

## PERBAIKAN TEKNOLOGI PROSES PENGOLAHAN MINYAK IKAN DARI HATI IKAN CUCUT

*Dadi Rochnadi Sukarsa<sup>1)</sup>*

*Bustami Ibrahim<sup>2)</sup>, Eka Salamah<sup>2)</sup>*

Pengolahan minyak hati ikan dalam skala rumah tangga di Kecamatan Pelabuhan Ratu, Kabupaten Sukabumi umumnya masih pada tahap tradisional, dan hanya mampu menghasilkan minyak kasar yang berwarna merah kehitaman. Untuk mendapatkan hasil minyak hati ikan yang bermutu baik, maka peti dingin dan alat ekstraktor sangat baik digunakan. Peti dingin ini dirancang berukuran tinggi 60 cm, panjang dan lebarnya berukuran 55 cm. Kontruksi peti dingin terdiri dari 4 bagian, yaitu lapisan dinding bagian dalam digunakan alumunium tebal 0,6-0,7 mm, rangka peti digunakan kayu ukuran 2,5 x 2,5 cm, lapisan islator dari bahan stirofoam setebal 2,5 cm, lapisan luar peti dari kayu lapis tebal 10 mm.

Alat ekstraktor dirancang berdasarkan sistim *steam*, terdiri dari 2 bagian yaitu drum bsar berukuran tinggi 80 cm dan diameter 80 cm dilengkapi penutup yang mempunyai lubang di bagian tengah, sedangkan drum kecil berukuran tinggi 50 cm dan diameter 50 cm dilengkapi penutup yang bercerobong dan bagian kaki dibawah drum. Drum besar terbuat dari bahan alumunium setebal 0,6-0,7 mm, sedangkan drum kecil terbuat dari bahan seng setebal 0,2 mm. Pada waktu pengoperasian, drum besar diisi air untuk mengukus, kemudian drum kecil yang telah berisi hati ikan dimasukkan ke dalam drum besar, dan ditutup dengan lubang tepat di bagian cerobong.

Hasil pengujian menunjukkan bahwa penggunaan peti dingin dalam pengumpulan dan penyimpanan bahan baku hati ikan dengan menggunakan es 1:1 dapat mempertahankan kesegaran hati ikan selama 24 jam, sedangkan alat ekstraktor menghasilkan rendemam minyak hati ikan sekitar 40-50 %. Peralatan tersebut dalam proses produksi dapat menunjang peningkatan mutu produk minyak ikan dengan komposisi kimia sebagai berikut; kadar air 0.13%, asam lemak bebas 0.16%, bilangan asam 0.35 mg **KOH**/g, bilangan peroksdan 0.25 mg O<sub>2</sub>/100g.

---

<sup>1)</sup>Ketua Peneliti (Staf Pengajar Departemen THP, FPIK-IPB); <sup>2)</sup>Anggota Peneliti