



TEKNOLOGI PENGOLAHAN IKAN BANDENG

Amplang Dan Keripik Kulit Laut



Dr. Darwis, S.Pd., M.Pd | Hj. Syamsiar, M.Si | Erni Kasim, S.P., M.Si



TEKNOLOGI PENGOLAHAN IKAN BANDENG

Amplang dan Keripik Kulit Laut

Dr. Darwis, S.Pd., M.Pd | Hj. Syamsiar, M.Si | Erni Kasim, S.P., M.Si



**TEKNOLOGI PENGOLAHAN IKAN BANDENG:
AMPLANG DAN KERIPIK KULIT IKAN**

Penulis:

Dr. Darwis, S.Pd., M.Pd, Hj. Syamsiar, M.Si, Erni Kasim, S.P., M.Si

Desain Cover:

Septian Maulana

Sumber Ilustrasi:

www.freepik.com

Tata Letak:

Handarini Rohana

Editor:

Aas Masruroh

ISBN:

978-623-500-524-9

Cetakan Pertama:

November, 2024

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

by Penerbit Widina Media Utama

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian
atau
seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT:

WIDINA MEDIA UTAMA

Komplek Puri Melia Asri Blok C3 No. 17 Desa Bojong Emas
Kec. Solokan Jeruk Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat

Anggota IKAPI No. 360/JBA/2020

Website: www.penerbitwidina.com

Instagram: [@penerbitwidina](https://www.instagram.com/penerbitwidina)

Telepon (022) 87355370

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga buku "Teknologi Pengolahan Ikan Bandeng : Amplang dan Keripik Kulit Ikan" dapat diselesaikan dengan baik. Buku ini disusun sebagai upaya untuk memberikan panduan praktis dan komprehensif dalam pengembangan industri pengolahan hasil perikanan, khususnya ikan bandeng.

Indonesia, sebagai negara maritim, memiliki potensi perikanan yang sangat besar, termasuk budidaya ikan bandeng yang tersebar di berbagai wilayah. Namun, masih diperlukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan melalui diversifikasi olahan. Pengolahan ikan bandeng menjadi Amplang dan keripik kulit ikan merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan nilai ekonomis sekaligus memperpanjang masa simpan produk.

Buku ini disusun secara sistematis dengan bahasa yang mudah dipahami, dilengkapi dengan ilustrasi dan petunjuk teknis yang detail. Materi yang disajikan mencakup berbagai aspek mulai dari pengenalan bahan baku, teknologi pengolahan, pengemasan, hingga analisis usaha. Diharapkan buku ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi:

1. Pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang pengolahan hasil perikanan
2. Kelompok pengolahan dan pemasar (POKLAHSAR)
3. Penyuluh perikanan
4. Mahasiswa dan akademisi
5. Masyarakat umum yang tertarik mengembangkan usaha pengolahan ikan

Kami menyadari bahwa buku ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan demi penyempurnaan buku ini di masa yang akan datang. Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan buku ini. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan berkontribusi dalam pengembangan industri pengolahan hasil perikanan di Indonesia.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Wajo, 09 Oktober 2024
Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 MENGENAL IKAN BANDEN	5
A. Pengertian Ikan Bandeng.....	5
B. Habitat dan Penyebaran.....	8
C. Karakteristik Fisik.....	11
D. Nilai Gizi.....	12
E. Peran Ekonomi.....	13
F. Tantangan dalam Budidaya	16
BAB 3 PEMBUATAN AMPLANG DARI IKAN BANDENG	19
A. Pengertian Amplang	19
B. Bahan-bahan yang diperlukan.....	22
C. Alat yang diperlukan.....	22
D. Langkah-langkah Pembuatan Amplang	23
E. Penyimpanan	25
F. Penyajian	26
BAB 4 PEMBUATAN KERIPIK DARI KULIT IKAN BANDENG	27
A. Pengertian Kripik Kulit Ikan Bandeng	27
B. Bahan-bahan yang diperlukan.....	29
C. Alat yang diperlukan.....	30
D. Langkah-langkah Pembuatan Keripik	31
E. Penyimpanan	32
F. Penyajian	33
BAB 5 PENGEMASAN DAN PEMASARAN	35
A. Pentingnya Pengemasan	35
B. Jenis Pengemasan.....	36
C. Desain Kemasan.....	37
D. Strategi Pemasaran.....	38
E. Analisis Pasar	39

BAB 6 ANALISIS USAHA	41
A. Pengantar	41
B. Analisis Pasar	41
C. Analisis Modal	44
D. Analisis Biaya Operasional	45
E. Potensi Keuntungan	47
F. Risiko Usaha	48
PENUTUP	50
DAFTAR PUSTAKA	51

BAB 1

PENDAHULUAN

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai produk dapat meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan produk.

Pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai produk, seperti fillet, ikan asap, atau sarden, tidak hanya meningkatkan nilai ekonomisnya tetapi juga memberikan variasi bagi konsumen. Dengan cara ini, ikan bandeng dapat diolah menjadi hidangan yang lebih menarik dan mudah disajikan, sehingga meningkatkan daya tarik di pasar. Selain itu, produk olahan ikan bandeng dapat disimpan lebih lama, memungkinkan distribusi yang lebih luas dan mengurangi potensi kerugian akibat pembusukan.

Dalam proses pengolahan, teknik seperti pengasapan, pengalengan, dan pengeringan dapat diterapkan untuk memperpanjang masa simpan ikan bandeng. Misalnya, ikan asap memiliki cita rasa khas yang diminati banyak orang, sementara sarden dalam kaleng menawarkan kenyamanan dan kemudahan bagi konsumen. Selain itu, produk olahan ini juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah, yang akan menarik wisatawan dan meningkatkan perekonomian lokal.

Tidak hanya dari segi ekonomi, pengolahan ikan bandeng juga memberikan manfaat bagi keberlanjutan sumber daya perikanan. Dengan mengolah hasil tangkapan menjadi produk yang tahan lama, kita dapat mengurangi tekanan pada populasi ikan di alam. Ini sangat penting untuk menjaga keseimbangan ekosistem dan memastikan bahwa generasi mendatang juga dapat menikmati manfaat dari sumber daya perikanan yang ada.

Oleh karena itu, pengembangan industri pengolahan ikan bandeng harus didukung oleh teknologi yang tepat dan pelatihan bagi para pelaku usaha. Pemerintah dan lembaga terkait perlu memberikan perhatian lebih pada sektor ini untuk meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk.

BAB 2

MENGENAL IKAN BANDENG

A. PENGERTIAN IKAN BANDENG



Gambar 1. Ikan Bandeng

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu spesies ikan yang terkenal di wilayah pesisir dan perairan tropis. Ikan ini termasuk dalam keluarga *Chanidae* dan sering dijumpai di daerah berair dangkal. Bandeng dikenal memiliki tubuh yang ramping, dengan warna perak yang mengkilap dan daging yang lezat, menjadikannya sebagai salah satu komoditas perikanan yang bernilai tinggi. Ikan ini tidak hanya digemari karena rasanya yang enak, tetapi juga kaya akan nutrisi, termasuk protein, omega-3, dan berbagai vitamin yang bermanfaat bagi kesehatan.

Selain itu, ikan bandeng memiliki kemampuan adaptasi yang baik terhadap lingkungan. Ia dapat hidup di berbagai jenis perairan, baik di laut, sungai, maupun tambak. Di Indonesia, bandeng sering dibudidayakan dalam sistem akuakultur, terutama di daerah pesisir. Budidaya ikan bandeng memiliki potensi yang besar untuk meningkatkan pendapatan petani dan memberikan lapangan kerja bagi masyarakat, terutama di daerah yang bergantung pada sektor perikanan.

Dari segi ekonomi, ikan bandeng memiliki nilai jual yang tinggi di pasar lokal maupun internasional. Berbagai produk olahan ikan bandeng, seperti amplang, keripik, dan fillet, semakin diminati oleh konsumen. Pengolahan ikan bandeng menjadi produk-produk ini tidak hanya meningkatkan nilai

BAB 3

PEMBUATAN AMPLANG DARI IKAN BANDENG



Gambar 4. Kerupuk Amplang

A. PENGERTIAN AMPLANG

Amplang adalah makanan ringan khas Indonesia yang terbuat dari ikan, biasanya ikan bandeng atau ikan tenggiri. Makanan ini diolah menjadi kerupuk atau snack yang memiliki rasa gurih dan tekstur renyah. Amplang sering dijadikan camilan atau oleh-oleh, dan menjadi favorit di berbagai daerah, terutama di daerah pesisir yang memiliki akses mudah ke bahan baku ikan.

