

Deskripsi

TEKNIK PERENDAMAN PADA LARUTAN KULIT BUAH MANGGIS UNTUK MEMPERBAIKI MUTU DAN KEAMANAN PRODUK IKAN CAKALANG ASAP

Bidang Teknik Invensi

Invensi ini berkaitan dengan teknik perendaman pada larutan kulit buah manggis untuk memperbaiki mutu dan keamanan produk ikan cakalang asap, khususnya menggunakan rendaman kulit buah manggis.

Latar Belakang Invensi

Invensi ini telah dikenal dan digunakan untuk pengasapan ikan Cakalang, yang banyak dilakukan di daerah Sulawesi Utara. Invensi teknologi yang berkaitan dengan pengasapan ikan Cakalang belum dipatenkan meskipun teknik pengasapan ikan ini telah lama dilakukan oleh pelaku usaha pengasapan ikan di Sulawesi Utara.

Invensi teknologi terkait pengasapan ikan justru didaftarkan dalam bentuk asap cair sebagaimana terdapat pada paten sederhana No.IDS000001699, Tanggal 06 Februari 2017 dengan judul Proses Pengasapan Ikan Menggunakan Asap Cair Bonggol Jagung untuk Menginaktivasi Enzim Katepsin Kasar pada Ikan Patin Asap dimana diungkapkan penggunaan asap cair dari bonggol jagung untuk meningkatkan daya awet ikan Patin, namun invensi tersebut menggunakan asap cair yang berbeda dengan invensi yang digunakan saat ini yaitu menggunakan asap.

Uraian Singkat Invensi

Invensi ini berkaitan dengan suatu teknik perendaman pada larutan kulit buah manggis untuk memperbaiki mutu dan keamanan produk ikan cakalang asap terdiri dari tahap-tahap sebagai berikut menyiapkan kulit buah manggis yang telah dipisahkan dari buahnya, mengeringkan kulit manggis dibawah sinar matahari dengan suhu rata rata 24-30°C selama 4 - 8 hari, menggiling kulit manggis yang sudah kering menjadi serbuk, menyiapkan rendaman dari serbuk kulit manggis dengan

berat 30-50 gram/1000ml air; menyiapkan ikan cakalang yang sudah difilet; merendam ikan cakalang dalam larutan kulit buah manggis selama 15 - 30 menit dan melakukan pengasapan selama 4-5 jam pada suhu 70-80 °C sehingga dihasilkan ikan cakalang asap.

Tujuan invensi ini adalah memperbaiki mutu dan keamanan produk serta meningkatkan kualitas ikan cakalang asap dari segi warna kuning emas dan umur simpan sampai 9 hari pada suhu kamar dan aman untuk dikonsumsi.

Uraian Lengkap Invensi

Invensi ini berkaitan dengan suatu teknik perendaman pada larutan kulit buah manggis untuk memperbaiki mutu dan keamanan produk ikan cakalang asap terdiri dari tahap-tahap menyiapkan kulit buah manggis yang telah dipisahkan dari buahnya, mengeringkan kulit manggis dibawah sinar matahari dengan suhu rata rata 24-30°C selama 4 - 8 hari, menghancurkan kulit manggis yang sudah kering menjadi serbuk yang halus menggunakan mesin penepung, menyiapkan rendaman dari serbuk kulit manggis dengan berat 30-50 gram yang dilarutkan dalam 1000 ml air; menyiapkan ikan cakalang yang sudah difilet; selanjutnya merendam ikan cakalang dalam larutan kulit buah manggis selama 15 - 30 menit dan melakukan pengasapan selama 4-5 jam pada suhu 70-80 °C sehingga dihasilkan ikan cakalang asap.

Tujuan invensi ini adalah memperbaiki mutu dan keamanan produk serta meningkatkan kualitas ikan cakalang asap dari segi warna kuning emas dan umur simpan sampai 9 hari yang disimpan pada suhu kamar dan aman untuk dikonsumsi.

Dari uraian diatas bahwa hasil dari invensi ini dapat memberikan manfaat bagi pelaku usaha pengasapan ikan cakalang asap, karena proses pengolahannya sangat sederhana untuk diterapkan dan dapat menjamin mutu dan keamanan produk ikan asap yang dihasilkan karena menggunakan bahan pengawet alami atau organik.

Klaim

1. Suatu teknik perendaman pada larutan kulit buah manggis untuk memperbaiki mutu dan keamanan produk ikan cakalang asap terdiri dari tahap-tahap:

- a) menyiapkan kulit manggis yang telah dipisahkan dari buahnya;
- b) mengeringkan kulit manggis dibawah sinar matahari dengan suhu 24 - 30 °C selama 4-8 hari;
- c) menghancurkan kulit manggis menjadi serbuk halus;
- d) menyiapkan rendaman kulit manggis dengan berat 30-50 gram/1000ml air;
- e) menyiapkan ikan cakalang yang sudah difilet;
- f) merendam ikan cakalang dalam larutan kulit manggis selama 15 - 30 menit dan
- g) melakukan pengasapan selama 4-5jam pada suhu 70-80°C sehingga dihasilkan ikan cakalang asap.

Abstrak

TEKNIK PERENDAMAN PADA LARUTAN KULIT BUAH MANGGIS UNTUK MEMPERBAIKI MUTU DAN KEAMANAN PRODUK IKAN CAKALANG ASAP

Invensi ini berkaitan dengan suatu teknik perendaman pada larutan kulit buah manggis untuk memperbaiki mutu dan keamanan produk ikan cakalang asap terdiri dari tahap-tahap sebagai berikut menyiapkanrendaman kulit buah manggis dengan berat 30-50 gram/1000ml air;menyiapkan ikan cakalang yang sudah difilet;merendam ikancakalang dalam larutan kulit buah manggis selama 15 - 30 menit danmelakukan pengasapan selama 4-5 Jam pada suhu 70-80°C sehingga dihasilkan ikan cakalang asap.Tujuan invensi ini adalah meningkatkan kualitas ikan cakalang asap dari segi warna kuningemas dan umur simpan sampai 9 hari pada suhu kamar dan aman untuk dikonsumsi.

