PROSIDING

SEMINAR NASIONAL DAN TEMU USAHA

Fakultas Pertanian
Universitas Sahid Jakarta

dalam rangka

Pekan Kebangkitan [illegible] Bahari

23-28 Agustus [illegible]04

Departemen
Pertanian RI

RISTEK
Kementerian
Riset dan Teknologi RI

"Pemberdayaan [illegible]si Pangan Fungsional dan Biofarma[illegible]gro dan Bahari dalam Menghadap[illegible]aingan Pasar Global"

Departemen
Kelautan dan Perikanan RI

Editor
Musa Hubeis
Hari Eko Irianto
Sunita Almatsier
Giyatmi

GAPMMI
Gabungan Pengusaha Makanan
dan Minuman Seluruh Indonesia

Hotel Sahid Jaya, 26 Agustus 2004

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

MI-10

SELEKSI PRODUK BARU PERIKANAN UNTUK INTRODUKSI TEKNOLOGI PENGOLAHAN DI SIDOARJO DAN PASURUAN, JAWA TIMUR

Hari Eko Irianto, Subaryono, Ijah Muljanah, Ninoek Indriati, dan Sugiyono

Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan
JL. Petamburan VI, Jakarta 10260

ABSTRAK

Seleksi produk baru olahan ikan yang akan diintroduksikan teknologi pengolahannya telah dilaksanakan di Sidoarjo dan Pasuruan, Jawa Timur. Produk baru tersebut merupakan hasil pengembangan oleh Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Seleksi dimaksudkan untuk mendapatkan produk yang benar-benar dikehendaki oleh responden dikedua lokasi tersebut untuk diintroduksikan. Produk yang diperkenalkan untuk diseleksi adalah tik-tik, krupuk mini (krumin), ikan manis (iman), mie ikan dan kue ikan. Responden yang ikut berpartisipasi adalah sebanyak 40 orang di Sidoarjo dan 17 orang di Pasuruan. Hasil Survey menunjukkan bahwa produk yang diinginkan oleh responden untuk diintroduksikan melalui peragaan teknologi pengolahannya adalah tik-tik, kue ikan dan ikan manis. Sebagian besar responden berminat untuk mengadopsi teknologi pengolahan dan memproduksi produk-produk tersebut untuk tujuan komersial.

Kata kunci : introduksi teknologi, produk baru perikanan

PENDAHULUAN

Keadaan perkembangan produk olahan perikanan dari tahun ke tahun berjalan sangat lambat, terutama untuk produk olahan dalam negeri. Sebagian besar hasil tangkapan ikan diolah menjadi produk ikan kering, dan untuk produk tersebut yang menyangkut jenis olahannya berjalan lambat. Hal ini dapat dilihat dari keragaman produk yang ada di pasaran, walaupun menurut Wiryanti (1997) bahwa sekitar 46% ikan hasil tangkapan diolah menjadi berbagai produk.

Tiga hal yang diduga dapat dipakai untuk menentukan penyebab kejadian ini, adalah (1) tidak adanya upaya-upaya kegiatan yang dilakukan untuk pengembangan produk, walaupun tidak optimal; (2) tidak adanya penghubung antara sumber teknologi dan praktisi pengolahan produk perikanan/makanan; dan (3) jenis produk yang dikembangkan tidak sesuai dengan permintaan pasar. Dari pihak praktisi pengolahan

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

tampaknya sangat terbatas yang telah melakukan kegiatan pengembangan produk olahan. Tetapi pada kenyataannya, pengembangan produk perikanan telah banyak dilakukan oleh berbagai institusi di luar praktisi pengolahan, yaitu lembaga penelitian dan institusi pendidikan. Dari kegiatan tersebut berbagai jenis produk telah dikembangkan, tetapi informasi tentang produk-produk tersebut tidak sampai ke peminat dan praktisi pengolahan produk perikanan.

Kegiatan ini dimaksudkan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan beberapa produk perikanan yang telah dikembangkan oleh peneliti di Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, serta diperkirakan produk-produk tersebut mempunyai prospek pasar yang baik dan teknologinya dapat dengan mudah diterapkan oleh pengolah. Dalam rangka mendapatkan teknologi yang inginkan diintroduksikan, maka dimintakan kepada calon peserta kegiatan peragaan untuk memilih jenis produk yang menurut pertimbangan paling sesuai untuk diperagakan teknologi pengolahannya.

