



Judul Buku:
Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan

Pengarang:
Latif Sahubawa dan Ustad

Penerbit:
Gadjah Mada University Press

Tahun Terbit:
2014

ISBN:
979-420-832-9

Tebal:
xviii + 255 Halaman

Sumber daya perikanan di Indonesia mempunyai berbagai keunggulan karena sifatnya yang dapat diperbarui dan memiliki potensi penggerak ekonomi yang cukup besar. Kebijakan pemerintah dalam pemanfaatan dan pengembangan potensi sumber daya perikanan karena Indonesia memiliki potensi dan memiliki daya saing tinggi yang mampu menghasilkan devisa bagi negara. Budi daya tambak udang masih menjadi primadona utama tujuan ekspor sektor perikanan, selain udang komoditas ekspor lainnya yaitu ikan, kepiting, paha kodok, rumput laut, ikan hias, siput/bekicot, mutiara dan lainnya. Sektor industri perikanan berkembang cukup pesat sejak akhir tahun 60-an bersamaan dengan kegiatan ekspor yang mampu memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat dan kegiatan produksi sektor lain.

Buku Teks yang ditulis berjudul “Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan”, dirumuskan dari berbagai hasil riset dan tinjauan pustaka di bidang ilmu teknologi hasil perikanan, dengan tujuan untuk meningkatkan kompetensi (pengetahuan dan keterampilan) mahasiswa di bidang pengawetan, pengolahan, diversifikasi produk, serta nilai tambah (*value-added*) dari hasil sampingan atau limbah industri perikanan. Secara garis besar buku ini membahas: “Jenis, potensi (perikanan tangkap, budidaya, dan pascapanen) serta peluang pemanfaatan sumber daya kelautan dan perikanan”, “Pengawetan ikan dengan perlakuan pemanasan, pendinginan, dan pembekuan”, “Pengawetan ikan dengan teknik penggaraman untuk ikan, ikan teri, dan telur asin”, “Pengawetan ikan dengan teknik pengasapan”, “Pengawetan ikan dengan teknik fermentasi dan pemindangan”, “Teknologi pengolahan udang beku ekspor”, “Teknologi pengalengan mangut lele dan gulai tuna”, “Teknologi pengolahan surimi ikan”, “Ekstraksi alginat dan karaginan dari rumput laut”, “Ekstraksi kolagen dari kulit ikan kerapu macan”, serta “Teknologi pengolahan kitin dan kitosan serta aplikasinya”.

Langkah-langkah teknis proses pengawetan ikan dibahas secara lengkap di dalam buku ini ada beberapa cara yang digunakan dalam proses pengawetan ikan yaitu:

1. Proses pengawetan menggunakan suhu tinggi (proses termal), contohnya yaitu pengalengan. Proses termal lainnya yang biasa digunakan yaitu blansir, pasteurisasi, sterilisasi, evaporasi, ekstrusi, pemanggangan, penggorengan, menggunakan microwave dan radiasi inframerah.
2. Proses pengawetan dengan suhu rendah yaitu pendinginan (*cooling*) dan pembekuan (*freezing*).
3. Pengawetan ikan dengan teknik penggaraman menggunakan garam kristal, larutan garam, dan air laut.
4. Pengawetan produk ikan dengan teknik pengasapan melalui tahap penggaraman, pemanasan dan pengasapan.
5. Pengawetan ikan dengan teknik fermentasi, yaitu pemecahan gula menjadi alkohol dan CO₂. Produk fermentasi yang dihasilkan: fermentasi sosis ikan, fermentasi roti, fermentasi kecap ikan, dan fermentasi nata rumput laut.
6. Pengawetan ikan dengan teknik pemindangan ada dua proses yaitu pindang paso/garam dan pindang naya/cue.

Selain proses pengawetan ikan dijelaskan juga tahapan proses pengolahan produk selain ikan seperti pengolahan udang beku, diantaranya: penerimaan bahan baku dan koreksi 1, pencucian tahap pertama, pemotongan kepala (*deheading*), pencucian tahap kedua, sortasi dengan *Grading Machine*, koreksi tahap kedua, pencucian 3, pengupasan (*peeling*), pelepasan usus, penimbangan/pelabelan, penyusunan, pembekuan, *glazing*, pengecekan benda asing dalam produk, *packing*, penyimpanan dalam *cold storage*, dan ekspor.

Kelengkapan buku ini yaitu, menggunakan gaya bahasa formal yang mudah dimengerti pembacanya, disajikan dengan lengkap, runut, sangat berisi terlihat dari daftar pustaka yang digunakan penulis. Buku ini disusun berdasarkan hasil kajian ilmiah dan penelitian-penelitian di bidang teknologi pengawetan dan pengolahan hasil perikanan yang ditulis oleh para pakar, dosen, peneliti yang berpengalaman. Buku ini dilengkapi gambar, tabel, ilustrasi, data statistik, ragam jenis dan proses produksi pembuatan teknologi pengawetan dan pengolahan hasil perikanan dan kelautan.

Kekurangan buku ini yaitu, kurang menariknya tampilan cover dan *layout* buku yang monoton dan isi buku yang tidak berwarna, sehingga kurang menarik dan menimbulkan kesan membosankan. Buku ini menyajikan pembahasan teknologi pengawetan dan pengolahan hasil perikanan secara komprehensif, sehingga buku ini sangat bagus dan bermanfaat untuk dijadikan bahan rujukan/referensi bagi pelajar khususnya siswa SMK Perikanan dan Kelautan, kalangan akademisi (dosen dan mahasiswa), peneliti, birokrat, legislator dan pengambil kebijakan di sektor perikanan, pengusaha ataupun masyarakat umum yang ingin mempelajari dan mengembangkan teknologi yang bergerak di industri perikanan

Resensator: Sumarni