

**PEMANFAATAN PERIKANAN TANGKAP: PENINGKATAN NILAI MELALUI
OLAHAN DIMSUM IKAN, MAKANAN KEKINIAN YANG BANYAK DIMINATI
OLEH GEN-Z**

*(Utilization of Capture Fisheries: Value Enhancement Through Processed Fish Dimsum, a
Modern Food That is Highly Desired by Gen-Z).*

**Yuliyannah*)Agina Glorya Ekalagina Br Sembiring, Ma'ruf , Andi Rafi Mishbahuddin
Anshory**

Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudi No.229, Isola, Kec. Sukasari,
Kota Bandung, Jawa Barat 40154, Indonesia
*corresponding e-mail: yuliyannah22@upi.edu

ABSTRACT

This paper examines the use of captured fisheries products through the processing of mackerel fish dimsum which is now increasingly popular among Generation Z. Mackerel fish as an abundant marine resource have great potential to be transformed into high-value food products that are not just added value. delicious but also rich in nutrition. This research analyzes the process of making mackerel dim sum which includes the selection of raw materials and effective processing techniques. Furthermore, this book explores the consumption trends of Generation Z who tend to like healthy and practical food choices. Apart from these aspects, this paper emphasizes the importance of sustainability by advocating the efficient use of mackerel waste. The findings of this research aim to increase the economic value of captured fishery products and stimulate innovation in fish-based food processing in Indonesia. By focusing on health benefits and environmental sustainability, this research seeks to make a positive contribution to the culinary world and increase the acceptance of fish products among young consumers.

Keywords: Mackerel Fish, Dimsum, Generation Z, Food Processing

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji pemanfaatan hasil perikanan tangkap melalui pengolahan dimsum ikan tenggiri yang kini semakin populer di kalangan Generasi Z. Ikan tenggiri sebagai sumber daya laut yang melimpah mempunyai potensi besar untuk disulap menjadi produk pangan bernilai tinggi yang tidak hanya bernilai tambah enak tapi juga kaya nutrisi. Penelitian ini menganalisis proses pembuatan dimsum ikan tenggiri yang meliputi pemilihan bahan baku dan teknik pengolahan yang efektif. Lebih lanjut, buku ini mengeksplorasi tren konsumsi Generasi Z yang cenderung menyukai pilihan makanan sehat dan praktis. Selain aspek-aspek tersebut, tulisan ini menekankan pentingnya keberlanjutan dengan mengadvokasi efisiensi penggunaan limbah ikan kembang. Temuan penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi produk perikanan tangkap dan merangsang inovasi pengolahan pangan berbasis ikan di Indonesia. Dengan berfokus pada manfaat kesehatan dan kelestarian lingkungan, penelitian ini berupaya memberikan kontribusi positif terhadap dunia kuliner dan meningkatkan penerimaan produk ikan di kalangan konsumen muda.

Kata kunci: Ikan Tenggiri, Dimsum, Generasi Z, Pengolahan Makanan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan potensi kelautan yang besar. Beberapa potensi di Indonesia seperti potensi perikanan tangkap dan perikanan budidaya (Rosalia, 2024). Dikutip dari jurnal kebijakan perikanan Indonesia, yang dituliskan oleh Sharif Cicip Sutardjo, menyebutkan bahwa “sumber daya kelautan Indonesia merupakan wilayah Marine Mega-Biodiversity terbesar di dunia, dengan perikanan ikan tangkap laut sebesar 6,5 juta ton per tahun, dan perikanan budidaya payau mencapai 2,96 juta hektar sedangkan potensi budidaya laut mencapai luasan 12,55 juta hektar”.

