

Deskripsi

PROSES PEMBUATAN PRODUK OLAHAN PANGAN IKAN FERMENTASI (JORUK)

5

Bidang Teknik Invensi

Invensi ini berkaitan dengan suatu proses pembuatan produk olahan pangan ikan fermentasi (joruk) dengan teknik pemeraman.

10

Latar Belakang Invensi

Joruk adalah produk olahan ikan fermentasi yang berasal dari Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur Sumatra Selatan. Bahan baku joruk adalah ikan air tawar, garam, nasi dan gula aren yang diperam selama satu minggu, sedangkan cara mengkonsumsinya dengan menumis atau menggongseng hingga aroma khas joruk muncul. (Ardiansyah, 2014; Koesoemawardani, dkk., 2016). Tanpa membatasi ruang lingkup dalam invensi ini bahwa ikan tawar yang dimaksud seperti ikan wader, ikan bandeng, ikan nila, ikan seluang, dan lain-lain. Joruk berpotensi untuk dikembangkan di Lampung karena ketersediaan bahan baku yang melimpah. Kabupaten Tulang Bawang Kecamatan Menggala, Lampung menjadi salah satu daerah yang banyak menyediakan ikan tawar yang dimaksud dalam invensi ini.

15

20

25

30

Pembuatan joruk masih dilakukan secara tradisonal, dan berpotensi menjadi makanan fungsional. Hal itu karena joruk mengandung komponen makanan fungsional non gizi, salah satunya adalah bakteri asam laktat (Koesoemawardani, dkk,

2016). Bakteri asam laktat bisa dimanfaatkan sebagai mikroba probiotik yang mempunyai efek fisiologis antara lain dapat meningkatkan kesehatan pencernaan.

Takaran bahan baku yang digunakan terutama garam, nasi dan gula aren menjadi faktor penentu keberhasilan pembuatan joruk. Joruk yang ditemukan di Ogan Komering terdapat joruk yang berlendir. Hal itu terjadi karena takaran bahan yang digunakan belum tepat dan masih bervariasi, sehingga menghasilkan joruk yang beragam, sehingga penggunaan bahan baku harus tepat.

Uraian Singkat Invensi

Invensi berhubungan dengan suatu produk pangan ikan fermentasi (joruk) dengan teknik pemeraman yang terdiri atas:

- a. mencuci ikan air tawar dengan air mengalir,
- b. mencampur ikan dengan garam, gula aren dan nasi dengan rasio 10:1:2:2,
- 20 c. mengaduk campuran dari tahap (b) hingga campuran menjadi homogen atau rata, memasukkan campuran ke dalam suatu wadah tertutup rapat yang berukuran 150-300 ml,
- d. melakukan pemeraman pada kondisi anaerob pada suhu 20-30 °C selama 5-10 hari.

Dalam aspek selanjutnya invensi juga berhubungan dengan proses yang telah dijelaskan diatas dimana, proses pengadukan pada tahap c dilakukan dengan tidak menghancurkan nasi.

Dalam aspek selanjutnya invensi ini juga berhubungan dengan proses yang dijelaskan dalam aspek diatas dimana, wadah yang digunakan pada tahap d disukai terbuat dari plastik.

- 5 Dalam aspek selanjutnya, invensi ini berhubungan dengan proses yang dijelaskan dalam aspek diatas dimana, pemeraman dilakukan selama 7 hari.

Uraian Lengkap Invensi

10

1. Pembuatan joruk

a. Proses Pencucian ikan

15 Sebagai contoh ikan yang dibersih sebanyak 100 gram, selanjutnya ikan yang disiapkan tersebut dibersihkan dengan air mengalir untuk membuang kotoran dan lender yang menempel di tubuh ikan.

b. Persiapan bahan yang lain yaitu garam, gula aren dan nasi

20 Sebagai contohnya garam yang digunakan sebanyak 10% dari berat ikan yaitu sebanyak 10 gram, gula aren yang digunakan sebanyak 20% dari berat ikan yaitu sebanyak 20 gram, dan nasi yang digunakan sebanyak 20% dari berat ikan yaitu sebanyak 20 gram. Berdasarkan contoh maka rasio bahan yang digunakan
25 antara ikan, garam, gula aren dan nasi yaitu 10:1:2:2.

c. Proses pencampuran ikan air tawar dengan garam, gula aren dan nasi.

