



**REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA**

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta yaitu Undang-Undang tentang perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra (tidak melindungi kekayaan intelektual lainnya), dengan ini menerangkan bahwa hal-hal tersebut di bawah ini telah tercatat dalam Daftar Umum Ciptaan:

- I. Nomor dan tanggal permohonan : C15201603162, 25 Agustus 2016
- II. Pencipta
Nama : **Prof. Dr. Ir. ABU BAKAR TAWALI**
Alamat : Komplek Dosen Unhas Blok AC/2 Rt.004 Rw.009
Kel. Tamalanrea Jaya, Kec. Tamalanrea, Makassar
Sulawesi Selatan
Kewarganegaraan : Indonesia
- III. Pemegang Hak Cipta
Nama : **LPPM UNIVERSITAS HASANUDIN**
Alamat : Jalan Printis Kemerdekaan Km.10, Tamalanrea
Makassar, Sulawesi Selatan 90245.
Kewarganegaraan :
- IV. Jenis Ciptaan : Karya Ilmiah
- V. Judul Ciptaan : **HASIL PENELITIAN PROSES PRODUKSI ABON
IKAN GABUS(CANNA STRIATUS)SEBAGAI MAKANAN
SUMBER PROTEIN ALBUMIN**
- VI. Tanggal dan tempat diumumkan : 04 Agustus 2014, di Makassar
untuk pertama kali di wilayah
Indonesia atau di luar wilayah
Indonesia
- VII. Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak pertama
kali diumumkan.
- VIII. Nomor pencatatan : 082854

Pencatatan Ciptaan atau produk Hak Terkait dalam Daftar Umum Ciptaan bukan merupakan pengesahan atas isi, arti, maksud, atau bentuk dari Ciptaan atau produk Hak Terkait yang dicatat. Menteri tidak bertanggung jawab atas isi, arti, maksud, atau bentuk dari Ciptaan atau produk Hak Terkait yang terdaftar. (Pasal 72 dan Penjelasan Pasal 72 Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta)

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
u.b.

DIREKTUR HAK CIPTA DAN DESAIN INDUSTRI

HASIL PENELITIAN

PROSES PRODUKSI ABON IKAN GABUS (*Canna striatus*) SEBAGAI MAKANAN SUMBER PROTEIN ALBUMIN



Abu Bakar Tawali dkk.



**RISET UNGGULAN STRATEGIS NASIONAL
UNIVERSITAS HASANUDDIN
TAHUN 2014-2016**



PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR
PEMBUATAN ABON IKAN GABUS SEBAGAI MAKANAN
SUMBER PROTEIN ALBUMIN

1. Pembersihan Ikan Gabus

- Penyiangan

Ikan disiangi, dengan mengeluarkan bagian isi perut dan membersihkan sisik ikan selanjutnya dicuci hingga bersih.

- Pencucian

Ikan dicuci untuk membersihkan sisa darah dan sisik yang menempel, pada air mengalir.

- Pematangan

Ikan dipotong menjadi 3 atau 4 bagian tergantung ukuran ikan, pematangan bertujuan untuk memperbesar permukaan daging ikan sehingga dapat matang secara merata.

2. Pengukusan

Pengukusan dilakukan dengan menuangkan air pada alat kukusan dengan perbandingan air dan ikan 3:1. Potongan ikan disusun dalam panci, dibawah penanak diberi wadah sebagai penampung cairan dari ikan yang diasumsikan sebagai albumin. Setelah pengukusan bahan ditiriskan untuk menurunkan kadar air yang masih tersisa.

Ikan dikukus dengan ditambahkan rempah-rempah seperti jahe, serai dan daun salam pada air kukusan. Setelah air kukusan mendidih, kemudian ikan ditempatkan pada penanak dan ditutup. Pengukusan dilakukan selama 50 menit.

3. Pemisahan Tulang (*boneless*)

Daging ikan selanjutnya dipisahkan dari duri ,kepala dan kulit secara manual, sambil dicabik-cabik agar serat daging menjadi halus.

4. Penimbangan

Penimbangan dilakukan untuk mengetahui berat daging sebelum memformulasikan bumbu-bumbu atau bahan tambahan yang akan dicampurkan pada adonan ikan.

