

EBI (UDANG KERING)

1. PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya.

Tanda ikan yang sudah busuk:

- mata suram dan tenggelam;
- sisik suram dan mudah lepas;
- warna kulit suram dengan lendir tebal;
- insang berwarna kelabu dengan lendir tebal;
- dinding perut lembek;
- warna keseluruhan suram dan berbau busuk.

Tanda ikan yang masih segar:

- daging kenyal;
- mata jernih menonjol;
- sisik kuat dan mengkilat;
- sirip kuat;
- warna keseluruhan termasuk kulit cemerlang;
- insang berwarna merah;
- dinding perut kuat;
- bau ikan segar.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan.

Ebi merupakan salah satu bentuk awetan udang yang diolah dengan cara perembesan dan penjemuran. Ebi digunakan untuk penyedap rasa dalam masakan sayuran, misalnya sambel goreng, asinan, dan sebagainya, serta dapat disimpan sampai berbulan-bulan.

2. BAHAN

Udang

secukupnya

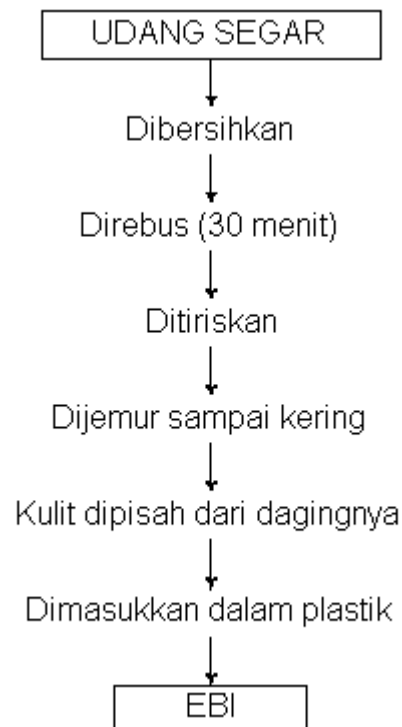
3. ALAT

- 1) Panci
- 2) Kompor (tungku)
- 3) Saringan
- 4) Tampah (nyiru)
- 5) Karung
- 6) Kantong plastik

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Bersihkan udang segar dan rebus dalam panci selama 30 menit;
- 2) Angkat dan tiriskan, selanjutnya jemur sampai kering;
- 3) Pisahkan kulit dari dagingnya dengan cara memasukkan udang kering ke dalam karung lalu tumbuk pelan-pelan;
- 4) Tampi dan pisahkan antara kulit dan daging kemudian tempatkan ke dalam plastik.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN KERIPIK KENTANG LUMAT



6. DAFTAR PUSTAKA

Teknologi Desa. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengembangan dan Perluasan Kerja, 1983. Seri Pengolahan Pangan. Hal. 12-13.

7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.

Editor : Esti, Agus Sediadi

[KEMBALI KE MENU](#)