30 Semua bahan dimasukan dan dicampurkan dalam satu wadah/baskom

d. Proses pengadukan hingga campuran menjadi homogen atau rata.

Pengadukan dilakukan tidak sampai menyebabkan nasi menjadi hancur (Koesoemawardani *et al.*, 2016).

5 e. Memasukkan campuran tersebut ke dalam suatu wadah yang tertutup rapat dengan ukuran wadah sekitar 150-300 ml.

f. Pemeraman pada kondisi anaerob pada suhu 20-30 °C selama 5-10 hari.

10

2. Karakteristik kimia dan sensori joruk

Joruk dalam invensi ini dibuat dari bahan baku yaitu ikan wader, dan bahan baku lain berupa garam, gula aren dan nasi. Adapun rasio bahan yang digunakan berdasarkan urutan penambahan bahan adalah 10:1:2:2. Karakteristik kimia joruk tertera dalam Tabel 1, sedangkan karakteristik organoleptik joruk tertera dalam Tabel 2.

20

Table 1. Karakteristik kimia dan mikrobiologi joruk

Parameter	Nilai
pH	4.92± 0.16
Asam laktat (%)	6.92± 1.21
Kadar air (%)	63.30± 1.29
Kadar protein (%)	28.82± 0.20
Kadar lemak (%)	3.61± 0.12
Kadar abu (%)	26.97± 0.35
TVB (mgN/100g)	84.55± 2.31
Total mikroba (log cfu/g)	13.74± 0.17
Total kapang (log cfu/g)	4.16± 0.11
Total bakteri asam laktat (log cfu/g)	8.61± 0.44

Table 2. karakteristik organoleptik joruk

Parameter	Perlakuan	
	Joruk Mentah	Joruk Matang
Warna	Coklat (5,3)	Coklat kehitaman (7,3)
Aroma	Amis (7,3)	Asam (6,3)
Rasa	Tidak diujikan	tidak asin (2,2) Asam (7,8)
Kenampakan	Utuh (1,3)	Tidak utuh (6,5)

5

10

15

20

25

Klaim

1. Produk pangan ikan fermentasi (joruk) dengan teknik pemeraman yang terdiri atas:
 - 5 a. Mencuci ikan air tawar dengan air mengalir.
 - b. Mencampur ikan dengan garam, gula aren dan nasi dengan rasio 10:1:2:2.
 - c. Mengaduk campuran dari tahap b hingga campuran menjadi homogen atau rata.
 - 10 d. Memasukkan campuran ke dalam suatu wadah tertutup rapat yang berukuran 150-300 ml.
 - e. Melakukan pemeraman pada kondisi anaerob pada suhu 20-30 °C selama 5-10 hari.
2. Proses yang sesuai dengan klaim 1 dimana, proses
15 pengadukan pada tahap c dilakukan dengan tidak menghancurkan nasi.
3. Proses yang sesuai dengan klaim 1 dimana, wadah yang digunakan pada tahap d disukai terbuat dari plastik.
4. Proses yang sesuai dengan klaim 1 dimana, pemeraman
20 dilakukan selama 7 hari.

25

30

Abstrak**PROSES PEMBUATAN PRODUK OLAHAN PANGAN IKAN FERMENTASI
(JORUK)**

5

Invensi ini berkaitan dengan suatu proses pembuatan produk olahan pangan ikan fermentasi (joruk) dengan teknik pemeraman.

10

15

20