

**PENANGANAN PASCA PANEN KODOK UNTUK
DIJADIKAN BAHAN BAKU *FROZEN FROGLEGS***

MAKALAH KOMPREHENSIF



OLEH:

BENITA PRIMANOVA LOKYTO

6103006012

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2010**

**PENANGANAN PASCA PANEN KODOK UNTUK
DIJADIKAN BAHAN BAKU *FROZEN FROGLEGS***

MAKALAH KOMPREHENSIF

Diajukan kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH:
BENITA PRIMANOVA LOKYTO
6103006012**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA**

2010

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Benita Primanova Lokyto

NRP : 6103006012

Menyetujui Makalah Komprehensif saya :

Judul :

“Penanganan Pasca Panen Kodok untuk Dijadikan Bahan Baku *Frozen Froglegs*”

Untuk dipublikasikan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Agustus 2010

Yang menyatakan,



Benita Primanova Lokyto

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Komprehensif dengan judul “**Penanganan Pasca Panen Kodok untuk Dijadikan Bahan Baku *Frozen Froglegs***” yang ditulis oleh Benita Primanova Lokyto (6103006012), telah diujikan pada tanggal 21 Agustus 2010 dan telah dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji



M. Indah Epriliati, S.TP., M. Si, PhD

Tanggal:

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP

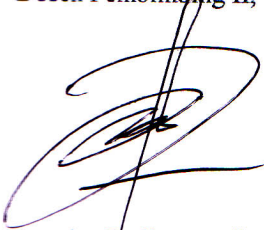
Tanggal:

2010

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Komprehensif dengan judul “**Penanganan Pasca Panen Kodok untuk Dijadikan Bahan Baku *Frozen Froglegs***” yang diajukan oleh Benita Primanova Lokyto (6103006012), telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan telah diujikan.

Dosen Pembimbing II,



Ignatius Radix Astadi, S.TP., MP.
Tanggal:

Dosen Pembimbing I,



M. Indah Epriliati, S.TP., M.Si, Ph.D.
Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Makalah Komprehensif saya yang berjudul:

“Penanganan Pasca Panen Kodok untuk Dijadikan Bahan Baku *Frozen Froglegs*”

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009.

Surabaya, 14 Agustus 2010



Benita Primanova Lokyto

Benita Primanova Lokyto (6103006012), **Penanganan Pasca Panen Kodok untuk Dijadikan Bahan Baku *Frozen Froglegs***

Di bawah Bimbingan:

1. M. Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.
2. Ignatius Radix Astadi, S.TP., MP.

ABSTRAK

Kodok merupakan salah satu komoditas yang penting dalam sektor perikanan di Indonesia. Ditinjau dari nilai gizinya, daging paha kodok merupakan sumber protein hewani baik yang juga kaya akan vitamin dan mineral. Daging paha kodok yang akan diekspor mempunyai permasalahan sumber daya yang kian menyusut serta mengalami penolakan di negara tujuan ekspor yang disebabkan mutunya rendah karena mengandung bakteri patogen. Masalah yang umumnya dialami dalam pemasaran produk komoditas kodok di luar negeri adalah mutu produk yang rendah akibat terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. Kodok hidup mudah mati bila selama penangkapan atau penyimpanan mengalami perlakuan fisik dan kondisi lingkungan yang tidak sesuai.

Paha kodok segar yang akan diolah menjadi *frozen froglegs* harus merupakan paha kodok yang diperoleh dari kodok hidup dan dijaga kesegarannya dengan pendinginan. Hanya paha kodok yang bersih, sehat, dan memenuhi standar mutulah yang dapat diterima dan diproses lebih lanjut. Penanganan pasca panen harus mampu mengurangi pencemaran dan mortalitas, maka harus segera dibersihkan sehingga menghilangkan kotoran serta mengurangi jumlah bakteri yang ada. Kodok yang sudah tercemar hingga batas standar yang ditentukan pabrik pengolahan akan menurun kualitas mutu produk akhirnya. Penerapan penanganan pasca panen terhadap kodok sangat penting untuk dilakukan agar didapat paha kodok dengan kualitas dan mutu yang baik.

Kata kunci : Kodok, Bahan baku paha kodok beku, Pasca Panen

Benita Primanova Lokyto (6103006012), **Post Harvest Handling of Frog as Frozen Froglegs Raw Materials.**

Advisory Cominttee:

1. M. Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.
2. Ignatius Radix Astadi, S.TP., MP.

ABSTRACT

Frog is one of important commodities in the fishery sector in Indonesia. From nutritional value point of view, frog meat is a good source of animal protein, and also rich in vitamins and minerals. The availability of froglegs raw material is continuously decreasing and highly risk to be rejected by importers due to low quality because of pathogenic bacteria contamination, especially *Salmonella* sp. Frog die when life is easy for storage are being subjected to arrest or physical and environmental conditions are not suitable.

Post-harvest handling should be able to reduce pollution and mortality before frog killing, it must be cleaned so that the removal of pollutants and reduce the number of bacteria that exist. Frogs that have been polluted would decrease the quality of final product quality. To produce high quality froglegs, it is preferable to kill the frog freshly so that to keep the frog alive during storage is important. Physical and environmental conditions of frog before froglegs production is important aspects of post harvest and handling techniques in frozen froglegs plant.

Keywords: Frog, Froglegs, Post Harvest

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan yang berjudul **“Penanganan Pasca Panen Kodok untuk Dijadikan Bahan Baku *Frozen Froglegs*”** yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. M. Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D, selaku dosen pembimbing I dan Ignatius Radix Astadi, S.TP., MP., selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing, memberikan pengarahan dan dorongan semangat selama pembuatan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini dari awal hingga akhir.
2. Orangtua dan saudara yang memberikan banyak dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan penulisan makalah ini.
3. Nino, Stephanie, Kid, Christina, Ani, Ce Aimee, Daniel, Januar, dan teman yang lain di FTP maupun di luar FTP yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu, memberikan bantuan dan motivasi, dan dukungan doa.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Akhir kata penulis mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, 16 Agustus 2010

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	2
2.1. Kodok.....	2
2.2. Bahan Mentah Kodok Segar.....	6
2.3. Paha Kodok Sebagai Bahan Baku <i>Frozen Froglegs</i>	10
2.4. Perubahan Pasca Panen Secara Umum.....	12
BAB III. PEMBAHASAN.....	15
3.1. Teknik Penangkapan Kodok.....	15
3.2. Teknik Pembersihan.....	15
3.3. Teknik Penyimpanan.....	16
3.4. Teknik Pemotongan.....	16
3.5. Teknik Distribusi.....	19
BAB IV. KESIMPULAN.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Nilai Gizi Kodok per 100 gram Bahan	6
Tabel 2.2. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Paha Kodok Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI).....	11

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Rana Cancrivora</i>	4
Gambar 2.2. <i>Rana musholini</i>	5
Gambar 2.3. <i>Rana macrodon</i>	5
Gambar 2.4. <i>Rana limnocharis</i>	5
Gambar 2.5. Anatomi Kodok.....	9
Gambar 3.1. <i>Froglegs</i>	15