

## CARA MEMBUAT TEPUNG IKAN

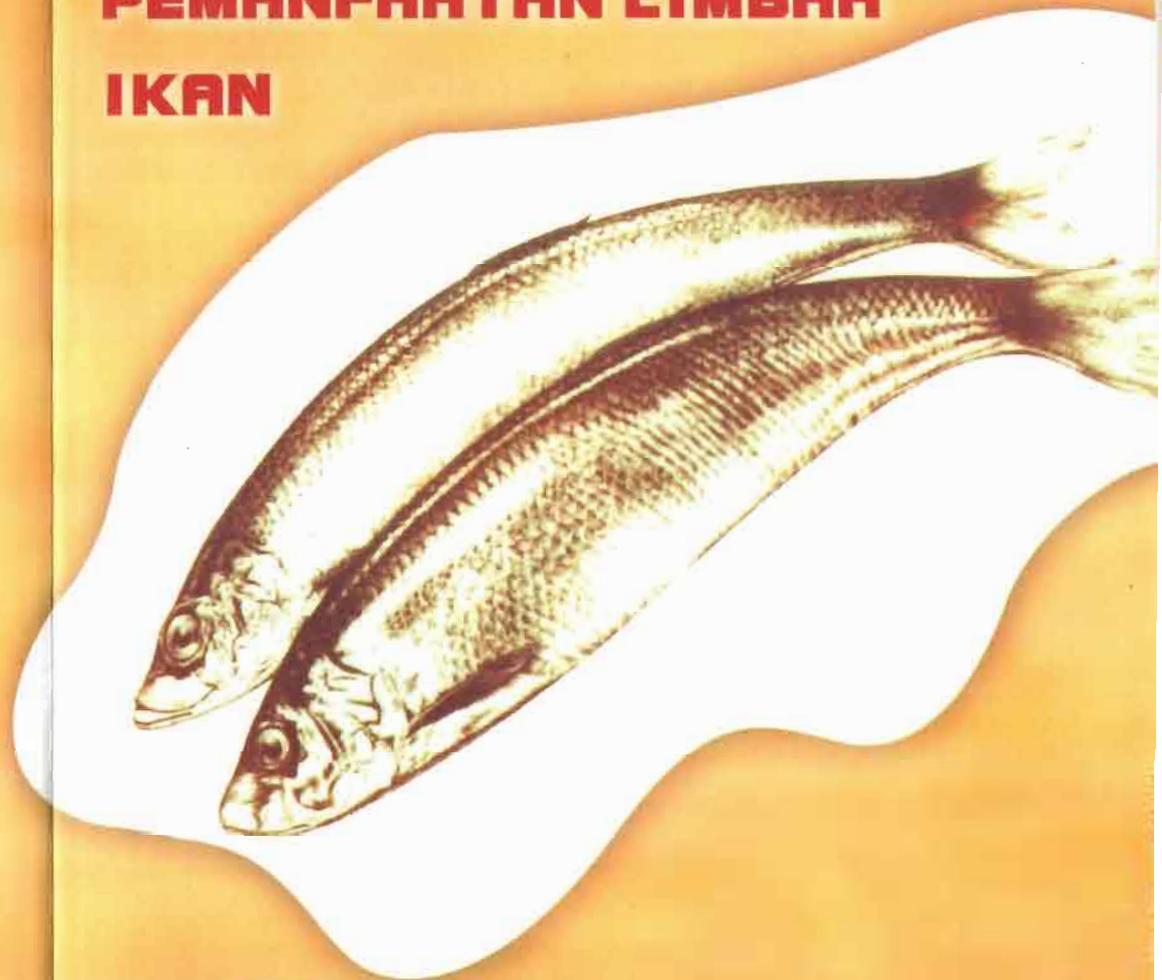
1. Bahan limbah dipotong kecil – kecil dalam bak pencucian dengan air yang mengalir.
2. Dilakukan penggaraman selama 30 menit.
3. Khusus untuk ikan gemuk tambahkan air hingga terendam dan dimasak selama 1 jam. Untuk ikan kurus dimasak dalam dandang selama 30 menit, kemudian ikan yang sudah matang dimasukkan ke dalam alat pengepres.
4. Ikan yang telah di pres digiling.
5. Ikan yang telah dipres dikeringkan pada suhu 60 – 65 derajat Celcius selama 6 jam didalam alat pengering untuk ikan basah, dan ikan kering dikeringkan dengan sinar matahari.
6. Ikan yang telah dipres dan kering digiling sampai lembut.
7. Tepung ikan siap dipasarkan.

## BAHAYA LIMBAH

Limbah ikan jika tidak dikelola ( dimanfaatkan lebih lanjut ) akan menimbulkan pencemaran bau yang menyengat, karena proses pembusukan protein ikan. Selain itu bisa menjadi sumber penyakit menular terhadap manusia yang ditularkan lewat lalat (misalnya muntaber).

Sumber : Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah, LIPI, 2000

# PENGOLAHAN DAN PEMANFAATAN LIMBAH IKAN



Asdep Urusan Pengendalian Pencemaran Limbah Domestik  
dan Usaha Skala Kecil

Deputi Bidang Pengendalian Pencemaran Lingkungan  
Kementerian Negara Lingkungan Hidup  
Telp. (021) 8590 4933

Homepage: [www.menlh.go.id/usaha-kecil](http://www.menlh.go.id/usaha-kecil)

## APAKAH LIMBAH IKAN ITU ?

Dalam kegiatan industri pengalengan ikan selalu menghasilkan limbah ikan yang sebenarnya masih dapat dimanfaatkan untuk membuat tepung ikan.

Tepung ikan dapat dimanfaatkan untuk campuran makanan ternak seperti unggas, babi dan makanan ikan.

Tepung ikan mengandung protein, mineral dan vitamin B. Protein ikan terdiri dari asam amino yang tidak terdapat pada tumbuhan. Kandungan gizi yang tinggi pada tepung ikan dapat meningkatkan produksi dan nilai gizi telur, daging ternak dan ikan.

Usaha pembuatan tepung ikan dapat menggunakan limbah ikan karena relatif murah dan mudah didapat, juga menggunakan peralatan sederhana. Usaha ini diharapkan dapat menjadi produk andalan industri kecil.

## ALUR KERJA PEMBUATAN TEPUNG IKAN



## NILAI GIZI

Kandungan gizi tepung ikan tergantung dari jenis ikan yang digunakan sebagai bahan bakunya. Tepung ikan yang berkualitas tinggi mengandung komponen-komponen sbb:

- Air 6 – 100 %
- Lemak 5 – 12 %
- Protein 60 – 75 %
- Abu 10 – 20 %

Selain itu karena dibuat dari kepala dan duri ikan maka tepung ikan juga mengandung :

- Ca fosfat
- Seng
- Iodium
- Besi
- Timah
- Mangan
- Kobalt
- Vitamin B 2 dan B 3

## BAHAN BAKU TEPUNG IKAN

- Limbah ikan dari industri pengalengan ikan
- Ikan kurus : ikan – ikan kecil misalnya teri ( *Solepherus* sp )
- Ikan gemuk : ikan petek ( *Leioguanathus* sp )