24. PEMBUATAN EBI (UDANG KERING)

Udang adalah salah satu bahan pangan yang sangat mudah rusak dan menjadi busuk karena kadar airnya yang tinggi dan kandungan gizinya yang baik untuk pertumbuhan jasad renik pembusuk. Salah satu cara pengawetan udang adalah dengan cara mengeringkannya. Produk yang dihasilkan disebut ebi. Karena bentuknya yang kering dengan kadar air yang rendah, maka ebi dapat disimpan dalam jangka waktu lama sehingga memudahkan dalam distribusi dan transport serta penjualannya. Ebi atau udang kering biasanya digunakan sebagai penambah citarasa dalam berbagai masakan.

Ebi harus disimpan di dalam tempat yang tertutup rapat karena bahan kering tersebut masih dapat menyerap uap air dan menjadi basah kembali. Hal ini dapat berakibat tumbuhnya jasad renik perusak pada ebi tersebut. Wadah yang sering digunakan untuk menyimpan ebi adalah kantong plastik atau wadah kaleng tertutup.

Cara pembuatan ebi

1. Cuci udang segar sampai bersih untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang melekat.
2. Isi panci dengan air dan didihkan. Setelah mendidih, masukkan udang-udang dan rebus sampai masak selama kira-kira ½ jam.
3. Setelah masak, pisahkan udang dan air dengan cara disaring. Air rebusan dapat digunakan untuk membuat petis.
4. Udang yang telah masak kemudian sebarkan di atas tampah dan jemur sampai kering.
5. Pisahkan kulit udang dari dagingnya dengan cara memasukkan udang-udang yang telah kering ke dalam kantong plastik dan memukul-mukulnya dengan pemukul kayu perlahan-lahan.
6. Setelah kulit terlepas dari dagingnya, lakukan penampilan untuk memisahkan kulitnya. Pekerjaan pemukulan dan penampilan dilakukan berulang-ulang sampai udang bersih dari kulitnya. Setelah bersih, simpan udang kering (ebi) di dalam kantong-kantong plastik.

10. PROSES PEMBUATAN BREM CAIR

Brem cair atau disebut juga sebagai anggur tape ketan adalah minuman hasil fermentasi dari beras ketan. Proses pembuatan anggur tape ketan atau brem bali adalah sebagai berikut :

1. Beras ketan hitam dibersihkan, dicuci dan direndam selama 8 jam.
2. Kemudian diaron dan dikukus sampai matang, didinginkan dan ditaburi ragi tape. Fermentasi dilakukan dalam wadah tertutup selama 4 hari.
3. Tape ketan yang diperoleh, kemudian diperas dan disaring. Cairan yang diperoleh diencerkan dengan menambahkan air pada volume yang sama dengan cairan yang diperoleh (perbandingan cairan tape : air = 1 : 1).
4. Selanjutnya dibiarkan di suhu ruang dalam wadah tertutp sampai terbentuk alkohol dalam jumlah yang dikehendaki (dapat dicium dari baunya).
5. Minuman yang diperoleh kemudian dibotolkan, dipasteurisasi dengan pemanasan 60 - 70 °C selama 30 menit.
6. Selanjutnya diperam pada suhu dingin (10 - 15 °C) (misalnya di ruangan ber AC atau ruang bawah tanah). Pemeraman dilakukan selama 3 bulan atau lebih. Hasil yang diperoleh merupakan brem cair atau dikenal juga sebagai brem Bali.