Pengolahan hasil peternakan dan perikanan tentunya sangat penting untuk kita ketahui, entah yang bersifat spontanitas maupun ilmiah. Kita dari semenjak kecil telah diajarkan bagaimana agar kita selalu memiliki sikap kreatif dan rajin.

Pada artikel yang satu ini, kami sudah membuat rangkuman materi **pengolahan hasil peternakan dan perikanan**. Rangkuman ini disusun dari buku paket terbitan kemendikbud.

Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan

---

1. Pengolahan Hasil Peternakan dan Perikanan Menjadi Makanan Siap Saji

a. Jenis Ikan, Udang, Cumi-Cumi, Rumput Laut, Daging, Telur dan Susu

Ikan

Ikan Perairan Tawar

1. Ikan Lele
2. Ikan Mas
3. Ikan Bawal

Ikan Perairan Payau

1. Ikan Bandeng
2. Ikan Kakap

Ikan Perairan Laut

1. Ikan Tuna
2. Ikan Tenggiri
3. Ikan kembung
4. Udang

Download dari situs https://wirahadie.com

- Udang Jerbung (Penaeus merguiensis)
- Udang Flower
- Udang Windu/Pacet/Tiger (Penaeus monodon)
- Udang Cokong/Tokal/Galah/Fresh Water (Macrobrachium sp)
- Udang Dogol (Metapenaeus monoceros)
- Udang Kucing “cat prawn”
- Udang Barong
- Udang Rebon

Cumi-Cumi

1. Cumi-cumi Sotong
2. Cumi-cumi Karang/Cumi-cumi Kadut
3. Cumi-cumi Blakutak

Rumput Laut

Daging

Daging Ayam

1. Ayam kampong
2. Ayam Broiler/Leghorn

2. Daging Sapi
3. Daging Kerbau
4. Daging Kambing
5. Daging Babi

Telur

1. Telur Ayam Kampung
2. Telur Ayam Broiler/Leghorn
3. Telur Itik
4. Telur Puyuh

Susu

Download dari situs https://wirahadie.com

b. Manfaat Ikan, Udang, Cumi-Cumi, Rumput Laut, Daging, Telur dan Susu

Manfaat Ikan

Kandungan gizi ikan, kaya akan manfaat bagi tubuh karena merupakan sumber protein bagi tubuh.

Manfaat Udang

Udang adalah sumber lemak omega 3 yang sangat besar, mengandung banyak vitamin, mineral, protein dan unsur-unsur lainnya yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia.

Manfaat Cumi-Cumi

Cumi-cumi sangat kaya akan mineral dan nutrisi yaitu protein, vitamin B, seng, yodium, dan omega 3 dan juga mengandung tembaga.

Manfaat Rumput Laut

Sayuran laut ini kaya akan nutrisi penting bagi tubuh yaitu mengandung Vitamin K, Kalsium, zat besi, serat alami, dan asam lemak omega 3.

Manfaat Susu

Susu merupakan sumber kalsium dan protein dengan tingkat tinggi.

Manfaat Daging

Kandungan gizi yang terdapat pada daging segar.

Manfaat Telur

Berbagai jenis telur yang umum dikonsumsi masyarakat kaya akan protein dan juga mengandung vitamin, kalsium, fosfor, letisin, zat besi yang lebih mudah dicerna dan berasimilasi dalam tubuh, kalori dan lemak.

c. Metode Pengolahan

1. Merebus (*Boiling)*
2. Mengukus *(Steaming)*
3. Menggoreng (*Frying*)

Download dari situs https://wirahadie.com

4. Membakar (*Grilling*)
5. Memanggang (*Baking*)

4. Tahapan Pengolahan

Pengolahan Ikan

Perencanaan

- Menentukan jadwal kegiatan pengolahan.
- Menentukan jenis pengolahan ikan yang akan dilakukan.
- Menyiapkan kebutuhan sarana alat dan bahan.
- Menentukan kemasan/penyajian.
- Membagi tugas pada anggota kelompok.

Persiapan Alat dan Bahan

Alat: kompor, sedok, kewali, blender, pisau, ulekan, wadah

Bahan : ikan, bawang merah putih, cabe merah, bawang panjang

Proses Pembuatan

- Bersihkan ikan, potong menjadi 3 bagian, kemudian lumuri dengan garam dan jeruk nipis, diamkan sekitar 15-20 menit.
- Iris bumbu yang dibutuhkan
- Tumislah bawang merah dan bawang putih sampai harum, kemudian tambahkan bumbu-bumbu lainnya.
- Buatlah air kaldu sebagai penambah rasa.
- Masukkan tumisan bumbu-bumbu ke dalam air kaldu yang sudah mendidih.
- Masukan daun bawang yang sudah dipotong-potong.
- Masukkan daun kemangi untuk menambah cita rasa sop ikan kakap merah.