Alasan dari potensi kelautan Indonesia yang luas tentunya juga sangat di pengaruhi oleh letak wilayah negara Indonesia itu sendiri yang strategis (Fitriasari *et al.*, 2020). Dimana secara letak astronomis Indonesia terletak pada titik koordinat 6° LU - 11° LS dan 95° BT - 141° BT dan secara geografis Indonesia dihimpit oleh dua benua. Disebelah barat laut Indonesia bersebelahan dengan benua asia dan pada arah tenggara Indonesia bersebelahan dengan benua Australia. Indonesia juga terletak di antara dua Samudera, yaitu samudera hindia yang bersebelahan dengan wilayah barat dan Selatan indonesia dan samudera pasifik yang bersebelahan dengan wilayah timur laut indonesia, selain dari letak Indonesia, bentuk Indonesia sendiri pun sangat mempengaruhi potensi kelautannya. Bentuk negara Indonesia sendiri adalah kepulauan dimana Indonesia memiliki sekitar 17.500 pulau dengan luas lautan Indonesia mencapai sekitar 3.257.483 kilometer² dan dengan garis pantai sepanjang 99.093 km. Dikarenakan beberapa faktor-faktor tersebut menyebabkan keanekaragaman hayati di Indonesia menjadi sangat beragam contohnya seperti pada jenis spesies ikan, dimana Indonesia sendiri memiliki sekitar 4.782 jenis spesies ikan. Dan salah satu jenis ikan di Indonesia yang terkenal dan dengan jumlah populasi yang banyak adalah ikan tenggiri.

Ikan tenggiri adalah ikan yang tergolong ke dalam genus *Scomberomorus*, famili Scombridae. Nama "tenggiri" secara umum digunakan untuk beberapa spesies ikan yang memiliki karakteristik fisik dan habitat tertentu. Untuk karakteristik yang dimiliki oleh ikan tenggiri adalah memiliki tubuh memanjang dan pipih kuat pada sisinya. Tubuhnya tidak bersisik, kecuali pada garis lateral yang berwarna biru kehijauan. memiliki moncong meruncing dengan mulut lebar dan gigi-gigi tajam di rahang atas dan bawah. Panjang moncongnya lebih pendek daripada bagian belakang kepala. Sirip punggung terdiri dari dua berkas, dengan sirip depan memiliki XIII–XXII jari-jari keras, dan diikuti oleh banyak sirip kecil tambahan (finlet) di sirip punggung dan dubur. Namun dibalik penampilan ikan tenggiri yang seperti itu, ikan

tenggiri memiliki banyak potensi contohnya potensi pada sektor ekonomi, dimana di daerah kabupaten pangandaran pada tahun 2018 sampai 2022 jumlah produksi ikan tenggiri mencapai sekitar 245.979 ton dan dengan nilai mencapai sekitar Rp 12,7 miliar. Selain dari sektor ekonomi, sebaran grafis ikan tenggiri juga sangat luas mulai dari Pantai Utara Jawa dan Madura, serta berbagai pulau di Indonesia seperti Bali dan Flores menyebabkan ikan tenggiri mudah untuk ditemukan di wilayah Indonesia. Ikan tenggiri juga merupakan jenis ikan yang memiliki hasil pengolahan terbanyak. Contoh pengolahannya seperti siomay, pempek, bakso ikan tenggiri, ikan tenggiri asam manis, ikan tenggiri balado, dan Dimsum ikan. Dan pada makalah kali ini pembahasannya akan lebih merujuk kepada hasil pengolahan ikan tenggiri yaitu dimsum ikan.

Dimsum ikan tenggiri adalah salah satu jenis makanan yang terbuat dari daging ikan tenggiri yang diolah menjadi adonan dan dibungkus dengan kulit dimsum. Dimsum ikan tenggiri biasanya dapat disajikan dengan saus pendamping seperti saus sambal atau kecap. Rasanya yang gurih dan tekstur kenyal membuatnya menjadi pilihan favorit bagi banyak orang. Selain itu, dimsum tenggiri menjadi makanan yang bernutrisi karena mengandung protein tinggi dari ikan, dan daging ikan tenggiri juga kaya akan omega-3 dan nutrisi lainnya yang baik untuk kesehatan otak dan jantung. Dengan kombinasi rasa yang lezat dan nilai gizi yang tinggi, dimsum ikan tenggiri menjadi salah satu pilihan menarik dalam kuliner Indonesia.

Alasan terpilihnya dimsum ikan juga memiliki tujuan khusus, yaitu untuk meningkatkan konsumsi ikan di Indonesia. Hal ini sesuai dengan pembahasan pada paper terdahulu mengenai pelatihan olahan ikan kembung hasil tangkapan nelayan menjadi dimsum, selain meningkatkan konsumsi ikan, ekonomi nelayan juga akan meningkat dengan melakukan pengolahan ikan hasil tangkapannya (Maulani, S. F. dkk, 2025).

