

KECAP IKAN

1. PENDAHULUAN

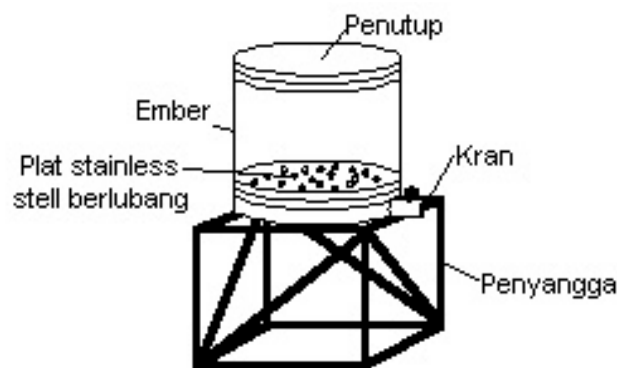
Kecap ikan adalah cairan yang diperoleh dari hasil fermentasi ikan di dalam larutan garam. Selama fermentasi, mikroba halofilik seperti *Saccharomyces*, *Torulopsis*, dan *Pediococcus* yang tahan garam berkembang menghasilkan senyawa flavor.

2. BAHAN

- 1) Ikan. Sebaiknya digunakan ikan-ikan kecil yang kurang disukai untuk dikonsumsi. Ikan dicuci bersih, ditiriskan dengan sempurna. Kemudian dihaluskan dan diangin-anginkan selama satu jam.
- 2) Garam. Garam kasar ditumbuk sampai halus. Jumlah: 20% dari berat ikan.
- 3) Bumbu. Bumbu kecap adalah jahe, lengkuas, kayu manis, dan gula merah.

3. PERALATAN

- 1) Wadah fermentasi. Alat ini digunakan untuk fermentasi ikan menjadi kecap ikan. Untuk usaha rumah tangga dapat digunakan ember plastik. Untuk usaha agak besar, perlu menggunakan wadah dari logam yang tahan garam, atau wadah dari *fiber glass*.



- 2) Wadah perebus. Wadah ini digunakan untuk merebus cairan kecap.
- 3) Kompor
- 4) Kain penyaring. Alat ini digunakan untuk menyaring kecap hingga diperoleh kecap yang jernih.
- 5) Botol
- 6) Alat penutup botol

- 7) Pemberat. Dibuat dari kayu dan di atasnya diletakkan coran semen pemberat.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Proses Pendahuluan
 - a. Bila menggunakan ikan ukuran sedang dan besar, ikan harus disiangi untuk membuang jeroan dan insang. Kemudian ikan dicuci, dibelah dan dipotong-potong berukuran 3-4 cm.
 - b. Bila menggunakan ikan berukuran kecil (teri) ikan cukup dicuci dan ditiriskan.
- 2) Fermentasi Kecap No. 1
 - a. Dasar wadah fermentasi ditaburi dengan garam yang telah ditumbuk halus setinggi 0,25 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 lapis ikan. Demikian seterusnya sampai wadah penuh. Garam yang digunakan adalah 20 % dari berat ikan. Setiap 1 kg ikan membutuhkan 200 g garam halus. Wadah ditutup rapat kemudian disimpan (difermentasi) selama 3-6 bulan.
 - b. Setelah masa fermentasi tersebut, saluran cairan pada bagian wadah dibuka, dan cairan yang keluar ditampung melalui kain saring (2 lapis). Cairan jernih ini disebut kecap nomor 1.
- 3) Fermentasi Kecap No. 2

Ikan-ikan yang belum hancur, dapat ditambahkan garam 5% dari berat ikan semula. Kemudian difermentasikan lagi selama 3 bulan. Cairan yang diperoleh merupakan kecap nomor 2. Kecap nomor 2 ini tidak sejernih dan tidak sesedap kecap nomor 1.
- 4) Penyiapan Bumbu Kecap Asin
 - a. Jahe dikupas, dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan kecap membutuhkan 40 gram jahe).
 - b. Lengkuas dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan kecap membutuhkan 40 gram lengkuas).
 - c. Kayu manis dipotong kecil-kecil (tiap liter kecap membutuhkan 20 gram kayu manis).
 - d. Bumbu-bumbu tersebut dibungkus dengan 2 lapis kain, diikat dan diberi tali dari benang katun yang kuat.
- 5) Penyiapan Bumbu Kecap Manis
 - a. Gula merah diiris-iris, dan digiling sampai halus (tiap liter kecap membutuhkan 500 gram gula merah).
 - b. Jahe dikupas, dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan kecap membutuhkan 40 gram jahe).

- c. Lengkuas dicuci, kemudian digiling sampai hancur (tiap 1 liter cairan kecap membutuhkan 40 gram lengkuas).
 - d. Kayu manis dipotong kecil-kecil (tiap liter kecap membutuhkan 20 gram kayu manis).
 - e. Gula merah dan bumbu-bumbu tersebut dibungkus dengan 2 lapis kain, diikat dan diberi tali dari benang katun yang kuat.
- 6) Pembumbuan dan Pemasakan Kecap Asin
Cairan kecap (yang nomor 1 atau nomor 2) ditambahkan dengan air (tiap liter cairan kecap ditambah dengan 0,5 liter air). Cairan direbus sampai mendidih. Setelah itu api dkecilkan sekedar menjaga agar cairan tetap mendidih. Bumbu kecap asin yang telah dibungkus diatas dicelupkan ke dalam cairan yang mendidih dan diaduk-aduk terus menerus selama 15 menit. Kecap yang dihasilkan adalah kecap asin. Ketika masih panas, kecap asin ini disaring dengan 2 lapis kain saring.
- 7) Pembumbuan dan Pemasakan Kecap Manis
Cairan kecap (yang nomor 1 atau nomor 2) ditambahkan dengan air (tiap liter cairan kecap ditambah dengan 0,5 liter air). Cairan direbus sampai mendidih. Setelah itu api dkecilkan sekedar menjaga agar cairan tetap mendidih. Bumbu kecap manis yang telah dibungkus diatas dicelupkan ke dalam cairan yang mendidih dan diaduk-aduk terus menerus selama 15 menit. Kecap yang dihasilkan adalah kecap manis. Ketika masih panas, kecap manis ini disaring dengan 2 lapis kain saring.
- 8) Pembotolan
Kecap yang masih panas segera dimasukkan ke dalm botol, kemudian ditutup rapat dan diberi label.

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](#)