

SOSIS IKAN

Sosis adalah salah satu produk olahan dari bahan hewani. Secara umum sosis diartikan sebagai makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang, dihaluskan, dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan dalam pembungkus berbentuk bulat panjang yang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, baik dengan atau tanpa dimasak maupun dengan atau tanpa diasap. Akhir-akhir ini, sosis tidak hanya dibuat dari daging saja, tetapi juga dari kedelai dan ikan.

Pembuatan sosis ikan di Indonesia belum banyak dikenal oleh masyarakat. Padahal, kandungan proteinnya yang tinggi merupakan salah satu alternatif produk pangan yang dapat digunakan sebagai sumber protein yang mudah dikonsumsi (cepat saji).

Bahan Baku

daging ikan 500 g

tepung tapioka 50 g

merica halus 1/2 sendok teh

bawang merah 7,5 g

bawang putih 1,5 g

jahe 0,5 g

garam halus 1,5

penambah rasa secukupnya

gula halus 1 sdm

minyak goreng dan

casing atau selongsong sosis

(dari usus sapi, kambing, domba, atau selulosa, kolagen, plastik)

Peralatan

pisau,

talenan,

penggiling daging, mixer/blender,

baskom,

dandang,

kompot,

cobek, dan

stuffer (alat pengisi adonan ke dalam casing)

Cara Pembuatan

Bersihkan ikan dari sisik, tulang dan bagian lain yang tidak berguna

Haluskan daging ikan dengan menggunakan gilingan mesin. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan jahe.

Masukkan daging ikan tersebut ke dalam mixer (sambil di-mixer). Jika tidak ada mixer dapat dihaluskan dengan ditumbuk.

Masukkan perlahan-lahan minyak goreng, tepung tapioka, gula halus, garam halus, merica halus, dan adonan di atas yang telah dihaluskan.

Adonan di-mixer atau diuleni hingga merata

Masukkan adonan tersebut ke dalam casing dengan menggunakan stuffer, kemudian ikat dengan benang panjang (sesuai yang diinginkan).

Sosis yang telah matang digunting ikatan benangnya, dikeluarkan dari plastikya kemudian dikemas dan ditempatkan dalam mesin pendingin

DENDENG UDANG

Daging udang mempunyai rasa yang lezat sehingga banyak yang menggemarnya. Dari udang dapat dibuat berbagai masakan lezat yang memiliki harga jual tinggi. Sayangnya udang relatif lebih cepat membusuk daripada komoditas perikanan lainnya. Untuk mengatasinya, sebelum dijual udang dapat diolah menjadi produk awetan, di antaranya adalah berupa dendeng udang.

Bahan Baku

Bahan:

Udang yang berukuran besar

Bumbu tambahan (% berat daging udang):

- a. gula pasir 15%
- b. bawang merah 5%
- c. bawang putih 3%
- d. ketumbar 5%
- e. asam jawa 0,5%
- f. Lengkuas 2%
- g. jintan 0,1%
- h. garam 5%

Peralatan

- Pisau tajam
- penghalus bumbu
- Alat pengering

Cara Pembuatan

- Kupas kulit udang dan cuci sampai bersih.
- Setelah itu udang tersebut dibelah dua.
- Selanjutnya, udang dilumuri bumbu yang telah dihaluskan, lalu dijemur hingga kering.

DENDENG IKAN TONGKOL

Ikan tongkol tubuhnya memanjang dan membulat. Bagian atas berwarna biru kehitaman, dan bagian bawah tubuh berwarna putih perak. Panjang tubuhnya umumnya berkisar 40 - 60 cm.

Nilai gizi ikan tongkol cukup tinggi, terutama protein dan mineral. Sebagai variasi produk olahan, ikan ini dapat dibuat menjadi dendeng.

Bahan Baku

Bahan:

- Ikan tongkol

Bumbu tambahan (% dari berat ikan yang diolah):

a. gula jawa 2,5%

b. bawang putih 0,25 %

c. Kunyit 0,5 %

d. Lengkuas 2,5 %

e. asam jawa 0,5 %

f. Ketumbar 1 %

g. tepung tempe 10%

h. Garam 0,5 %

i. garam untuk merendam 300 gr/l liter air

Peralatan

- Pisau tajam

- penghalus bumbu (blender)

- Saringan

- Kompor

- Alat penjemur

Cara Pembuatan

- Ikan disiangi, lalu diiris berbentuk fillet.

