15. PEMBUATAN TERASI DAN PETIS

Banyak masakan khas Indonesia, yang dalam dalam proses pembuatannya tidak dapat dipisahkan dari terasi sebagai salah satu komponen bumbunya. Terasi sudah dikenal luas di Indonesia, terbukti dari banyak dan beragamnya sebutan yang diberikan untuk produk terasi ini. Terasi tidak dikenal di Indonesia saja, tetapi di negara lain juga terdapat produk semacam terasi ini. Di Pilipina, terasi tersebut *bagoong* dan jika dibuat dari udang kecil disebut *balanchan* atau *alanang.* Di Kamboja disebut Laos disebut *padec* dan di Jepang disebut *gyoniso*.

Terasi umumnya terbuat dari udang kecil (rebon) dan dari ikan kecil atau teri. Bahan lainnya adalah tepung terigu, tepung beras atau tepung lainya. Bahan-bahan campuran inilah yang selanjutnya menentukan mutu dan cita-rasa terasi yang dihasilkan.

Proses pembuatan terasi dilakukan secara fermentasi. Selama fermentasi protein dihidrolisis menjadi turunan-turunannya, seperti pepton, peptida dan asam-asam amino. Fermentasi juga menghasilkan amonia. Yang menyebabkan terasi berbau merangsang. Di dalam masakan, terasi digunakan sebagai penyedap dan menimbulkan cita rasa (*flavoring agent*).

Petis merupakan produk mirip kecap, tetapi umumnya lebih kental, dibuat dari pemekatan air rebusan ikan dalam pembuatan pindang atau pembuatan ebi. Petis merupakan bahan makanan yang umumnya digunakan sebagai perangsang makanan (bumbu masak) yang sedap, bergizi dan mempunyai nilai yang lebih tinggi.

Pembuatan terasi

Bahan : Udang rebon atau ikan teri
Garam 13%
Tepung beras atau tepung terigu
Daun pisang atau plastik

1. Udang rebon atau ikan teri dicuci bersih, kemudian dijemur sampai kering di bawah sinar matahari, Penjemuran dilakukan selama 2-3 hari.

2. Bahan tersebut kemudian dicampur dengan garam sebanyak 13% dan tepung, sambil diremas-remas. Pada terasi bermutu rendah sering ditambahkan bahan-bahan lain supaya volumenya meningkat.
3. Kedalam campuran ini ditambahkan sedikit air dan diaduk terus menerus sampai membentuk adonan yang kompak dan padat. Adonan ini, kemudian dijemur dalam bentuk lempengan- lempengan kecil selama 3-4 hari.
4. Setelah selesai masa penjemuran, lempengan-lempengan adonan tadi ditumbuk halus dan diberikan sedikit air sampai membentuk adonan (menggumpal) yang kokoh. Adonan ini dibungkus dengan daun pisang kering atau plastik, kemudian diperas. Lama pemerasan adalah 3-4 minggu. Pemerasan dilakukan pada suhu kamar. Jika terdapat pada inkubator, pemerasan dapat dilakukan pada suhu 20-30 °C, yang merupakan suhu optimum untuk fermentasi terasi.

Pembuatan petis

Bahan : ekstrak ikan atau udang
gula
garam

1. Ekstrak ikan atau udang bekas pembuatan atau ebi, ditambah gula pasir atau gula merah dalam jumlah yang dikehendaki.
2. Campuran tersebut direbus sampai mendidih dan didiamkan sampai larutannya menjadi setengah kental, sampai diaduk dan direbus.
3. Selanjutnya dengan garam, sambil terus diaduk dan direbus. Perebusan dihentikan apabila larutan telah menjadi adonan yang kental (terasa berat ketika diaduk).
4. Adonan ini didinginkan dan dikemas dalam botol plastik. Hasilnya disebut petis. Produk ini rasanya asin-sedap, dan bersifat awet karena kandungan garamnya yang tinggi.