

IKAN KERING

1. PENDAHULUAN

Ikan kering merupakan produk ikan yang paling mudah pembuatannya. Jeroan dan sisik ikan dibuang, kemudian dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering. Ikan berukuran kecil bisa langsung dikeringkan.

Ikan kering mempunyai aroma yang agak berbeda dengan ikan segar. Terjadinya oksidasi lemak menyebabkan ikan kering mempunyai aroma yang khas.

2. BAHAN

Ikan

3. PERALATAN

- 1) Pisau. Alat ini digunakan untuk membuang sisik dan jeroan, serta untuk membelah ikan yang berukuran besar. Pisau yang digunakan hendaknya tajam, tipis dan terbuat dari logam *stainless steel*.
- 2) Sikat ikan. Alat ini digunakan untuk menyikat sisik sehingga lepas dari kulit ikan.
- 3) Talenan. Alat ini digunakan sebagai alas pada saat mengiris ikan.
- 4) Pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan irisan daging. Pengering dapat berupa alat penjemur sederhana atau berupa alat pengering yang berbahan bakar (minyak, kayu bakar, atau arang) bertenaga listrik atau bertenaga cahaya matahari.

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*.
- 2) Penyiangan
 - a. Mula-mula sisik disikat dari ekor mengarah ke kepala dengan sikat ikan tanpa melukai dagingnya. Kemudian dicuci, dan sisik yang tertinggal dibuang.

- b. Bagian di bawah insang dipotong tanpa menyebabkan kepala ikan terpotong.
- c. Kemudian perut ikan dibelah dari anus ke arah insang tanpa melukai jeroannya.
- d. Perut yang sudah terbelah dibuka. Jeroan dan insang dibuang.
- e. Bagian dalam perut disikat dengan ujung pisau untuk membuang sisa-sisa darah.
- f. Setelah itu, ikan dicuci sampai bersih.

3) Pembelahan

Ikan yang dikeringkan sebaiknya dibelah agar permukaan menjadi luas sehingga waktu pengeringan lebih singkat.

- a. Ikan ukuran sedang. Ikan dibelah pada bagian perut. Pembelahan dimulai dari kepala ke arah ekor tanpa menyebabkan bagian punggung terpotong.
- b. Ikan ukuran besar
 - Mula-mula ikan dibelah pada bagian perut. Pembelahan dimulai dari bagian bawah insang ke arah ekor tanpa menyebabkan bagian punggung terbelah.
 - Setelah itu ikan dibalik. Ikan dibelah pada bagian perut. Pembelahan dimulai dari kepala ke arah ekor tanpa menyebabkan bagian punggung terpotong. Dengan demikian terdapat dua belahan, dan permukaan ikan semakin luas, dan ikan semakin tipis. Hal ini memungkinkan ikan lebih cepat kering.

4) Filleting

Filleting adalah penyayatan daging rusuk secara membujur sehingga menghasilkan daging tanpa tulang. *Filleting* tidak selalu harus dilakukan. Proses ini hanya dilakukan jika produk ikan yang dikehendaki berupa sayatan yang bebas tulang.

- a. *Filleting* ikan ukuran sedang
 - Ikan diletakkan di atas talenan. Kepala ikan menghadap ke kanan dan perut menghadap ke arah pekerja (jika pekerja bukan kidal). Bagian bawah insang diiris melintang sampai menyentuh tulang belakang.
 - Daging diiris dari arah sayatan tadi mengarah ke ekor. Mata pisau diusahakan menyentuh tulang belakang, tapi tidak sampai melukainya.
 - Ikan dibalikkan, dan prosedur b di atas diulangi. Irisan yang diperoleh disebut *fillet*.
 - Jika perlu, tulang rusuk pada fillet dapat diiris dan dibuang.
- b. *Filleting* ikan ukuran besar
 - Ikan diletakkan di atas talenan. Perut menghadap ke atas, dan kepala mengarah ke kanan. Kepala dipotong mengikuti alur tulang rahang.
 - Ikan disayat dari arah kepala menuju ekor seperti gambar dibawah ini. Mata pisau harus menyentuh tulang belakang tanpa melukai tulang tersebut.

- Ikan dibalik, sehingga kepala menghadap ke kiri. Kemudian dilakukan penyayatan seperti No. b di atas. Irisan daging yang diperoleh disebut fillet.
- Jika perlu, tulang rusuk pada *fillet* dapat diiris dan dibuang.

5) Pengerinan

a. Pengerinan ikan ukuran kecil

Ikan ukuran kecil dijemur atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 7%. Selama penjemuran atau pengeringan, ikan perlu dibalik-balik sehingga pengeringan lebih cepat dan merata.

b. Pengerinan ikan ukuran sedang dan besar

- Ikan yang telah dibelah, atau *fillet* dijemur di bawah sinar matahari, atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air di bawah 7%. Khusus unruk ikan atau *fillet* yang cukup besar, pengeringan dilakukan dengan berbagai cara:
 - Bahan dijemur atau dikeringkan dalam posisi tergantung.
 - Bahan dijemur atau dikeringkan dalam posisi tergeletak di atas tampah atau rak pengering.
 - Bahan dijepit dengan anyaman kawat tahan karat agar diperoleh produk kering yang datarnya permukaanya.
 - Penyimpanannya. Ikan atau *fillet* yang benar-benar kering dapat dikemas di dalam kantong plastik, kemudian si-seal dengan rapat. Daging yang kurang kering (kadar air di atas 8%) tidak dapat dikemas di dalam wadah 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](#)