- Setelah dicuci dan ditiriskan, ikan ini kemudian dipotong sepanjang 10 cm.

- Potongan ini direndam dalam larutan garam 30% (300 gr garam dilarutkan dalam 1 liter air) selama 15 menit, lalu ditiriskan.
- Gula ditambah air dan direbus hingga agak kental.
- Bumbu dahaluskan lalu ditambah sedikit air, direbus, dan disaring. Kemudian dicampur dengan larutan gula.
- Ikan direndam dalam larutan gula + bumbu se-lama 12 jam.
- Selanjutnya, ikan dilumuri tepung tempe secara merata, lalu dijemur hingga kering.

NUGGET IKAN

Nugget merupakan makanan ringan yang sekaligus dapat berfungsi sebagai lauk siap saji. Nugget sangat disukai anak-anak maupun orang dewasa karena ukurannya yang kecil dan rasanya yang mengundang selera. Nugget ikan memiliki kelebihan dibandingkan dengan produk olahan ikan lainnya karena pada nugget tidak lagi dijumpai adanya duri yang menjadi kendala dalam mengonsumsi ikan maupun bentuknya yang menjadi menarik karena dilapisi oleh tepung.

Bahan Baku

ikan 250 g

tepung roti 25 g

telur 1 butir

bawang putih 2 siung

kecap ikan 1 sdm

keju parut 50 g

minyak goreng secukupnya.

bahan pencelup:

tepung roti 25 g dan

telur 1 butir.

Peralatan

kompur,

dandang,

baskom plastik,

pisau,

wajan,

gilingan daging, dan

cobek.

Cara Pembuatan

Bersihkan ikan yang akan digunakan dari sisik, sirip, tulang, dan bagian lain yang tidak dipakai

ikan tersebut dicuci sampai bersih dan dihaluskan dengan gilingan daging

Campur bahan lainnya ke dalam ikan yang telah digiling dan diuleni sampai merata

Masukkan ke dalam talam dan kukus ± 25 menit, lalu dinginkan

Selanjutnya adonan yang telah dikukus tadi dipotong-potong sesuai dengan selera

Kemudian celupkan ke dalam telur dan gulingkan ke tepung roti (diulangi sekali lagi).

Goreng sampai kering dengan menggunakan api sedang agar tidak mudah gosong

Nugget siap dikemas/disajikan.

KERUPUK IKAN

Pemanfaatan ikan sampai saat ini masih terbatas pada konsumsi hidup/segar. Salah satu diversifikasi pemanfaatan yang telah banyak dilakukan adalah dalam bentuk kerupuk ikan.

Bahan Baku

Ikan tanpa tulang (1/2 kg),

tepung tapioka (1/2 kg),

telur bebek (2 butir),

gula secukupnya,

garam secukupnya,

minyak goreng secukupnya,

air (100 cc),

Peralatan

pisau,

telenan

blender

Tempat membuat adonan

Alat pengukus

Alat pengering

sealer

plastik.

tali atau benang

Cara Pembuatan

Ikan dibersihkan dari sisik, sirip, tulang, dan bagian lain yang tidak diinginkan

Dicuci hingga bersih dan kukus hingga matang

Haluskan ikan dengan gilingan daging atau ditumbuk. Campur tepung tapioka dengan air sedikit demi sedikit, kemudian masukkan ikan, telur bebek, gula dan garam, aduk dan uleni hingga kalis

Masukkan adonan ke dalam plastik dengan diameter $\hat{\pm}$ 5 cm, dan ikat dengan tali atau benang

Kukus adonan hingga matang, angkat, dan dinginkan

Iris tipis dan jemur hingga kering dengan menggunakan sinar matahari atau mesin pengering

Kerupuk ikan kering siap dikemas dan dijual mentah atau digoreng dan dikemas kemudian dijual dalam bentuk matang