

PINDANG IKAN

**Paket Industri Pangan Untuk
Daerah Pedesaan**

**Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan
Institut Pertanian Bogor**

1981

PEMBUATAN PINDANG IKAN

Pindang ikan adalah salah satu bentuk makanan yang sudah dikenal masyarakat di daerah nelayan pada khususnya serta masyarakat kota pada umumnya. Bahan dasar yang akan dipergunakan adalah ikan laut yang masih segar. Ikan yang baru ditangkap tidak selamanya akan habis dipasarkan dalam sehari, dan ikan yang tidak terjual busuk apabila disimpan tanpa pengawetan. Untuk mengatasi hal ini dilakukan pengawetan sehingga dapat dipasarkan.

Pembuatan pindang merupakan salah satu usaha pengawetan ikan di daerah nelayan dan salah satu cara cepat untuk mengamankan ikan sebelum mengalami pembusukan. Disamping itu pembuatan pindang ikan yang bertujuan untuk meningkatkan harga jual ikan.

Pada pembuatan pindang ikan yang akan dipergunakan harus dipilih dagingnya yang tidak lembek, seperti misalnya : tongkol lisong, tongkol abu-abu, tongkol banjar dan tongkol jabrik.

Pindang ikan yang akan dihasilkan mempunyai tekstur padat, rasa yang enak dan langsung dapat dikonsumsi, meskipun pada umumnya diolah dulu misalnya digoreng. Daya awet pindang ini dapat mencapai satu bulan.

BAHAN YANG DIGUNAKAN

1. Ikan segar : ikan tongkol atau ikan lainnya
2. Garam dapur
3. Merang (tangcai padi)
4. Air bersih



Alat alat Yang Digunakan

1. Tungku
2. Pisau
3. Ember plastik atau bak air
4. Kual

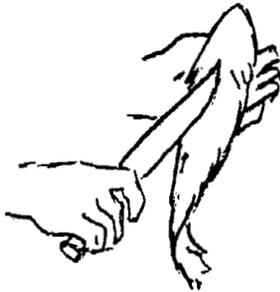
Langkah Persiapan

1. Mempersiapkan bahan serta alat yang akan dipergunakan
2. Membersihkan merang dari semua kotoran

Cara-cara Pembuatan

1. Ikan segar dibersihkan dan dibuang semua jeroannya.

Caranya : Bagian dada ikan tersebut dibelah dari daerah insang sampai dubur, kemudian dengan hati hati jeroannya dikeluarkan (Gambar 1).

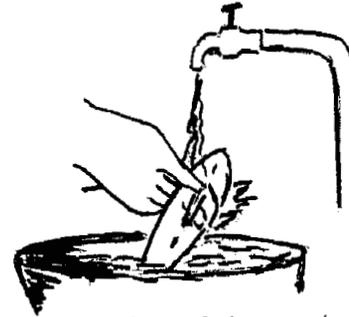


Gambar 1. Cara pembuangan jerohan.

2. Setelah jerohan bersih kemudian ikan-ikan tersebut dicuci dengan air yang mengalir.

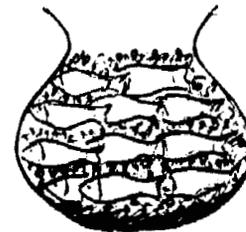
Cara mencucinya yaitu :

Ikan ditempatkan pada ember plastik kemudian ditambahkan air. Gosok ikan tersebut tetapi jangan sampai rusak atau hancur, sampai darah ikan habis (Gambar 2).



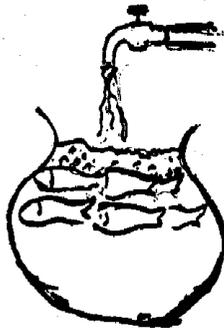
Gambar 2. Cara pencucian

3. Ikan disusun dalam kual secara berlapis-lapis dengan diberi alas merang, kemudian pada bagian atasnya ditaburi garam sebanyak kira-kira 20 persen dari berat ikan (200 gram garam untuk 1 kg ikan) sampai lapisan teratas kira-kira 2,5 cm dibawah bibir kual (Gambar 3).



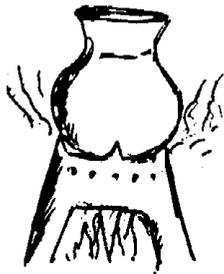
Gambar 3. Cara penyusunan ikan dalam kual.

4. Tambahkan air sampai seluruh susunan ikan terendam oleh air (Gambar 4).



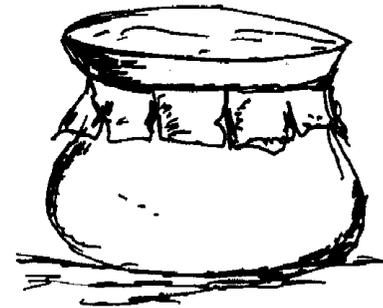
Gambar 4. Penambahan air dalam kuali.

5. Kuali yang telah berisi air kemudian dididihkan selama kurang lebih 1 – 2 jam sampai ikan masak. Setelah masak airnya dikeluarkan dari kuali. Air ini masih dapat digunakan kembali pada proses no. 4 (Gambar 5).



