

IPTEK Manfaatkan Ikan Ekonomi Rendah Menjadi Produk Bernilai Tinggi

<http://news.ipb.ac.id>

Diposting oleh admin pada tanggal 12 September 2013

Berawal dari bentuk keprihatinan atas terbuangnya ikan-ikan kecil di daerah pesisir Indonesia dan keinginan menaikkan status gizi masyarakat, pakar Perikanan IPB, Prof. Ari Purbayanto, Ir. Beni Pramono, MSi dan tim tergugah untuk menciptakan mesin yang dapat memisahkan tulang dan daging ikan sehingga ikan-ikan kecil yang awalnya dibuang dapat dimanfaatkan dengan menjadi ikan giling atau biasa disebut Surrimie maka terciptalah Surritech. Surritech adalah mesin yang dapat melumatkan dan memisahkan daging dan tulang ikan. Demikian dijelaskan Ir. Beni Pramono dalam Talkshow yang digelar dalam rangka Dies Natalis IPB ke-50 yang terselenggara atas kerjasama IPB dan Bank BRI.

Dengan teknologi ini, ikan-ikan kecil yang terbuang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar otak-otak, pempek, nugget dan lain-lain sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya. “Yang asalnya ikan-ikan kecil dibuang begitu saja, namun jika sudah menjadi Surrimie bisa dijual dengan harga 20.000 rupiah per kilonya, “ tandas Beni.

Dalam talkshow ini juga menghadirkan pengusaha Bandeng Rorod asal Bekasi, Ridwan Afif yang telah merasakan manfaat dari mesin Surritech. Ridwan Afif yang awalnya selalu kewalahan ketika mendapatkan pesanan dan kewalahan saat produksi karena harus mengeluarkan tulang-tulang ikan secara konvensional, dengan Surritech, Ridwan Afif kini masalah tersebut sudah dapat diatasi. (dh)