

Identifikasi Ikan Teri Asin Kering yang Diolah di Sentral Pengolahan Perikanan Pasie Nan Tigo (SP₃N) Kota Padang

Ulfa Seswati, Tuty Anggraini dan Sahadi Didi Ismanto

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan produksi ikan teri asin kering yang ada di berbagai UPI (Unit Pengolahan Ikan) SP₃N (Sentral Pengolahan Perikanan Pasie Nan Tigo) Kota Padang dan untuk mengidentifikasi mutu, karakteristik kimia dan mikrobiologi dari ikan teri asin kering yang diolah di UPI (Unit Pengolahan Ikan) SP₃N (Sentral Pengolahan Perikanan Pasie Nan Tigo) Kota Padang. Penelitian ini dilakukan dua tahap, tahap pertama adalah melakukan survey awal untuk mengetahui data produsen ikan teri asin kering yang di dapat di berbagai UPI (Unit Pengolahan Ikan), yang diolah di Sentral Pengolahan Perikanan Pasie Nan Tigo. Pada tahap ini dilakukan survey untuk mengetahui kondisi nelayan atau produsen. UPI yang dipilih yaitu UPI 1, UPI 3, UPI 4 dan UPI 6. Dari setiap UPI diambil ikan teri asin kering dengan pertimbangan : (1). Produsen ikan teri asin kering bersedia menjadi responden, (2). Produsen bersedia memberikan sampel ikan teri asin kering masing-masing responden untuk dianalisa dilaboratorium. Untuk memperoleh data ini dilakukan wawancara dengan panduan kuisisioner tertutup. Hasil dari penelitian ini Pengolahan ikan teri asin kering pada setiap UPI (1, 3, 4 dan 6) melalui beberapa tahapan seperti : penimbangan bahan baku dengan timbangan gantung, kemudian pencucian dengan air dingin yang mengalir, setelah itu dilakukan proses perebusan dengan menambahkan garam. lalu dididihkan pada suhu 100-103⁰C selama 3-5 menit dan tiriskan , proses selanjutnya yaitu pengeringan dengan sinar matahari selama jam 6 jam pada UPI 1 dan 3, dan 8 jam pada UPI 4 dan 7 jam pada UPI 6. Ikan teri asin kering pada setiap UPI yang telah diuji tidak mengandung formaldehid, dengan kandungan garam sekitar 19,77 - 31,30%, kandungan kadar air berkisar 37,70 - 42,66%, kandungan kadar abu berkisar 14,95 - 20,19%, kandungan proteinnya berkisar 8,86 -12,85%, kandungan lemaknya berkisar 2,33 - 3,64% dan angka lempeng totat berkisar 3,1x10³ - 3,9x10⁴ cfu/g.

Kata Kunci : Ikan Teri Asin Kering, SP₃N Kota Padang

Identification of Dried Salted Fishes That Processed in The Central Processing of Fisheries Pasie Nan Tigo (SP₃N) Padang City

Ulfa Seswati¹, Tuty Anggraini², Sahadi Didi Ismanto²

ABSTRACT

This research aimed to understand the processing of dried salted fishes and determine the chemistry, microbiology characterizations of dried salted fishes in the Central Processing of Fisheries Pasie Nan Tigo (SP₃N) Padang City. This research has been consisted by two steps, first step begun with surveys in six fishes processing units on Pasir Jambak and identifying fishes processing from some fishes processing units were selected. Surveys became consideration to choosing salted fish. They were chosen four fishes processing units (UPI 1, UPI 3, UPI 4, and UPI 6). The decision has been made according to some considerations : 1. Producers disposed for being respondents, 2. Producers allowed to gave the samples. The datas of research were compiled by interviewing and answering questionnaires. The results have shown that salted fish (from UPI 1, UPI 3, UPI 4, and UPI 6) have processed through several steps such as weighed the raw fish, cleaned, boiled on the salted water at the temperature 100-103⁰C for 3-5 mins (salt content : 5-6%), drained the fishes for 8 hours, and the last steps dried the fishes under the sun for 6 hours. Dried salted fishes was not content by formaldehydes, and salts content was around 19,77-31,30%, water content was around 37,70-42,66%, minerals content was around 14,95-20,19%, proteins content was around 8,86-12,85%, fats content was around 2,33-3,64% and microbes content was around $3,1 \times 10^3$ - $3,9 \times 10^4$ cfu/g.

Keywords : Dried Salted Fishes, SP₃N in Padang