

IKAN ASAP

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.

Tabel 1. Komposisi Ikan Segar per 100 gram Bahan

KOMPONEN	KADAR (%)
Kandungan air	76,00
Protein	17,00
Lemak	4,50
Mineral dan vitamin	2,52-4,50

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa ikan mempunyai nilai protein tinggi, dan kandungan lemaknya rendah sehingga banyak memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh manusia.

Manfaat makan ikan sudah banyak diketahui orang, seperti di negara Jepang dan Taiwan ikan merupakan makanan utama dalam lauk sehari-hari yang memberikan efek awet muda dan harapan hidup lebih tinggi dari negara lainnya. Pengolahan ikan dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan orang mengkonsumsi ikan lebih banyak.

Ikan asap adalah hasil pengawetan ikan secara tradisional yang pengerjaannya merupakan gabungan dari penggaraman (perendaman dalam air garam) dan pengasapan sehingga memberikan rasa khas.

Berbagai cara pengasapan tergantung kepada faktor-faktor berikut :

- a. jenis ikan yang diasap;
- b. besar kecilnya ikan yang diasap.

2. BAHAN

- | | |
|--|------------|
| 1) Ikan bandeng | 6 kg |
| 2) Garam | 1 kg |
| 3) Arang, potongan kayu, atau serbuk gergaji | secukupnya |

3. ALAT

- 1) Lemari asap (tungku, drum)
- 2) Pisau
- 3) Baskom

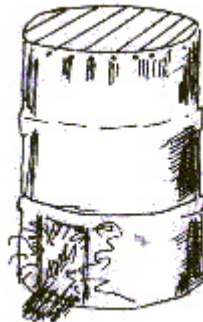
4. CARA PEMBUATAN

- 1) Siangi ikan, cuci, dan kelompokkan menurut ukuran;
- 2) Masukkan garam ke dalam ½ liter air dan didihkan, kemudian dinginkan.

- 3) Rendam ikan selama \pm 15-20 menit, tiriskan, dan angin-anginkan sampai permukaan kering;
- 4) Ikat satu persatu kemudian :
 - a. gantungkan dalam ruang pengasapan, dengan jarak masing-masing \pm 1 cm atau;
 - b. gantung dengan ekor ke bawah dan kepala menghadap ke atas dengan menggunakan kaitan kawat, atau
 - c. susun satu persatu di atas anyaman bambu, kemudian disusun dalam lemari pengasapan secara berlapis-lapis. Antara masing-masing lapisan diberi jarak kira-kira sama dengan rata-rata panjang ikan. Agar pengasapan merata ikan harus dibolak-balik.

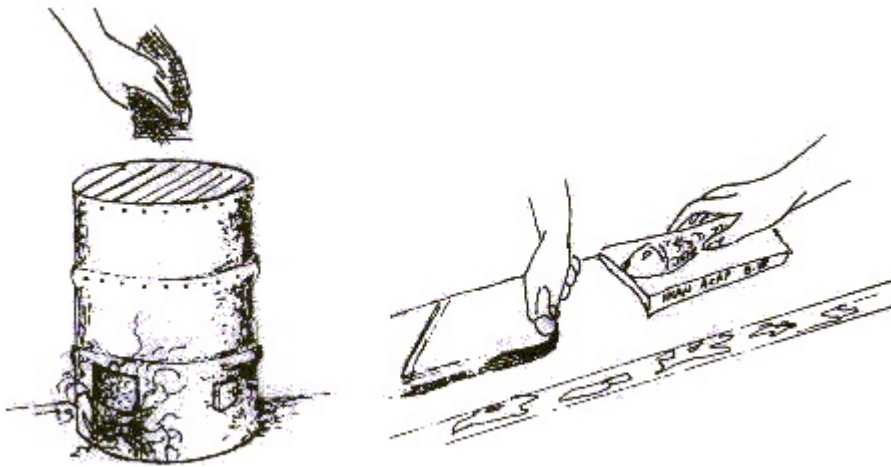


- 5) Siapkan bahan bakar berupa arang dan potong-potong kayu di bawah ruang pengasap, kemudian bakar;



- 6) Bubuhkan ampas tebu atau serbuk gergaji sedikit demi sedikit sampai timbul asap :
 - a. Panas diatur pada suhu \pm 70⁰ ~ 80⁰ C. selama 2-3 jam (harus dijaga agar panas merata dan ikan tidak sampai hangus);
 - b. Panas diatur pada suhu \pm 30⁰ ~ 40⁰ C selama 4 jam terus menerus. Hasil pengasapan ditandai dengan bau harum yang khas dari ikan asap;