Penyajian

Menggunakan mangkuk, lebih enak sajikan saat masih panas. Ditambahkan jeruk nipis.

Pengolahan Udang

Membuat Udang Saus Tiram Lada Hitam

Download dari situs https://wirahadie.com

Perencanaan

- Menentukan jadwal kegiatan pengolahan
- Menentukan jenis pengolahan udang yang akan dilakukan
- Menyiapkan kebutuhan sarana alat dan bahan
- Menentukan kemasan/penyajian
- Membagi tugas pada anggota kelompok

Persiapan Alat dan Bahan

Baskom/piring plastic, telenan, pisau, nampan dan ulekan

Proses Pembuatan

- Bersihkan 500 gram udang, kupas kulit udang dan kepalanya. Bersihkan kotoran-kotoran pada bagian kepala dan punggung. Sisakan kulit bagian ekor saja.
- Rendam udang dengan perasan jeruk nipis selama kurang lebih 10 menit.
- Iris halus bawang merah dan bawang putih, bawang Bombay dapat di cacah halus.
- Panaskan minyak dalam wajan secukupnya, kemudian masukkan mentega dan biarkan mencair. Lalu masukkan bawang putih, bawang merah dan bawang Bombay. Tumis hingga layu dan berbau harum.
- Masukkan udang, saus tiram, kecap manis, lada bubuk, dan garam. Tumis hingga udang berwarna merah dan matang.
- Siapkan piring dan letakkan udang saus tiram lada hitam yang sudah matang di atas piring. Taburkan bawang goreng, Udang saus tiram lada hitam siap disantap bersama lontong/ketupat maupun nasi sesuai selera.

Penyajian

Penyajian udang saus tiram menggunakan piring datar, akan lebih enak disajikan pada saat masih panas. Disantap dengan menggunakan nasi, ketupat atau lontong ataupun tanpa nasi.

Pengolahan Daging Ayam

Pembuatan Opor Ayam

Perencanaan

Identifikasi Kebutuhan

Download dari situs https://wirahadie.com

Setiap hari raya idul fitri selalu hadir opor ayam.

Ide gagasan

Membuat “opor”

Persiapan Alat dan Bahan

Bahan : ayam, lengkuas, bawang merah putih, serai, kemiri, kelapa.

Alat : ulegan, blender, kompor, kawali.

Proses pembuatan

Satu ekor daging ayam kampong/ras dipotong-potong dengan ukuran sesuai selera. Biasanya 1 ekor dapat dipotong menjadi 10-14 potong.

Haluskan bumbu-bumbu : (lada, ketumbar, bawang putih merah, jahe, lengkuas, kencur dan kemiri. Jika suka, dapat ditambah kunyit sesuai selera) dengan cobek atau blender.

Tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum.

Masukkan potongan daging ayam daun salam, serai dan garam. Aduk rata, masak dengan api kecil, dan panic tertutup agar air daging keluar dan daging empuk. Jika menggunakan bahan ayam kampong, masak daging lebih lama.

Masukkan santan kelapa. Santan kelapa dapat diganti dengan susu cair tawar. Penggunaan susu tidak mempengaruhi rasa bahkan masakan menjadi lebih awet dengan cita rasa yang lebih gurih.

Siapkan piring dan letakkan opor yang sudah matang di atas piring. Taburkan bawang goreng, opor siap disantap bersama lontong/ketupan maupun nasi sesuai selera.

Penyajian

Menggunakan mangkung

e. Penyajian dan Pengemasan

Jenis Kemasan

Download dari situs https://wirahadie.com

Kemasan Primer

Kantong plastik untuk produk dendeng sapi, sosis, bakso. Cup kaleng untuk kornet, gelas plastik (cup) untuk air minum atau bubur instan.

Kemasan Sekunder

Kemasan karton untuk produk kornet, kemasan krat untuk produk dalam botol.

Kemasan Tersier

Kontainer dan kotak karton gelombang

Faktor-Faktor dalam Penyajian/Pengemasan

1. Sanitasi dan Higienis
2. Cita Rasa
3. Warna dan Tekstur
4. Alat dan Kemasan

- Alat penyajian tradisional : daun pisang
- Alat penyajian modern : berbahan dasar kaca, keramik, plastic atau baja antikarat
- Kemasan trdisional : daun pisang
- Kemasan modern : aluminium foil, Styrofoam dan plastik
- Penyajian dan kemasan yang dimodifikasi

Daftar Pustaka :

Suci Paresti, Dewi Sri Handayani Nuswantari, Sukri Faroki, Yenti Rokhmulyenti dan Sri Sarmini. 2018. Prakarya SMP/MTs Kelas IX Semeter I. Jakarta : Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Balitbang, Kemendikbud.

Download dari situs https://wirahadie.com