



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**KAJIAN POTENSI PENGEMBANGAN SIFAT FUNGSIONAL PROTEIN  
TERIPANG SEBAGAI SUMBERDAYA LAUT LOKAL INDONESIA  
UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING BANGSA**

**PKM GAGASAN TERTULIS**

**Diusulkan oleh:**

<b>Yolanda Sylvia P</b>	<b>F24070133</b>	<b>2007</b>
<b>Sarah Tsaqqofa</b>	<b>F24010054</b>	<b>2007</b>
<b>Ahmadun</b>	<b>F24080054</b>	<b>2008</b>

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2011**

## LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Kajian Potensi Pengembangan Sifat Fungsional Protein Teripang Sebagai Sumberdaya Laut Lokal Indonesia Untuk Meningkatkan Daya Saing Bangsa
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-AI (√) PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Yolanda Sylvia Prabekti
  - b. NIM : F24070133
  - c. Jurusan : Ilmu dan Teknologi Pangan
  - d. Institut : Institut Pertanian Bogor

Bogor, 7 Maret 2011

Menyetujui,  
Ketua Departemen  
Ilmu dan Teknologi Pangan

Ketua Pelaksana

Dr. Ir. Dahrul Syah, M. Sc  
NIP. 19650814 1990021 1 001

Yolanda Sylvia Prabekti  
NIM. F24070133

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan  
Institut Pertanian Bogor

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, M.S.  
NIP. 19581228 1985031003

Dr. Fahim M. Taqi, STP. DEA.  
NIP. 197001011995121002

## **KATA PENGANTAR**

Syukur Alhamdulillah ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan hidayah-Nya sehingga karya tulis berjudul “Kajian Potensi Pengembangan Sifat Fungsional Protein Teripang sebagai Sumberdaya Laut Lokal Indonesia untuk Meningkatkan Daya Saing Bangsa” dapat terselesaikan dengan baik. Shalawat dan salam semoga tercurah pula kepada Rasulullah Muhammad SAW, dan para sahabat. Teriring doa dan harap semoga Allah meridhoi upaya yang penulis lakukan.

Karya tulis ini diajukan dalam Program Kreativitas Mahasiswa Gagasan Tertulis 2011 yang diselenggarakan oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional. Pembuatan karya ini bertujuan memberikan gambaran kajian pemanfaatan sifat fungsional teripang dari aspek ekonomis, teknologi dan kebijakan di Indonesia..

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dr. Fahim M. Taqi, STP. DEA. sebagai dosen pembimbing yang banyak memberi bimbingan dan arahan kepada penulis dalam melakukan penulisan dan penelitian. Tidak lupa pula kepada Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB dan HIMITEPA (Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan) yang telah menjadi keluarga kami di Institut Pertanian Bogor.

Penulis berharap karya ini dapat bermanfaat untuk semua, baik bagi penulis maupun bagi pembaca yang budiman. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Bogor, 7 Maret 2011

Yolanda Sylvia P  
Sarah Tsaqqofa  
Ahmadun

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	I
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	iv
RINGKASAN.....	v
PENDAHULUAN.....	1
GAGASAN.....	2
Kondisi dan Potensi Pengembangan Teripang sebagai Bahan Pangan Lokal Indonesia.....	2
Perkembangan Studi Teripang di Dunia.....	4
Konsep Strategi Industrialisasi Protein Teripang Berdasarkan Kajian Ekonomis, Teknologi, dan Kebijakan di Indonesia.....	5
KESIMPULAN DAN SARAN.....	9
DAFTAR PUSTAKA.....	9
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	12

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produksi teripang di Indonesia pada tahun 2001.....	3
Tabel 2. Perkembangan produksi teripang di Indonesia.....	4

## RINGKASAN

Salah satu potensi terumbu karang adalah teripang atau mentimun laut. Teripang merupakan komoditas lokal hasil laut yang banyak tersebar di Indonesia. Sejak dulu teripang sudah menjadi komoditas perdagangan yang bernilai tinggi bagi para nelayan di Indonesia, bahkan teripang sudah sejak lama menjadi komoditas ekspor unggulan nelayan Indonesia. Sebagian besar teripang ini diekspor. Teripang semakin mendapat perhatian karena memiliki kandungan protein yang amat tinggi hingga 82%, sehingga meskipun bentuknya tidak menarik, teripang tetap diminati. Hal ini dipengaruhi oleh peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan sehat. Bagi nelayan, ini merupakan keuntungan tersendiri sebab teripang yang belum diolah dapat dijual seharga 100 ribu hingga 800 ribu rupiah per kilogramnya (Nolan 2011).

Tetapi selama ini masyarakat belum banyak tertarik untuk mengonsumsinya. Kurangnya minat masyarakat terhadap teripang disebabkan antara lain karena masih kurangnya informasi tentang kandungan asam amino penyusun protein teripang terutama kandungan asam amino esensialnya. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk memberikan nilai tambah bagi teripang, misalnya tentang kajian kandungan asam amino dalam protein teripang secara kualitatif maupun kuantitatif.

Dewasa ini produksi teripang di Indonesia umumnya berasal dari hasil tangkapan dan usaha budidaya. Namun usaha budidaya yang dilakukan sebagian besar terbatas kepada budidaya pembesaran yang dilakukan di habitat alami ataupun di tambak-tambak. Komoditas teripang sudah banyak dikomersialkan, namun hanya dalam bentuk kering dan jelly teripang. Hampir seluruh produksi teripang kering diekspor ke Hongkong. Sementara itu, bentuk lain yang dikomersialkan adalah jelly teripang sebagai produk kesehatan.

Komoditas teripang mempunyai prospek ekonomi yang bagus jika dikomersialkan. Selain itu, pembudidayaannya mudah sehingga dapat menjamin suplai teripang komersil. Teknologi pengolahan protein teripang pun sudah mampu dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Selain itu, secara kebijakan pemerintah juga mendukung perindustrian Indonesia melalui Keppres No. 28 tahun 2008. Jika dikaji dari sudut pandang industry hilir, Keppres ini dapat dijadikan payung hukum untuk menjalankan industry protein teripang di Indonesia. Berdasarkan segala kemungkinan di atas merupakan kajian yang layak diperhatikan untuk mengembangkan potensi protein teripang Indonesia sampai tahap industrialisasi.