

DAGING ASAP (DAGING SALE) CARA PENGASAPAN CAIR

1. PENDAHULUAN

Daging asap adalah irisan daging yang diawetkan dengan panas dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu keras yang banyak menghasilkan asap dan lambat terbakar. Asap mengandung senyawa fenol dan formal dehid, masing-masing bersifat bakterisida (membunuh bakteri). Kombinasi kedua senyawa tersebut juga bersifat fungisida (membunuh kapang). Kedua senyawa membentuk lapisan mengkilat pada permukaan daging. Panas pembakaran juga membunuh mikroba, dan menurunkan kadar air daging. Pada kadar air rendah daging lebih sulit dirusak oleh mikroba.

Asap juga mengandung uap air, asam formiat, asam asetat, keton alkohol dan karbon dioksida⁴. Rasa dan aroma khas produk pengasapan terutama disebabkan oleh senyawa fenol (quaiacol, 4-mettyl-quaiacol, 2,6-dimetoksi fenol) dan senyawa karbonil¹.

Ada dua cara pengasapan yaitu cara tradisional dan cara dingin. Pada cara tradisional, asap dihasilkan dari pembakaran kayu atau biomassa lainnya (misalnya sabuk kelapa serbuk akasia, dan serbuk mangga). Pada cara basah, bahan direndam di dalam asap yang sudah di cairkan. Setelah senyawa asap menempel pada ikan, kemudian ikan dikeringkan.

Walaupun mutunya kurang bagus dibanding pengasapan dingin, Pengasapan tradisional paling mudah diterapkan oleh industri kecil. Asap cair yang diperlukan untuk pengasapan dingin sulit ditemukan dipasaran. Karena itu teknologi yang diuraikan lebih ditekankan pada pengasapan tradisional.

2. BAHAN

- 1) Daging
- 2) Asap cair
- 3) Garam halus
- 4) Larutan garam 20%

3. PERALATAN

- 1) Pengukus. Alat ini digunakan untuk mengukus daging
- 2) Pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan daging yang telah dikukus
- 3) Penyemprot. Alat ini digunakan untuk menyemprotkan asap cair ke permukaan daging.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengirisan daging. Daging diiris tipis-tipis. Sedapat mungkin pemotongan mengikuti arah jaringan otot. Ada dua cara pengirisan, yaitu:
 - a) Daging digantung pada alat penggantung, kemudian diiris tipis-tipis
 - b) Daging ditempatkan diatas talenan, kemudian diiris tipis-tipis

Irisan dapat dibuat dalam berbagai ukuran, seperti:

- a) irisan kecil: irisan dengan panjang 1 cm dan lebar 1 cm
- b) irisan sedang: irisan dengan panjang dan lebar antara 3 ~ 5 cm
- c) irisan panjang: irisan dengan panjang >5 cm dan lebar 3 ~ 5 cm

- 2) Pengeraman. Irisan daging direndam di dalam larutan garam 20% selama 30 menit. Ke dalam larutan garam, dapat ditambahkan bumbu.
- 3) Pengukusan. Irisan daging dikukus selama 30 menit.
- 4) Pengeringan. Irisan daging yang telah dikukus, dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering. Jika dijemur, pada cuaca bagus, pengeringan berlangsung selama 2~3 hari. Jika dikeringkan dengan alat pengering, pengeringan berlangsung selama 8~10 jam. Setelah pengeringan, diharapkan kadar air kurang dari 18%.
- 5) Pengasapan. Ikan yang telah dikeringkan diberi asap cair. Ada dua cara pemberian asap cair, yaitu:
 - a) Asap cair dilarutkan ke dalam air (1 bagian asap cair di dalam 99 bagian air). Ke dalam asap cair tersebut daging kering dicelupkan selama 10 menit.
 - b) Asap cair dilarutkan ke dalam minyak (1 bagian asap cair dilarutkan ke dalam 99 bagian minyak). Asap cair ini disemprotkan ke permukaan daging.
- 6) Pengeringan setelah pengasapan. Irisan daging yang telah diasapi, dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering. Setelah itu, produk dapat disimpan di dalam kantong plastik, atau di dalam kotak kaleng.

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](#)