



**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA

PEMANFAATAN LIMBAH DURI IKAN BANDENG SEBAGAI PENERAPAN DIVERSIFIKASI PANGAN

Oleh
**KKN 63 Desa Kalanganyar
UPN "Veteran" Jawa Timur**

TEPUNG DURI BANDENG



**KENAPA HARUS
MENGOLAH LIMBAH
DURI IKAN BANDENG?**



Pengolahan Limbah

Limbah duri ikan bandeng akan lebih bermanfaat bila diolah kembali. Duri ikan bandeng dapat dijadikan tepung dan memiliki fungsi yang lebih baik.

Segi Ekonomis

Semula limbah duri bandeng tidak memiliki nilai ekonomis lebih namun dengan olahan tepung ini limbah duri bandeng memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.



Inovasi dan Ketahanan Pangan

Duri ikan bandeng memiliki kandungan mineral seperti kalsium (4,6%) dan fosfor (1.3%) sehingga dengan inovasi ini mampu memaksimalkan kandungan dalam duri bandeng.

ALAT BAHAN DAN CARA PEMBUATAN

Alat : Panci Presto, Nampan, Blender, Baskom
Bahan : Duri Ikan Bandeng

- Duri ikan bandeng dicuci bersih
- Duri ikan bandeng dipresto
- Duri ikan bandeng yang sudah dipresto dikeringkan dengan sinar matahari
- Duri ikan bandeng yang sudah kering diblender hingga halus dan diayak hingga menjadi tepung