BAHAN DAN METODE

Produk yang dimintakan kepada calon peserta kegiatan introduksi untuk menyeleksinya adalah tik-tik (semacam *cheese stick*) (Peranginangin, dkk, 1998), krupuk mini (krumin) (Sugiyono, dkk, 2000b), ikan manis (iman) (Sugiyono, dkk, 2000a), mie ikan (Peranginangin, 1993) dan kue ikan (Indriati, 1993). Produk-produk tersebut diolah berdasarkan teknologi yang telah dikembangkan pada penelitian-penelitian sebelumnya (Lampiran 1).

Produk-produk tersebut dibawa ke responden di Sidoarjo dan Kecamatan Lekok, Pasuruan untuk dievaluasi, serta memberikan komentar terhadap pemasaran dan prospeknya. Jumlah responden adalah 40 orang di Sidoarjo dan 17 orang di Pasuruan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan lembar pertanyaan. Produk disajikan dalam keadaan mentah dan matang, kecuali produk tik-tik dan kue ikan yang merupakan produk siap untuk dikonsumsi. Sedangkan produk mie kering tidak disediakan dalam keadaan matang, sehingga tidak dilakukan pengamatan untuk rasa dan tekstur. Responden yang berpartisipasi di Sidoarjo adalah ibu-ibu yang telah tergabung dalam kelompok-kelompok usaha bersama. Sedangkan responden dari Kecamatan Lekok -

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

Pasuruan adalah santri-santri dari pondok pesantren yang terdapat di daerah tersebut. Hasil penelitian ini dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penampilan Produk

Penampilan produk tik-tik, iman dan kue ikan dinilai menarik oleh responden, baik di Sidoarjo maupun Pasuruan, walaupun ada sebagian responden yang menyatakan penampilan produk iman tidak menarik (Tabel 1). Untuk penampilan krumin, sebagian responden menyatakan biasa, yaitu 47,5% di Sidoarjo dan 41,18% di Pasuruan. Untuk produk mie ikan, sebagian besar responden di Sidoarjo menyatakan menarik (58%), dan responden di Pasuruan sebagian besar menyatakan tidak menarik (52,94%). Penampakan mie yang permukaannya kering dan ada bagian yang agak retak serta kurang mengkilap dianggap kurang menarik bagi responden di Pasuruan, dan diduga responden lebih tertarik pada permukaan mie yang lebih halus.

Tabel 1. Penerimaan responden terhadap penampilan produk

Lokasi Survei	Parameter	tik-tik (%)	krumin (%)	iman (%)	mie ikan (%)	kue ikan (%)
Sidoarjo	sangat menarik	17,5	20	25	26,4	27,5
	menarik	57,5	20	40	31,6	52,5
	biasa	25	47,5	25	36,8	20
	tidak menarik	---	12,5	10	5,2	---
	sangat tidak menarik	---	---	---	---	---
Pasuruan	sangat menarik	52,94	11,76	5,88	---	17,65
	menarik	29,41	5,88	47,06	17,65	64,71
	biasa	17,65	41,18	41,18	29,41	17,65
	tidak menarik	---	41,18	5,88	35,29	---
	sangat tidak menarik	---	---	---	17,65	---

Warna Produk

Hasil penilaian terhadap warna produk dapat dilihat pada Tabel 2. Responden di Sidoarjo menyatakan bahwa warna semua produk yang diintroduksikan menarik dan dapat diterima. Fengan kata lain hanya sebagian kecil responden yang menyatakan

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

bahwa warna produk tersebut tidak menarik, yaitu 5% untuk tik-tik, 10% untuk krumin, 20% untuk iman dan 5% untuk kue ikan.

Tabel 2. Penerimaan Responden Terhadap Warna Produk

Lokasi Survei	Parameter	tik-tik (%)	krumin (%)	iman (%)	mie ikan (%)	kue ikan (%)
Sidoarjo	sangat menarik	22,5	22,5	22,5	36,8	25
	menarik	42,5	22,5	32,5	36,8	40
	biasa	30	37,5	25	26,4	30
	tidak menarik	5	10	10	---	5
	sangat tidak menarik	---	---	10	---	---
Pasuruan	sangat menarik	11,76	11,76	5,88	---	29,41
	menarik	64,71	41,18	23,53	5,88	58,82
	biasa	23,53	35,29	64,71	29,41	11,76
	tidak menarik	---	17,65	5,88	52,94	---
	sangat tidak menarik	---	---	---	11,76	---

Responden di Pasuruan menyatakan bahwa warna produk yang menarik adalah warna produk tik-tik (76,57%) dan warna kue ikan (88,23%). Responden yang menyatakan warna produk krumin, iman dan mie ikan menarik masing-masing sebanyak 11,76%, 29, 41% dan 5,88%. Sebagian besar responden menyatakan bahwa warna produk krumin (52,94%) dan mie ikan (64,70%) tidak menarik. Warna krumin (krupuk) mentah yang kehitam-hitaman tampaknya menyebabkan warna produk tersebut tidak disukai, padahal warna hitam tersebut akan hilang atau tidak terdeteksi lagi pada produk krumin yang telah digoreng, karena warna krumin goreng adalah putih. Warna mie yang kuning pucat dan kurang mengkilap diduga sebagai penyebab kurang menariknya warna produk tersebut bagi responden di Pasuruan, dan diduga lebih tertarik pada warna mie yang lebih mencolok.

Bau Produk

Sebagian besar responden menyatakan bau produk yang akan diintroduksikan tidak menarik, terutama untuk produk tik-tik, krumin dan kue ikan (Tabel 3). Hanya produk iman yang diterima oleh sekitar 57,5% responden di Sidoarjo dan 70% responden di Pasuruan dengan memberikan penilaian biasa. Bau amis ikan tampaknya

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

masih mempengaruhi, walaupun upaya penyamaran telah dilakukan. Penggunaan *rumbutter* pada pembuatan tik-tik dan kue ikan belum mampu secara sempurna menutupi bau amis.

Tabel 3. Penerimaan responden terhadap bau produk

Lokasi Survei	Parameter	tik-tik (%)	krumin (%)	iman (%)	mie ikan (%)	kue ikan (%)
Sidoarjo	sangat menarik	---	2,5	22,5	---	---
	menarik	2,5	25	35	22,2	7,5
	biasa	27,5	35	25	50	35
	tidak menarik	62,5	32,5	7,5	33,3	47,5
	sangat tidak menarik	7,5	5	10	---	10
Pasuruan	sangat menarik	---	---	---	---	---
	menarik	---	11,76	17,65	5,88	---
	biasa	11,76	17,65	70,59	52,94	41,18
	tidak menarik	82,35	70,59	11,76	41,18	52,18
	sangat tidak menarik	5,88	---	---	---	5,88

Rasa Produk

Responden di Sidoarjo menyata rasa produk tik-tik: biasa-menarik (62,5%), krumin: biasa-menarik (72,5%), iman: biasa-sangat menarik (90%) dan kue ikan: biasa menarik (42,5%). Responden di Pasuruan menyatakan tidak tertarik terhadap rasa produk tik-tik (70,08%) dan krumin (82,36%). Pendapat responden terhadap rasa adalah tik-tik: biasa-sangat menarik (29,41%), krumin: biasa (17,65%), iman: biasa-sangat menarik (100%) dan kue ikan: biasa-menarik (76,47%).

Tekstur Produk

Secara umum sebagian besar responden menyatakan biasa-sangat menarik terhadap tekstur semua produk, baik untuk responden di Sidoarjo dan Pasuruan (Tabel 5). Pendapat responden di Sidoarjo terhadap tekstur produk adalah tik-tik: 100% biasa-sangat menarik, krumin: 87,5% biasa-sangat menarik, iman: 67,5% biasa-menarik, dan kue ikan: 60% biasa-menarik. Pendapat responden Pasuruan untuk tik-tik: 100% menarik-sangat menarik, krumin: 100% biasa-sangat menarik, iman: 94,02% biasa-menarik dan kue ikan: 100% biasa-sangat menarik. Dengan demikian tingkat

Scanned with CamScanner

ISBN 979-96654-0-X

kerenyahan untuk produk tik-tik disukai oleh responden yang ada di Sidoarjo dan Pasuruan.

Tabel 4. Penerimaan responden terhadap rasa produk

Lokasi Survei	Parameter	tik-tik (%)	krumin (%)	iman (%)	kue ikan (%)
Sidoarjo	sangat menarik	---	---	30	---
	menarik	5	27,5	25	10
	biasa	57,5	45	35	32,5
	tidak menarik	32,5	25	10	37,5
	sangat tidak menarik	5	2,5	---	20
Pasuruan	sangat menarik	5,88	---	11,76	---
	menarik	---	---	23,53	17,65
	biasa	23,53	17,65	64,71	58,82
	tidak menarik	58,82	64,71	---	11,76
	sangat tidak menarik	11,76	17,65	---	11,76

Tabel 5. Penerimaan responden terhadap tekstur produk

Lokasi Survei	Parameter	tik-tik (%)	krumin (%)	iman (%)	kue ikan (%)
Sidoarjo	sangat menarik	17,5	5	---	---
	menarik	52,5	57,5	30	10
	biasa	30	25	37,5	50
	tidak menarik	---	12,5	17,5	40
	sangat tidak menarik	---	---	15	---
Pasuruan	sangat menarik	47,06	17,65	---	23,53
	menarik	52,94	35,29	41,18	47,06
	biasa	---	47,06	52,94	29,41
	tidak menarik	---	---	5,88	---
	sangat tidak menarik	---	---	---	---

Penerimaan Produk Keseluruhan

Sebagian besar responden di Sidoarjo dan Pasuruan menyatakan biasa-sangat menarik terhadap produk-produk yang diintroduksikan secara keseluruhan (Tabel 6).

Responden di kedua lokasi survei tampaknya paling tertarik terhadap produk tik-tik, yaitu 90% responden di Sidoarjo dan 100% responden di Pasuruan menyatakan produk tersebut menarik. Untuk produk kue ikan, 65% responden di Sidoarjo dan 100% responden di Pasuruan menyatakan produk kue ikan yang akan diintroduksikan menarik. Untuk produk iman responden yang menyatakan tertarik terhadap produk

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

tersebut adalah 65% di Sidoarjo dan 64,71% di Pasuruan. Untuk produk mie ikan dan krumin, tingkat ketertarikan responden tidak setinggi dibandingkan terhadap ketiga produk yang telah disebutkan sebelumnya.

Tabel 6. Penerimaan responden terhadap penerimaan produk secara keseluruhan

Lokasi Survei	Parameter	Tik-tik (%)	krumin (%)	iman (%)	mie ikan (%)	kue ikan (%)
Sidoarjo	sangat menarik	22,5	15	22,5	15,8	27,5
	menarik	67,5	37,5	42,5	47,4	37,5
	biasa	10	40	20	31,6	25
	tidak menarik	---	7,5	10	5,2	10
	sangat tidak menarik	---	---	5	---	---
Pasuruan	sangat menarik	70,59	5,88	23,53	5,88	64,71
	menarik	29,41	11,76	41,18	23,53	35,29
	biasa	---	64,71	23,53	29,53	---
	tidak menarik	---	11,76	11,76	41,18	---
	sangat tidak menarik	---	5,88	---	---	---

Prospek Introduksi

Dilihat dari minat responden untuk mengadopsi teknologi pengolahan produk yang akan diintroduksikan sebenarnya cukup besar, yaitu 72,5% responden di Sidoarjo dan 82,35% responden di Pasuruan menyatakan berminat untuk memproduksi produk-produk tersebut.

Kecenderungan produk yang dipilih untuk diproduksi dapat dilihat pada Tabel 7. Jenis produk yang paling diminati untuk diproduksi oleh responden dari kedua lokasi survei adalah tik-tik dan kue ikan.. Jenis produk yang paling tidak diminati adalah mie ikan. Dengan demikian, kegiatan introduksi melalui peragaan teknologi pengolahan yang akan dilakukan sebaiknya ditekankan pada produk tik-tik dan kue ikan.

Jenis ikan yang akan ditambahkan ke produk-produk tersebut oleh responden dari kedua lokasi survei ternyata berbeda dan diduga letak lokasi survei sangat mempengaruhi terhadap pendapat tersebut, yaitu Sidoarjo terletak jauh dari pantai dan Kec. Lekok (Pasuruan) terletak tepat dipinggir pantai. Jenis ikan utama yang dikehendaki oleh responden di Sidoarjo adalah ikan air tawar (75,86%), termasuk

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

diantaranya adalah lele dan gabus. Jenis ikan lainnya yang diminati oleh responden dari Sidoarjo adalah tomang (3,45%), kakap (3,45%), tenggiri (13,79%), teri (13,79%), layur (3,45%), tongkol (10,34%) dan bandeng (3,45%). 50% responden di Pasuruan menyatakan bahwa ikan yang digunakan adalah ikan bloso yang memang banyak didaratkan oleh nelayan di desa Jatirejo, Kec. Lekok. Ikan jenis lainnya yang juga diminati untuk digunakan adalah ikan yang dalam istilah setempat disebut dengan jenggelek, sonang, ampeng, dorang, poda dan teri.

Tabel 7. Persentase responden yang tertarik memproduksi produk yang akan diintroduksikan

Jenis Produk	Lokasi Survei	
	Sidoarjo (%)	Pasuruan (%)
Tik-tik	72,41	64,29
Krumin	17,24	14,28
Iman	20,69	14,28
Mie Ikan	3,45	7,14
Kue Ikan	58,62	42,86

Sebagian besar responden (89,66% di Sidoarjo dan 100% di Pasuruan) menyatakan bahwa produk yang akan dihasilkan dijual dalam kemasan. Ukuran kemasan yang akan digunakan sangat beragam. Ukuran kemasan yang dikehendaki oleh responden di Sidoarjo adalah 100 g (20,69%), 200 g (6,9%), 250 g (20,69%), 500 g (17,24%) dan 1 kg (3,45%). Hal lainnya adalah divariasi 500 - 1000g (13,79%), kecil dan sedang (10,34%), dalam toples (6,9%) dan plastik ukuran 10x15 cm (6,9%). Responden di Pasuruan menyebutkan ukuran kemasan yang dikehendaki adalah 50 g (7,14%), 100 g (28,57%), 150 g (14,29%), dan 500 g (14,29%) serta ada menghendaki untuk divariasi (7,14%).

Harga jual yang diperkirakan oleh responden cukup beragam, walaupun tim peneliti telah memberikan gambaran harga dasar untuk produk-produk tersebut pada lembar resep cara pengolahan. Harga yang disebutkan oleh responden di Sidoarjo adalah Rp. 100,- – Rp. 1.000/pengemas (10,34%), Rp. 2.500,-/pengemas (3,45%), Rp. 30.000,-/kg (3,45%), Rp. 17.000,-/kg (3,45%), tergantung biaya produksi (13,79%) dan sebagian besar responden belum menetapkan harga jualnya (65,52%). Responden di Pasuruan menyebutkan harga yang dikehendaki adalah tergantung ukuran kemasan (7,14%), dan harga berikut Rp. 200,- (7,14%), Rp. 250,- (14,29%), Rp. 2.500,-

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

(7,14%), Rp. 5.000,- (7,14%) dan banyak responden yang belum menentukan harga jualnya (42,86%).

Sasaran pasar yang akan dituju untuk penjualan produk-produk yang akan diintroduksikan seperti yang dinyatakan oleh responden sangat beragam dan informasi tersebut menunjukkan bahwa potensi pasar sebenarnya ada. Pasar yang akan dituju oleh responden di Sidoarjo adalah toko (41,38%), konsumen langsung (31,04%), pasar (17,24%), supermarket (3,45%), kantor dan koperasi (3,45%), pengecer/agen (10,34%), PKK (3,45%) dan melalui tetangga (3,45%). Pasar yang dituju oleh responden di Pasuruan adalah warung (21,43%), sekolah (35,71%), pasar (14,29%), supermarket (7,14) dan toko (21,43%).

Motivasi responden untuk memproduksi produk-produk yang akan diintroduksikan bermacam-macam, dari Sidoarjo diantaranya adalah inovatif dan tidak ada saingan (13,79%), pembuatannya mudah (3,45%), bahan baku tersedia (6,9%), menguntungkan (3,45%), biaya murah (3,45%), digemari (6,9%), bergizi (20,69%), menambah pendapatan (10,34%), serupa dengan produk yang diolah (3,45%) dan mengisi kesibukan (3,45%). Alasan yang dikemukakan oleh responden di Pasuruan lebih terbatas, yaitu karena merupakan produk baru (35,71%), rasa enak (28,57%) dan untuk menambah penghasilan (21,43%).

