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 (tangkai padi)
4. Air bersih

Alat alat Yang Digunakan

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

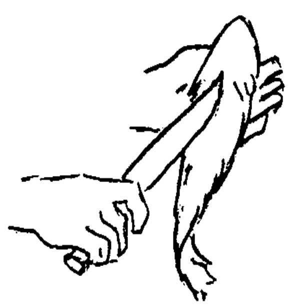
Langkah Persiapan

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

Cara-cara Pembuatan

1. Ikan segar dibersihkan dan dibuang semua jerohannya.

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

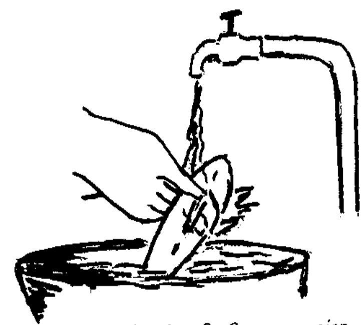


Gambar 1. Cara pembuangan jerohan.

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

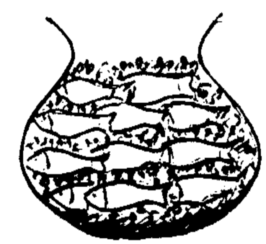
   Cara mencucinya yaitu :

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



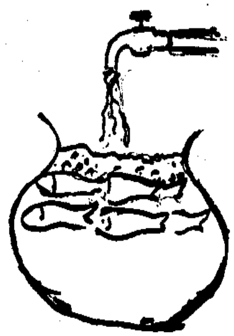
Gambar 2. Cara pencucian

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



Gambar 3. Cara penyusunan ikan dalam kuali.

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 didihkan 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

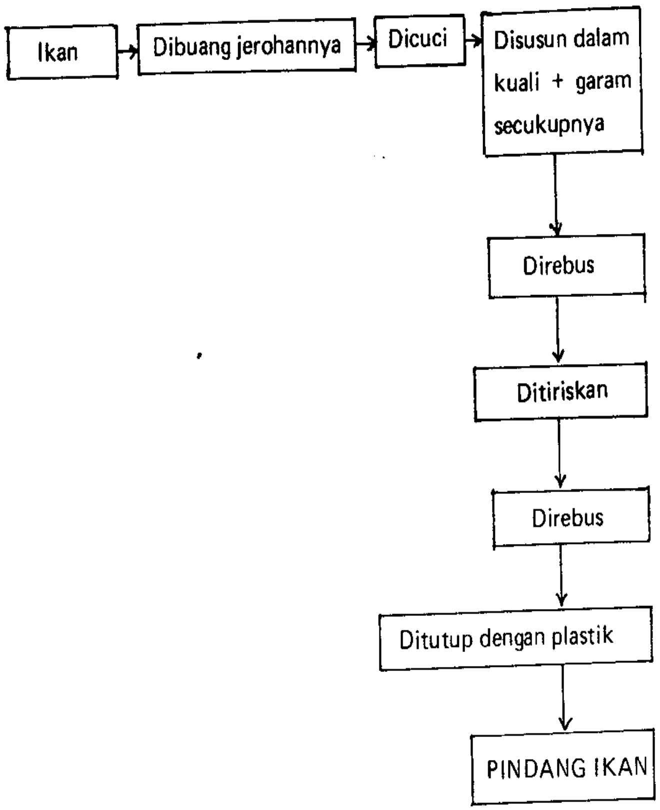
6. Setelah air habis, kuali bagian teratas ditaburi garam, kemudian kuali dipanaskan kembali sampai air tersebut benar-benar habis.

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,–
	J u m l a h			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. BIAYA PRODUKSI

1. Biaya tetap :

a. Nilai penyusutan alat per bulan

No.	Jenis	Jumlah (buah)	Jumlah niiai (Rp.)	Umur pakai alat-alat (bulan)	Nilai penyusutan (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 alat per bulan = Nilai alat (Rp.) – (10% x nilai alat (Rp) / 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 buah	150,–	112.500,–
D.	Transport :			
	Transport	1 bulan	500,–	15.000,–
	Jumlah biaya tidak tetap (I.2)			632.500,–

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,–

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.