

SOSIALISASI PENGGUNAAN TUNGKU PEMASAK DAN CEROBONG ASAP PADA PROSES PEMASAKAN IKAN PINDANG DI KABUPATEN KENDAL

Wisnu Broto, Heny&Kusumayanti
PSD III T. Kimia Fakultas Teknik Undip

ABSTRAK

Pada proses pemindangan ikan yang dilakukan di desa Tambaksari, Kecamatan Rowosari Kabupaten Kendal masih sederhana dan tradisional. Hal ini dapat dilihat dari jenis peralatan dan proses yang digunakan, sehingga timbul berbagai permasalahan dari produk ikan pindang antara lain diagram alir proses yang belum tertata, kualitas ikan pindang kurang higienis, umur simpan ikan pindang relatif singkat. Untuk menyelesaikan masalah ini maka dilakukan usaha meningkatkan kualitas dan umur simpan dari ikan pindang dengan cara membuat tungku pemasak dan cerobong asap. Peralatan tungku pemasak terbuat dari bata tahan api dan semen api. Dari pengujian tungku pemasak yang baru diperoleh hasil ikan pindang yang kualitasnya meningkat khususnya umur simpan dari ikan pindang tersebut.

Kata Kunci : Ikan pindang, tungku pemasak, cerobong asap

PENDAHULUAN

Pada saat ini tidak dapat disangkal lagi peran penting dari unit usaha kecil bagi suatu perekonomian negara, hal ini bukan hanya terjadi di negara yang sedang berkembang seperti Indonesia, tetapi juga di negara yang lebih maju seperti Korea dan Amerika Serikat. Di Amerika Serikat, 95% dari 5,5 juta usaha yang sudah berjalan mantap ternyata merupakan usaha kecil. Di Indonesia sendiri, terdapat 35 juta unit usaha kecil atau mencapai 99% dari total unit usaha yang mandiri. Dilihat dari jumlah ini, disadari atau tidak, usaha kecil dapat dijadikan *soko guru* perekonomian Indonesia. Sayangnya, kontribusinya terhadap produk domestik bruto (PDB) baru 14% saja.

Pada dasarnya pemindangan ikan merupakan upaya pengawetan sekaligus pengolahan ikan dengan menggunakan teknik penggaraman dan pemanasan. Pengolahan tersebut dilakukan dengan cara merebus atau memanasakan ikan dalam suasana garam selama waktu tertentu di dalam

suatu wadah. Wadah ini digunakan sebagai tempat ikan selama perebusan atau pemanasan.

Garam yang digunakan berperan sebagai pengawet sekaligus memperbaiki cita rasa ikan, sedangkan pemanasan bertujuan untuk mematikan sebagian besar bakteri pada ikan terutama bakteri busuk dan patogen. Selain itu, pemanasan dengan konsentrasi garam tinggi menyebabkan tekstur ikan berubah menjadi lebih kompak. Ikan pindang pun menjadi lezat dan lebih awet ketika masih dalam bentuk ikan segar. Secara umum ikan pindang yang banyak dijumpai di pasar masih berkadar air tinggi dan berkadar garam rendah, apabila sudah agak lama maka sering timbul adanya kapang.

Dengan kondisi tersebut di atas, maka dibutuhkan suatu usaha untuk membenahi proses pembuatan ikan pindang meliputi teknik pengolahan dan peralatan yang digunakan. Salah satu cara untuk membenahi peralatan dalam pengabdian ini adalah berupa penyuluhan diagram alir proses dan pembuatan alat yang berupa tungku pemasak yang dilengkapi dengan cerobong asap. Hal ini disebabkan tungku pemasak yang digunakan dari proses pemindangan ikan belum terbuat dari batu bata tahan api sehingga untuk penghematan energi (bahan bakar) maka sebaiknya tungku pemasak terbuat dari batu bata tahan api yang dilengkapi dengan cerobong asap. Adanya kendala tersebut maka dicoba memberikan penyuluhan dan bantuan peralatan tungku pemasak yang terbuat dari batu bata tahan api yang dilengkapi dengan cerobongnya.

Teknologi Pembuatan Ikan Pindang. Ikan segar disortasi jenis, mutu dan ukuran, kemudian dilakukan pencucian dan pengemasan, dilakukan penggaraman. Setelah dilakukan penggaraman, ikan dimasukkan dalam alat pemindangan selama kurang lebih 5 menit, kemudian dilakukan penirisan, pendinginan pada suhu kamar, kemudian ikan pindang siap untuk dipasarkan.

METODOLOGI

Metode Penentuan Lokasi. Lokasi pengabdian ditentukan berdasarkan produktivitas ikan pindang di Kabupaten Kendal.

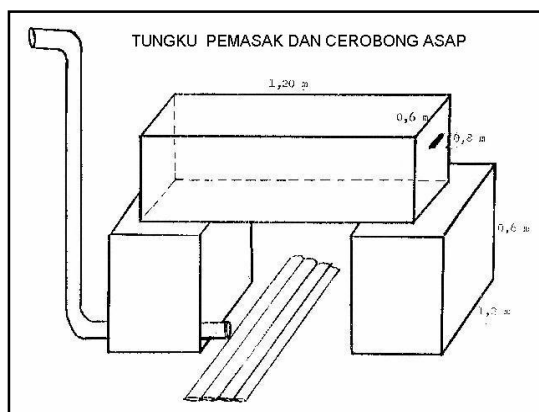
Metode Pengumpulan dan Analisis Data. Membandingkan kualitas ikan pindang yang dihasilkan dengan menggunakan tungku pemasak yang belum terbuat dari batu bata tahan api dan tungku pemasak yang terbuat dari batu bata tahan api. Sistem pengujian yang dilakukan meliputi : Waktu pemasakan dan kualitas produk ikan pindang. Setelah dilakukan uji banding kemudian diikuti dengan pengumpulan data dan analisis data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil rancang bangun pada industri ikan pindang sesuai dengan gambar 2. Peralatan baru yang digunakan berupa tungku pemasak dan cerobong asap. Hasil ikan pindang pada waktu pemasakan menggunakan peralatan yang lama hanya mampu bertahan selama 1 hari, sedangkan dengan menggunakan peralatan yang baru dapat bertahan selama 2 hari.

Perbandingan ikan pindang yang dimasak dengan menggunakan peralatan lama dan peralatan baru adalah sebagai berikut :

	Lama	Baru
Kadar air	43,85%	34,5%
Waktu pemasakan	8 menit	5 menit
Daya simpan	1 hari	2 hari
Perubahan Fisis	Timbul warna	Tetap



Gambar 1. Tungku Pemasak dan Cerobong Asap

DAFTAR PUSTAKA

- Boma Wikantyosa, 1989, "*Satuan Operasi dalam Proses Pangan*," Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Chrysty. J. Geankoplis, 1983, "*Transport Process and Unit Operation*", Second Edition, Allyn and Bacon, Inc., Boston London Sydney Toronto
- Perry and Chilton, 1973, "*Chemical Engineer's Handbook*", Fifth Edition, International Student Edition, Mc. Graw Hill Kogakusha.
- Singgih Wibowo, 1996, "*Industri Pemindangan Ikan*", Edisi Pertama, Penerbit PT. Penebar Swadaya, Jakarta