Kendala yang mungkin akan dihadapi ketika memproduksi produk-produk tersebut menurut responden di Sidoarjo adalah pemasaran dan persaingan (34,48%), bahan baku (10,34), permodalan (10,34%), penentuan harga yang mempunyai nilai saing (17,24%), serta alat dan teknologi (24,14). Sebagian responden menyatakan kesulitan yang mungkin ditemui adalah yang berhubungan dengan pengolahan (3,45%), pengemasan (3,45%) dan limbah yang mungkin timbul (3,45%). Responden di Pasuruan mengemukakan bahwa kendala yang mungkin akan dihadapi di dalam produksi adalah yang berhubungan dengan peralatan (21,43%), pemasaran (28,57%) dan permodalan (21,43). Ternyata dari informasi tersebut dapat diketahui bahwa walaupun tujuan pemasaran telah diketahui oleh responden, tetapi masih menganggap pemasaran merupakan kendala. Hal ini sebenarnya merupakan hal yang biasa bagi suatu usaha di dalam melepas suatu produk baru.

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil seleksi melalui survei didapatkan bahwa jenis produk yang dikehendaki oleh responden di Sidoarjo dan Pasuruan untuk diperagakan teknologi pengolahannya adalah tik-tik, kue ikan dan iman. Produk-produk tersebut mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan, karena sebagian besar responden menyatakan tertarik untuk memproduksi pada masa yang akan datang dengan menggunakan jenis ikan yang tersedia di lokasi survei.

DAFTAR PUSTAKA

Indriati. N. 1993. Pembuatan kue ikan. *di dalam* Suparno, S. Nasran dan E. Setiabudi (eds.). Kumpulan hasil-hasil penelitian pasca panen perikanan. Puslitbang Perikanan, Jakarta. hal. 205-207

Peranginangin, R. 1993. Mie ikan kering. *di dalam* Suparno, S. Nasran dan E. Setiabudi (eds.). Kumpulan hasil-hasil penelitian pasca panen perikanan. Puslitbang Perikanan, Jakarta. hal.202-204

Peranginangin, R., Sugiyono, Y.N. Fawzya dan N. Retnowati. 1998. Teknologi fortifikasi protein ikan pada makanan camilan tik-tik ikan dan kue ikan (*Leaflet*). Inlitkanlut Slipi. Jakarta

Sugiyono, H.E. Irianto, N. Indriati, R. Peranginangin, N. Retnowati, Mahyudin, U. Rahayu, Sabarudin, Carkipan dan Sahid. 2000a. Pengembangan produk 2-d: Ikan renyah berbumbu dari ikan selar kuning. *di dalam* Irianto *et al.* (Eds). Laporan teknis tahun anggaran 1999/2000: Pengembangan produk olahan perikanan untuk peningkatan nilai tambah. Bag.Pro. Penelitian dan Pengembangan Perikanan Slipi. Puslitbang Perikanan. hal.74-82

Sugiyono, H.E. Irianto, N. Indriati, R. Peranginangin, N. Retnowati, Mahyudin, U. Rahayu, Sabarudin, Carkipan dan Sahid. 2000b. Pengembangan produk 1-d: keripik dari ikan cekong. *di dalam* Irianto *et al.* (Eds). Laporan teknis tahun anggaran 1999/2000: Pengembangan produk olahan perikanan untuk peningkatan nilai tambah. Bag.Pro. Penelitian dan Pengembangan Perikanan Slipi. Puslitbang Perikanan. hal.37-47

Wiryanti, J. 1997. Development of fish processing technology in relation to quality management in Indonesia. *di dalam* Kuang *et al* (Eds.). Proceedings of the seminar on the advances in fish processing technology in Shouteast Asia in relation to quality management. MFRD-SEAFDEC, Singapore p. 42-49

