

# DENDENG IKAN

## 1. PENDAHULUAN

Dendeng ikan adalah ikan kering yang telah diberi bumbu, dan kadang-kadang telah mengalami proses proses pemasakan. Dengan demikian, dendeng berbeda dengan daging kering yang tidak diberi bumbu (kecuali garam).

Pembuatan dendeng tidak sulit, dan dapat dilakukan dengan alat-alat yang biasa terdapat di rumah tangga.

## 2. BAHAN

- 1) Ikan. Dianjurkan menggunakan ikan berukuran sedang yang kurang bernilai ekonomis. Ikan tamban merupakan salah satu jenis ikan berukuran sedang yang dapat diolah menjadi dendeng ikan. Ikan ini mempunyai tekstur daging lunak, dan berduri halus di dalam daging. Adanya duri halus tersebut menyebabkan ikan tamban paling cocok diolah menjadi produk kering seperti dendeng. Rasa dendeng tamban sangat enak dan tidak sulit membuatnya.
- 2) Bumbu. Setiap 1 kg ikan membutuhkan gula (200 gram), asam jawa (40 gram), bawang merah (50 gram), bubuk ketumbar (20 gram), lengkuas (30 gram), garam (300 gram), bawang putih (100 gram).

## 3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk menyangi dan mengiris daging ikan menjadi irisan tipis. Pisau yang digunakan hendaknya tajam, tipis dan terbuat dari logam *stainless steel*.
- 2) Pengereng. Alat ini digunakan untuk mengeringkan ikan. Pengereng dapat berupa alat penjemur sederhana, atau berupa alat pengereng yang berbahan bakar (minyak, kayu bakar, atau arang), bertenaga listrik atau bertenaga cahaya matahari.
- 3) Keranjang peniris. Alat ini digunakan untuk meniriskan ikan setelah direndam dengan larutan garam.
- 4) Penggiling bumbu. Alat ini digunakan untuk menggiling bumbu dendeng.
- 5) Panci. Alat ini digunakan untuk merebus bumbu.
- 6) Kulkas. Alat ini digunakan untuk menyimpan ikan yang direndam di dalam larutan bumbu.

## IV. CARA PEMBUATAN

### 1) Proses Pendahuluan

- a. Penyiangan. Ikan disiangi dan dibelah seperti yang dilakukan terhadap ikan yang akan dikeringkan.
  - Bagian di bawah insang dipotong tanpa menyebabkan kepala ikan terpotong.
  - Kemudian perut ikan dibelah dari anus ke arah insang tanpa melukai jeroannya.
  - Perut yang sudah terbelah dibuka. Jeroan dan insang dibuang.
  - Bagian dalam perut disikat dengan ujung pisau untuk membuang sisa-sisa darah.
  - Setelah itu, ikan dicuci sampai bersih.
- b. Pembelahan. Ikan dibelah pada bagian perut. Pembelahan dimulai dari kepala ke arah ekor tanpa menyebabkan bagian punggung terpotong.
- c. Pembuangan tulang belakang. Belahan ikan yang telah dibelah dibuka, kemudian tulang belakang ditarik dengan pinset sampai terlepas.

### 2) Pembuatan Larutan Bumbu

- a. Lengkuas, bawang putih, dan bawang merah digiling halus. Bumbu-bumbu ini dicampur dengan gula, asam jawa dan bubuk ketumbar.
- b. Air sebanyak 1 liter direbus sampai mendidih. Kemudian ditambahkan bumbu yang telah disiapkan di atas. Campuran tersebut dididihkan sambil diaduk-aduk selama 30 menit sampai kental. Setelah itu larutan bumbu didinginkan.

### 3) Perendaman di dalam Larutan Bumbu

- a. Ikan direndam di dalam larutan bumbu semalam pada suhu dingin di dalam kulkas.
- b. Setelah out, ikan dikeluarkan dari larutan bumbu, dan dimasukkan ke dalam kantong plastik, kemudian plastik ditutup rapat. Kantong plastik tersebut dibiarkan di udara terbuka sampai suhunya tidak dingin lagi (sama dengan suhu kamar).

### 4) Pengeringan.

Setelah ikan di dalam kantong tidak dingin lagi, ikan dikeluarkan dari kantong, kemudian segera dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 10 %. Selama pengeringan, ikan dibalik-balik agar pengeringan merata dan lebih cepat. Hasil pengeringan disebut dengan dendeng mentah ikan.

- a. Pengemasan. Dendeng mentah ikan dapat disimpan di dalam kantong plastik.
- b. Penggorengan. Dendeng ikan yang telah kering dapat digoreng di dalam minyak panas (1700) selama 30~60 detik sambil dibalik-balik, kemudian cepat-cepat diangkat dan ditiriskan.

## 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](#)**