Target utama dari program ini adalah dengan mengajak Generasi Z atau yang kita kenal dengan Gen-Z untuk mencoba mengonsumsi ikan. Dikutip dari ESPOS NEWS pada tahun 2021 menyebutkan bahwa hasil Sensus Penduduk tahun 2020 yang dirilis BPS di laman resmi mereka, dimana mereka menyebutkan bahwa proporsi Generasi Z sebanyak tahun itu mencapai 27,94% dari jumlah total sekitar 270,20 juta orang atau dengan total keseluruhannya mencapai sekitar 75.493.880 orang. Dengan jumlah keseluruhan populasinya yang banyak membuat tentunya tidaklah mudah untuk membuat Gen-Z tertarik untuk mengonsumsi ikan. Karena rata-rata dari mereka lebih tertarik kepada pilihan makanan lain seperti mengonsumsi daging sapi, daging ayam ataupun olahan-olahan lainnya. Walaupun begitu kita tetap dapat membuat

Gen-Z menyukai ikan dengan cara membuat berbagai macam olahan-olahan yang terbuat dari jenis ikan. Contohnya adalah Dimsum Ikan itu tersendiri.

Melalui makalah ini, penulis akan membahas tentang potensi pemanfaatan sumber daya perikanan. Dengan cara pembuatan Dimsum Ikan. Selain itu makalah ini juga menjelaskan beberapa hal yaitu seperti penelasan soal proses pengolahannya, analisis kualitas produk yang dihasilkan, dan apakah produk ini dapat dengan mudah diterima oleh khalayak umum. Dan diharapkan dengan pengelolaan jenis makanan ini dapat meningkatkan mutu konsumsi ikan dan meningkatkan mutu jual ikan.

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah melalui olahan ikan menjadi dimsum, eksploitasi penangkapan ikan dapat sangat bermanfaat, terutama bagi gen z. Dengan mengolah ikan menjadi dimsum, produk ini tidak hanya menawarkan variasi makanan yang menarik, tetapi juga memenuhi selera pelanggan muda yang menginginkan makanan yang lebih modern . Selain itu, dengan memanfaatkan hasil tangkapan nelayan setempat, metode ini dapat meningkatkan perekonomian lokal dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya mengonsumsi ikan sebagai sumber protein sehat. Di sisi lain, kegiatan perikanan yang berkelanjutan akan menjaga ekosistem laut dan memastikan eksploitasi sumber daya dilakukan dengan cara yang bijaksana. Oleh karena itu, inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga memberikan dampak positif baik bagi masyarakat maupun lingkungan.

METODE PENELITIAN

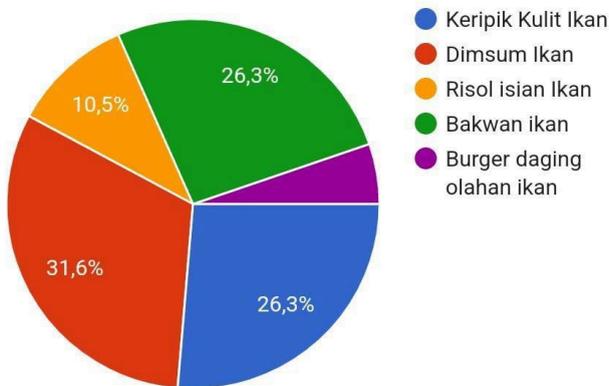
Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode campuran, yang menggabungkan analisis kualitatif dan kuantitatif untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif mengenai pemanfaatan perikanan tangkap melalui olahan dimsum ikan. Data dikumpulkan melalui metode, survei konsumen dan observasi lapangan. Kuesioner disebarakan kepada 20 responden yang terdiri dari anggota Generasi Z di daerah kampus UPI Serang, untuk mengetahui preferensi makanan, kesadaran akan gizi, dan minat terhadap produk olahan ikan, seperti keripik kulit ikan, risol isi ikan, burger dengan daging ikan, bakwan ikan dan dimsum ikan. Selain itu, observasi langsung di lokasi penjualan ikan juga dilakukan untuk memahami jenis ikan yang tepat untuk pengolahan olahan ikan tersebut.

Data kuantitatif dari survei dianalisis menggunakan perangkat lunak statistik untuk mengidentifikasi tren dan pola konsumsi di kalangan Generasi Z. Analisis ini mencakup frekuensi dan persentase untuk mengetahui seberapa besar minat dan preferensi konsumen

terhadap dimsum ikan dibandingkan dengan produk olahan lainnya. Sementara itu, data kualitatif dari observasi lapangan dianalisis dengan pendekatan analisis tematik. Dimana proses ini meliputi pengidentifikasian tema-tema utama seperti faktor pendorong dan penghambat dalam produksi serta pemasaran dimsum ikan.

Sebagai bagian dari penelitian ini, dilakukan juga pengembangan produk dimsum ikan. Proses pengembangan meliputi pemilihan bahan baku tenggiri yang berkualitas tinggi dari pasar tradisional, uji coba resep untuk mengembangkan beberapa variasi resep dimsum ikan yang sesuai dengan selera Generasi Z, serta pelatihan bagi kami dalam teknik pengolahan dan penyajian dimsum ikan yang menarik. Setelah produk dikembangkan, dilakukan evaluasi melalui uji rasa yang melibatkan kalangan Generasi Z. Feedback dari mereka digunakan untuk memperbaiki resep dan teknik penyajian sebelum produk dipasarkan secara luas. Dengan metode penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang mendalam mengenai potensi pemanfaatan perikanan tangkap dalam bentuk olahan dimsum ikan serta strategi yang tepat untuk meningkatkan nilai ekonominya di pasar.

19 jawaban



Gambar 1 Hasil survey makanan yang diminati.

Berdasarkan dari hasil survey tersebut akhirnya kami menentukan untuk memilih dimsum ikan untuk kami olah. Dikarenakan dimsum ikan lebih diminati dibanding makanan yang lain. Karena lebih diminati tentunya dimsum ikan dapat membantu kami untuk meningkatkan minat konsumsi ikan untuk gen z, dan juga kami dapat meningkatkan nilai ekonomi perikanan di Indonesia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian:

Penelitian ini menunjukkan bahwa pemanfaatan perikanan tangkap melalui olahan dimsum ikan, khususnya tenggiri yang memiliki potensi signifikan untuk meningkatkan nilai ekonomi produk perikanan di Indonesia. Dimsum ikan yang diolah dengan berbagai teknik dan bahan baku yang berkualitas tinggi, tidak hanya memenuhi selera konsumsi masyarakat, terutama Generasi Z, tetapi juga menawarkan nilai gizi yang lebih baik dibandingkan dengan produk olahan lainnya.

Dari pelatihan yang dilakukan di beberapa lokasi, seperti Desa Rejosari dan Asemdayong, terlihat antusiasme masyarakat dalam mengolah dimsum ikan. Respon positif dari peserta pelatihan menunjukkan bahwa mereka tertarik untuk mengadopsi resep dimsum ikan sebagai alternatif makanan sehat dan praktis. Misalnya, dalam kegiatan pelatihan di Desa Rejosari, ibu-ibu PKK menunjukkan minat yang tinggi dan bahkan menyatakan keinginan untuk mempraktikkan pembuatan dimsum di rumah sebagai camilan sehat bagi anak-anak mereka.

Pembahasan:

Peningkatan minat terhadap dimsum ikan dapat dilihat dari tren konsumsi Generasi Z yang cenderung memilih makanan sehat dan praktis. Dimsum ikan, yang kaya akan protein dan rendah lemak, memenuhi kriteria tersebut. Selain itu, inovasi dalam pengolahan dimsum ikan dengan memanfaatkan bahan baku lokal seperti mackerel dan ikan lele dapat membantu mengurangi limbah perikanan. Misalnya, penggunaan tulang ikan sebagai tepung dalam pembuatan dimsum tidak hanya meningkatkan nilai gizi produk tetapi juga mengurangi limbah yang dihasilkan dari proses penangkapan ikan.

Sustainability dalam pengolahan dimsum ikan juga menjadi fokus utama. Dengan memanfaatkan sisa-sisa hasil tangkapan secara efisien, produk ini tidak hanya memberikan keuntungan ekonomi bagi pelaku usaha tetapi juga berkontribusi pada pelestarian lingkungan. Hal ini sejalan dengan upaya pemerintah dalam mendorong masyarakat untuk lebih menghargai sumber daya perikanan lokal.

Lebih jauh lagi, strategi pemasaran yang efektif melalui media sosial telah terbukti berhasil dalam menarik perhatian konsumen, terutama di kalangan Generasi Z. Promosi yang menekankan keunggulan gizi serta kemudahan dalam penyajian dapat meningkatkan daya tarik dimsum ikan sebagai pilihan makanan modern. Penjualan melalui platform online juga memberikan peluang bagi pelaku usaha untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa pemanfaatan perikanan tangkap melalui pengolahan dimsum ikan tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi produk perikanan tetapi juga berkontribusi pada kesehatan masyarakat dan pelestarian lingkungan. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi pengembangan lebih lanjut dalam industri makanan berbasis perikanan di Indonesia.

Tabel 1 Kandungan Yang Terdapat Dalam Ikan Tenggiri

Nutrisi	Jumlah per 100g	Jumlah per gram
Kalori	139 kkal	1.39 kkal
Protein	19 g	0.19 g
Lemak total	3.3 g	0.033 g
Lemak jenuh	1.8 g	0.018 g
Kolesterol	76 mg	0.76 mg
Sodium	59 mg	0.59 mg
Potassium	446 mg	4.46 mg
Zat Besi	0.44 mg	0.0044 mg
Vitamin D	7.30 mcg	0.073 mcg
Vitamin B12	2.40 mcg	0.024 mcg
Kalsium	11 mg	0.11 mg

Secara keseluruhan, ikan tenggiri merupakan sumber gizi yang kaya dan dapat memberikan berbagai manfaat kesehatan jika dikonsumsi secara teratur.

Cara pembuatan dari olahan dimsum ikan tenggiri:

Bahan – bahan yang di gunakan :

Bahan yang digunakan untuk pembuatan kulit pangsit untuk dimsumnya:

- a. Tepung terigu sekitar 300 Gram atau 12 SDM (sendok Makan)
- b. Air mineral sebanyak 110-120 ml
- c. Garam sebanyak 1/2
- d. Minyak goreng sebanyak 2-3 SDM (sendok makan)
- e. 50 ml minyak goreng untuk proofing ke 2

Bahan yang digunakan untuk pembuatan isian dimsum:

(untuk sekitar 50 dimsum kecil menggunakan).

- a. 300 Gram daging ikan Tenggiri
- b. 1 butir telur ayam
- c. 1/2 SDT garam
- d. 1 SDT kaldu bubuk
- e. 1–4 SDT lada bubuk
- f. Bawang merah 2 siung dan Bawang putih 2 siung (digoreng)
- g. 1 SDM saus tiram
- h. 1 SDM minyak wijen
- i. 1/2 SDM kecap asin
- j. 6 SDM tepung tapioca
- k. 1 SDM tepung terigu

Langkah – langkah untuk pengolahan:

1. Siapkan bahan – bahan yang diperlukan (ikan tenggiri dan bahan lainnya).
2. Haluskan Ikan tenggiri dan bahan lainnya dengan menggunakan Cooper.
3. Siapkan adonan kulit pangsit.
4. Masukkan isian dimsum yang telah di haluskan kedalam kulit pangsit.
5. Lalu bungkus isian dimsum tersebut dengan rapat, dengan menggunakan kulit pangsit.
6. Setelah itu siapkan alat kukusan.
7. Lalu masukkan dimsum kedalamnya.
8. Tunggu sekitar 30 menit hingga dimsum tersebut matang.
9. Setelah dimsum matang, sajikan dimsum di atas tatakan seperti piring.
10. Dimsum siap disajikan



Gambar 2 Dimsum Ikan hasil percobaan

Bentuk dan aroma dari dimsum ikan:

- **Tekstur:** Dengan tekstur yang kenyal dan padat namun tetap mudah untuk mengunyahnya.
- **Aroma** : Aroma yang walaupun menggunakan ikan, namun untuk aromanya tetap sama seperti pada dimsum umumnya.
- **Warna** : Dengan warna cream cerah dari kulit pangsit dan sedikit warna putih dari warna daging ikan yang matang. Layaknya seperti dimsum pada umumnya

