Judul : **Teknologi Pembuatan Konsentrat Protein Ikan Cucut Berstekstur Daging serta Aplikasinya dalam Pembuatan Sosis dan Burger**

No. reg/ID : P20000132

Tanggal Pendaftaran : 24Â FebruariÂ 2000

Inventor : Prof. Dr. Made Astawan
Prof. Dr. Ir. Deddy Muchtadi, MS

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Penemuan ini berhubungan dengan salah satu upaya memanfaatkan daging ikan cucut menjadi konsentrat protein ikan bertekstur daging (KPIBD). KPIBD selanjutnya dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan sosis dan burger.

Tahap pengolahan ikan cucut menjadi KPIBD terdiri dari : penggilingan daging, pencucian dan perendaman dalam air dingin, penambahan NaCl sebanyak 0,5-1% , penambahan $NaHCO_3$ sampai pH adonan mencapai 7,4-7,8, penggilingan I, ekstraksi I dengan etanol dingin, penggilingan II, ekstraksi II, dan pengeringan residu menggunakan oven 40^0C hingga diperoleh KPIBD dengan kadar air dibawah 10% .

Sosis dibuat dengan formula : KPIBD yang telah direhidrasi sebanyak 41,5% , garam 1,5% , isolat protein kedelai 15% , minyak kelapa 10% , tepung 10% (campuran sagu aren : tapioka : terigu= 4:2:1), es curai 10% , campuran bumbu 5% , sukrosa 1,5% , lesitin 0,2% , STPP (0,1% dari berat KPIBD yang telah direhidrasi dan minyak).

Burger dibuat dengan formula: KPIBD yang telah direhidrasi sebanyak 49,25% , garam 1,5% , isolat protein kedelai 15% , minyak samin 15% , tepung 15% (campuran sagu aren : tapioka : terigu = 4:2:1), campuran bumbu 3% , glukosa 1% , lesitin 0,2% , dan STPP (0,05% dari berat KPIBD yang telah direhidrasi).