

RINGKASAN

Kabupaten Meranti adalah salah satu sentra produksi sagu dan perikanan yang sangat potensial di provinsi Riau. Areal tanaman sagu yang ada seluas 37.961 hektar memproduksi sagu sebanyak 440.309 ton/tahun dan menghasilkan tepung sagu sebesar 9,89 Ton/Ha.. Sedangkan produksi hasil perikanan sekitar 2.206,8 ton/tahun, sehingga diharapkan kedua komoditas tersebut dapat dikembangkan sebagai komoditas unggulan daerah. Berdasarkan potensi tersebut, inovasi teknologi diversifikasi produk olahan berbasis sagu dan ikan menjadi sangat menjanjikan untuk dikembangkan, salah satu diantaranya adalah mie sagu instan yang dapat difortifikasi dengan konsentrat protein ikan patin yang kaya asam amino esensial., karena hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya menunjukkan bahwa rendemen konsentrat protein ikan patin mencapai 12 % dengan kadar protein sekitar 75.31 % (Dewita dan Syahrul, 2010). Untuk mencapai target tersebut, maka pada penelitian tahun pertama akan dilakukan : (a) Penelitian Diversifikasi dan fortifikasi produk mie sagu instan dengan fortifikasi konsentrat protein ikan patin, dan (b) Penentuan karakteristik sifat fisik, kimia (proksimat) dan organoleptik produk mie sagu instan terbaik. Hasil penelitian tahun pertama (2013) menyimpulkan bahwa dua metode yang digunakan dalam pengolahan konsentrat protein ikan patin siam, yaitu metode 1 kali ekstraksi (perlakuan A) dan 3 kali ekstraksi (perlakuan B) menghasilkan rendemen 12,00 % untuk perlakuan A dan 10,60 % untuk perlakuan B. KPI patin siam dengan perlakuan A memiliki kadar protein kasar sebesar 75,31 % ; sedangkan KPI perlakuan B adalah 76,29 %. Berdasar uji organoleptik dan komposisi proksimat terhadap mi sagu instan yang difortifikasi KPI patin dengan konsentrasi berbeda menunjukkan bahwa konsentrasi penambahan KPI terbaik adalah sebesar 10%. Pada tahun kedua akan dilakukan penelitian penerimaan konsumen berdasarkan uji kesukaan terhadap produk mie sagu instan terbaik, penentuan umur simpan (masa kadaluarsa), jenis kemasan dan analisis mutu (organoleptik, kimia, dan mikrobiologi) selama penyimpanan. Mengingat potensi dan hasil perikanan di kabupaten Kepulauan Meranti belum dimanfaatkan secara optimal, maka diperlukan suatu penelitian khusus yang berkaitan dengan potensi tersebut. Oleh karena itu penelitian ini dirancang untuk menciptakan multiplier effect ekonomi melalui pengembangan pengolahan mie sagu instan berkadar protein tinggi sebagai produk unggulan daerah kabupaten Kepulauan Meranti, Riau ; yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat.