34. IKAN ASAP

Pengasapan adalah salah satu cara pengawetan ikan yang dapat dilakukan dengan peralatan yang sederhana dan mudah didapat serta murah harganya. Ikan yang diolah dengan cara pengasapan dapat menjadi awet disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya berkurangnya kadar air ikan sampai di bawah 40 persen, adanya senyawa-senyawa di dalam asam kayu yang menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, dan terjadinya koagulasi protein pada permukaan ikan yang mengakibatkan jaringan pengikat menjadi lebih kuat dan kompak sehingga tahan terhadap serangan mikroorganisme. Senyawa-senyawa antimikroba yang terdapat di dalam asap kayu misalnya berbagai macam aldehida, alkohol, keton, asam dan sebagainya. Pengasapan juga dapat memperbaiki penampakan ikan karena permukaan ikan menjadi mengkilat.

Selain keuntungan-keuntungan tersebut di atas, pengasapan ikan mempunyai beberapa kelemahan karena tekstur ikan berubah menjadi keras, terutama jika pengasapan dilakukan pada suhu rendah dalam waktu lama, dan diperlukan waktu lama untuk melakukan pengasapan secara sempurna. Untuk ikan yang teksturnya menjadi sangat keras diperlukan proses rehidrasi (pembasahan kembali) sebelum ikan dapat dikonsumsi.

Ikan yang telah diasap harus disimpan di tempat yang kering dan tertutup rapat. Kerusakan yang sering terjadi pada ikan asap adalah terjadinya pertumbuhan jamur atau kapang karena jamur dapat tumbuh pada makanan dengan kadar air rendah. Pertumbuhan jamur pada ikan asap dapat menyebabkan terjadinya perubahan bau menjadi tengik dan perubahan tekstur.

Cara Pembuatan :

1. Ikan-ikan yang akan diasap terlebih dahulu dibuang insang dan jerohannya, lalu cuci dengan air bersih untuk menghilangkan lendir dan sisa-sisa darah yang tertinggal.
2. Ikan-ikan tersebut dapat dibelah melalui bagian dada dari kepala sampai ke ekor, tanpa dibelah (dalam keadaan utuh), atau dibuat *fillet* yaitu hanya diambil dagingnya. Ikan-ikan yang telah bersih kemudian ditimbang beratnya.
3. Siapkan air perendam, yaitu air mendidih yang telah didinginkan, dengan perbandingan ikan dan air sebagai 1 : 1, dan tambah garam 10%, gula

pasir 2% dan gula merah 2% dari berat ikan. Dapat juga ditambahkan bumbu-bumbu lain yang diinginkan.

4. Masukkan ikan-ikan ke dalam air perendam tersebut, lalu beri pemberat dan ditutup. Kemudian di sekeliling ember perendamannya taruh pecahan-pecahan es. Perendaman dilakukan selama satu malam.
5. Keesokan harinya, keluarkan ikan-ikan tersebut dari air perendamannya dan susun di dalam keranjang bambu atau plastik.
6. Siapkan air panas pada suhu 70 – 80^{0}C (tidak sampai mendidih), lalu celupkan keranjang ikan tersebut ke dalamnya selama 10 – 15 detik.
7. Pindahkan ikan tersebut ke atas tampah, tiriskan, dan angin-anginkan agar permukaannya kering.
8. Panaskan lemari asap yaitu mengalirkan asap yang berasal dari hasil pembakaran serbuk gergaji selama kira-kira 15 – 30 menit sebelum ikan dimasukkan ke dalamnya.
9. Gantung ikan-ikan yang akan diasap secara vertikal pada besi atau kayu yang panjang dengan menggunakan kaitan-kaitan kawat, lalu masukkan ke dalam lemari pengasapan.
10. Untuk ikan-ikan yang berukuran kecil maka ikan-ikan yang akan diasap disusun satu per satu (jangan bertindihan) di atas anyaman bambu (glandangan atau obog bambu), kemudian disusun di dalam lemari pengasapan secara berlapis-lapis dengan diberi jarak antara satu dengan lainnya.
11. Pengasapan dilakukan dengan membakar kayu atau serbuk gergaji pada bagian tungku dari lemari asap selama 30 jam atau lebih (2 – 3 hari), tergantung dari besar dan ketebalan ikan.
12. Setelah selesai pengasapan, bungkus ikan di dalam kantong plastik untuk disimpan, atau langsung dikonsumsi.