

ABON CUCUT

1. PENDAHULUAN

Ikan cucut hasil tangkapan nelayan jarang sekali dikonsumsi. Daging cucut berbau pesing karena tingginya kandungan amonia sehingga tidak enak dikonsumsi.

Sebelum dijadikan abon, daging cucut perlu diberi perlakuan tertentu untuk mengurangi kandungan amoniannya.

2. BAHAN

- 1) Ikan (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 menyangi dan memotong ikan.
- 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) Penyiangan dan pemotongan. Ikan disangi. Jeroan, insang dan kepala dibuang. Setelah itu, kulit ikan dikelupaskan, dan tulang dibuang. Selanjutnya daging dipotong kecil-kecil (1x1x1 cm), dicuci dan ditiriskan.

- 2) Perendaman di dalam larutan garam. Potongan daging ikan direndam di dalam larutan garam 4% (setiap 1 liter air bersih ditambah 40 gram garam), kemudian disimpan di dalam lemari pendingin selama semalam. Selama penyimpanan ikan diaduk-aduk sesering mungkin. Setelah dingin, ikan dicuci dan ditiriskan.
- 3) Pengukusan. Setelah ditiriskan, ikan dikukus selama 1 jam.
- 4) Pres. Setelah itu, dalam keadaan panas, ikan dipres sampai cairannya keluar.
- 5) Penyuiran. Potongan daging ikan disuir-suir, kemudian ditumbuk pelan-pelan sehingga berupa serat-serat halus. Selanjutnya suiran ini diolah seperti mengolah abon ikan yang telah diterangkan sebelumnya.
- 6) Penyiapan bumbu dan santan. Lengkuas dan sereh dipukul-pukul sampai memar. Bawang merah (250 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.
7. Pemasakan abon. Suiran cucut dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam santan mendidih. Sementara itu, api dikecilkan sekedar menjaga santan tetap mendidih. Pemanasan yang disertai pengadukan dilakukan sampai suiran ikan menjadi setengah kering. Hasil yang diperoleh disebut dengan abon lembab ikan. Abon lembab cucut diangkat, kemudian digoreng di dalam minyak panas (suhu 170⁰ C) sampai garing (bila diremas berkemersik).
- 8) Penirisan. Abon panas yang baru diangkat dari minyak harus segera ditiriskan. Penirisan dianjurkan dengan menggunakan alat peniris sentrifugal, alat pres ulir, atau pres hidrolik. Setelah ditiriskan dengan alat peniris sentrifugal, atau alat pres, abon dipisah-pisahkan.
- 9) Pencampuran dengan bawang goreng. Abon cucut yang telah ditiriskan dicampur dengan bawang goreng. Hasil yang diperoleh disebut dengan abon cucut.
- 10) Pengemasan. Abon cucut 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
Disadur oleh : Esti, Sarwedi

[KEMBALI KE MENU](#)