

PENGOLAHAN LIMBAH HASIL PERAIRAN (UDANG) MENJADI OLAHAN PETIS

Ayu Anggraeni Cahya Pitaloka, Rida Samsahas, Anita Wulandari

Prodi agroindustry, Fakultas Vokasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

*E-mail korespondensi: ayuanggrainy@gmail.com

ABSTRACT

Petis is a fermented processed product that has a thick and elastic texture, which is black or brown in color depending on the ingredients used. Shrimp paste is made from shrimp broth which is added with a thickening agent such as tapioca flour or cornstarch and other additive. Petis can also be categorized as a semi-moist food which has a moisture content of around 10-40%, an Aw value (water activity) of 0.65-0.90, and has a thick texture.

Keywords: 3-5 keywords, template, agroterap

ABSTRACT

Petis merupakan produk olahan fermentasi yang memiliki tekstur kental dan elastis, yang berwarna hitam dan coklat tergantung bahan yang digunakan. Petis udang terbuat dari kaldu udang yang ditambahkan bahan pengental seperti tepung tapioka atau maizena serta bahan tambahan. Petis dapat juga dikategorikan sebagai makanan semi basah yang memiliki kadar air sekitar 10-40%, nilai Aw (aktivitas air) 0,65-0,90, dan mempunyai tekstur kental

PENDAHULUAN

Fermentasi merupakan proses perubahan kimiawi dari senyawa kompleks menjadi lebih sederhana dengan bantuan enzim yang dihasilkan oleh mikroba dengan tujuan untuk mengawetkan suatu produk pangan agar tahan lama. Sedangkan dalam pangan, fermentasi merupakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan mikroorganisme secara terkontrol untuk meningkatkan keawetan pangan dengan diproduksinya asam atau alkohol untuk menghasilkan pangan dengan mutu dan nilai yang lebih baik dengan tujuan untuk mengawetkan produk pangan dan dapat meningkatkan nilai gizi pada produk pangan.

Salah satu produk olahan fermentasi adalah petis. Petis merupakan produk olahan fermentasi yang memiliki tekstur kental dan elastis, yang berwarna hitam dan

coklat tergantung bahan yang digunakan. Petis udang terbuat dari kaldu udang yang ditambahkan bahan pengental seperti tepung tapioka atau maizena serta bahan tambahan lainnya

Petis dapat juga dikategorikan sebagai makanan semi basah yang memiliki kadar air sekitar 10-40%, nilai Aw (aktivitas air) 0,65-0,90, dan mempunyai tekstur kental. Beberapa keuntungan pangan semi basah, antara lain tahan lama, dan memiliki gizi yang baik bagi tubuh.

bentuk siap dikonsumsi, mudah penanganannya, dan bernilai gizi cukup baik.

METODE PENELITIAN

Pembuatan petis udang dilakukan pada:

Hari/tanggal: Senin, 29 Mei 2023

lokasi : Lab. Agroindustri

UNTAG Surabaya

Waktu : 1 0.00 pm

- Alat dan bahan
 - Alat yang digunakan terdiri dari: baskom, blender, sutil, pisau, saringan kain, tisu, kompor, wajan, panci, cup
 - Bahan yang digunakan adalah limbah udang, bawang putih, tepung maizena, gula merah, tepung beras, jahe, air, daun jeruk, garam.
- Pembuatan petis udang dilakukan secara langsung di Lab. Agroindustri UNTAG Surabaya.

- **PROSEDUR**

1. Menyiapkan semua alat dan bahan yang diperlukan
2. Membersihkan limbah udang dengan air bersih, kemudian menimbang limbah udang yang telah dibersihkan
3. Merebus air sebanyak 4 liter sampai mendidih, kemudian memasukkan limbah udang yang

4. telah dibersihkan, lalu menunggu hingga mendidih
4. Setelah mendidih angkat limbah udang dan memisahkan dengan air
5. Menghaluskan limbah udang, lalu memasukkan kedalam air didihan tadi sambil diaduk hingga merata
6. Meletakkan udang yang telah dihaluskan pada saringan kain, kemudian memeras hingga mendapatkan kaldu udang
7. Merebus kaldu pada wajan hingga mendidih kemudian menambahkan daun jeruk, tinta cumi, dan garam yang telah dihaluskan.
8. Menambahkan 40 gram tepung beras dan tepung maizena, sambil diaduk terus menerus dengan api sedang hingga kaldu mengental selama 90 menit
9. Setelah mengental dan berwarna coklat, petis ditiriskan, lalu memasukkan kedalam cup, petis siap dikonsumsi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari praktikum pembuatan petis yang telah dilakukan memiliki warna coklat dan aroma udang memiliki rasa gurih, tekstur dari petis yang telah dibuat memiliki tekstur yang kental dan padat.

Warna coklat pada petis berasal dari penambahan gula merah yang berpengaruh pada perubahan warna

Tekstur kental pada petis disebabkan oleh pengentalan yang berasal dari tepung maizena yang memiliki sifat sebagai pengental makanan.

KESIMPULAN

Dari praktikum pembuatan petis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa tidak ada yang terbuang dari limbah produk perairan, mulai dari hewan, kepala, kaldu, maupun kotoran, semua dapat dijadikan beberapa manfaat, tergantung bagaimana cara pengolahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, P.P., A. Solichin, S.W. Saputra. 2013. Analisis Panjang-Berat dan Faktor Kondisi pada Udang Rebon (*Acetes japonicus*) di Perairan Cilacap, Jawa Tengah. *Journal of Management of Aquatic Resources* 2(2) : 161-169.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. 2005. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Andri, Sukirno, suparmi, 2018. Pengaruh penambahan gula pada petis .Skripsi FPIK, Universitas Riau (Tidak Diterbitkan)
- Irawan. 2014. *Pengujian Organoleptik Bahan Pangan*. Pekanbaru: Faperika Press Universitas Riau. Pekanbaru.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. *Data Pokok Kelautan dan Perikanan Periode s.d Oktober 2011*. Pusat Data, Statistik dan Informasi Sekretariat Jenderal. Jakarta.
- Berkala Perikanan Terubuk Vol. 49 No.3 November 2021 1342
- Martosubroto dan Naaminm, 2005. *Sumberdaya Perikanan dan Industri Tepung Ikan* . Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan Departemen Pertanian, Jakarta. Alih Bahasa : Hari Purnomo dan Adiono. U I Press. Jakarta.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno, 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Mustafa, R. M, 2006. *Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawetan Tahu*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. PT ElexMediaKomputindo.
- Saparinto C dan Hidayati D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Suparmi 2017, pemanfaatan udang rebon sebagai sumber gizi sagu instan , Penelitian UPT LPPM UNRI, Riau,
- Winarno, 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 250 halaman.
- Utami, M. F. 2008. *Studi Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu di Kabupaten Rembang*. www.scribd.com. Diakses : 01 Agustus
- <https://terubuk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JT/article/view/8015/6924>