

Abstrak	Klaim	Deskripsi	Gambar	Smart Technology Offer
<p>Judul : Teknologi Pembuatan Konsentrat Protein Ikan Cucut Berstekstur Daging serta Aplikasinya dalam Pembuatan Sosis dan Burger</p> <p>No. reg/ID : P20000132</p> <p>Inventor : Prof. Dr. Made Astawan Prof. Dr. Ir. Deddy Muchtadi, MS</p> <p>Tanggal Pendaftaran : 24 Februari 2000</p> <p>Jenis Paten : Paten</p>				
<p>Abstrak</p>				
<p>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.</p> <p>Tahap pengolahan ikan cucut menjadi KPIBD terdiri dari : penggilingan daging, pencucian dan perendaman dalam air dingin, penambahan NaCl sebanyak 0,5-1%, penambahan NaHCO₃ 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°C hingga diperoleh KPIBD dengan kadar air di bawah 10%.</p> <p>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).</p> <p>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).</p>				