

Siti Mardiyah, Dita Artanti, Baterun Kunsah



MONOGRAF
**POTENSI PRODUK OLAHAN
HASIL PERIKANAN LAUT
NELAYAN KENJERAN
SURABAYA**



Editor : Irwan Syahrir

**Potensi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut
Nelayan Kenjeran Surabaya**

Penulis :

Siti Mardiyah
Dita Artanti
Baterun Kunsah

ISBN: 978-602-97030-7-8

Desain/ Layout :

Rakha Abdi

Editor :

Iwan Syahrir

Cetakan Pertama : Nopember 2021

Penerbit

Lentera Optima Pustaka
Jl. Kejawan Putih Tambak BMA 110 A
Surabaya

ix + 89 hlm : 15 x 23 cm

SINOPSIS

Kota Surabaya terkenal dengan pantai Kenjeran yang kaya akan hasil lautnya. Hasil perikanan yang menonjol di daerah Kenjeran kelurahan Bulak kecamatan Bulak adalah udang rebon, terung, teripang, lorjuk dan ikan layur.

Udang rebon merupakan jenis udang yang berukuran kecil. Ukuran udang rebon antara 1-3 cm. memiliki nama ilmiah *Acetes indicus* atau *Acetes japonicus*. Kandungan gizi yang terdapat pada udang rebon tergolong sangat lengkap, meliputi vitamin C, vitamin D, mineral, kalsium, zat besi, asam lemak omega 3, omega 6, EPA, DHA dan lain lain. Manfaat udang rebon antara lain, dapat meningkatkan imunitas, perlembangan otak, rendah kalori, mencegah anemia mencegah kolesterol, dan memperbaiki malnutrisi pada balita. Produk olahan udang rebon antara lain terasi, kerupuk dan bakso udang rebon.

Teripang atau mentimun laut (*sea cucumber*) termasuk hewan laut yang berbadan lunak dengan tubuh memanjang seperti mentimun. Teripang juga memiliki kandungan gizi yang lengkap, antara lain 9 jenis karbohidrat, 59 jenis asam lemak, 19 jenis asam amino, 25 komponen vitamin, 10 jenis mineral, dan 5 sterol. Manfaat Teripang untuk menunjang reaksi biologi, menjaga kesehatan jantung, sebagai anti tumor, anti mikroba, membantu terapi osteoarthritis, dan menyembuhkan luka. Produk olahan teripang berupa teripang kering, kerupuk dan tepung teripang.

Lorjuk" (*Solen vaginalis*) merupakan istilah lain dari kerang pisau yang digunakan oleh sebagian besar masyarakat Jawa Timur. Kandungan zat gizi yang menonjol pada kerang pisau adalah asam lemak omega 3, kolesterol dan mineral seperti kalsium, fosfor, kalium, magnesium dan natrium. Kerang bambu (Lorjuk) juga mengandung asam amino esensial yang berperan sebagai antioksidan serta taurin yang berpotensi untuk menurunkan kadar kolestrol. Kalsium dapat dimanfaatkan sebagai sumber mineral untuk pencegahan defisiensi kalsium, misalnya osteoporosis. Fosfor merupakan mineral yang bersinergi dengan magnesium dan kalsium dalam pembentukan tulang dan gigi. Kerang lorjuk dapat diolah dalam keadaan segar atau digoreng. Lorjuk segar biasanya diolah menjadi botok lorjuk, soto lorjuk atau petis lorjuk. Sedangkan lorjuk goreng diolah menjadi campuran kacang goren dan rengginang.

Ikan Layur adalah ikan perairan laut yang mudah dikenal dari bentuk tubuhnya yang panjang dan ramping. Ikan Layur mengandung energi sebesar 82 kilokalori, protein 18 gram, karbohidrat 0,4 gram, lemak 1 gram, kalsium 48 miligram, fosfor 229 miligram, dan zat besi 2,2 miligram. Selain itu di dalam Ikan Layur juga terkandung vitamin A sebanyak 15 IU, vitamin B1 0,04 miligram dan vitamin C 0 miligram. Manfaat ikan layur mencegah, gondok, radang gusi, anoreksia, hipotensi, lupus dan dan membersihkan saluran pencernaan. Hasil olahan ikan layur berupa ikan layur Asin, keripik krispi, sosis dan kerupuk opak ikan layur.