1. Potensi Pasar Dimsum Ikan di Indonesia

Dimsum ikan memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan dimsum berbahan daging lainnya. Ikan merupakan sumber protein yang baik dan rendah lemak, menjadikannya pilihan menarik bagi konsumen yang peduli pada kesehatan. Indonesia, sebagai negara maritim, juga memiliki akses mudah terhadap berbagai jenis ikan berkualitas yang dapat digunakan sebagai bahan baku. Selain itu, dimsum ikan cukup fleksibel karena dapat disajikan dalam keadaan matang maupun dijadikan makanan beku. Dalam industri makanan beku, dimsum ikan mengalami pertumbuhan pasar yang cukup pesat, berkisar antara 8 hingga 10 persen per tahunnya. Meningkatnya permintaan pasar ini dipengaruhi oleh kesadaran konsumen untuk mengonsumsi makanan sehat dan praktis. Dukungan pemerintah terhadap pengembangan usaha mikro dan menengah (UMKM) di sektor kuliner juga menjadi faktor yang meningkatkan kebutuhan pasar terhadap industri makanan beku.

Walaupun umumnya dimsum yang dikenal terbuat dari daging ayam atau udang, produk dimsum ikan seperti dimsum ikan tongkol dan dimsum ikan tenggiri mulai menarik perhatian pasar. Dimsum ikan tenggiri menawarkan cita rasa khas dan nilai gizi yang tinggi, serta dapat menjadi alternatif baru dalam industri kuliner. Inovasi seperti olahan dimsum ikan menunjukkan potensi besar, di mana variasi makanan olahan yang tersedia dapat meningkatkan minat konsumen. Peluang pasar untuk dimsum ikan tidak hanya terbatas pada kalangan rumah tangga tetapi juga mencakup sektor bisnis seperti restoran, kafe, dan hotel. Dengan meningkatnya jumlah pelaku usaha kuliner di Indonesia, kebutuhan akan produk makanan beku berkualitas tinggi seperti dimsum ikan semakin meningkat.

Untuk memaksimalkan potensi pasar dimsum ikan, diperlukan strategi pemasaran yang

efektif. Ini termasuk menjalin kerja sama dengan pemasok bahan baku, melakukan promosi melalui media sosial seperti Facebook, Instagram, X (Twitter), TikTok, dan media sosial lainnya. Dalam promosi tersebut, penting untuk menekankan informasi gizi pada produk dan merancang kemasan yang menarik agar produk diminati oleh berbagai kalangan. Dengan pendekatan yang tepat, produk dimsum ikan ini dapat menjangkau lebih banyak konsumen dan memperluas pangsa pasar baik nasional maupun internasional.

Dengan pertumbuhan pasar yang pesat, dukungan pemerintah, serta meningkatnya permintaan konsumen terhadap makanan sehat dan praktis, bisnis franchise makanan beku seperti dimsum ikan memiliki potensi besar untuk sukses di Indonesia. Pelaku usaha tidak hanya mendapatkan keuntungan finansial tetapi juga dapat berkontribusi dalam meningkatkan mutu konsumsi ikan di Indonesia yang saat ini masih kurang diminati oleh masyarakat, terutama oleh generasi Z. Selain itu, pelaku usaha juga dapat berkontribusi dalam pengembangan ekonomi lokal serta memperkenalkan produk lokal berkualitas tinggi ke pasar yang lebih luas.

2. Penerimaan olahan dimsum ikan tenggiri terhadap konsumen

Dimsum ikan adalah inovasi kuliner yang bertujuan untuk meningkatkan mutu konsumsi ikan di Indonesia, negara yang kaya akan sumber daya kelautan. Dengan memanfaatkan potensi ini, dimsum ikan tidak hanya berfungsi sebagai alternatif makanan, tetapi juga sebagai sarana untuk mendorong masyarakat agar lebih sadar akan pentingnya mengonsumsi ikan sebagai sumber protein yang sehat.

Salah satu keunggulan dimsum ikan adalah cara penyajiannya yang praktis. Proses memasaknya yang sederhana—cukup dikukus—menjadikannya pilihan menarik bagi konsumen dengan gaya hidup sibuk. Penyajian yang mudah ini dapat menarik minat konsumen untuk mencoba dan mengadopsi olahan ini dalam pola makan sehari-hari mereka.