5. Pembuatan Bumbu

Bumbu – bumbu disiapkan dan dihaluskan. Terlebih dahulu garam dicampurkan pada daging agar lebih meresap dan diharapkan menghasilkan abon yang lebih garing. Selanjutnya bawang merah, bawang putih, ketumbar, bawang merah dan air kukusan ikan dicampurkan hingga larut kemudian dicampurkan dengan suwiran daging ikan. Adonan ini didiamkan ± 50 menit agar bumbu meresap pada adonan abon.

- Gula merah digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis dan keadaan makanan atau minuman.
- Ketumbar adalah rempah-rempah kering berbentuk bulat dan berwarna kuning kecoklatan, memiliki rasa gurih dan manis, berbau harum dan dapat membangkitkan kesan sedap dimulut. Ketumbar mempunyai aroma rempah-rempah dan terasa pedas.
- Bawang merah digunakan sebagai bahan bumbu dapur dan penyedap berbagai makanan. Bawang merah sangat disukai karena memiliki aroma yang khas.
- Bawang putih memiliki aroma yang kuat dan tajam tetapi hampir tidak berbau jika belum dimemarkan atau dipotong-potong,
- Garam berfungsi sebagai bahan pengawet, merangsang citarasa dan penambah rasa enak pada produk.

6. Penggorengan

Penggorengan dilakukan dengan cara *deef frying*, campuran cabikan dan bumbu dalam minyak goreng panas pada suhu kurang lebih 70°C selama 45 menit hingga berwarna kuning kecoklatan. Selama penggorengan berlangsung adonan ini harus dilakukan pengadukan sehingga adonan tidak hangus dan melengket pada wajan, juga diharapkan tekstur yang diperoleh lebih halus.

7. Penirisan

Proses penirisan dilakukan untuk mengeluarkan minyak dari proses penggorengan dengan menggunakan bantuan spinner untuk mengurangi jumlah minyak pada abon ikan yang telah digoreng. Proses Spinner ini dilakukan \pm 15 menit dan memastikan bahwa produk abon telah kering.

8. Pengeringan

Abon ikan gabus dikeringkan untuk menurangi sisa air yang tersimpan. Pengeringan ini bisa dilakukan dengan membiarkan pada wadah yang lebar dan ruang terbuka atau dengan bantuan mesin blower (60 0C selama 1 jam) sambil diaduk aduk

9. Pengemasan

Pengemasan abon ikan gabus yang telah dihasilkan dikemas sesuai dengan berat bersih (*netto*) yang diinginkan. Pengemasan dilakukan untuk mempertahankan masa simpan dari produk yang dihasilkan, juga memudahkan saat dibawa. Selanjutnya diberi label sebagai informasi dari produk dan siap dipasarkan.

Tabel 1. Prosedur Operasional Standar (POS) Bahan Baku, Peralatan, Ruangan dan Pekerja untuk Menghasilkan Abon Ikan Gabus (Abon Probumin)

No.	Standarisasi	Kriteria
1.	Bahan Baku (Ikan Gabus)	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan b. Bahan baku berupa ikan segar atau beku yang sudah atau belum disiangi c. Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar d. Bahan baku bersih, bebas setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan e. Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran sebagai berikut : <ul style="list-style-type: none"> - Mata jernih dan tidak terbenam atau berkerut - Insang merah dan tidak busuk - Sedikit lendir pada kulit - Sisik/kulit melekat dengan kuat - Sangat lentur atau kenyal apabila ditekan - Aroma segar (tidak busuk)
2.	Air Baku untuk Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> - Air sebagai media pembersih harus bersih. Adapun maksud dengan air bersih adalah air yang bebas dari mikroba patogen dan sumber pencemar lainnya.
3.	Peralatan yang Digunakan	<ul style="list-style-type: none"> a. Peralatan yang kontak langsung dengan bahan atau produk perikanan harus mudah dibersihkan, tahan karat (korosi) tidak merusak dan tidak bereaksi dengan produk perikanan. b. Peralatan pengolahan produk harus selalu dalam keadaan bersih, bebas dari kerikil atau bahan lain yang dapat digunakan oleh serangga dan hama untuk tinggal. c. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang,

