

Pengolahan bahan pangan setengah jadi dan bahan hasil samping dari hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan siap konsumsi tentunya sangat penting untuk kita ketahui, entah yang bersifat spontanitas maupun ilmiah. Kita dari semenjak Tk telah diajarkan bagaimana agar kita selalu memiliki sikap kreatif dan rajin.

Pada artikel yang satu ini, kami suguhkan rangkuman pengolahan bahan pangan setengah jadi dan bahan hasil samping dari hasil perikanan dan peternakan menjadi makanan siap konsumsi. Disini menemukan banyak informasi yang terdapat pada buku Kemendikbud RI keluaran resmi dan pemerintah.

Pengolahan Bahan Pangan Setengah Jadi dan Bahan Hasil Samping dari Hasil Perikanan dan Peternakan Menjadi Makanan Siap Konsumsi

Makanan dari Bahan Pangan Setengah Jadi

1. Pengertian

Bahan pangan setengah jadi adalah bahan pangan mentah yang telah mengalami pengolahan dengan cara pengawetan.

2. Jenis dan Manfaat

1. Baso ikan
2. Dendeng cumi
3. Terasi udang
4. Tepung rumput laut
5. Telur asin
6. Dendeng daging
7. Kornet
8. Keju

3. Teknik pengolahan Makanan dari Bahan Baku Setengah Jadi Hasil Perikanan Dan Peternakan

1. Penggilingan
2. Pemanggangan
3. Menggoreng

4. Tahap Pembuatan Makanan dari Bahan Setengah Jadi Bahan Baku Hasil Perikanan dan Peternakan

a. Identifikasi Kebutuhan

Dendeng daging sapi adalah salah satu makanan yang cukup digemari oleh masyarakat. Bahan dendeng daging sapi telah banyak dijual dalam bentuk kemasan di pusat oleh-oleh atau pasar swalayan.

b. Ide gagasan

Membuat “Dendeng Daging Sapi Sambal Ijo”

c. Alat dan Bahan

Bahan : Dendeng daging sapi, bumbu: bawang putih, Bawang merah, cabe hijau keriting, gula merah dan garam secukupnya dan garam secukupnya serta minyak untuk menumis.

Alat : Kualiti/pengorengan, sutil, serokan, ulekan, dan spatula

d. Proses pembuatan

1. Panaskan minyak dalam wajan.
2. Goreng dendeng sapi hingga matang, angkat dan tiriskan
3. Haluskan bawang merah, bawang putih dan cabe hijau keriting.
4. Tumis sambal ijo yang telah dihaluskan hingga harum baunya, tambahkan garam dan gula secukupnya.
5. Masukkan dendeng sapi goreng dalam tumisan sambal ijo, aduk rata.
6. Dendeng sapi sambel ijo siap disantap.

e. Penyajian

Penyajian dendeng sapi sambal ijo menggunakan piring,

Makanan dari Bahan Pangan Hasil Samping

Pengertian

Bahan baku berupa daging hasil perikanan dan peternakan merupakan bahan pangan utama manusia, sedangkan bagian tulang, kulit, jeroan, kaki, dan sisik, bagian tubuh yang jarang dimakan, tetapi masih dapat dimanfaatkan sebagai Bahan pangan hasil samping dari hasil perikanan dan peternakan masih memiliki kandungan gizi sehingga dapat dimanfaatkan hasil samping pangan.

Jenis dan Manfaat

a. Kepala ikan

Memiliki nilai nutrisi yang hampir sama dengan bagian tubuh utama di mana terdapat daging ikan.

b. Kulit

Kulit mempunyai banyak fungsi antara lain sebagai alat perasa, pelindung jaringan di bawahnya, memberi bentuk, mengatur suhu tubuh, tempat sintesis vitamin D.

c. Ceker ayam

Ceker ayam mengandung protein, kolagen, zat kapur/kalsium dan kartilago.

d. Tulang ikan

Tulang ikan mengandung kalsium, fosfor, dan vitamin D.

Teknik Pengolahan Makanan dari Produk Samping Bahan Baku Perikanan dan Peternakan

1. Penggorengan
2. Pengeringan
3. Penggilingan

4. Perebusan

Tahapan Pengolahan

Perencanaan

1. Menentukan bagian-bagian yang akan digunakan untuk membuat produk pangan hasil samping pengolahan hasil perikanan.
2. Menyusun rancangan produk yang akan dibuat.
3. Menyusun kebutuhan alat dan bahan disesuaikan dengan produk pangan hasil samping pengolahan dari hasil perikanan yang ingin dibuat.
4. Menyusun jadwal pembuatan produk pangan hasil samping pengolahan hasil perikanan
5. Menentukan tugas tiap individu.

Persiapan bahan dan alat

Bahan : Tepung kanji, tulang ikan, bawang merah, bawang putih, minyak goreng merica bubuk dan garam secukupnya

Alat : Blender, wajan, baskom, spatula, serokan, panci, dan kompor

Proses pembuatan

1. Awalnya tulang dan kepala lele dicuci sampai bersih, lalu Kemudian direbus selama beberapa jam sampai tulang menjadi lunak.
2. Setelah itu, pada proses blender ini menjadi tahapan paling memakan waktu lama dibandingkan proses lainnya karena tekstur yang keras sehingga tidak mudah dihaluskan meski sudah direbus lama. Pemplenderan dilakukan sampai halus.
3. Pemberian bumbu juga dilakukan saat tulang di blender atau dihaluskan agar bumbu lebih merata. Bahan bumbu yang digunakan terdiri atas bawang merah, bawang putih, garam, dan rempah-rempah yang dihaluskan.
4. Selanjutnya adonan tulang yang telah halus dicampur tepung kanji, lalu ditambahkan air. Setelah itu, diaduk sampai rata dan adonan dibuat gulungan.
5. Kemudian, dikukus selama 15 menit sampai pulen.
6. Setelah itu, gulungan dijemur di bawah sinar matahari selama setengah hari.
7. Langkah selanjutnya dipotong tipis-tipis membentuk lingkaran. Kemudian, kerupuk kembali dijemur selama satu hari penuh sampai kering.
8. Dilakukan penggorengan, kerupuk kemudian dikemas dalam plastik.

Pengemasan

Dalam pengemasan berbagai produk pangan dapat digunakan plastik atau mika.

Daftar Pustaka :

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