

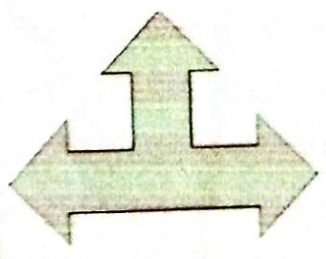


BUKU PANDUAN

C.A.4.6

Konferensi Nasional Perikanan Indonesia Tahun 2015

**“APLIKASI TEKNOLOGI SEBAGAI SOLUSI DIBIDANG
PERIKANAN SECARA BERKELANJUTAN”**
Jakarta, 19 - 20 November 2015



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
DAN PENGEMBANGAN SDM DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT
KELAUTAN DAN PERIKANAN
SEKOLAH TINGGI PERIKANAN**

BUKU PANDUAN
SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA
SEKOLAH TINGGI PERIKANAN
JAKARTA, 19 - 20 NOPEMBER 2015

Diterbitkan oleh : Sekolah Tinggi Perikanan Jakarta,
Kementrian Kelautan dan Perikanan

Pelindung : Dr. Ir. I Nyoman Suyasa, MS.

Penanggung Jawab : I Ketut Daging A.Pi, MT

Editor : Yulianti H. Sipahutar, S.Pi, MM
Maria Goreti S.St.Pi, M.Pi
Ir. Asriani
Rahmad Surya, S.St.Pi, MSc
Iman Ilman S.St.Pi

Alamat redaksi : Pusat Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat
Sekolah Tinggi Perikanan (PPPM – STP)
JL. Aup, Pasar Minggu Jakarta Selatan 12520
Telp/Fax : (021) 7805030
Email : pppm_stp@yahoo.com



Rahmat Mu'allim	Hubungan sebaran ikan pelagis dengan suhu dan salinitas air Di Perairan Barat Aceh
Tri Djoko Lelono, Ledhyane Ika Harlan, V. Y Susanti, W Anggraeni	Analisis pola musim penangkapan ikan tuna dan cakalang berdasarkan ikan yang di daratkan di Wilayah Pengelolaan Perikanan 573 di Jawa Timur

1.2 PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN

NAMA PEMAKALAH	JUDUL PRESENTASI ORAL
Arpan N Siregar Yuliaty Sipahutar, Ketut Sumardiandah	Korelasi Rasa Terhadap Mutu Abon Duri Bandeng
Asriani, Randi B S Salampessy dan Bestlynar K. Sita	Pembuatan Gelatin Dari Limbah Tulang Dan Kulit Ikan Subkelas <i>Elasmobranchii</i>
Jamal Basmal, Vina Asfia Chori dan Nurhayati	Pengaruh Konsentrasi Larutan Koh Terhadap Unsur Hara Makro Cairan Sargassum Sebagai Bahan Pupuk Organik
Ketut Sumandiarsa, Yuliaty Sipahutar, Mohamad Fadel, Ika Pratiwi, Rahmayani	Kue Putri Salju dengan Penambahan Tepung Buah Lindur (<i>Bruguiera gymnorrhiza</i>) menjadi
Niken Dharmayanti, Endang Sudariastuty, Rahmat Okta, Saidul Fand, Tri Pangestuning ayem	Penambahan Agar- Agar Kertas Rumpul Laut (<i>gelidium sp</i>) Pada Pembuatan Sabun Mandi Cair
Niken Dharmayanti, I Ketut Sumandiarsa Rangga Satriadi Azhari, Saktio Agung Nugroho, Wa Ode Vilha	Pembuatan Abon Ikan Martin (<i>Xiphias gladius</i>) Sebagai Topping Roti
Randi B. S Salampessy, Romauli Napitupulu, Ayu Ida Silvia, Nuri Nurpadila, Sujadi Pakpahan	Tortilla chips dengan Penambahan Konsentrasi Ikan lele
Resmi R Siregar, Arpan N Siregar, Muhammad Fauzi, Wahyu Tri Murti, Wiko Puji Susanto	Pembuatan Sosis Ikan dengan Penambahan konsentrasi daging Ikan Lele (<i>Clanas sp.</i>)
Romauli Juliana Napitupulu, Asriani, Siti Zahro	Karakteristik Laju Kemunduran Mutu Udang Vaname (<i>L. vannamei</i>) pada Tambak Intensif dan Non Intensif
Simson Masengi dan Yuliaty H. Sipahutar dan Cahaya Gumelar P K.	Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Daya Awet Bakso Ikan Kurisi (<i>Nemipterus nematophorus</i>)
Tuti Wahyuni	Diversifikasi Cangkang Lobster dan Cangkang Kepiting Sebagai Scrub Alami Pada Sabun Ramah Lingkungan
Yuliaty H. Sipahutar, Sujuliyani, Arif Ansori, Dwina Nurul Ulfa, Shoffiali Ch. Ummah	Cake Dengan Penambahan rumput laut <i>Gracilaria sp</i>
Yuliaty H. Sipahutar, Jemmy Anggara, Bavinda E.R Mahendra, Hanny Widianingsih	Sagu Keju Dengan Penambahan Tepung Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commerson</i>)