Dari segi gizi, dimsum ikan tenggiri memiliki banyak manfaat. Ikan tenggiri kaya akan protein dan rendah lemak, menjadikannya pilihan ideal bagi mereka yang peduli dengan kesehatan. Protein penting untuk pertumbuhan dan perbaikan sel, sementara lemak yang rendah membantu menjaga keseimbangan kalori dalam diet. Dengan demikian, dimsum ikan tidak hanya sekadar makanan lezat, tetapi juga memberikan kontribusi positif terhadap pola makan sehat masyarakat.

Promosi dimsum ikan juga dapat meningkatkan kesadaran akan keberagaman olahan berbahan dasar ikan di Indonesia, mengurangi ketergantungan pada sumber protein lain yang

kurang berkelanjutan, serta menghargai hasil laut lokal. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal dan teknik memasak tradisional yang dipadukan dengan inovasi modern, dimsum ikan dapat menjadi simbol kebangkitan kuliner Indonesia yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, dimsum ikan adalah langkah menuju pola konsumsi yang lebih sehat dan berkelanjutan. Dengan segala keunggulannya, dimsum ikan berpotensi menjadi pilihan utama di meja makan masyarakat Indonesia dan mendukung pelestarian sumber daya kelautan serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi ikan dalam diet sehari-hari.

3. Tanggapan dan Evaluasi Dari Beberapa Gen-Z Setelah Mencoba Olahan Dimsum Ikan

Tabel 2 Kandungan Yang Terdapat Dalam Ikan Tenggiri

No.	Nama	Tanggapan	Saran	Usia
1.	Mahbub Abdul Fatiy	Enak namun rasa ikannya tidak terlalu terasa dan tekstur dimsumnya terlalu lembek.	Tambahin ikannya dan airnya dikurangin.	19 tahun
2.	Fadila Fernandes	Dimsum ikannya enak, tapi mau dibanyakin lagi ikannya agar lebih berasa. Dan tambahin saus buat dimsumnya.	Menambahkan saus untuk topping tambahan dimsum dan menambahkan isian ikan lebih banyak.	19 tahun
3.	Riefa Arlinda Zakiah	Enak namun kulit dimsumnya terlalu tebal, jadi rasa ikannya itu kurang.	Kulit dimsumnya lebih ditipisin dan isian ikannya lebih dibanyakin.	19 tahun
4.	Hasna Nur Saadah	Enak namun kurang gurih.	Tambahkan sedikit garam, atau bumbu perasa kedalam isian dimsum.	18 tahun
5.	Farhan Putra	Enak namun kurang sedikit penyedap dan daging ikannya ditambahin sedikit. Dan kurang banyak dibagi	Tambahkan sedikit bumbu penyedap dan menambahkan jumlah takaran daging ikan untuk	18 tahun

No.	Nama	Tanggapan	Saran	Usia
		dimsumnya.	setiap dimsum nya	

KESIMPULAN

Kesimpulan dari proses pengolahan produk dimsum ikan dapat dirangkum dalam beberapa poin penting. Pertama, pemilihan ikan tenggiri sebagai bahan baku merupakan langkah awal yang krusial. Ikan tenggiri dikenal memiliki kandungan protein yang tinggi, berkisar antara 22,6 hingga 26,2 gram per 100 gram, dan lemak yang rendah, yaitu sekitar 0,2 hingga 2,7 gram per 100 gram.

Selanjutnya, penggunaan tepung dan kulit pangsit sebagai bahan pembungkus sangat penting untuk membentuk dimsum yang berkualitas. Proses pengolahan yang tepat tidak hanya akan menghasilkan dimsum yang enak, tetapi juga menjaga kandungan gizi di dalamnya. Selain itu, menciptakan produk dimsum dengan cita rasa yang baik dan aroma khas dapat meningkatkan daya tarik bagi konsumen, terutama di kalangan generasi Z yang cenderung menyukai makanan kekinian.

Dari tanggapan generasi Z, dapat disimpulkan bahwa ikan adalah bahan makanan yang enak dan menarik untuk dikonsumsi, asalkan diolah dengan cara yang tepat. Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan olahan dari ikan agar dapat meningkatkan nilai jual dan menarik minat generasi Z untuk mencobanya. Dengan menciptakan makanan yang sehat dan lezat, kita dapat meningkatkan minat pasar terhadap produk dimsum ikan ini.

