

Pembuatan Konsentrat Protein Ikan

Konsentrat Protein Ikan Patin

Nama : Dewita Buchari
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Telp. : 0813 6576 0154

Konsentrat protein ikan (KPI) adalah suatu produk berupa tepung untuk dikonsumsi manusia yang dibuat dari daging ikan utuh, dengan cara menghilangkan sebagian besar lemak dan kadar airnya, sehingga diperoleh persentase kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku asalnya. Hasil penelitian Dewita dan Syahrul (2010) telah dihasilkan KPI patin dengan metode steam yang kaya asam amino esensial, dimana dari 1 kg daging lumat ikan patin diperoleh rendemen sebanyak 12 % dengan kadar Protein 70,35 % dan mempunyai daya simpan dalam kemasan kertas aluminium fosil selama 45 hari.

PERSPEKTIF

Mengingat kadar protein Konsentrat protein ikan (KPI) sangat tinggi (70,35 %), maka dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi dan suplemen berbagai produk makanan seperti pada pembuatan es krim, agar-agar, snack ikan dan makanan jajanan sehari-hari (bubur instan untuk balita, biskuit, coklat dan snack formula) serta bahan pengisi makanan. Sementara itu, KPI juga dimanfaatkan untuk diet khusus, seperti kasus pankreatitis, sindrom akibat susah buang air besar dan, alergi makanan.

KEUNGGULAN PRODUK

Proses pengolahan Konsentrat protein ikan (KPI) patin sangat sederhana, yakni ikan patin difilet dagingnya dan kemudian dilumat. Setelah itu dilakukan proses ekstraksi air dan lemak, sehingga diperoleh KPI dengan kandungan protein yang tinggi.

POTENSI APLIKASI DAN INOVASI

Pengguna produk KPI patin ini adalah pelaku industri pangan yang memproduksi semua makanan berprotein tinggi.

