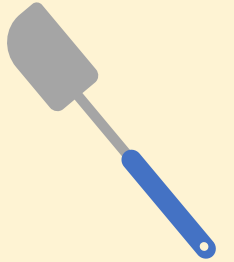
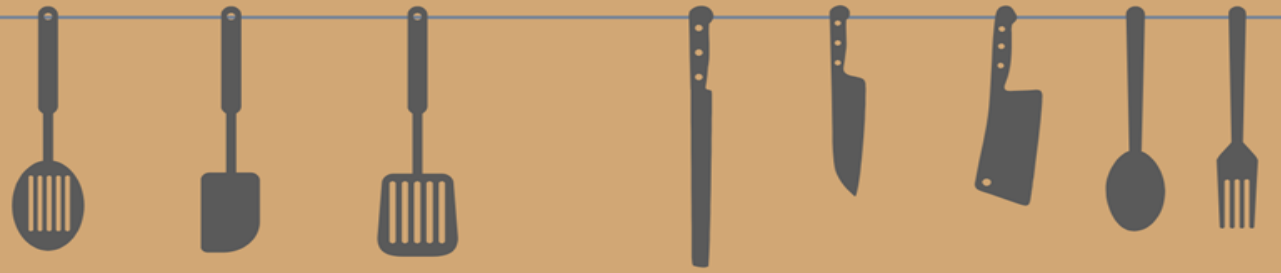


Pengenalan Teknologi Pasca Panen Perikanan



Si Amis yang Ekonomis





1.

Apa itu Ikan?

- Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Tetapi beberapa jenis ikan memiliki harga yang tinggi apabila dijual ke luar negeri
- Ikan memiliki kelemahan yaitu mudah rusak. Baik karena pembusukan oleh bakteri, kerusakan karena suhu atau panas matahari, maupun karena proses penanganan yang salah.



2. Nilai Gizi Ikan

Omega 3: Sangat baik untuk perkembangan otak pada anak & membantu mengurangi resiko penyakit jantung.

Calcium: Sangat baik untuk kesehatan tulang & gigi

Yodium: Membantu mencegah penyakit kelenjar thyroid (gondok)



Protein: Baik untuk perkembangan & pertumbuhan sel di dalam tubuh

Iron (Zat Besi): Membantu mencegah anemia

Vitamin (C, A, D, E, K): Baik untuk kesehatan



3.

Ikan Segar vs
Ikan Busuk



Daging Ikan Segar :

- a. Warna sesuai ikan
- b. Padat/kenyal
- c. Bila ditekan bekasnya segera hilang (elastis)



Daging Ikan Busuk

- a. Kemerahan
- b. Bila ditekan bekasnya tidak hilang



Mata Ikan Segar :

- a. Cerah
- b. Bening
- c. Cembung
- d. Menonjol



Mata Ikan Busuk :

- a. Pudar
- b. Berkerut
- c. Cekung
- d. Tenggelam



Insang Ikan Segar :

- a. Merah
- b. Berbau segar
- c. Tertutup lendir bening



Insang Ikan Busuk :

- a. Coklat/kelabu
- b. Berbau asam
- c. Tertutup lendir keruh



Sisik Ikan Segar :

a. Menempel pada kulit



Sisik Ikan Busuk :

a. Mudah lepas



Warna Ikan Segar :

- a. Terang
- b. Lendir bening

Warna Ikan Busuk :

- a. Pudar
- b. Lendir kelabu



Bau Ikan Segar :

- a. Segar
- b. Seperti bau laut



Bau Ikan Busuk :

- a. Asam
- b. Busik



Dinding perut kan Segar :

- a. Utuh
- b. Elastis



Dinding perut kan Busuk

- a. Menggelembung
- b. Pecah
- c. Isi perut keluar
- d. Lembek



Keadaan tubuh ikan Segar :
a. Tenggelam di air



Keadaan tubuh ikan Busuk :
a. Mengapung

Ikan Busuk

- Insang berwarna coklat suram atau abu-abu dan lamella insang berdempetan. Lendir insang keruh dan berbau asam (menusuk hidung). Daging lunak, menandakan rigor mortisnya telah selesai. Daging dan bagian tubuh lain mulai berbau busuk. Bila ditekan dengan jari, tampak bekas lekukan. Daging mudah lepas dari tulang. Daging lembek dan isi perut sering keluar. Daging berwarna kuning kemerah-merahan terutama di sekitar tulang punggung. Ikan yang sudah sangat membusuk akan mengapung di permukaan air.

Ikan Segar

Kesegaran : menjadi faktor utama

Daging : tidak terlepas dari tulang

Odor (Bau): Segar

Mata : Cerah jernih dan utuh/penuh/ menonjol keluar

Insang : Merah dan tidak berlendir keruh

Kulit : Berkilau, warna tidak memudar

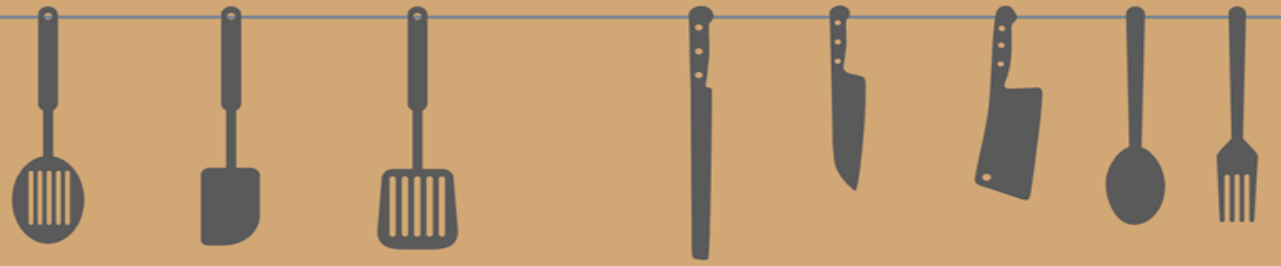
Ikan Beku

Saat diterima harus benar benar **BEKU**.

