

Buku ini menyampaikan hal-hal yang berkaitan dengan udang dan limbahnya antara lain pengenalan jenis-jenis udang dan manfaat udang sebagai bahan pangan, bahaya dari limbah udang jika tidak dikelola dengan benar, mengenal nutrisi yang terkandung dalam limbah udang dan sisi menarik dari limbah udang yaitu adanya kandungan kitin yang dapat diproses menjadi kitosan, serta teknik penanganan limbah udang jika ingin dimanfaatkan dengan proses pendinginan, pembekuan, ataupun pengeringan. Buku ini juga memperkenalkan diversifikasi olahan dari limbah udang antara lain petis udang, terasi udang, tepung udang serbaguna, kaldu udang beraroma, nugget udang, stick udang, lumpia udang, rolade udang, shrimp bag, pangsit udang goreng, dan sate udang goreng. Diversifikasi produk olahan limbah udang tersebut diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada limbah udang yang selama ini hanya dibuang.



**ITA ZURAIDA**, dilahirkan di Madiun 1 Juni 1980. Pendidikan dasar sampai menengah atas semuanya ditempuh di kota kelahirannya Madiun. Penulis diterima menjadi mahasiswa S1 Teknologi Hasil Perikanan Universitas Gadjah Mada tahun 1998 dan memperoleh gelar Sarjana Perikanan (S.Pi) pada tahun 2003 dengan predikat cum laude. Pendidikan magister (S2) diperoleh pada Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor (2008) yang diselesaikan tepat selama dua tahun. Pada tahun 2019, Penulis memperoleh gelar Doktor (S3) Ilmu Pangan dari Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada dengan judul disertasi "Peran transglutaminase indigenous dalam pembentukan gel surimi lele dumbo (*Clarias gariepinus*)" dan memperoleh indeks prestasi kumulatif (IPK) 4,0. Saat ini penulis menjadi Dosen di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman di Samarinda.



**BAGUS FAJAR PAMUNGKAS**, adalah Dosen di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman Samarinda. Pria kelahiran Samarinda, 4 Januari 1980 ini menyelesaikan pendidikan dasar di SD Muhammadiyah 1 Samarinda (1992), SMP Negeri 1 Samarinda (1995) dan SMU Negeri 1 Samarinda (1998). Gelar Sarjana Perikanan (S.Pi) diperoleh pada tahun 2003 pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Gadjah Mada, dan Magister Sains (M.Si) diperoleh dari Program Studi Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor pada tahun 2008. Pada tahun 2019, Penulis berhasil memperoleh gelar Doktor Ilmu Pangan dari Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada dengan disertasi berjudul "Hidrolisat kolagen sisik ikan haruan (*Chanina striatus*) dan potensinya sebagai inhibitor angiotensin 1-converting enzyme (ACE). Penulis sejak menjadi dosen muda sudah aktif melakukan penelitian mengenai pemanfaatan limbah hasil perikanan.



Penerbit  
Mulawarman University PRESS  
Gedung LP2M Universitas Mulawarman  
Jl. Krayan, Kampus Gunung Kelua,  
Samarinda - Kalimantan Timur - Indonesia 75123  
Telp/Fax (0541) 747432, Email: mup@lppm.unmul.ac.id



**DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN LIMBAH UDANG**

Ita Zuraida  
Bagus Fajar Pamungkas



# DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN LIMBAH UDANG

Ita Zuraida  
Bagus Fajar Pamungkas



# DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN LIMBAH UDANG

Penulis : Ita Zuraida  
Bagus Fajar Pamungkas

Editor & Cover : Aldi MH

ISBN : 978-623-7480-36-5 © 2020. Mulawarman University Press

Cetakan Pertama : Januari 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari penerbit

Isi diluar tanggung jawab percetakan.

Zuraida, I dan B.F. Pamungkas. 2020. Diversifikasi  
Pengolahan Limbah Udang. Mulawarman  
University Press. Samarinda.



**Mulawarman  
University PRESS**

Member of IKAPI & APPTI

Penerbit

Mulawarman University PRESS

Gedung LP2M Universitas Mulawarman

Jl. Krayan, Kampus Gunung Kelua

Samarinda - Kalimantan Timur - Indonesia 75123

Telp/Fax (0541) 747432, Email : mup@lppm.unmul.ac.id

*Diversifikasi Pengolahan Limbah Udang*