Secara keseluruhan, proses pengolahan dimsum ikan tidak hanya berfokus pada aspek rasa dan aroma, tetapi juga pada nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Hal ini penting untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dan menarik perhatian konsumen terhadap produk-produk berbasis ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur penulis ucapkan terhadap Tuhan Yang Maha Esa. Karena atas berkat dan anugerah-Nya penulis bisa menyelesaikan penelitian ini dengan baik. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada dosen pembimbing mata kuliah Pendidikan Dasar Kemaritiman yaitu Bapak Ma'ruf Efendi, S.T., M.Sc. yang sudah membimbing penulis dalam menyelesaikan penelitian ini dan juga mendanai atau mensubsidi sebagian biaya pendaftaran Indonesia Conference of Maritime 2024. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada penyelenggara atau

panitia dari Indonesia Conference of Maritime (INCOMA) yang sudah mengadakan acara seminar yang dapat menambah ilmu dan wawasan kepada mahasiswa. Terima kasih juga kepada teman-teman kelompok yang sudah mengambil bagian dalam penelitian ini, sehingga penelitian ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Administrator. (2024, 10 10). *Franchise Frozen Dimsum Ikan: Peluang Usaha yang Menjanjikan di Indonesia*. Retrieved from <https://indofishmart.id>:
<https://indofishmart.id/franchise-frozen-dimsum-ikan-peluang-usaha-yang-menjanjikan-di-indonesia>
- Aquila, F. N. (2020, December 17). *Dimsum Ikan Jadi Cemilan Sehat Kekinian Dengan Protein Yang Tinggi*. Retrieved from <https://www.kompasiana.com>:
<https://www.kompasiana.com/firda55886/5fdab4bfd541df18d122a8a2/dimsum-ikan-jadi-cemilan-sehat-kekinian-dengan-protein-yang-tinggi>
- BAB 1 PENDAHULUAN. (n.d.). <https://sipora.polije.ac.id>, 1-3.
- Bella, d. A. (2022, may 4). *5 Manfaat Ikan Tenggiri bagi Kesehatan*. Retrieved from <https://www.alodokter.com>: <https://www.alodokter.com/5-manfaat-ikan-tenggiri-bagi-kesehatan>
- Fitriasari, N. S., Rosalia, A. A., Anzani, L., Lestari, D. A., Widiyanto, K., Arifin, W. A., ... & Rahardjo, C. (2020). Website E-Commerce sebagai Media Promosi Penjualan Pengolahan Hasil Laut Kelompok Istri-Istri Nelayan di Karangantu. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(4), 927-934.
- Irfa Arfiani, Nurdiana, Masfufah. (2023). *DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI DIM SUM BERBAHAN DASAR IKAN TERI DAN LABU SIAM SEBAGAI MAKANAN SELINGAN TINGGI KALSIUM*. *Jurnal Berita Kesehatan*, 54-60.
- kteguh.m. (2021, february 3). *PELUANG USAHA KREATIF, DIMSUM LELE YANG MENGUNTUNGAN*. Retrieved from <http://kkn.undip.ac.id>: <http://kkn.undip.ac.id/?p=194665>
- Maulani, S. F., Nirmala, I., Tsani, R. R., Rizky, M., Handayani, M., Hakim, W. N., & Ainiah, S. K. (2025). Inovasi Usaha Kecil Istri Nelayan sebagai Strategi Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Pesisir [Innovation in Small Businesses Run by Fishermen's Wives as a Strategy for Empowering the Economic Welfare of Coastal Families]. *Indonesia Berdaya*, 6(3), 841-850.
- Meilya Suzan Triyastuti, H. M. (2022). Strategi Pemasaran Produk Olahan Dimsum Gledek. *Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan (SEMNAS KP) 2022*, 126-132.

- Nabiila Nibraasa Salsabila, Rita Ismawati. (2023). DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM SIOMAY SUBSTITUSI. *Journal Health and Nutritions*, 20-31.
- Riky Wahyudi, E. T. (n.d.). PROFIL PROTEIN PADA IKAN TENGGIRI. *Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi Fakultas MTK dan IPA, Universitas Muhammadiyah Semarang*, 34-41.
- Rosalia, A. A. (2024). Pemetaan Distribusi Pemasaran Hasil Tangkapan Ikan Ppn Karangantu (Studi Kasus Kapal Bagan Perahu). *Jurnal Teknologi Informasi Dan Komunikasi*, 15(1), 28-32.