Proses pembuatan amplang melibatkan penggilingan daging ikan yang dicampur dengan bumbu-bumbu tertentu, kemudian dicetak dan dikeringkan sebelum digoreng. Kualitas dan cita rasa amplang sangat bergantung pada

BAB 4

PEMBUATAN KERIPIK DARI KULIT IKAN BANDENG

A. PENGERTIAN KERIPIK KULIT IKAN BANDENG



Gambar 6. Keripik Kulit Ikan Bandeng

Keripik kulit ikan bandeng adalah camilan inovatif yang terbuat dari kulit ikan bandeng yang diolah menjadi keripik renyah. Dengan proses pengolahan yang tepat, kulit ikan ini dapat diubah menjadi snack yang tidak hanya lezat, tetapi juga kaya akan nutrisi. Selain memberikan rasa yang unik, keripik kulit ikan bandeng merupakan sumber protein dan kolagen yang baik, menjadikannya pilihan camilan yang lebih sehat dibandingkan dengan snack konvensional.

Pemanfaatan kulit ikan bandeng sebagai bahan baku keripik memberikan nilai tambah yang signifikan dalam industri perikanan. Selama ini, kulit ikan seringkali dianggap limbah dan dibuang, sehingga dengan mengolahnya menjadi keripik, kita dapat mengurangi pemborosan dan meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya. Ini juga mendukung prinsip keberlanjutan, di mana setiap bagian dari ikan dimanfaatkan secara optimal.

BAB 5

PENGEMASAN DAN PEMASARAN

A. PENTINGNYA PENGEMASAN



Gambar 7. Proses Pengemasan Keripik Kulit Ikan Bandeng

Pengemasan merupakan tahap krusial dalam proses produksi yang tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga untuk menarik perhatian konsumen dan meningkatkan nilai jual. Dalam konteks produk olahan ikan bandeng, seperti amplang dan keripik kulit ikan, pengemasan yang menarik dan fungsional dapat memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas produk.

Pengemasan yang baik melindungi produk dari faktor eksternal, seperti udara, kelembapan, dan sinar matahari, yang dapat memengaruhi kesegaran dan rasa. Selain itu, desain kemasan yang menarik dapat membuat produk lebih menonjol di rak toko, sehingga meningkatkan peluang penjualan. Warna, gambar, dan informasi yang jelas pada kemasan dapat membantu konsumen memahami produk dan menarik minat mereka untuk membeli.

BAB 6

ANALISIS USAHA

A. PENGANTAR

Analisis usaha adalah proses penting yang dilakukan untuk mengevaluasi kelayakan suatu bisnis. Dalam konteks usaha pengolahan ikan bandeng, analisis ini mencakup aspek-aspek seperti pasar, modal, biaya operasional, dan potensi keuntungan. Dengan analisis yang tepat, pelaku usaha dapat membuat keputusan yang lebih baik untuk mengembangkan usaha mereka.

Melalui pemahaman mendalam tentang permintaan pasar, pelaku usaha dapat mengidentifikasi segmen konsumen yang paling menguntungkan dan menyesuaikan produk serta strategi pemasaran yang sesuai. Selain itu, analisis modal diperlukan untuk menentukan investasi awal yang diperlukan, termasuk peralatan, lokasi, dan bahan baku.

Biaya operasional juga harus diperhitungkan, termasuk biaya tenaga kerja, pemeliharaan, dan distribusi, untuk memastikan bahwa usaha tersebut tetap berkelanjutan. Akhirnya, dengan menghitung potensi keuntungan, pelaku usaha dapat menetapkan proyeksi keuangan yang realistis, yang penting untuk menarik investor dan perbankan.

Dengan melakukan analisis usaha yang komprehensif, pelaku usaha pengolahan ikan bandeng dapat meminimalkan risiko dan meningkatkan peluang kesuksesan jangka panjang. Melalui bab ini, kita akan membahas berbagai aspek yang terlibat dalam analisis usaha, serta langkah-langkah praktis untuk menerapkannya dalam pengembangan usaha.

B. ANALISIS PASAR

Analisis pasar adalah langkah awal yang krusial dalam mengevaluasi usaha pengolahan ikan bandeng. Pada tahap ini, pelaku usaha perlu memahami karakteristik konsumen, tren permintaan, dan profil pesaing.

PENUTUP

Pengolahan ikan bandeng menjadi produk olahan seperti amplang dan keripik kulit ikan merupakan langkah inovatif yang tidak hanya memberikan nilai tambah bagi komoditas perikanan, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi masyarakat. Melalui serangkaian proses, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga strategi pemasaran dan pengemasan, kita dapat menciptakan produk yang berkualitas tinggi dan memiliki daya saing di pasar.

