

# IKAN ASIN CARA III

## 1. PENDAHULUAN

Ikan asin adalah ikan setengah basah yang mengandung garam 15-20%. Walaupun kadar airnya masih tinggi (30-35%) ikan asin dapat disimpan agak lama karena kandungan garam yang relatif tinggi tersebut.

Ikan asin dibuat dengan beberapa cara, yaitu:

1. Cara I : Pencampuran dengan garam, kemudian dilanjutkan dengan pengeringan.
2. Cara II : Perebusan di dalam larutan garam, kemudian dilanjutkan dengan pengeringan.
3. Cara III : Pencampuran dengan garam, kemudian dilanjutkan dengan fermentasi.

## 2. BAHAN

1. Ikan
2. Garam. Garam ditumbuk sampai halus.

## 3. PERALATAN

1. Wadah penggaraman. Wadah ini harus tahan garam, diantaranya adalah kotak kayu, tong kayu, ember plastik, dan baskom plastik.
2. Tempat penjemuran ikan asin. Alat ini digunakan untuk menjemur ikan asin berupa balai-balai dari kayu atau bambu dan dilengkapi dengan tampah atau anyaman bambu.
3. Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk menyangi ikan.

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Proses pendahuluan. Sisik ikan dibuang, kemudian perut dibelah, insang dan jeroan dibuang. Setelah itu ikan dibelah dan atau mengalami *filleting* seperti proses pendahuluan yang diberikan terhadap ikan yang akan dikeringkan.

*Proses pendahuluan dapat juga hanya berupa pembuangan sisik, jeroan dan insang.*

- 2) Penggaraman. Dasar wadah penggaraman ditaburi dengan garam yang telah ditumbuk halus setinggi 0,5 cm, kemudian ikan disusun membentuk satu lapisan. Di atas lapisan ini ditaburi lagi garam setinggi 0,25 cm secara

merata, kemudian di atasnya disusun lagi satu lapisan ikan. Demikian seterusnya sampai wadah penuh. Garam yang digunakan adalah 25% dari berat ikan. Wadah perlu ditutup rapat. Lama penggaraman adalah 6-8 hari. Selama penggaraman, terjadi fermentasi spontan oleh mikroba yang terdapat pada ikan dan wadah secara alami.

- 3) Penjemuran I. Ikan dikeluarkan dari wadah penggaraman, kemudian diangin-anginkan selama semalam.
- 4) Fermentasi. Ikan disusun secara teratur dan rapat di dalam wadah penggaraman. Kemudian ditutup rapat dan disimpan selama 2~3 bulan.
- 5) Penjemuran II. Setelah difermentasi, ikan dijemur supaya agak kering selama 1 hari.
- 6) Pengemasan. Ikan dikemas di dalam wadah yang berlobang-lobang misalnya keranjang bambu.

## 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](#)