

ABON

1. PENDAHULUAN

Abon daging merupakan makanan kering yang terbuat dari suiran-suiran daging dan bumbu-bumbu. Pembuatannya tidak sulit dan tidak mahal biayanya. Daging direbus atau dikukus, kemudian disuir, dicampur dengan bumbu dan digoreng sampai matang menjadi bumbu.

2. BAHAN

- 1) Daging (10 kg)
- 2) Bawang merah (1 kg). Sebanyak 750 gram dari bawang ini dijadikan bawang goreng.
- 3) Bawang putih (400 gram)
- 4) Bubuk ketumbar (50 gram)
- 5) Lengkuas (50 gram)
- 6) Daun salam (15 lembar)
- 7) Sereh (7 potong)
- 8) Gula pasir (750 gram)
- 9) Asam jawa (50 gram)
- 10) Santan kental (2000 ml)

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk memotong-motong daging.
- 2) Penggiling bumbu. Alat ini digunakan untuk menggiling bumbu sampai halus.
- 3) Wajan. Alat ini digunakan untuk menggoreng abon.
- 4) Pamarut. Alat ini digunakan untuk memarut kelapa.
- 5) Peniris sentrifugal. Alat ini digunakan untuk mengeluarkan minyak dari abon panas yang baru digoreng.
- 6) Alat press. Alat ini digunakan untuk memeras abon panas sehingga minyaknya keluar.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Penyiapan suiran daging. Daging dipotong-potong kemudian direbus selama 1 jam. Setiap 1 kg daging direbus dengan $\frac{1}{2}$ liter air. Setelah itu, daging disuir-suir dan ditumbuk dengan pelan-pelan sehingga berupa serat-serat halus.

- 2) Penyimpan bumbu dan santan. Lengkuas dan sereh dipukul-pukul sampai memar. Bawang merah (350 gram), bawang putih dan ketumbar digiling halus, kemudian ditumis. Setelah agak harum, ditambahkan santan kental, lengkuas, asam jawa, gula, daun salam dan sereh. Pemanasan diteruskan sampai mendidih dan volume santan tinggal setengahnya.
- 3) Pemasakan abon
 - a) Siuran daging dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam santan mendidih. Api dikecilkan sekedar menjaga santan tetap mendidih. Pemanasan yang disertai pengadukan dilakukan sampai bahan setengah kering. Hasil yang diperoleh disebut dengan abon lembab.
 - b) Abon lembab diangkat, kemudian digoreng di dalam minyak panas (suhu 170⁰C) sampai garing (bila diremas berkemerisik).
- 4) Penirisan. Abon panas yang baru diangkat dari minyak harus segera ditiriskan. Penirisan dianjurkan dengan menggunakan alat peniris sentrifugal, alat pres ulir, atau alat pres hidrolik. Setelah ditiriskan dengan alat peniris sentrifugal, atau alat pres, abon dipisah-pisah.
- 5) Pencampuran dengan bawang goreng. Abon yang telah ditiriskan dicampur dengan bawang goreng. Hasil yang diperoleh disebut abon daging.
- 6) Pengemasan. Abon daging dikemas di dalam kemasan yang tertutup rapat. Kantong plastik merupakan salah satu kemasan yang cukup baik digunakan untuk mengemas abon.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat; Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)