

Keracunan *histamin* dapat terjadi pada konsumsi ikan yang berlebihan, atau bila ikan yang dimakan tidak segar dan menyebabkan rasa gatal, pusing dan mual. *Histamin* terbentuk dari *histidin* yang merupakan reaksi enzim *histidin dekarboksilase* pada kulit ikan atau dikarenakan bakteri. Penyimpanan tanpa es atau pengolahan ikan yang tidak tepat akan mempercepat pembentukan *histamin*.

Teh hijau terbukti dapat menghambat pembentukan *histamin* selama pengolahan bahkan setelah pindang ikan selesai diolah. Perendaman ikan dalam teh hijau selama proses persiapan pengolahan ikan *skombroid* dapat dilakukan di sentra-sentra pengolahan yang sulit mendapatkan akses es sebagai bahan pengawet alami yang aman.

42



Teh Hijau untuk Antihistamin Ikan *Green Tea for Fish Antihistamine*

Teh Hijau sebagai Antihistamin pada Pindang Ikan



Histamine poisoning causes allergy reaction such as skin flushing, headache, and nausea. Histamine developed on fish with high histidine content and catalysed by histidine decarboxylase produced by bacteria.

Green tea is proven to slow down the histamine production process during fish storage, food processing, even after. Soaking raw fish in green tea extract can be a solution for natural preservation in case of the lack of ice

What?

Perspektif

Pengawet makanan alami yang menghambat pembentukan zat berbahaya pada ikan segar sebelum diolah, saat diolah bahkan setelahnya mempunyai nilai tambah yang sangat besar bagi konsumen, industri dan sentra penangkapan ikan.

Keunggulan Inovasi

- Teh hijau merupakan produk pangan yang sudah banyak dikenal masyarakat untuk meningkatkan kesehatan
- Teh hijau mudah diperoleh dengan harga yang terjangkau
- Memanfaatkan teh hijau kualitas rendah (ranting dan daun tua), sehingga tidak mengganggu produksi teh hijau kualitas tinggi
- Penggunaan teh hijau dalam pindang dapat mengawetkan ikan

Potensi Aplikasi

Teh hijau kualitas rendah (ranting dan daun tua) yang sebelumnya kurang terpakai dapat digunakan untuk industri pindang ikan tanpa pengolahan tambahan dari proses pembuatan teh hijau biasanya.



Inovator

Nama : Endang Sri Heruwati; Farida Ariyani; Novalia Rachmawati; Radestya Triwibowo; Irma Hermana
Institusi : Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan
Alamat : Komplek Perikanan KP 19 Petamburan VII Jakarta 10260
Status Paten : DALAM PROSES PENGAJUAN

Prospek Inovasi

KESIAPAN INOVASI 
KERJASAMA BISNIS 
PERINGKAT INOVASI 

Why?