

ABON IKAN MARLIN RASA SAPI BERPROTEIN TINGGI

Tenriware¹⁾, Muhammad Nur¹⁾, Husniah²⁾

¹⁾ Staf Pengajar Program Studi Budidaya Perairan - Universitas Sulawesi Barat

²⁾ Staf Pengajar Program Studi Ilmu Politik – Universitas Sulawesi Barat

Abstrak

Produk abon ikan marlin varian rasa sapi berprotein tinggi merupakan salah satu produk yang dikembangkan oleh Universitas Sulawesi Barat melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat. Pengembangan produk ini merupakan hasil kerjasama Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Direktorat Jenderal Penguatan Inovasi, Calon Perusahaan Pemula Berbasis Teknologi (CPPBT). Produk ini merupakan salah satu diversifikasi produk perikanan yang terbuat dari daging ikan segar yang telah diberi bumbu rempah pilihan, diolah dengan cara yang tepat sehingga menghasilkan produk yang berkualitas. Produk abon ini sangat potensial untuk dikembangkan karena sangat digemari oleh masyarakat. Keunggulan abon menggunakan ikan marlin adalah abon yang dihasilkan mempunyai bentuk yang lembut, rasa enak, bau khas dengan cita rasa spesifik. Abon ikan marlin produk CPPBT Universitas Sulawesi Barat merupakan salah satu diversifikasi produk perikanan yang terbuat dari ikan marlin segar dan campuran bumbu yang diolah dari rempah rempah tradisional pilihan. Inovasi yang kami kembangkan adalah produk abon ikan dengan menggunakan ikan marlin dengan varian rasa daging sapi. Rasa daging sapi sendiri berasal dari sum-sum tulang sapi yang direbus dan diambil kaldunya. Adapun teknologi proses produksi abon ikan marlin ini meliputi pencucian, penyiangan, pengukusan, pencampuran bumbu, penggorengan, pengepresan dan pengemasan. Keunggulan Produk Abon ikan marlin kami ini yaitu mempunyai bentuk yang lembut, warna yang menarik, rasa yang enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Keunggulan yang lain adalah nilai gizi yang cukup baik yakni berdasarkan hasil uji prosimat produk ini memiliki kandungan protein (37%), karbohidrat (22%) yang cukup tinggi, lemak (17%), kadar air 3%, dan mineral (5%) serta mengandung DHA dan Omega 3 yang bermanfaat sangat bermanfaat bagi kesehatan. Saat ini produk kami telah diproduksi pada skala rumah tangga pada outlet rumah produksi yang terletak di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Selain itu guna menarik konsumen produk ini telah dikemas dengan aneka macam/bentuk kemasan dengan design menarik. Ke depan kami berharap dapat mengembangkan usaha ini dalam skala yang lebih besar guna memenuhi kebutuhan masyarakat yang tinggi terhadap abon ikan.

Key words : abon ikan marlin, rasa daging sapi, protein, karbohidrat, perusahaan pemula



ABON IKAN MARLIN



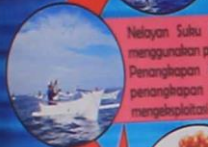
Rasa Sapi Berprotein Tinggi

Dr. Tenriware, S.Pi., M.Si, Muhammad Nur S.Pi., M.Si, Husniah S.Sos., M.Si

LATAR BELAKANG



Ikan marlin merupakan jenis ikan laut yang tergolong dalam Family Xiphiidae, memiliki ciri moncong yang memanjang seperti pedang. Tubuh membulat dan dapat mencapai 2 - 4,6 m dan dapat berbobot hingga 250 kg.



Nelayan Suku Mandar, Sulawesi Barat menangkap ikan marlin menggunakan perahu tradisional (vande) dan alat tangkap pancing. Penangkapan ikan menggunakan pancing merupakan metode penangkapan berwawasan lingkungan karena tidak berifat mengeksploitasi sumberdaya secara berlebihan.



Abon ikan marlin merupakan salah satu produk dari ikan marlin. Terbuat dari daging ikan segar dan rempah-rempah pilihan sehingga menghasilkan cita rasa yang sangat enak, nikmat dan spesifik. Inovasi produk ini adalah rasa sapi yang berasal sum-sum tulang sapi. Produk ini memiliki kandungan gizi yang cukup baik seperti Protein, Omega 3, Lemak tak jenuh, Kalsium dan kandungan Mineral lainnya. Kandungan pada abon ikan marlin ini ternyata sangat baik dan bermanfaat untuk kesehatan manusia.

METODE

PROSES PRODUKSI ABON

UJI PROKSIMAT KOMPOSISI NILAI GIZI

HASIL



HASIL PRODUKSI ABON IKAN MARLIN RASA SAPI BERPROTEIN TINGGI

INFORMASI NILAI GIZI

Protein	: 37 %
Karbohidrat	: 22 %
Lemak	: 18 %
Abu	: 5 %
Air	: 3 %

HASIL UJI PROKSIMAT KOMPOSISI NILAI GIZI ABON IKAN MARLIN

KESIMPULAN

Abon ikan marlin yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, rasa yang spesifik dan kandungan gizi yang sangat tinggi

Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Direktorat Jenderal Penguatan Inovasi, ILMU, Thonin No. 4, Gedung II BDPD, Tolo (77) 362862



Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat & Penjaminan Mutu (LPPM & PM) Universitas Sulawesi Barat
Jl. Prof. Dr. Baharuddin Lopa, SH, Takung - Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat.