inovasi Diversifikasi Produk Perikanan Melalui Pengolahan Dimsum Ikan yang bertujuan meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, keterampilan masyarakat, pemenuhan gizi keluarga, serta pengembangan usaha ekonomi produktif berbasis potensi lokal. Pedoman ini digunakan oleh pemerintah desa, kelompok masyarakat, pelaku UMKM, pendamping, dan pihak terkait lainnya dalam melaksanakan seluruh tahapan inovasi secara efektif, terukur, dan berkelanjutan.

### **II. TUJUAN PELAKSANAAN**

1. Meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk pangan bernilai tambah.
2. Mendorong pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara optimal.
3. Menumbuhkan usaha ekonomi produktif berbasis pengolahan hasil perikanan.
4. Mendukung peningkatan konsumsi protein ikan untuk pemenuhan gizi masyarakat.
5. Mengembangkan produk unggulan desa yang memiliki daya saing dan peluang pasar.

### **III. PELAKSANA INOVASI**

1. Pemerintah Desa sebagai penanggung jawab kegiatan.
2. Kelompok masyarakat dan pelaku UMKM sebagai pelaksana utama.
3. Dinas teknis terkait sebagai pembina dan pendamping.
4. Perguruan tinggi, lembaga riset, dan mitra usaha sebagai narasumber serta pendamping teknis.
5. Stakeholder lainnya yang mendukung pengembangan usaha dan pemasaran produk.

### **IV. TAHAPAN PELAKSANAAN INOVASI**

#### **A. Tahap Persiapan**

1. Melakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan stakeholder terkait.
2. Mengidentifikasi potensi perikanan lokal yang tersedia.
3. Menentukan kelompok sasaran penerima manfaat.
4. Menyiapkan jadwal kegiatan, lokasi pelatihan, serta kebutuhan sarana dan prasarana.
5. Menyusun rencana kerja dan pembagian tugas pelaksana.

#### **B. Tahap Pengumpulan Data**

1. Melakukan observasi lapangan terhadap ketersediaan bahan baku ikan.
2. Mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan produksi.
3. Melaksanakan Focus Group Discussion (FGD) dengan masyarakat dan stakeholder.

4. Mendokumentasikan hasil identifikasi sebagai dasar penyusunan program.

### **C. Tahap Pengembangan Produk**

1. Menyusun modul dan bahan pelatihan.
2. Menyusun resep standar dimsum ikan.
3. Melakukan uji coba pembuatan produk.
4. Melakukan evaluasi rasa, tekstur, aroma, dan daya terima produk.
5. Menetapkan formula produk yang akan digunakan dalam pelatihan.

### **D. Tahap Sosialisasi dan Pelatihan**

1. Memberikan penyuluhan mengenai manfaat konsumsi ikan.
2. Menjelaskan peluang usaha pengolahan dimsum ikan.
3. Melaksanakan demonstrasi pembuatan dimsum ikan.
4. Memberikan materi tentang sanitasi, higienitas, dan keamanan pangan.
5. Melakukan praktik langsung oleh peserta pelatihan.

### **E. Tahap Implementasi**

1. Peserta memproduksi dimsum ikan secara mandiri atau kelompok.
2. Pendamping memberikan bimbingan teknis selama proses produksi.
3. Produk yang dihasilkan dilakukan pengujian mutu sederhana.
4. Kelompok mulai melakukan pengemasan dan pemasaran produk.
5. Pemerintah desa melakukan fasilitasi promosi dan pengembangan usaha.

### **F. Tahap Monitoring dan Evaluasi**

1. Melakukan pemantauan pelaksanaan kegiatan secara berkala.
2. Mengukur peningkatan keterampilan peserta.
3. Menilai kualitas dan konsistensi produk yang dihasilkan.
4. Mengevaluasi peningkatan pendapatan atau peluang usaha yang terbentuk.
5. Menyusun laporan hasil evaluasi sebagai bahan perbaikan program.

## **V. STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENGOLAHAN DIMSUM IKAN**

### **A. Persiapan Bahan**

1. Menyiapkan ikan segar yang layak konsumsi.
2. Membersihkan ikan dari sisik, insang, dan isi perut.
3. Memisahkan daging ikan dari tulang.
4. Menyiapkan bahan tambahan sesuai formulasi.

### **B. Pengolahan Adonan**

1. Menghaluskan daging ikan.
2. Mencampurkan bahan utama dan bahan tambahan hingga homogen.
3. Mengaduk adonan sampai tekstur tercampur merata.
4. Memastikan adonan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.

### **C. Pembentukan Produk**

1. Menyiapkan kulit dimsum.
2. Mengisi kulit dimsum dengan adonan.
3. Membentuk dimsum dengan ukuran yang seragam.
4. Menempatkan produk pada wadah pengukusan.

### **D. Proses Pemasakan**

1. Memanaskan alat pengukus hingga suhu optimal.
2. Mengukus dimsum sampai matang sempurna.
3. Melakukan pemeriksaan kematangan produk.
4. Mendinginkan produk sebelum dikemas.

### **E. Pengemasan**

1. Menggunakan kemasan yang bersih dan aman pangan.
2. Memberikan label produk yang memuat identitas usaha.
3. Mencantumkan tanggal produksi dan masa simpan.
4. Menyimpan produk sesuai ketentuan keamanan pangan.

## **VI. PENGENDALIAN MUTU**

1. Bahan baku ikan harus dalam kondisi segar dan layak konsumsi.
2. Seluruh proses produksi menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pangan.
3. Peralatan produksi dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan.
4. Produk akhir harus memenuhi standar rasa, aroma, tekstur, dan keamanan pangan.
5. Dilakukan pemeriksaan mutu secara berkala untuk menjaga konsistensi kualitas produk.

## **VII. PENGEMBANGAN DAN KEBERLANJUTAN INOVASI**

1. Mendorong pembentukan kelompok usaha pengolahan hasil perikanan.
2. Mengembangkan variasi produk berbahan dasar ikan.
3. Memanfaatkan media digital untuk pemasaran produk.
4. Menjalin kemitraan dengan pelaku usaha, koperasi, dan lembaga keuangan.
5. Mengupayakan sertifikasi produk sesuai ketentuan yang berlaku untuk meningkatkan daya saing pasar.

## **VIII. PELAPORAN**

Pelaksana inovasi wajib menyusun laporan pelaksanaan kegiatan yang memuat tahapan pelaksanaan, jumlah peserta, hasil yang dicapai, kendala yang dihadapi, dokumentasi kegiatan, serta rencana tindak lanjut pengembangan inovasi. Laporan digunakan sebagai bahan evaluasi dan pengambilan kebijakan dalam pengembangan inovasi daerah secara berkelanjutan.