PROGRAM

PENGABDIAN BAGI MASYARAKAT

OLAHAN IKAN BANDENG DALAM BENTUK BITTER BALLEN IKAN

Oleh

Ir. MARIA AGUSTINI, MSi NIDN 0723086401

UNIVERSITAS DR. SOETOMO

SURABAYA

2017

PROGRAM PENGABDIAN BAGI MASYARAKAT OLAHAN IKAN BANDENG DALAM BENTUK BITTER BALLEN IKAN

Maria Agustini, Ully Wulandari dan Sutrisno Adi Prayitno

Fakultas Pertanian

Universitas DR. Soetomo

RINGKASAN

Program Pengabdian Bagi Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 6 November 2017 di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

Pelaksanaan Program Pengabdian Bagi Masyarakat ini bertujuan untuk memotivasi masyarakat gemar makan ikan, sehingga dengan memperkenalkan olahan berbahan baku ikan diharapkan dapat meningkatkan konsumsi makan ikan.

Bagian tubuh ikan yang dapat dimakan terutama adalah jaringan otot atau dagingnya. Banyaknya bagian ini tergantung dari bentuk ikan, umur dan waktu penangkapan (sebelum atau sesudah bertelur), yang berkisar antara45-50 % dari berat ikan. Komposisi kimia daging ikan pada ummnya adalah sebagai berikut : protein 15-24%, air 666-84 %, lemak 0,1-22, karbohidrat 1-3 dan bahan an organik 0,88-2,0.

Komposisi lemak ikan agak berbeda dengan lemak mamalia, karena pada umumnya lemak ikan lebih banyak mengandung asam lemak yang berantai karbon lebih dari 18 . Selain itu asam lemak ikan lebih banyak mengandung ikatan rangkap, dibandingkan dengan mamalia. Adanya asam lemak tidak jenuh ini menyebabkan lemak mudah teroksidasi sehingga dapat menimbulkan ketengikan. Ketengikan yang berlarut-larut akan membentuk peroksida dan menurunkan mutu ikan.

Metode yang digunakan dalam Program Pengabdian Bagi Masyarakat ini adalah dengan memberikan penyuluhan yang diawali dengan edukasi pengetahuan tentang ikan sebagai bahan pangan yang dilanjutkan dengan mempraktekkan olahan ikan.

Kata kunci :Gemar ikan, komposisi daging ikan,olahan ikan