



LAPORAN AKHIR PELAKSANAAN

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PEMANFAATAN IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) YANG KAYA PROTEIN
DAN KALSIMUM DALAM FORMULASI PEMBUATAN BASO

RIDANG

PKM PENELITIAN

Diususun oleh:

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Akhmad Syaifudin | (F34104096 / Angkatan '41) |
| Teni Oktavia | (F34051667 / Angkatan '42) |
| Roisah | (F34051675 / Angkatan '42) |
| Venty Oktovani Sa'diah | (F24052592 / Angkatan '42) |
| Asto Hadiyoso | (F34062305 / Angkatan '43) |

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional

Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreatifitas Mahasiswa

Nomor 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tgl 26 Februari 2008

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

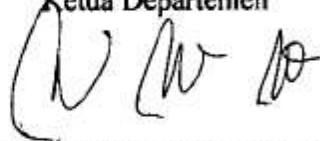
1. Judul kegiatan : **Pemanfaatan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) yang Kaya Protein dan Kalsium dalam Formulasi Pembuatan Baso**
2. Bidang kegiatan : **Penelitian**
3. Bidang ilmu : **Teknologi dan Rekayasa**
4. Ketua pelaksana kegiatan :

5. Anggota pelaksana kegiatan : **4 orang**
6. Dosen pembimbing :

7. Biaya kegiatan total :
- a. DIKTI : **Rp 5.002.500**
- b. Sumber lain : **-**
8. Jangka waktu pelaksanaan : **6 Bulan**

Menyetujui,

Ketua Departemen



Dr. Ir. Muhammad Romli, M.Sc.St.

NIP. 131 645 109



Bogor, November 2008

Ketua Pelaksana Kegiatan



Akhmad Syaifudin

NRP F34104096

Dosen Pembimbing

a.n.



Dr. Ir. M. Rahayuningsih, M.Si.

NIP 131 788 588

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan salah satu negara maritim terbesar di dunia dengan hasil laut yang melimpah. Salah satu contoh hasil laut yang banyak dihasilkan di daerah pesisir pantai Indonesia adalah ikan, diantaranya ikan teri. Ikan teri merupakan sumber protein dan kaya kalsium. Saat ini pemanfaatan ikan teri sebagai produk olahan sangat terbatas jumlahnya. Di mata masyarakat ikan teri hanya sebagai makanan alternatif dengan prestise dan memiliki nilai ekonomi yang rendah. Ikan teri kebanyakan dikonsumsi oleh kalangan masyarakat menengah ke bawah. Oleh karena itu, untuk menaikkan nilai di mata masyarakat perlu adanya pemanfaatan ikan teri sebagai produk olahan pangan yang memiliki nilai tambah yang tinggi.

Kalsium merupakan zat mineral yang dibutuhkan oleh tubuh terutama untuk pembentukan tulang dan gigi. Dalam pemenuhan kebutuhan kalsium biasanya didapat dari susu. Namun, konsumsi susu masyarakat Indonesia masih rendah, selain itu juga dikarenakan harga susu yang mahal dipasaran maka tidak semua kalangan masyarakat dapat menjangkaunya. Untuk itu, diperlukan alternatif sumber kalsium lain dengan harga yang lebih ekonomis. Selain mengandung banyak kalsium, ikan teri juga memiliki kandungan protein yang dibutuhkan oleh tubuh.

Protein adalah senyawa yang tersusun atas rangkaian asam amino yang dihubungkan oleh ikatan peptida. Asam amino terdiri dari asam amino esensial dan asam amino nonesensial. Asam amino esensial dibutuhkan manusia namun tidak dapat disintesis oleh tubuh. Oleh karena itu perlunya asupan protein dari luar yang mengandung asam amino esensial yaitu dari berbagai sumber protein. Sumber protein dapat diperoleh dari bahan hewani maupun bahan nabati. Akan tetapi kandungan asam amino dalam protein hewani khususnya asam amino esensial lebih tinggi dibandingkan pada protein nabati.

Secara umum protein yang berasal dari bahan hewani ini relatif lebih mahal sehingga masyarakat dari kalangan menengah ke bawah kurang dapat memenuhi sumber protein hewani tersebut. Adapun salah satu sumber protein hewani yang memiliki harga yang dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat

adalah dari salah satu jenis ikan laut yang berukuran kecil tetapi kandungan proteinnya cukup tinggi. Protein bagi tubuh adalah sangat penting untuk dipenuhi yaitu agar dapat menjalankan fungsinya yaitu sebagai zat pengatur tubuh, sumber kalori, dan pengganti sel-sel yang rusak.