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

Lampiran 1. Prosedur pembuatan produk-produk yang akan diintroduksikan

PUSAT RISET PENGOLAHAN PRODUK DAN SOSIAL EKONOMI KELAUTAN DAN PERIKANAN
Jl. K.S. Tubun VI, Petamburan Jakarta Pusat
Telp. 53650157-53650158
Fax. 53650158

PROSEDUR PEMBUATAN BERBAGAI PRODUK OLAHAN IKAN

KUE IKAN (Indiarti, 1993)

Bahan:

1. Tepung terigu/tapioka	430 g
2. surimi ikan	66 g
3. Margarine/mentega	150 g
4. Rumbutter	80 g
5. Gula halus	200 g
6. Kuning telur	3 butir
7. Tepung Maizena	10 g
8. Vanili,	secukupnya
9. susu bubuk	2 sendok makan

Cara Kerja:

- Gula (telah diayak) dikocok bersama mentega dan rumbutter
- Tambahkan kuning telur sambil terus dikocok
- Tambahkan surimi sambil terus dikocok
- Tambahkan terigu (telah disangrai) dan maizena sedikit demi sedikit sambil terus diaduk
- Cetak dan letakkan hasil seRtakan dalam loyang yang telah diolesi mentega
- Panggang dalam oven sampai matang (kekuningan) ±30 menit

Catatan: satu resep menghasilkan ±700 gr kue

TIK-TIK (Peranginangin, dkk, 1998)

Bahan:

1. Tepung terigu	1000 g
2. Surimi ikan	150 g
3. Kuning telur	6 butir
4. Putih telur	2 butir
5. Rumbutter	75 g
6. Margarine/mentega	18 g
7. Tapioka	40 g
8. Garam	21 g

Cara Kerja:

- Tepung terigu (telah diayak) dicampur tapioka dan garam
- Tambahkan surimi ikan yang telah dilumatkan
- Tambahkan telur satu per satu
- Diuleni sampai menjadi adonan yang merata
- Tipiskan adonan menjadi bentuk lembaran
- Dipotong sesuai ukuran yang diinginkan
- Goreng sampai matang (kuning)

Catatan: satu resep menghasilkan ±1,5 kg fish stick

MIE IKAN (Peranginangin, 1993)

Bahan:

1. Tepung terigu	1 kg
2. Surimi ikan	150 g
3. Air	280 ml
4 Garam	30 g
5. Polifosfat	3,5 g
6. Na-Karbonat	1,7 g
7. K-Karbonat	3,4 g
8. Pewarna (egg yellow)	1.8 ml

Cara Kerja:

- Garam, polifosfat, Na-Karbonat, K-karbonat dan pewarna dilarutkan dalam air
- Kedalam campuran terigu dan surimi ikan yang telah dilumatkan ditambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai menjadi adonan yang merata
- Tipiskan adonan menjadi lembaran dalam roller
- Cetak, kukus selama 20 menit
- Keringkan dalam pengering mekanis atau dijemur matahari

IKAN MANIS (Sugiyono, dkk, 2000a)

Bahan:

1. Ikan
2. Larutan garam 3%
3. Bumbu :
   - gula 330 g
   - air 250 ml
   - Garam 6 g
   - Vanili 2 g

Cara Kerja:

- Ikan dibersihkan disiangi dan dibelah kupu-kupu
- Dicuci dengan larutan garam 3% dan tiriskan
- Keringkan dengan pengering mekanis atau dijemur matahari sampai berat konstan
- Celup dalam larutan bumbu
- Jemur dalam panas matahari sampai kering
- Goreng sampai matang

Scanned with CamScanner

ISBN 979-98854-0-X

KRUMIN (Sugiyono, dkk, 2000b)

Bahan:

1. surimi	120 g
2. Tepung tapioka	180 g
3. Garam	3 g
4. Air	210 ml

Cara Kerja:

- Ikan dan air diblender lalu ditambahkan tepung tapioka dan garam sedikit demi sedikit dan terus diblender sampai menjadi adonan.
- Tuangkan dalam loyang (telah diolesi mentega setebal ± 1/4 cm).
- Rebus loyang di atas air mendidih 20 menit (usahakan loyang dapat terapung), Angkat loyang dan setelah dingin lepaskan lembaran adonan
- Jemur dan setelah agak kering potong sesuai ukuran
- Jemur dan setelah kering goreng sampai matang

Scanned with CamScanner