Universitas Indonesia Library >> Artikel Jurnal

Konsentrat protein ikan lele dumbo (clarias gariepenus) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai sustainable development goals

Sri Listyarini, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20497427&lokasi=lokal

---

Abstrak

ABSTRAK
Saat ini dunia dituntut untuk mewujudkan pembangunan berkelanjutan, yang dituangkan dalam Sustainable Development Goals (SDGs). SDGs merupakan 17 tujuan yang ditentukan oleh PBB sebagai agenda dunia pembangunan untuk kemaslahatan manusia dan planet bumi dan diharapkan dapat dicapai pada tahun 2030. Tiga tujuan pertama SDGs adalah: pertama (kemiskinan), kedua (kelaparan), dan ketiga (Kehidupan sehat dan sejahtera). Untuk mecapai 3 tujuan SDGs ini dilakukan penelitian pembuatan konsentrat protein ikan (KPI) berbahan baku ikan lele dumbo afkir, dan menambahkan KPI lele dumbo afkir untuk meningkatkan kualitas kerupuk melarat. Hasil penelitian adalah (1) KPI terbaik dibuat dengan ekstraksi menggunakan pelarut isopropil alkohol (IPA) konsentrasi 75%, dengan 4 kali pengulangan, memiliki kadar protein yang paling tinggi 78,71 %, kadar lemak terendah 0,69%, dan nilai organoleptik tertinggi (4,37), dan (2) Kerupuk melarat terbaik adalah kerupuk dengan penambahan KPI 10% dengan kualitas: kadar protein 12,41%, tingkat kemekaran 28,5%, nilai organoleptik tekstur renyah, rasa gurih sangat lemah, warna kerupuk krem keputihan cemerlang. Penambahan KPI yang berasal dari lele dumbo afkir pada kerupuk melarat diharapkan dapat digunakan untuk mencapai tujuan SDGs pertama sampai dengan ketiga, namun diperlukan penelitian lebih lanjut dalam skala produksi dengan fokus analisis pada aspek ekonomi.