kadar abu 9,7%, kadar protein 39,3%, dan kadar lemak 9,91. Jumlah ALT produk abon duri manis $5,04 \times 10^2$ koloni/gram, original $8,33 \times 10^2$ koloni/gram, pedas $1,93 \times 10^3$ koloni/gram.
Kata Kunci : Abon Duri Ikan Bandeng. Rasa.

PEMBUATAN GELATIN DARI LIMBAH TULANG DAN KULIT IKAN SUBKELAS *Elasmobranchii*

Asriani, Randi B.S Salampessy dan Bestynar K. Sita
Sekolah Tinggi Perikanan, Jakarta

ABSTRAK

Pada proses industri pengolahan ikan, lebih dari 55% merupakan sisa hasil proses pengolahan ikan, yaitu berupa limbah ikan dalam bentuk padat (tulang dan kulit ikan). Ekstraksi gelatin dari tulang ikan merupakan usaha pemanfaatan limbah pengolahan ikan yang belum dimanfaatkan secara optimal, yaitu hanya digunakan untuk bahan pembuatan pakan atau pupuk sehingga nilai ekonomisnya sangat kecil.

Untuk produk pangan gelatin digunakan sebagai bahan penstabil, pembentuk gel, pengikat, pengemulsi, perekat dan pembungkus makanan yang bersifat dapat dimakan (Direktorat Pengolahan Hasil, 2006). Kurangnya pemanfaatan limbah untuk tujuan pangan dan industrial, mengakibatkan munculnya berbagai penelitian untuk membuat gelatin yang berasal dari tulang dan kulit ikan, sebagai alternatif pengganti gelatin babi dan gelatin sapi. Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan gelatin dengan bahan baku tulang dan kulit ikan cucut dan pari serta menentukan mutu gelatin dengan mengetahui rendemen, pengujian kadar air, kadar abu, protein, lemak, viskositas, bau dan rasa larutan, analisa warna dan pH.

Penelitian ini dilaksanakan di workshop dan laboratorium Sekolah Tinggi Perikanan Jakarta, mulai Februari hingga April Tahun 2015. Proses pembuatan gelatin dari tulang dan kulit ikan pari dan cucut terdiri dari pencucian bahan baku, degreasing (pembersihan dari lemak dan daging), demineralisasi (pengurangan mineral), ekstraksi (konversi kolagen menjadi gelatin), pemekatan dengan rotary evaporator dan pengeringan menggunakan oven.

Mutu terbaik ditentukan dari masing-masing rendemen yaitu 6,88% (kulit pari), 7,90% (kulit cucut), 4,94% (tulang pari) dan 4,76% (tulang cucut). Dari semua data dapat disimpulkan bahwa kulit cucut merupakan gelatin terbaik dengan rendemen 7,90%, kadar abu 1,92%, kadar protein 95,07%, viskositas 5,3 cPs, bau dan rasa larutan normal, dan warnanya bening sedikit kuning.

Kata Kunci : gelatin, limbah tulang ikan, limbah kulit ikan, sub kelas *Elasmobranchii*