

KERUPUK UDANG ATAU IKAN

1. PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya.

Tanda ikan yang sudah busuk:

- mata suram dan tenggelam;
- sisik suram dan mudah lepas;
- warna kulit suram dengan lendir tebal;
- insang berwarna kelabu dengan lendir tebal;
- dinding perut lembek;
- warna keseluruhan suram dan berbau busuk.

Tanda ikan yang masih segar:

- daging kenyal;
- mata jernih menonjol;
- sisik kuat dan mengkilat;
- sirip kuat;
- warna keseluruhan termasuk kulit cemerlang;
- insang berwarna merah;
- dinding perut kuat;
- bau ikan segar.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan.

Tabel 1. Komposisi Ikan Segar per 100 gram Bahan

KOMPONEN	KADAR (%)
Kandungan air	76,00
Protein	17,00
Lemak	4,50
Mineral dan vitamin	2,52-4,50

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa ikan mempunyai nilai protein tinggi, dan kandungan lemaknya rendah sehingga banyak memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh manusia.

Manfaat makan ikan sudah banyak diketahui orang, seperti di negara Jepang dan Taiwan ikan merupakan makanan utama dalam lauk sehari-hari yang memberikan efek awet muda dan harapan hidup lebih tinggi dari negara lainnya. Pengolahan ikan dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan orang mengkonsumsi ikan lebih banyak.

Kerupuk udang atau ikan adalah produk makanan kering yang berasal dari udang atau ikan yang dicampur dengan tepung tapioka atau tepung terigu. Limbah Kulit dan kepala udang dapat digunakan untuk bahan pembuat petis dan terasi.

2. BAHAN

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1) Udang segar | $\frac{3}{4}$ kg |
| 2) Tepung terigu | 3 kg |
| 3) Tepung tapioka | $\frac{3}{4}$ kg |
| 4) Bawang putih | 60 gram (12 siung) |
| 5) Garam dapur | 3 sendok makan |
| 6) Bleng | 3 sendok makan |

3. ALAT

- 1) Baskom
- 2) Dandang
- 3) Alat penghancur bumbu (cobek)
- 4) Pisau
- 5) Tampah (Nyiru)
- 6) Kompor
- 7) Laoyang
- 8) Sendok Kayu
- 9) Sendok Makan

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Kupas udang, kemudian buang kepala dan kulitnya. Selanjutnya cuci dengan air bersih;
- 2) Tumbuk udang sampai halus;
- 3) Haluskan bawang putih dan garam, kemudian campurkan dengan udang yang telah dihaluskan. Aduk-aduk dan remas-remas sampai adonan bercampur menjadi satu;
- 4) Larutkan bleng dengan air panas, kemudian campurkan dengan adonan tadi;
- 5) Setelah tercampur rata, tambahkan tepung terigu, tepung tapioka, dan air. Aduk-aduk adonan sampai kental;
- 6) Tuangkan adonan ke dalam loyang, kemudian kukus sampai matang lalu dinginkan;
- 7) Iris-iris adonan dengan tebal $\pm 0,1 \sim 0,2$ mm, kemudian jemur sampai kering;

Catatan:

