19. PEMBUATAN ABON

Abon adalah makanan dibuat dari daging yang disuwir-suwir atau dipisahkan seratnya, kemudian ditambah bumbu-bumbu dan digoreng. Daging yang umum digunakan untuk pembuatan abon adalah daging sapi atau kerbau. Meskipun demikian, semua jenis daging termasuk daging ikan dapat digunakan untuk pembuatan abon.

Abon tergolong produk olahan daging yang awet. Untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan, abon dikemas dalam kantong plastik dan ditutup dengan rapat. Dengan cara demikian, abon dapat disimpan pada suhu kamar selama beberapa bulan.

Dari segi teknologi, pembuatan abon relatif mudah, tidak memerlukan modal yang besar dan sudah lama dikenal dan digemari oleh semua golongan masyarakat Indonesia. Sehingga, pembuatan abon mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai industri kecil atau industri rumah tangga.

Cara pembuatan abon

1. Daging sapi atau daging kerbau dipotong menjadi tetelan daging. Lemak dan jaringan ikat dibuang dari seluruh permukaannya, lalu potong-potong dengan ukuran 4 x 4 x 4 cm. Selanjutnya dicuci dengan air bersih, sehingga bebas dari kotoran dan sisa darah.
2. Daging yang telah dipersiapkan diatas ditimbang seberat 5 kg.
3. Rebus potongan-potongan daging tersebutdalam air mendidih selama 30 - 60 menit.
4. Setelah didinginkan, tumbuk daging yang telah direbus dengan cobek dan alu, lalu pisahkan seratnya-seratnya dengan menggunakan garpu.
5. Timbang bumbu-bumbu yang diperlukan sebagai berikut : 25 g ketumbar, 125 gr kemiri, 350 g gula merah, 150 g bawang merah, 50 g bawang putih dan 200 g garam dapur.
6. Tumbuk bumbu-bumbu yang telah ditimbang tersebut satu per satu sampai halus, campur dan aduk sampai semuanya tercampur secara homogen, lalu tumis dengan sedikit minyak goreng dalam wajan.
7. Timbang daging kelapa seberat 3 kg, lalu parut dan peras santannya dengan penambahan air panas secukupnya.
8. Masukkan santan yang dihasilkan ke dalam wajan, tambahan ke dalamnya daging yang telah disuwir-suwir (dipisahkan dalam bentuk serat-

serat daging) dan bumbu-bumbu yang telah dipersiapkan, aduk sampai merata, lalu panaskan di atas kompor sampai kering dan tiriskan di atas.

9. Panaskan sebanyak 0.5 kg minyak goreng dalam wajan di atas kompor dengan api yang sedang besarnya, masukkan ke dalamnya daging yang telah dipersiapkan sedikit demi sedikit dan goreng sampai kering dan berwarna coklat muda, lalu tiriskan dan dinginkan di atas.
10. Kemas abon yang dihasilkan dalam kantong plastik atau kemasan lainnya.