

DAGING ASAP (DAGING SALE) CARA TRADISIONAL

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 format, asam asetat, keton alkohol dan karbon dioksida⁴. Rasa dan aroma khas produk pengasapan terutama disebabkan oleh senyawa fenol (quaiacol, 4-methyl-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) Kayu keras
- 3) Garam halus

3. PERALATAN

- 1) Lemari asap. Alat ini digunakan untuk mengasapi daging. Daging digantung atau diletakkan di atas rak-rak. Bagian dasar lemari digunakan untuk pembakaran kayu.

- 2) Penggantung daging. Alat ini digunakan untuk menggantung daging besar yang akan diiris.
- 3) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan sebagai alas pada saat mengiris daging (kalau tidak digantung)

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) Penyiapan lemari asap. Bagian dasar lemari asap diisi dengan kayu keras, kemudian dibakar. Setelah kayu terbakar, api dipadamkan sehingga kayu tetap membara sambil mengeluarkan asap.
 - 3) Pengasapan. Irisan daging berukuran kecil dan sedang diletakkan di anyaman jarang. Irisan berukuran panjang (pasang) lebih baik digantung. Setelah itu lemari ditutup rapat. Pengasapan ini dilangsungkan selama 48 jam sehingga dihasilkan daging asap kering dengan warna coklat tua. Selama pengasapan, pembakaran kayu harus dijaga agar tidak mengeluarkan api. Jika kayu berapi, kayu lebih cepat habis, kurang berasap, dan suhu terlalu tinggi. Selama pengasapan, suhu perlu diusahakan tidak lebih dari 80⁰C.
 - 4) Pengemasan. Daging asap yang benar-benar kering dapat disimpan di dalam kantong plastik, dan kotak kaleng yang tertutup rapat.

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](#)