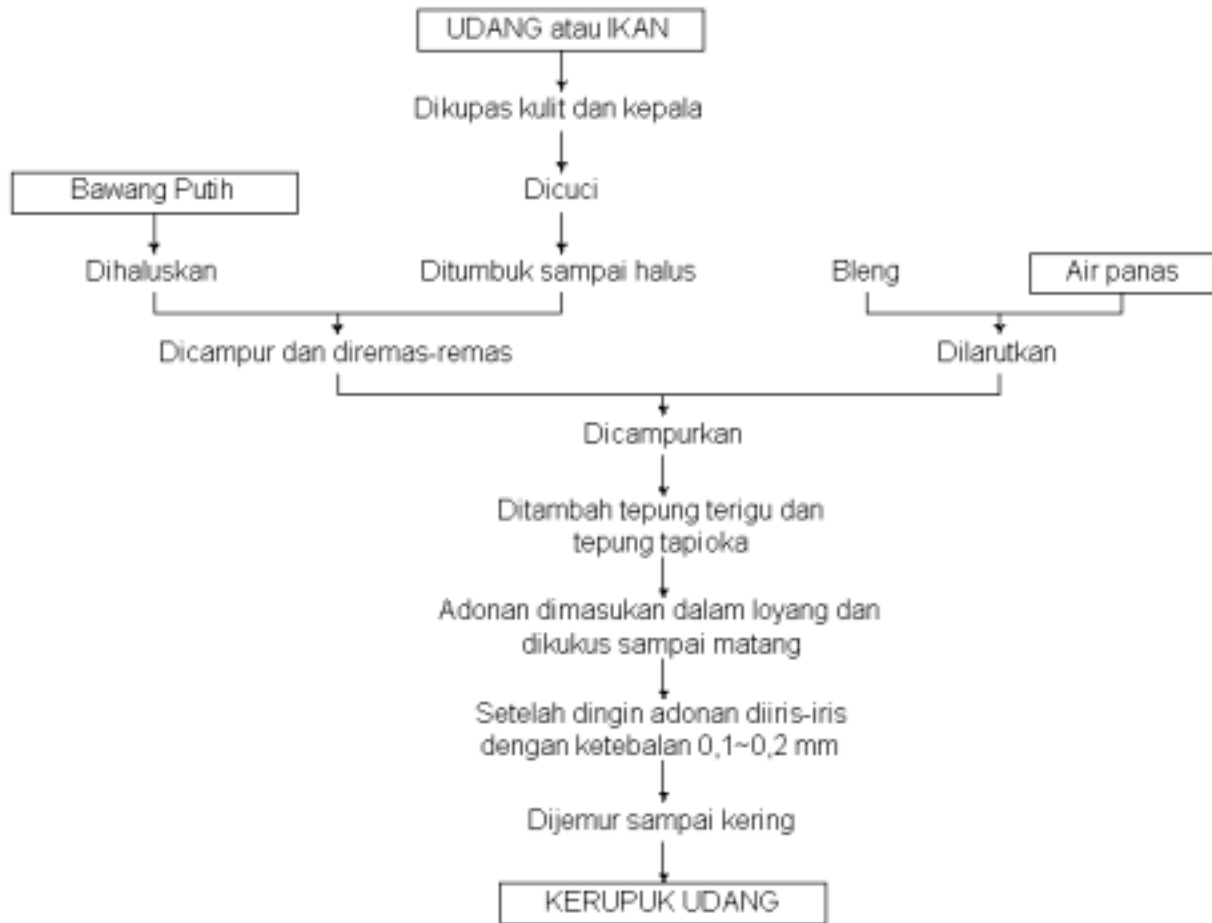
Tabel 2. Komposisi Kerupuk Ikan dan Udang

KOMPONEN	KERUPUK IKAN	KERUPUK UDANG
Karbohidrat (%)	65,6	68,0
Air (%)	16,6	12,0
Protein (%)	16	17,2
Lemak (%)	0,4	0,6
Kalsium (mg/100 gram)	2,0	332,0
Fosfor (mg/100 gram)	20,0	337,0
Besi (mg/100 gram)	0,1	1,7
Vitamin A (IV)	0	50,0
Vitamin B1	-	0,04

Tabel 3. Standar Mutu Krupuk

KARAKTERISTIK	STANDAR MUTU			
	I		II	
	UDANG	IKAN	UDANG	IKAN
Kadar air (%) maksimum	12,0	12,0	12,0	12,0
Kadar protein (%) minimum	4,0	5,0	2,0	5,0
Kadar abu tidak larut dalam asam (%) maks.	1,0	1,0	1,0	1,0
Benda asing (%) maksimum	1,0	1,0	1,0	1,0
Bau (mg)	Khas	Khas	Khas	Khas

5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN KERUPUK UDANG / IKAN



6. DAFTAR PUSTAKA

Saraswati. *Membuat kerupuk udang*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara, 1986.

7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.
Editor : Esti, Agus Sediadi

[KEMBALI KE MENU](#)