Analisis usaha yang telah dilakukan menunjukkan bahwa dengan pemahaman yang baik tentang pasar, pengelolaan biaya yang efektif, dan mitigasi risiko yang tepat, usaha pengolahan ikan bandeng memiliki potensi yang besar untuk berkembang. Oleh karena itu, penting bagi para pelaku usaha untuk terus berinovasi, mengikuti tren pasar, serta meningkatkan kualitas produk agar tetap relevan di mata konsumen.

Selain itu, pengembangan industri pengolahan ikan skala rumah tangga dapat membuka peluang kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah pesisir. Dengan dukungan dari pemerintah, akademisi, dan komunitas, diharapkan usaha pengolahan ikan bandeng dapat menjadi salah satu pilar utama dalam ketahanan pangan dan ekonomi lokal.

Akhir kata, semoga buku ini memberikan wawasan dan inspirasi bagi para pembaca, baik pelaku usaha maupun masyarakat umum, untuk lebih mengenal potensi ikan bandeng dan berkontribusi dalam pengembangan industri perikanan yang berkelanjutan. Dengan semangat kolaborasi dan inovasi, kita dapat memanfaatkan sumber daya yang ada untuk menciptakan masa depan yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, D. D., & Aji, A. W.** (2020). *The Effect of Processing Methods on the Quality of Bandeng (Chanos chanos) Fillet*. Journal of Fisheries and Aquatic Science, 15(4), 235-242.
- Kusumawati, R., & Suhardi, A.** (2021). *Value-Added Processing of Bandeng into Various Products*. Indonesian Journal of Fisheries Science, 18(1), 50-60.
- Sari, D. R., & Rudianto, A.** (2019). *Utilization of Fish Skin as a Source of Protein in Snack Production: A Case Study of Bandeng Skin Chips*. Journal of Food Science and Technology, 56(5), 2570-2578.
- Pratiwi, E. S., & Nugroho, A.** (2022). *Market Analysis of Fish Processing Products in Indonesia*. International Journal of Fisheries and Aquatic Studies, 10(2), 45-52.
- Wahyu, H., & Setiawan, A.** (2018). *Sustainable Development of Small-Scale Fish Processing Industries in Coastal Areas*. Journal of Coastal Development, 21(3), 131-140.
- Hidayati, N., & Rahardjo, P.** (2021). *Innovation in Fish Processing: Opportunities and Challenges in Indonesia*. Journal of Marine Science and Technology, 26(1), 15-25.
- Rani, D., & Firmansyah, A.** (2020). *Sustainable Practices in Fish Processing Industries: A Review*. Aquaculture and Fisheries, 5(3), 140-148.
- Lestari, S., & Mardiana, E.** (2019). *Market Potential of Fish Processing Products in Indonesia: Challenges and Opportunities*. Indonesian Journal of Agricultural Economics, 8(1), 30-45.
- Susanti, R., & Santoso, H.** (2020). *Consumer Preferences for Processed Fish Products in Urban Areas*. Journal of Marketing and Consumer Research, 59, 21-29.



TEKNOLOGI PENGOLAHAN IKAN BANDENG

Amplang Dan Keripik Kulit Laut

Buku ini membahas tentang proses dan teknologi yang digunakan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi produk pangan yang bernilai tinggi, seperti amplang dan keripik kulit ikan. Buku ini memberikan penjelasan rinci mengenai tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan baku, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk akhir.

Amplang Ikan Bandeng: Amplang adalah makanan ringan berbahan dasar ikan yang digoreng dan memiliki tekstur renyah. Buku ini menjelaskan proses pembuatan amplang dari ikan bandeng, termasuk teknik pemilihan ikan yang berkualitas, pembuatan adonan, pencampuran bumbu, hingga proses penggorengan untuk menghasilkan amplang yang lezat dan renyah.

Keripik Kulit Ikan Bandeng: Selain daging ikan, kulit ikan bandeng juga dapat diolah menjadi keripik yang renyah dan bernutrisi. Buku ini menjelaskan langkah-langkah pengolahan kulit ikan bandeng, seperti pembersihan, perebusan, pemberian bumbu, hingga teknik penggorengan yang tepat agar menghasilkan keripik kulit ikan yang renyah dan tahan lama.



Penerbit
widina
www.penerbitwidina.com

Teknologi - Rp. 35.100

ISBN 978-623-500-524-9



9

786235

005249