

Pengembangan Penerapan Bersih Pengolahan Perikanan Berbasis Ikan Patin

Nama : Sumarto
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Telp. : 0813 6545 6847

Ikan patin telah dapat dimanfaatkan dalam berbagai produk sebagai penerapan produksi bersih (clear production) usaha meningkatkan nilai tambah (added value) ikan patin terutama sebagai produk pangan. Produk yang dikembangkan dari ikan patin yaitu produk surimi, samosa, tepung tulang dan kerupuk tulang ikan patin. Beberapa tahapan pengembangan produksi bersih ikan patin untuk menghasilkan produksi pangan, yaitu pemanfaatan daging ikan menjadi produk surimi dengan rendemen 29,61%, daging ikan diolah menjadi samosa, pemanfaatan tulang menjadi tepung tulang yang kemudian dikembangkan menjadi kerupuk tulang ikan yang kaya kalsium.

PERSPEKTIF

1. Pemfaatan optimal ikan patin menjadi produk bernilai tambah (added value) dengan konsep clear production
2. Diversifikasi dan fortifikasi produk ikan patin
3. Ketersediaan bahan baku yang cukup banyak

POTENSI APLIKASI

Industri pangan berbasis perikanan sebagai makanan olahan dan fortifikasi untuk meningkatkan gizi masyarakat

