

TEPUNG IKAN

1. PENDAHULUAN

Tepung ikan adalah produk berkadar air rendah yang diperoleh dari penggilingan ikan. Produk yang kaya dengan protein dan mineral ini digunakan sebagai bahan baku pakan.

Pengolahan ikan menjadi tepung ikan tidak sulit dilakukan. Usaha pengolahan tepung ikan dapat dilakukan dengan biaya yang tidak terlalu besar.

Tepung ikan dapat dibuat dengan salah satu cara berikut:

- 1) Cara basah
- 2) Cara kering
- 3) Cara penyulingan

Dari ketiga cara di atas, cara kering paling cocok dilakukan untuk industri kecil karena lebih sederhana dan lebih murah. Tulisan ini hanya menjelaskan cara kering.

2. BAHAN

Ikan. Berbagai jenis ikan laut dapat diolah menjadi tepung ikan. Akan tetapi yang paling ekonomis adalah ikan-ikan kecil (rucah) yang kurang disukai untuk dikonsumsi dan harganya relatif murah.

3. PERALATAN

- 1) Penggiling ikan. Alat ini digunakan untuk menggiling ikan basah dan bubur kering ikan.
- 2) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan ikan sehingga kadar air mencapai 8%.
- 3) Alat press. Alat ini digunakan untuk mempres ikan kering sehingga sebagian lemaknya keluar.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Penggilingan Ikan Basah
 - a. Penggilingan ikan basah dilakukan terhadap ikan yang berukuran sedang dan besar. Ikan-ikan yang berukuran kecil (ter) tidak harus digiling, dan proses ini tidak harus dilakukan.

- b. Ikan berukuran sedang dan besar, perlu dibuang jeroannya, dan dicuci. Sedangkan untuk ikan yang berukuran kecil, pembuangan jeroan dan pencucian tidak perlu dilakukan.
- c. Ikan digiling dengan penggiling ulir sehingga diperoleh bubur mentah ikan.

2) Pengukusan.

Bubur ikan atau ikan kecil dikukus dengan uap panas selama 1 jam sehingga bubur atau ikan kecil menjadi matang secara sempurna. Hail pengukusan disebut dengan bubur matang ikan.

3) Pengeringan

Bubur matang ikan dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air sekitar 8%. Hasil pengeringan disebut *cake* kering ikan. *Cake* kering ikan mempunyai kadar lemak tinggi (di atas 30%).

4) Pemerasan Minyak

Cake kering ikan diperas dengan alat pres sehingga sebagian dari minyak keluar.

5) Penggilingan *Cake*

Cake yang telah dipres digiling dengan mesin penggiling sehingga diperoleh tepung ikan yang cukup halus (lolos ayakan 40-60 *mesh*).

6) Pengemasan

Tepung ikan dikemas di dalam karung plastik atau di dalam wadah yang kedap uap air. Sebelum pengemasan, kadar air tepung harus di bawah 8%.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)