Tabel I Kandungan Gizi Ikan Teri Segar

Kandungan Gizi Ikan teri segar per 100 gram

| | |
|-----------------|------|
| BDD (%) | 100 |
| Energi (kal) | 77 |
| Protein (g) | 16 |
| Lemak (g) | 1 |
| Karbohidrat (g) | 0 |
| Kalsium (mg) | 500 |
| Fosfor (mg) | 500 |
| Besi (mg) | 1 |
| Vit.A (RE) | 47 |
| Vit.B (mg) | 0.05 |
| Vit.C (mg) | 0 |
| Air (g) | 80 |

Sumber: Enoch, M (1973)

Dari data tersebut, dapat diketahui jumlah kandungan tertinggi dari ikan teri adalah kadar proteinnya yaitu dalam 100 gram ikan teri mengandung 16 gram protein. Jumlah protein yang dikandung oleh ikan teri dapat mensubstitusi jumlah protein yang ada pada telur, susu, dan beberapa daging hewani, dalam hal ini dengan mengacu pada jumlah perbandingan tiap bahan yang sama. Oleh karena itu perlunya untuk dilakukan penelitian mengenai pentingnya pengolahan ikan teri menjadi baso yang memiliki kandungan protein yang tidak kalah dengan baso daging hewani lainnya.

Baso merupakan salah satu jenis makanan yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Mungkin hampir semua orang Indonesia tahu dan pernah mencicipi produk olahan yang berbentuk bulat-bulat ini, karena mudah diperoleh dan praktis untuk diolah. Namun, baso yang beredar di pasaran tidak memiliki kandungan kalsium yang cukup.

Pembuatan baso yang berbahan baku ikan teri merupakan salah satu alternatif diversifikasi pengolahan ikan teri sebagai produk pangan. Alasan penggunaan ikan teri sebagai bahan baku pembuatan baso, karena kandungan kalsium dan protein pada ikan teri yang tinggi sehingga akan menciptakan produk baso yang kaya akan kalsium dan protein. Kalsium yang dihasilkan oleh ikan teri merupakan jenis kalsium yang tidak mudah larut di dalam air sehingga sangat baik dikonsumsi untuk mencegah osteoporosis. Selain itu, protein penting untuk pertumbuhan dan kecerdasan. Untuk memperolehnya cukup mudah karena banyak terdapat di perairan Indonesia.

Rasa baso yang lebih gurih dan sangat bervariasi, tergantung dari komposisi bahan dan jenis bumbu yang digunakan. Sehingga, mengkonsumsi baso menjadi pilihan menarik bagi masyarakat. Produk olahan baso dari ikan teri yang kaya akan kalsium dapat menjadi alternatif pilihan masyarakat. Tetapi tentu saja ikan teri yang dijadikan bahan makanan perlu diketahui jenis dan juga formulasi yang tepat.

Mengingat hal tersebut di atas maka dirasa perlu untuk melakukan penelitian tentang formulasi baso yang tepat dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan fungsional berbasis protein dan kalsium dari ikan teri (*Stolephorus sp.*)

B. PERUMUSAN MASALAH

Baso merupakan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat. Selain rasanya yang enak, baso juga mudah diolah dan harganya relatif terjangkau. Namun, belum ada baso yang mengandung banyak protein dan kalsium. Kebanyakan sumber protein dan kalsium diperoleh dari daging hewani, telur dan susu yang harganya relatif mahal.

Di lain pihak ada sumber protein dan kalsium yang melimpah tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Sumber protein dan kalsium ini adalah ikan teri (*Stolephorus sp.*).

Baso ikan teri merupakan baso yang berasal dari ikan teri. Formulasi yang tepat antara ikan teri akan menghasilkan baso ikan teri yang bergizi, murah, dan dapat memanfaatkan sumber kalsium dan protein baru.

Thank you for evaluating Wondershare PDF Converter.

You can only convert 5 pages with the trial version.

To get all the pages converted, you need to purchase the software from:

http://store.wondershare.com/index.php?method=index&pid=524&license_id=11&sub_lid=3121&payment=paypal