

# IKAN ASAP (IKAN SALE) CARA PENGASAPAN CAIR

## 1. PENDAHULUAN

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

Asap juga mengandung uap air, asam formiat, asam asetat, keton, alkohol dan karbondioksida. Rasa dan aroma khas ikan asap terutama disebabkan oleh senyawa fenol (guaiacol, 4-methyl-guaiacol, 2,6-dimetoksi fenol), dan senyawa karbonil.

Ada dua cara pengasapan, yaitu cara tradisional dan cara dingin. Pada cara tradisional, asap dihasilkan dari pembakaran kayu atau biomassa lainnya (misalnya sabut kelapa, serbuk akasia, dan serbuk mangga). Pada cara basah, bahan direndam di dalam asap yang sudah dicairkan. 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 diperlukan untuk pengasapan dingin sulit ditemukan di pasaran. Karena itu teknologi yang diuraikan lebih ditekankan pada pengasapan tradisional.

## 2. BAHAN

- 1) Ikan
- 2) Asap cair. Satu bagian asap cair dilarutkan di dalam 100 bagian air.
- 3) Garam halus.
- 4) Larutan garam 20%. Untuk membuat 10 liter larutan garam 20%: 2 kg garam ditambah dengan air sambil diaduk-aduk sampai volumenya 10 liter.

### 3. PERALATAN

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

### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Proses Pendahuluan
  - a. Proses pendahuluan dilakukan terhadap ikan berukuran sedang dan besar. Ikan berukuran kecil atau teri (panjang kurang dari 10 cm) tidak memerlukan proses pendahuluan. Ikan hanya perlu dicuci (jika kotor), kemudian dapat langsung dikeringkan.
  - b. Ikan berukuran sedang dan besar (panjang lebih dari 15 cm) perlu diberi proses pendahuluan, yaitu penyiangan, pembelahan, dan *filleting*.
  - c. Proses pendahuluan dilakukan sama dengan proses pendahuluan untuk pengolahan ikan kering.
- 2) Penggaraman
  - a. Ikan atau fillet direndam di dalam larutan garam 20% selama 30 menit. Ke dalam larutan garam, dapat ditambahkan bumbu.
  - b. Pengukusan  
Ikan atau fillet yang telah digarami dikukus selama 30 menit.
- 3) Pengeringan  
Ikan atau fillet 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%.
- 4) Pengasapan
  - a. Pengasapan. Ikan atau *fillet* yang telah dikeringkan diberi asap cair. Ada dua cara pemberian asap cair, yaitu:
  - b. Asap cair dilarutkan ke dalam air (1 bagian asap cair di dalam 99 bagian air). Ke dalam asap cair tersebut ikan atau *fillet* kering dicelupkan selama 10 menit.
  - c. Asap cair dilarutkan ke dalam minyak (1 bagian asap cair dilarutkan ke dalam 99 bagian minyak). Asap cair ini disemprotkan ke permukaan ikan, atau *fillet*.
  - d. Pengeringan setelah pengasapan. Ikan atau *fillet* 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](#)**