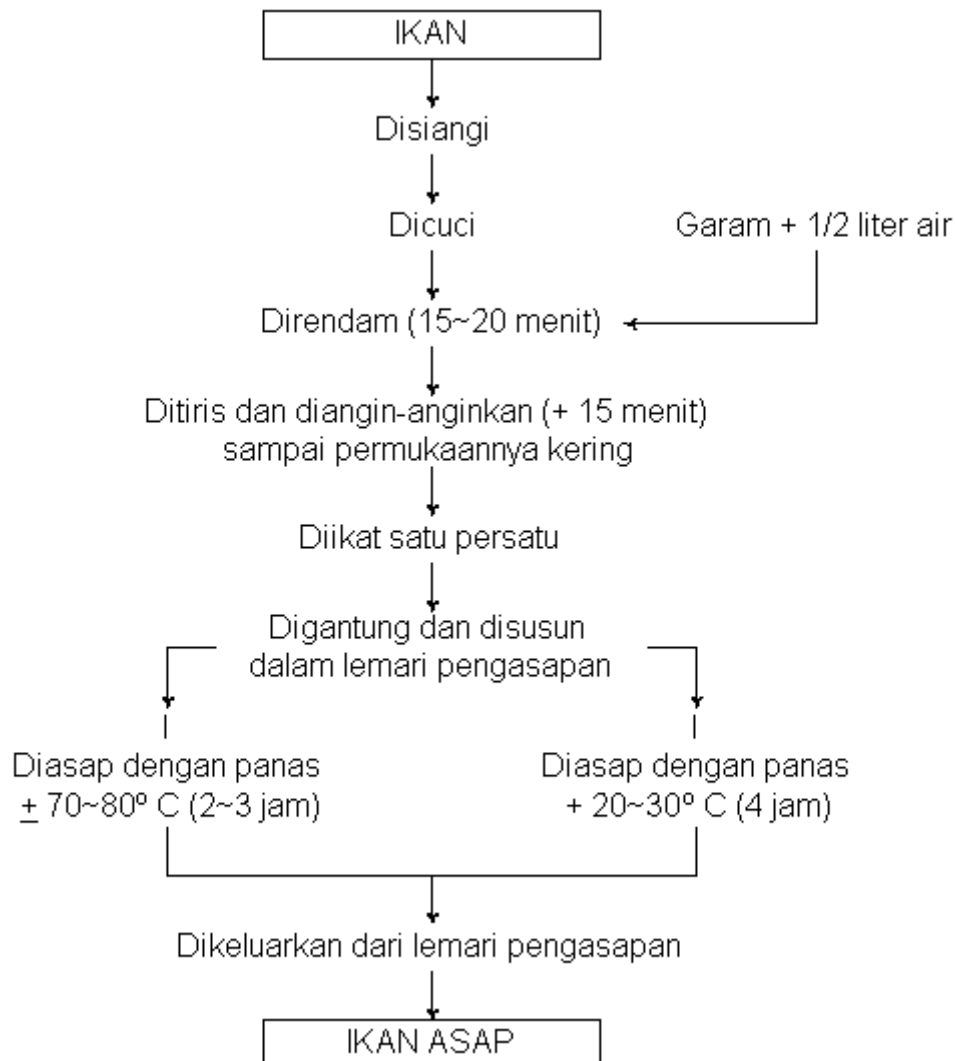
- 7) Keluarkan ikan asap dari lemari pengasapan lalu bungkus atau kemas dalam kantong plastik.



Catatan:

- 1) Ciri-ciri khas ikan asap yang baik adalah :
 - a. rupa dan warna: produk harus licin, mengkilat, dan berwarna coklat emas muda;
 - b. bau dan rasa: produk memberikan bau atau aroma yang khas ikan asap (bau asap yang sedap dan merangsang selera);
 - c. berair.
- 2) Dengan cara pengasapan pada suhu $70^{\circ} \sim 80^{\circ} \text{C}$, ikan tahan lama disimpan sampai 1 bulan, dibandingkan dengan pengasapan pada suhu $20^{\circ} \sim 30^{\circ} \text{C}$ (kurang dari 1 bulan) panas dibandingkan dengan pengasapan pada suhu $20^{\circ} \sim 30^{\circ} \text{C}$. (sampai 1 bulan).
- 3) Selain bandeng, ikan yang biasa diasap adalah ikan tembang, lemuru, kembung, selar, tongkol, dan cakalang.

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN IKAN ASAP



6. DAFTAR PUSTAKA

- 1) *Ikan asap*. Jakarta : Dirjen Industri Kecil, Departemen Perindustrian, s.a.
- 2) Moeljanto. *Pengasapan dan fermentasi*. Jakarta : Penebar Swadaya, 1987.

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, Kemal P.

[KEMBALI KE MENU](#)