

# PENGOLAHAN PAHA KODOK

## 1. PENDAHULUAN

Ternyata tidak semua kodok dapat dimakan, bahkan ada yang disentuhpun tidak boleh karena berbahaya. Di Indonesia terdapat 4 jenis yang dapat diburu dan diperdagangkan sebagai komoditi ekspor non migas, yaitu : kodok rawa atau kodok totol, kodok hijau, kodok raksasa, dan kodok sawah. Daging kodok merupakan sumber protein hewani yang bergizi tinggi. Limbah kodok yang tidak digunakan untuk bahan makanan manusia dapat dipakai untuk ransum ternak seperti itik dan ayam. Kulit kodok yang sudah terlepas dari badannya dapat diproses menjadi kerupuk kodok yang cukup gurih rasanya.

Paha kodok beku adalah paha kodok yang diawetkan dengan cara pembekuan. Digunakan sebagai bahan makanan setelah dibumbui dan digoreng.

## 2. BAHAN

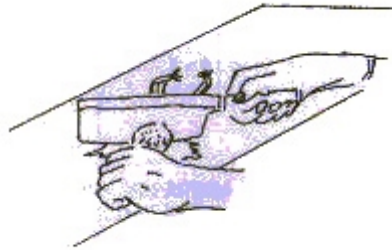
1. Paha kodok sawah, kodok hijau atau kodok totol	4 kg
2. Air	4 liter
3. Es	secukupnya
4. Kaporit	725 mg

## 3. ALAT

- 1) Meja penyang
- 2) Bak perendam
- 3) Meja kerja (tempat penimbangan, pemilihan, dan penyusunan)
- 4) Keranjang plastik
- 5) Gunting
- 6) Wadah atau tempat pembekuan

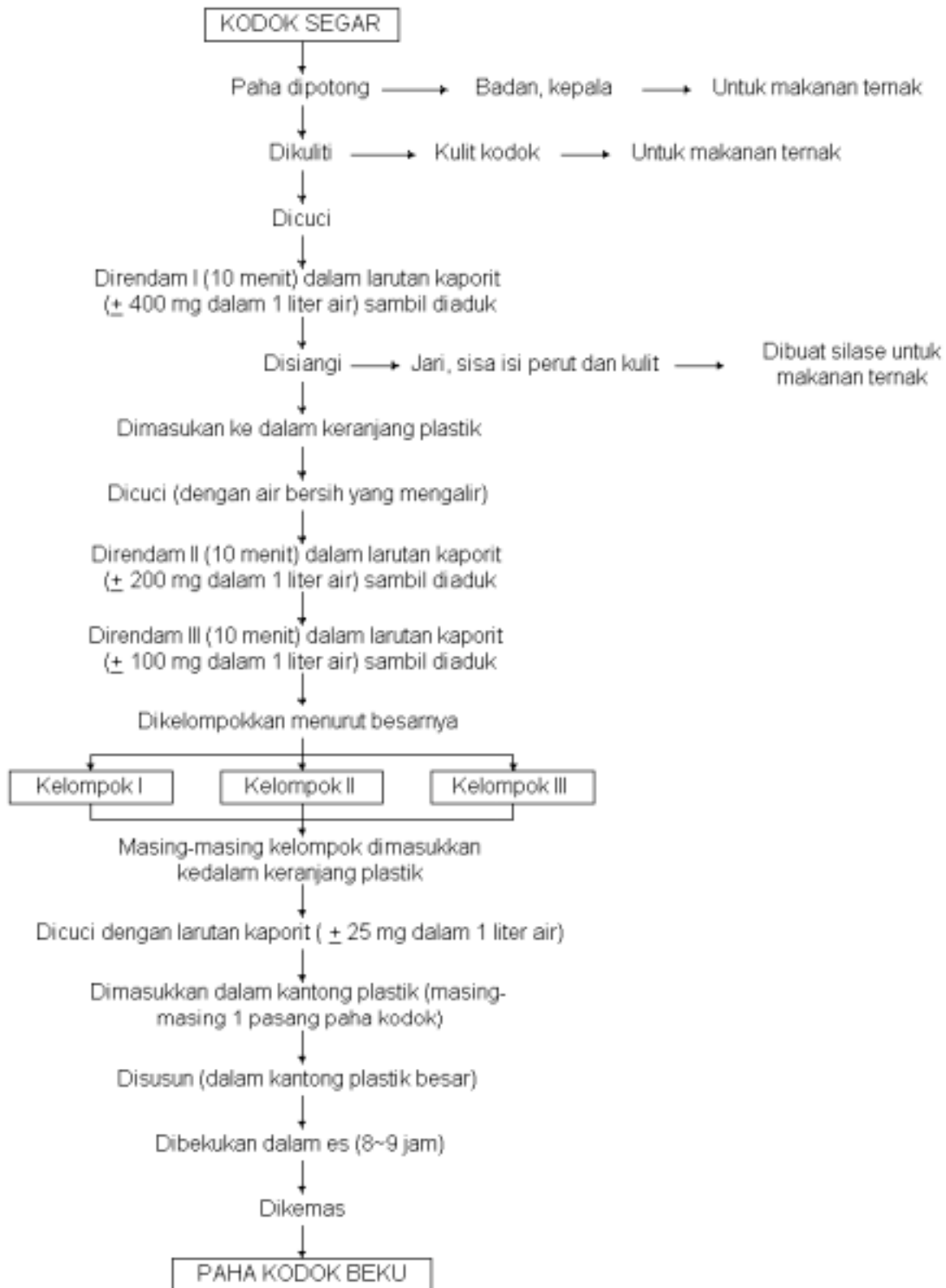
## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Potongan kodok segar diatas meja penyang, ambil bagian pahunya. Badan, kepala, jari kaki, sisa isi perut dan kulit dibuang;
- 2) Kuliti paha kodok, kemudian cuci;
- 3) Rendam dalam larutan kaporit (400 mg/liter air);
- 4) Siangi dan bersihkan dari jari-jari, isi perut dan kulit dengan air mengalir;



- 5) Tampung dalam keranjang plastik, kemudian cuci dengan air bersih yang mengalir;
- 6) Rendam untuk yang ke-2 kali dalam larutan kaporit ( $\pm 200$  mg/liter air) selama 10 menit;
- 7) Rendam untuk yang ke-3 kali dalam larutan kaporit ( $\pm 100$  mg/liter air) selama 10 menit;
- 8) Kelompokkan paha kodok berdasarkan besarnya;
- 9) Masukkan kedalam keranjang plastik, menurut kelompoknya;
- 10) Cuci kembali dengan air mengalir yang mengandung kaporit ( $\pm 25$  mg/liter air);
- 11) Masukkan ke dalam kantong plastik kecil yang cukup untuk 1 pasang paha kodok, kemudian masukkan ke dalam kantong plastik yang cukup untuk tempat pembekuan dilakukan dengan es selama 8~10 jam.

## 5. DIAGRAM ALIR PENGOLAHAN PAHA KODOK BEKU



## 6. KEUNTUNGAN

Pembekuan dapat memperpanjang masa simpan paha kodok selama kurang lebih satu minggu, dan menghasilkan paha kodok bebas dari kuman.

## 7. DAFTAR PUSTAKA

*Petunjuk praktis pengolahan paha kodok beku.* Jakarta : Balai Bimbingan dan pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1986.

## 8. 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](#)