

PERBAIKAN SISTEM PERIKANAN PANCING DAN MINI *PURSE SEINE* BERBASIS RUMPON DAN HOME INDUSTRI PENGOLAHAN DI KABUPATEN POLEWALI MANDAR PROVINSI SULAWESI BARAT

Tenriware¹⁾, Sahban Liba²⁾, Takril¹⁾

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

²⁾ Staf Pengajar Program Studi Manajemen – STIE Lasharan Makassar

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan hasil perikanan dengan membuat produk serta menguji jenis hasil olahan perikanan tersebut secara organoleptik dan uji proksimat. Penelitian ini dilaksanakan bulan Maret sampai Desember 2016 di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Produk yang dibuat ada 2 (dua) jenis yaitu abon ikan dan pupu' ikan yang terdiri dari 3 (tiga) jenis ikan. Untuk jenis abon ikan dibuat dari jenis ikan bandeng, kerapu, dan kakap sedangkan jenis produk pupu' ikan terbuat dari ikan bandeng, cakalang, dan layang. Kedua jenis produk tersebut dilakukan pengujian yaitu pengujian organoleptik dan pengujian proksimat. Uji Organoleptik dilakukan pada masyarakat setempat dan mahasiswa yang terdiri dari 15 panelis dan yang diujikan adalah dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma. Uji proksimat dilakukan di Laboratorium Biokimia Jurusan TPHP Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, pengujian yang dilakukan berupa kadar karbohidrat, protein, lemak, kadar air dan abu/mineral kedua produk tersebut. Analisis yang digunakan adalah analisis ANOVA dan uji lanjut Bafferroni. Hasil uji organoleptik dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma tingkat penerimaan para responden diterima dengan baik para responden sedangkan hasil uji proksimat kadar karbohidrat, protein, lemak, kadar air, dan kadar abu kedua jenis produk tersebut didapatkan kandungan nilai gizi yang baik setiap produk.

Key words : abon ikan, pupu ikan, protein, lemak, karbohidrat, abu/mineral



**PERBAIKAN SISTEM PERIKANAN PANCING DAN MINI PURSE
SEINE BERBASIS RUMPON DAN HOME INDUSTRI
PENGOLAHAN DI KABUPATEN POLEWALI MANDAR
PROVINSI SULAWESI BARAT**



TENRIWARE (NIDN.0001107403); SAHBAN LIBA (NIDN.0917083902); TAKRIL (NIDN.0910038106)

LATAR BELAKANG

IPM Kabupaten Polewali Mandar Masih Rendah Sumberdaya Perikanan Melimpah Nelayan masih tetap saja miskin Perlu solusi pemanfaatan sumberdaya secara optimal melalui Diversifikasi Produk Olahan

METODE PENELITIAN

- Maret sampai Desember 2016
- Produk abon ikan bandeng, kerapu, dan kakap
- Produk pupu' ikan bandeng, cakalang, dan layang.
- Pengujian organoleptik dan pengujian proksimat.
- Uji Organoleptik 15 panelis (warna, rasa, tekstur, dan aroma)
- Uji proksimat di Laboratorium Biokimia Jurusan TPHP Poltani Pangkep (kadar karbohidrat, protein, lemak, kadar air, dan abu/mineral)
- Analisis ANOVA dan uji lanjut Bafferoni.

TUJUAN

Membuat produk olahan ikan serta menguji olahan tersebut secara organoleptik dan uji proksimat.

HASIL



KESIMPULAN

Kandungan nilai gizi setiap produk produk sangat tinggi dan tingkat penerimaan produk sangat baik di masyarakat

Direktorat Pendidikan Tinggi
Gedung D Lantai 4. Telp.
(021)57945100
Jl. Raya Jend. Sudirman Ploto 1
Senayan Jakarta



Lembaga Penelitian dan Pengabdian
Pada Masyarakat & Penjaminan Mutu
(LPPM & PM)
Universitas Sulawesi Barat
Jl. Prof. Dr. Baharuddin Lopa, SH,
Talumung-Polewali Provinsi Sulawesi
Barat. Telp. (0422) 22539