Penyimpanan pada suhu – 18°C

Daging : Tidak ada **perubahan warna akibat beku dan Freezer Burn** (indikasi pernah dithawing dan refreezing)

Odor /Bau : sedikit atau tidak ada odor. Odor yang kuat menunjukkan kualitas yang rendah



4.

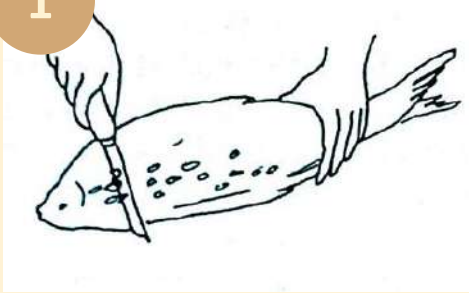
Teknik Penanganan

Thawing

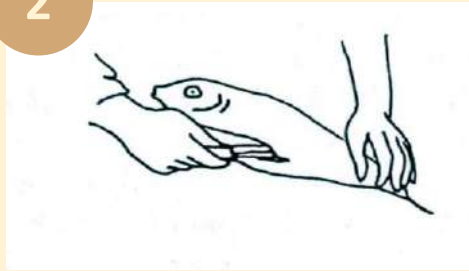
- Proses pencairan bahan makanan yang beku (misal pada daging dan ikan)
- Cara :
 1. Didiamkan dalam kulkas (1 hari)
 2. Menggunakan air dingin
- **Ikan beku yang telah dicairkan seluruhnya harus segera diolah (maksimum 1 hari) . Jangan memasukkan kembali ikan ke dalam kulkas karena dapat menyebabkan kontaminasi dan meningkatkan risiko keracunan makanan.**

Penanganan ikan

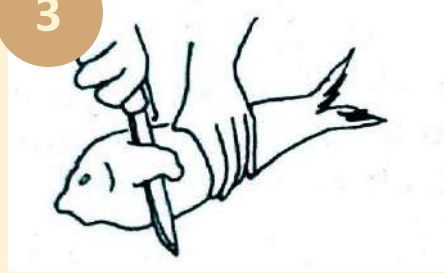
1



2



3



4



5



6



7

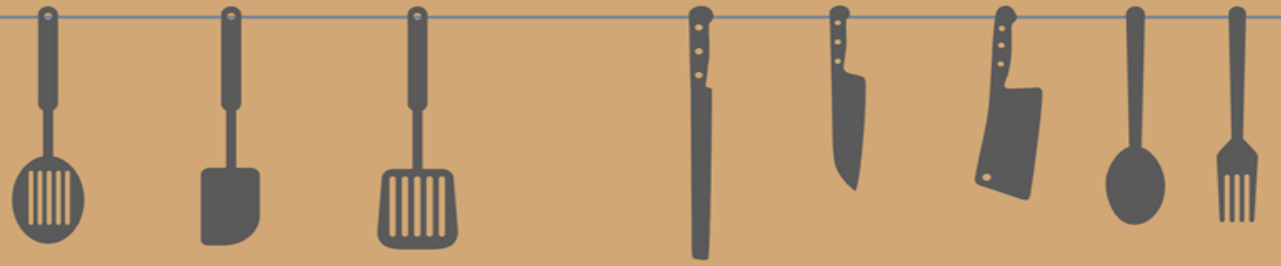


8



9





5.

Olahan Produk Ikan

Tanpa Merubah Bentuk

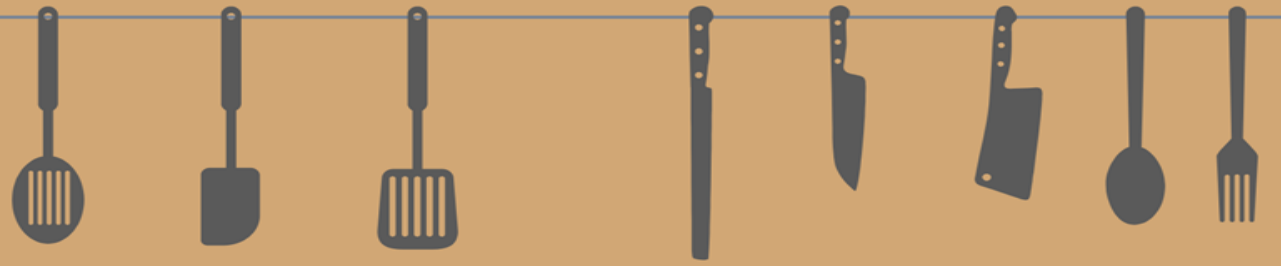
- Ikan asap
- Ikan pindang
- Ikan presto
- Ikan asin



Dengan Merubah Bentuk

- Surimi
- Kerupuk ikan
- Abon ikan
- Sosis ikan





6.

Contoh Bisnis



Terima Kasih