Gambar 5. Pendidihan ikan dalam kuali

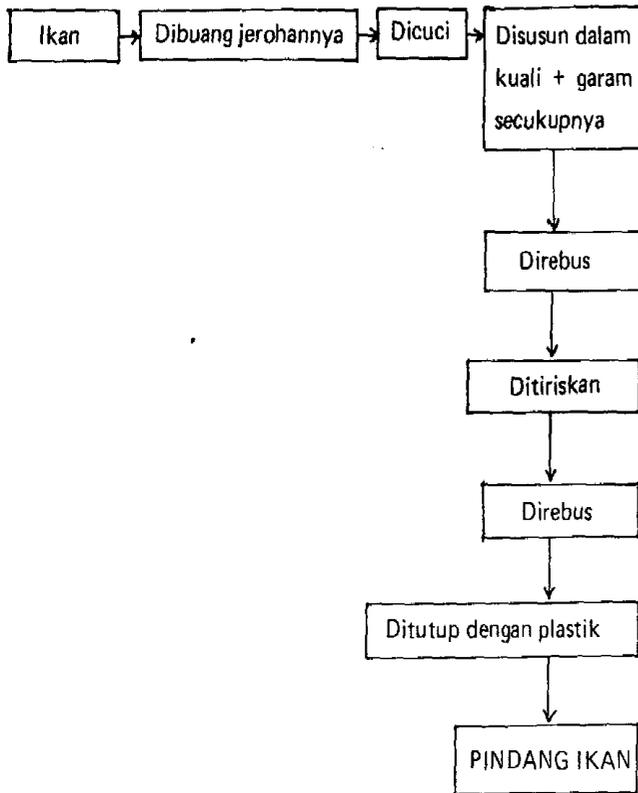
6. Setelah air habis, kuali bagian teratas ditaburi garam, kemudian kuali dipanaskan kembali sampai air tersebut benar-benar habis.
7. Kemudian kuali ditutup dengan lembaran plastik dan diikat pada bagian leher kuali dan pada keesokan harinya siap untuk dijual.



Gambar 6. Penutupan kuali dengan lembaran plastik

Catatan: Tiap kuali ikan pindang berisi ekor ikan diperoleh dari 2 kg ikan basah.

Skema Pembuatan Pindang Ikan :



Lampiran

Modal kerja

I. Biaya Investasi Alat

No.	Jenis alat	Jumlah (buah)	Harga/satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.	Pisau	2	300,-	600,-
2.	Tungku	5	1.000,-	5.000,-
3.	Ember plastik	3	400,-	1.200,-
Jumlah				6.800,-

II. Modal Produksi selama 1 bulan

No.	Jenis	Jumlah (buah)	Harga/Satuan (Rp.)	Total (Rp.)
1.	Ikan segar	15 kw	30.000,- ⁺	450.000,-
2.	Garam dapur	5 kw	3.500,-	17.000,-
3.	Kuali	750 bh	150,-	112.500,-
4.	Kayu bakar	3.750 bh ⁺⁺	10,-	37.500,-
5.	Transport	1 bulan	500,-	15.000,-
Jumlah				632.500,-

Jumlah modal kerja untuk produksi :

Rp. 632.500,- + Rp. 6.800,- = Rp. 639.300,-

Keterangan :

+) Harga ikan ditingkat desa pada musim ikan

++) Penggunaan kayu bakar : setiap 2 kg ikan segar menggunakan kayu bakar sebanyak 5 ikat.

Lampiran :

ANALISA PENDAPATAN INDUSTRI PINDANG IKAN PER BULAN

I. BIAAYA PRODUKSI

1. Biaya tetap :

a. Nilai penyusutan alat per bulan

No.	Jenis	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat-alat (bulan)	Nilai pe- nyusutan (Rp.)
1.	Pisau	2	300,-	12	45,-
2.	Tungku	5	5.000,-	12	375,-
3.	Ember plastik	3	500,-	12	112,5
Jumlah nilai penyusutan (I.1.a)					532,5

Nilai penyusutan = Nilai alat (Rp.) - (10% x nilai alat
(Rp)

alat per bulan = Umur pakai alat per bulan

2. Biaya tidak tetap

No.	Macam pengeluaran	Jumlah satuan	Harga satuan (Rp.)	Jumlah biaya (Rp)
A. Bahan mentah :				
1.	Ikan segar	15 kw	30.000,-	450.000,-
2.	Garam dapur	5 kw	3.500,-	17.500,-
B. Bahan bakar :				
1.	Kayu bakar	3.750 ikat	10,-	37.500,-
C. Wadah :				
1.	Kuali	750 buan	150,-	112.500,-
D. Transport :				
	Transport	1 bulan	500,-	15.000,-
Jumlah biaya tidak tetap (1.2)				632.500,-

Pendapatan per bulan : Jumlah penerimaan – (biaya tetap + biaya tidak tetap) =

= Rp. 675.000,- – (Rp. 632.500,- + Rp. 532,5)

= Rp. 675.000,- – Rp. 633.032,5 = Rp. 41.967,5

Catatan : Pendapatan ini tidak termasuk ongkos tenaga kerja.

II. PENERIMAAN

No.	Macam produksi	Jumlah satuan	Nilai satuan (Rp.)	Jumlah nilai (Rp.)
1.	Pindang ikan	750 kali	900,-	675.000,-
Jumlah penerimaan/bulan				675.000,-