

PROSIDING

Konferensi Sains Sains Kelautan dan Perikanan Indonesia I
Kampus - IPB Dramaga 17-18 Juli 2007

**EDIBLE FILM BERBAHAN DASAR PROTEIN GELEMBUNG RENANG
IKAN PATIN (*Pangasius sp*)**

Wini Trilaksani¹, Bambang Riyanto¹, Suminto²

¹Staf Pengajar Departemen Teknologi Hasil Perairan (THP), Fakultas Perikanan dan Ilmu
Kelautan (FPIK) IPB; ²Alumni Departemen THP - FPIK IPB

ABSTRAK

Edible film sebagai kemasan memiliki keunggulan yang lebih dibandingkan dengan kemasan konvensional dari bahan sintetis, diantaranya bersifat *edible*, *bio degradable* dan bahan baku tersedia di alam serta potensial untuk diaplikasikan, baik pada produk pangan maupun non-pangan. Gelembung renang dengan kandungan protein kolagen 76,75% (bk) sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan baku *edible film*. Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah gelembung renang ikan, sehingga menjadi produk yang berguna terutama sebagai bahan kemasan, dan secara khusus adalah mempelajari proses pembuatan edible film berbahan dasar protein gelembung renang ikan patin serta karakteristik fisik produk yang dihasilkannya. Pembuatan edible film dari gelembung renang ikan patin meliputi proses pembersihan gelembung renang, pengeringan serta pengotoran ukuran yang dilanjutkan dengan pelarutan gelembung renang dengan asam asetat, larutan yang terbentuk disaring, kemudian diceciak dengan plat kaca dan dikeringkan sehingga berbentuk lembaran film. Plastik film yang dihasilkan mempunyai ketebalan 10-36 μm , kuat tarik 1.173.33-23 11, J kgf/cm^3 . persen pemanjangan I- 1.5% serta WVTR sebesar 69,3 $\text{gr}/\text{m}^2/24$ jam.

Kata kunci: *edible film*, protein, isinglass, gelembung renang, ikan patin