

IKAN ASAP (IKAN SALE) CARA PENGASAPAN TRADISIONAL

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.

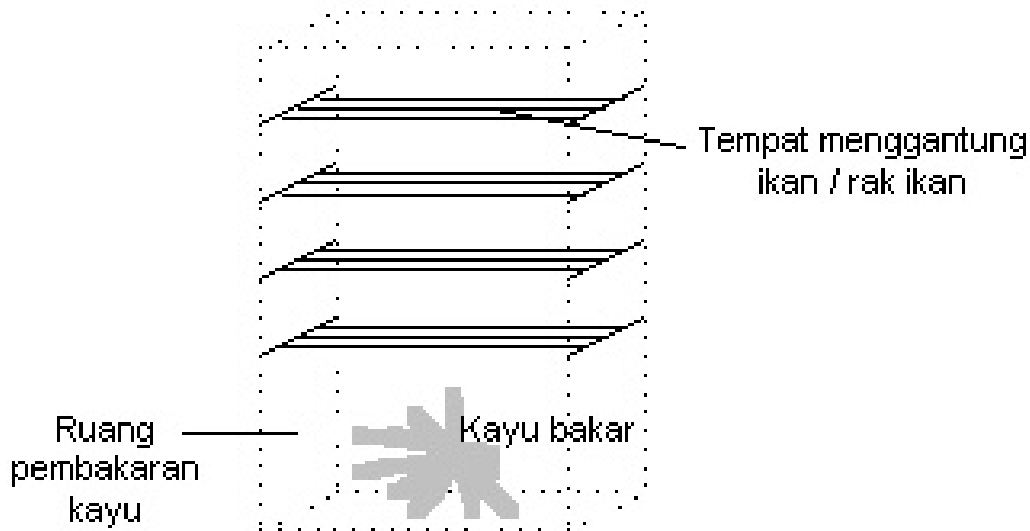
Walaupun mutunya kurang bagus dibanding pengasapan dingin, pengasapan tradisional paling mudah diterapkan oleh industri kecil. Asap cair diperlukan untuk pengasapan dingin sulit ditemukan di pasaran. Karena itu teknologi yang diuraikan lebih ditekankan pada pengasapan tradisional.

2. BAHAN

- 1) Ikan
- 2) Kayu keras
- 3) Garam halus

3. PERALATAN

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



- 2) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan sebagai alas pada saat menyiangi 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) Pengasapan
 - a. 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.
 - b. Pengasapan. Ikan, atau *fillet* berukuran kecil dan sedang diletakkan di atas rak-rak (baki) yang dasarnya berlobang-lobang, atau terbuat dari anyaman jarang. Ikan atau *fillet* berukuran panjang (besar) lebih baik digantung. Setelah itu lemari ditutup rapat. Pengasapan ini berlangsung

selama 48 jam sehingga dihasilkan ikan 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 80°C.

- 3) Pengemasan. Ikan 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](#)