



Oleh :

1. Marsya Tulaseket
2. Paul Matulessy
3. Estefanus Pays

Pengetahuan Bahan Baku industri perairan





a
h
r

Klasifikasi

Kingdom : Animalia
Filum : Chordata
Kelas : Chondrichthyes
Ordo : Myliobatiformes
Famili : Myliobatidae
Genus : *Aetobatus*
Spesies : *narinari*





Karakteristik Fisik

Ikan pari burung memiliki celah insang yang terletak di sisi ventral kepala. Sirip dada ikan ini melebar menyerupai sayap, dengan sisi bagian depan bergabung dengan kepala. Bagian tubuh sangat pipih hampir seperti segitiga sehingga memungkinkan untuk hidup di dasar laut. Bentuk ekor seperti cambuk dengan sebuah atau lebih duri tajam di bagian ventral dan dorsal serta memiliki panjang seperti panjang tubuhnya .


Ikan pari burung memiliki moncong yang menyerupai paruh burung . Jenis ikan ini juga dapat dikenali dengan warna tubuhnya yang berwarna biru gelap dengan corak totol putih dibagian atas dan berwarna putih dibagian bawah . Umumnya Pari burung tumbuh hingga sebesar 3 meter (dihitung dari ujung sayap satu ke ujung sayap lainnya) dan memiliki berat hingga 200 kilogram. Pari burung hidup dikawasan pesisir sampai kedalaman 80 meter.



Berbeda ikan pari pada umumnya yang memakan ikan, ikan pari burung justru mempunyai kebiasaan makan yang unik yakni memakan kerang, kepiting, udang, gurita, siput, dan fauna dasar lainnya. Sedangkan Predator yang sering memangsa ikan pari burung adalah Ikan hiu Martil dan ikan hiu sirip putih.



Karakteristik Kimia

Dari beberapa Hasil penelitian para ahli menunjukkan bahwa ikan pari burung mempunyai kadar lemak rata-rata daging adalah 3,00%, Kadar karbohidrat adalah 2,757%, kadar protein rata-rata 28,187%, dan kadar  Gosia 2,4813%.

Potensi Olahan Ikan Pari Burung

Ikan Pari Burung (*Aetobatus narinari*) memiliki potensi olahan yang cukup tinggi, sehingga menambah nilai jual ikan pari yang nantinya mampu menambah nilai ekonomis ikan tersebut. salah satu alasan ikan pari burung memiliki potensi olahan tinggi dikarenakan kadar lemak daging ikan Pari burung yang cukup rendah.

Beberapa ini merupakan potensi olahan – olahan daging ikan pari



Abon Ikan



Kerupuk Ikan



Fish Steak



Ekado

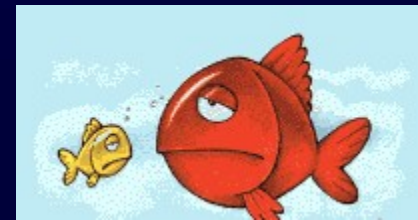


Kaki Naga



Manfaat Ikan Pari Burung:

- 1. Dapat Mencegah Penyakit Splenomegali**
- 2. Mencegah Penyakit Kardiovaskular**
- 3. Mengatasi Hipotensi**
- 4. Untuk Mencegah Anemia**
- 5. Mencegah Skoliosis**
- 6. Mempercepat Penyembuhan Akibat Terkilir**
7. Mengobati Insomnia
8. Menutrisi Rambut Supaya Tidak Kering
9. Mengurangi Tanda-tanda Penuaan Dini
10. Meningkatkan Kecerdasan Otak
11. Mengobati Wasir





Terima Kasih

