

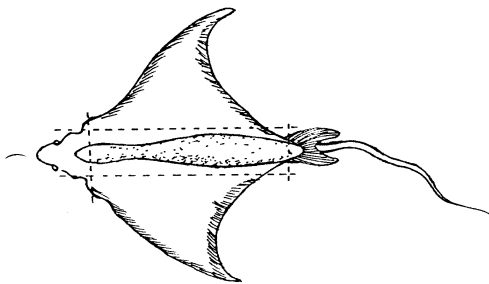
PENGOLAHAN MAN PARI ASIN/KERING

Januari 1995, Vol II

No. Agdex 493 / 80

Usaha pengolahan ikan asin saat ini bukan lagi sebagai kegiatan memperpanjang nilai ekonomis ikan hasil tangkapan dari laut, yang konsumennya hanya masyarakat yang jauh dari pantai. Namun kenyataan menunjukkan bahwa ikan asin sudah banyak disajikan pada hotel-hotel dan restoran mewah di kota-kota besar.

Seperti jenis ikan asin lainnya, untuk memperoleh hasil olahan ikan pari asin/kering dengan harga yang tinggi dan aman di konsumsi, diperlukan bahan baku yang segar dan cara pengolahan yang baik dan benar. Adapun jenis ikan pari asin yang banyak digemari antara lain ; Ikan pari asin kering, asin sedang kering dan asin tawar kering dengan panjang dan ketebalan yang bervariasi.

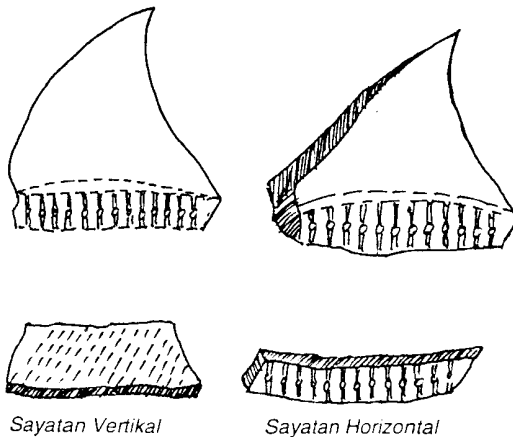


A. Penanganan ikan

Semua jenis dan ukuran ikan pari dapat diolah menjadi ikan pari asin/kering, namun karena ikan pari yang bentuknya spesifik ini, pengolah dianjurkan untuk melakukan penanganan ikan pari sebagai berikut ;

1. Pemotongan

- Pastikan ikan pari yang akan di potong sudah dicuci bersih
- Telentangkan ikan pari diatas meja pemotongan.
- Iris bagian perutnya dengan arah membujur dan keluarkan seluruh isi perutnya.
- Balikkan ikan pari pada posisi tengkurap.
- Potonglah menjadi tiga bagian, 2 potong sayap, kepala dan ekor
- Buatlah larutan Brine (10 liter air bersih dicampur 3 ons garam dapur)
- Potongan ikan pari yang sudah dicuci segera direndam di dalam larutan Brine selama 30 menit.
- Lalu tiriskan



2. Penyayatan

Ikan pari dapat disayat dengan dua cara

- Cara Horizontal yaitu ikan pari disayat menurut lebar ikan
- Cara Vertikal. penyayatan dilakukan menurut lebar potongan ikan
- Ketebalan sayatan bisa 2 Cm, 1 Cm atau 0,5 Cm

3. Penggaraman.

Kegiatan penggaraman akan menentukan jenis ikan pari asin/kering yang akan diperoleh berdasarkan tingkatan penggaraman. Namun untuk memperoleh kadar kekeringan dapat dilakukan penimbangan sebelum dan sesudah pengeringan, lalu keduanya di bandingkan !

$$\frac{\text{Berat kering}}{\text{Berat basah}} \times 100 \% = \text{Kadar kering}$$

a. *Pari Tawar Kering*

- Ikan pari yang sudah disayat dapat langsung direndam dalam larutan Brine selama 3 jam
- Hasil perendaman dicuci kemudian ditiriskan
- Jemur dibawah terik matahari atau di dalam rumah plastik
- Penjemuran dilakukan sampai dengan kadar kering 15

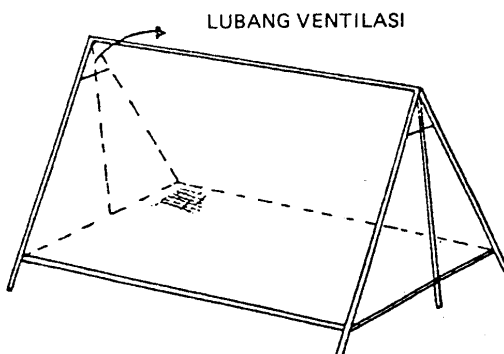
b. *Pari Asin Sedang Kering*

- Sediakan garam dapur sebanyak 3 kg untuk 20 kg ikan pari (15 %)
- Taburkan selapis garam pada permukaan bak/ember penggaraman
- Sayatan ikan ditata diatas garam
- Lakukan cara yang sama pada kegiatan berikutnya
- Usahakan penggunaan garam secara merata

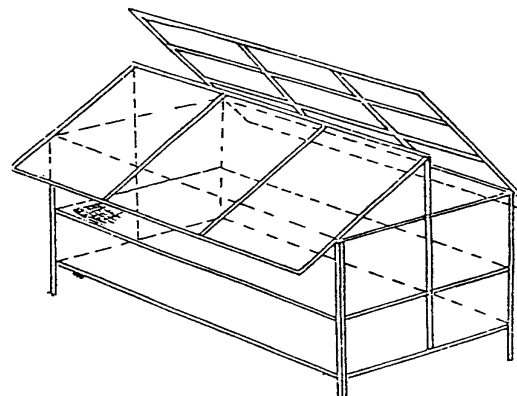
- Bagian teratas ditutup dengan selapis garam yang agak tebal.
- Tuangkan larutan Brine sampai menutupi tumpukkan ikan
- Biarkan penggaraman berlangsung selama 18 jam
- Angkat dan cuci ikan hasil penggaraman
- Sayatan direndam didalam larutan B rine berkadar rendah (1 Ons Garam dapur pada 45 liter air) selama 15 menit.
- Tiriskan dan langsung dijemur sampai kadar kering 20
- Penjemuran langsung dibawah sinar mata hari atau di dalam rumah plastik

C. *Pari Asin Kering*

- Sediakan garam dapur sebanyak 30 % (6 kg garam dapur dari 20 kg ikan)
- Perlakukan seperti pada pengolahan ikan asin sedang kering
- Perendaman berlangsung selama satu hari (24 jam)
- Penjemuran berlangsung mencapai kadar kering 30
- Penjemuran langsung dibawah sinar mata hari atau di dalam rumah plastik.



Alat pengering surya model Rumah Plastik



Alat pengering surya bentuk Rumah