		<p>penempatan sarana dan prasarana diruang penanganan atau pengolahan harus dapat memisahkan alur bahan yang sudah bersih</p> <p>d. Sebelum melakukan penanganan atau pengolahan produk perikanan, kedua tangan harus dicuci terlebih dahulu dengan menggunakan sabun.</p> <p>e. Sebelum peralatan digunakan hendaknya dicek /diperiksa alat fungsionalnya (misalnya pengatur suhu dan lainnya)</p> <p>f. Produk perikanan yang jatuh ke lantai jangan diambil dan disatukan dengan produk perikanan lainnya meskipun jatuhnya belum'lima menit'.</p> <p>g. Pemisahan antara bahan baku dengan produk akhir yang dihasilkan dapat dilakukan dengan mengatur alur proses sedemikian rupa sehingga tidak terjadi kontak langsung diantara keduanya maupun kontak tidak langsung melalui pekerja.</p> <p>h. Bahan pengemas yang sudah rusak harus dikeluarkan dari ruang penyimpanan karena akan berpengaruh terhadap bahan pengemas lainnya.</p> <p>i. Produk yang disimpan pertama kali harus dikeluarkan lebih awal dibandingkan produk yang disimpan kemudian.</p> <p>j. Limbah produk perikanan dikumpulkan dalam wadah khusus yang memiliki tutup.</p>
4.	Sanitasi Pekerja	<p>a. Pekerja yang bersentuhan langsung dengan makanan harus dalam keadaan sehat dan apabila baru sembuh dari penyakit yang sifatnya menular juga harus diistirahatkan.</p> <p>b. Pakaian yang digunakan pekerja harus bersih</p> <p>c. Pakaian dan alas kaki yang digunakan di ruang kerja tidak diperkenankan untuk digunakan di luar ruang kerja</p> <p>d. Pada saat bekerja, pekerja tidak diperkenankan</p>

		<p>menggunakan perhiasan, arloji atau yang sejenis</p> <p>e. Pekerja saat bekerja di dalam ruang produksi harus menggunakan masker, sarung tangan dan penutup kepala</p> <p>f. Pekerja sebelum dan sesudah bekerja harus membersihkan tangan dan menggunakan sabun/deterjen</p> <p>g. Pekerja saat bekerja di dalam ruang produksi tidak diperkenankan merokok atau sambil makan</p>
5.	Sanitasi Ruang Produksi	<p>a. Ruang produksi harus selalu dalam keadaan bersih dan bebas dari debu dan sarang laba-laba</p> <p>b. Tidak ada peralatan (peralatan yang tidak digunakan) berserakan di lantai produksi</p> <p>c. Ruang produksi setiap selesai proses produksi harus dilakukan pembersihan.</p>

Tabel 2. Prosedur Operasional Standar Proses Pengolahan Abon Ikan Gabus (Abon Probumin)

No	Proses	Indikator/Hasil
1	Pembersihan ikan	<ul style="list-style-type: none"> - Ikan Gabus dibersihkan sisik dan isi perut - Tidak ada sisik yang menepel dan bagian dalam perut bersih
2	Pengkukusan	<ul style="list-style-type: none"> - Tekstur bahan menjadi empuk, mudah dicabik-cabik menjadi serat yang halus.
3	Disuwir-suwir	<ul style="list-style-type: none"> - Daging terpisah dari kulit, kepala dan tulang-tulang yang melekat pada daging ikan
4	Penimbangan	<ul style="list-style-type: none"> - Mengetahui berat daging ikan untuk memformulasikan bahan tambahan (bumbu)
5	Penambahan Bumbu	<ul style="list-style-type: none"> - Bumbu (garam bawang merah, bawang putih, gula merah) dihaluskan kemudian ditimbang. - Suwiran ikan gabus dicampur dengan bumbu-bumbu halus ditambah air kukusan ikan (albumin) - Diaduk hingga bercampur rata dan didiamkan ±50 menit
6	Penggorengan	<ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan minyak panas suhu Oc - Digoreng ± 75 menit (hingga matang) berwarna kuning kecoklatan
7	Penirisan	<ul style="list-style-type: none"> - Adonan ditiriskan dan dikeringkan menggunakan mesin spinner selama ± 15 menit kecepatan rpm. - Visualnya kering
8	Pengemasan	<ul style="list-style-type: none"> - Dalam kemasan polietilen sesuai berat (<i>netto</i>), disealer, diberikan label dan siap dipasarkan.

