



# PEMBUATAN ABON IKAN, SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN

TAHUN 2000

Agdex : 490/80

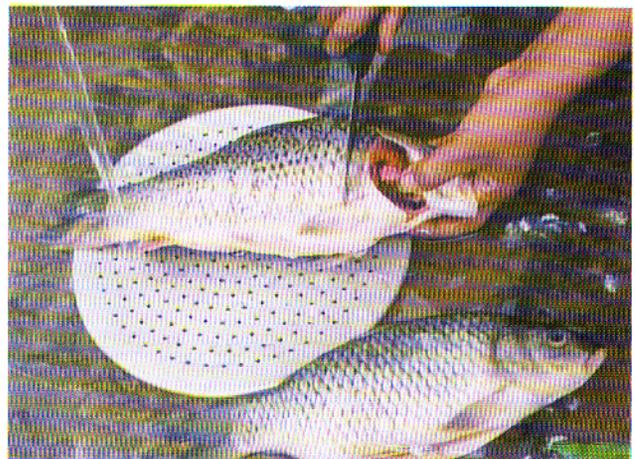
## PENDAHULUAN

Usahatani perikanan di Propinsi Riau cukup berkembang, terutama di kawasan Bengkalis, Kepulauan Riau dan Indragiri Hilir. Seperti produk pertanian lainnya, produk perikanan sangat rentan terhadap pembusukan. Ikan cepat menjadi busuk dan rusak bila dibiarkan di udara terbuka kira-kira 5-8 jam setelah penangkapan. Penyebabnya adalah karena semua proses pembusukan memerlukan air, sementara 80% dari tubuh ikan terdiri dari air. Untuk mengurangi kerugian, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan pengolahan ikan. Pengolahan bertujuan untuk menghentikan kegiatan mikroorganisme penyebab pembusukan sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk perikanan.

Pembuatan abon ikan, merupakan salah satu bentuk pengolahan ikan yang tergolong mudah dan sederhana serta mempunyai daya simpan lebih lama dibandingkan olahan sejenisnya. Abon ikan dapat disimpan selama 50 hari pada suhu kamar tanpa mengalami penurunan mutu. Kandungan gizi produk ini adalah protein 18,9%, lemak 20%, dan kadar air 17%.

Untuk membuat abon, ikan yang digunakan harus segar. Ikan segar dicirikan oleh

kulit dan warna cerah, sisik melekat dan kuat, mata jernih, daging keras, lentur dan bila ditekan tidak terbenam dan berbau segar.



Adapun tahapan pembuatan abon adalah sebagai berikut :

### 1. Bahan dan Peralatan

- Daging ikan (setelah dipisahkan dari tulang) 1 kg.
- Bawang putih 3% (dihaluskan)
- Bawang merah 2% (dihaluskan)
- Gula pasir 4%
- Asam jawa 1%
- Lengkuas 0,5%
- Daun salam
- Kelapa (diambil santan kentalnya)

- Sereh
- Garam secukupnya
- Penggorengan
- Dandang
- Ember
- Kain blacu
- Parutan kelapa

## 2. Prosedur Pengolahan

- ◆ Bersihkan ikan, ambil dagingnya dan kukus selama 60 menit.
- ◆ Didinginkan dan kemudian dibungkus kain blacu dan dipres sampai airnya keluar
- ◆ Daging yang sudah dipres, dicabik-cabik menjadi bentuk serat.
- ◆ Persiapkan bumbu
- ◆ Parut kelapa, ambil santan kentalnya dan masukkan ke dalam wajan di atas kompor dengan api sedang.
- ◆ Kemudian masukkan bumbu yang telah dihaluskan ke dalam wajan di atas, aduk merata dan tunggu sampai mendidih.
- ◆ Masukkan daging ikan yang telah berupa serat, digongseng sampai kering dan matang.
- ◆ Hasil olahan tersebut dipres lagi sampai minyaknya keluar dan diangin-anginkan.
- ◆ Bungkus dan kemas dalam kantong plastik, siap dipasarkan.

## Skema Pembuatan Abon Ikan

