Judul : **Kitosan dari Limbah Invertebrata Laut sebagai Bahan Pengawet Alami pada Pengolahan Ikan Asin**

No. reg/ID : P00200600143

Tanggal Pendaftaran : 28 Februari 2006

Inventor : **Sugeng Heri Suseno, SPi, M.Si**
Dra Pipih Suptijah, MBA

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Temuan ini berupa formula kitosan sebagai pelapis yang dapat dimakan dari limbah invertebrata laut termasuk udang sebagai bahan pengawet alami pada industri pengolahan ikan asin. Kitosan diperoleh dengan mengekstraksi limbah kulit udang yang memiliki rendemen sebesar 15% yang sesuai dengan standar Protan Laboratories. Formula terbaik yang diperoleh adalah 1,5% untuk larutan kitosan yang siap diterapkan pada proses pengolahan ikan asin.

Larutan kitosan yang diterapkan pada ikan asin dibandingkan dengan ikan asin dengan perlakuan formalin 2% dan ikan asin tanpa perlakuan menunjukkan hasil yang lebih baik secara keseluruhan, baik dari segi penampakan, rasa, bau/aroma, kandungan air serta kandungan proteinnya. Hal ini ditunjukkan dari analisis kimia, analisis mikrobiologi, dan analisis organoleptik yang dilakukan terhadap ikan asin tanpa perlakuan, ikan asin dengan perlakuan formalin 2% dan ikan asin dengan perlakuan kitosan.