

SUMIRI, SUATU ALTERNATIF PENGOLAHAN IKAN

Oleh : Ir. Sutrisno Koswara

Surimi sampai saat ini merupakan jenis produk olahan ikan yang belum banyak di kenal di Indonesia. Di Jepang, yang merupakan negara asal surimi, telah ratusan tahun dikenal dan menjadi bagian industri yang penting. Dewasa ini surimi juga banyak berkembang di Korea dan AS.

Surimi dibuat dari daging ikan yang telah dipisahkan bagian kepala, jeroan, kulit dan tulangnya, yang kemudian mengalami perlakuan pelumatan dan ditambah beberapa bahan pembantu untuk mendapatkan mutu yang dikehendaki. Surimi merupakan produk antara atau bahan baku untuk pembuatan produk selanjutnya, antara lain bakso, sosis, kamaboko, “chikuwa”, “fish stick”, “agemono”, “detemaki”, dan beberapa produk imitasi seperti telur, kaki atau daging kepiting, udang, daging kerang, daging sapi dan lain-lain.

Di bidang perikanan, ditaksir perairan laut dan darat Indonesia mempunyai potensi untuk menghasilkan 6.7 juta ton ikan per tahun, tetapi baru 29.0 persen saja yang sudah dimanfaatkan pada tahun 1986. Surimi dapat dibuat dengan menggunakan bahan mentah hampir dari semua jenis ikan, sehingga sangat bermanfaat dalam pengolahan ikan-ikan bernilai ekonomi rendah, misalnya ikan-ikan hasil tangkapan sampingan (HTS), yang potensinya sekitar 899.235 ton. Jenis ikan lain yang dapat digunakan ialah ikan lemuru, yang banyak menimbulkan masalah akibat surplus produksi di Bali. Juga dapat digunakan daging ikan cucut (yang biasanya dibuang) dan ikan rucah.

Syarat Bahan Mentah

Surimi yang dikehendaki ialah berwarna putih, mempunyai flavor (cita rasa) yang baik dan berelastisitas tinggi. Meskipun semua jenis ikan dapat diolah menjadi surimi, tetapi ada beberapa syarat bahan mentah (ikan) yang disarankan, yaitu : hidup diperairan dingin, ikan demersal lebih baik digunakan, dan ikan air tawar pada umumnya tidak sesuai untuk dibuat surimi.

Selain itu makin segar ikan yang digunakan, elastisitas teksturnya makin tinggi. Untuk ikan yang mempunyai elastisitas yang rendah dapat ditingkatkan elastisitasnya dengan menambahkan daging ikan dari spesies yang lain, dan dilakukan penambahan gula, pati atau protein nabati. Untuk memperbaiki elastisitas surimi biasanya digunakan ikan cumi-cumi. pH ikan yang terbaik untuk surimi adalah 6.5 – 7.0 dan sebaiknya ikan tersebut berlemak rendah. Untuk ikan yang berlemak tinggi seperti lemuru, lemak tersebut harus diekstrak atau dikeluarkan lebih dulu. Lemak akan berpengaruh terhadap daya gelatinisasi dan menyebabkan produk mudah tengik.

Proses Pengolahan

Tahap-tahap pembuatan surimi ialah seleksi bahan mentah, pencucian dan penyiangan, pelumatan daging, pencucian, pembuangan air, penyaringan/pemurnian, penambahan bahan pembantu, pengepakan dan penyimpanan.

Seleksi bahan mentah dimaksud untuk memilih ikan yang segar dan bersifat seragam. Pencucian dilakukan untuk membuang kotoran, lumpur dan benda asing yang melekat pada tubuh ikan.

Penyiangan dilakukan untuk memisahkan bagian kepala, jeroan dan tulang, sehingga akan diperoleh daging ikan yang masih berkulit. Selanjutnya daging dilumatkan dengan meat separator yang dapat melumatkan daging untuk memisahkan kulit, sisa tulang dan serat daging sehingga hanya diperoleh daging saja. Pelumatan dapat juga dilakukan dengan penggilingan daging biasa, hanya kulit harus dilepas dulu sebelum digiling.

Daging yang telah dilumatkan selanjutnya dicuci dengan air dingin ($5 - 10^{\circ}\text{C}$) dengan cara direndam dan diaduk-aduk 5 – 10 menit, yang diikuti dengan penyaringan. Pencucian dilakukan sebanyak 2 – 3 kali. Untuk ikan dengan kadar urea yang tinggi seperti ikan cucut, pencucian dilakukan lebih banyak yaitu 4 – 5 kali untuk menghilangkan bau pesing yang tidak disukai. Pencucian berguna untuk memisahkan darah, bahan organik, enzim, urea, protein larut air serta memperbaiki bau dan warna. Pada pencucian terakhir ditambahkan 0.3 persen garam untuk mempermudah pembuangan air. Untuk menghilangkan air dapat dilakukan dengan pemerasan dengan menggunakan kain saring (kain kasa) atau blacu, kemudian diperas baik dengan tangan maupun dengan alat pengepres.

Selanjutnya daging murni yang diperoleh ditambah gula pasir halus 4.4 persen, sorbitol 4.4. persen dan poliposfat 0.2 persen, kemudian dicampur merata. Jumlah gula dan sorbitol yang ditambahkan dapat diatur sesuai dengan jenis dan tingkat kemanisan yang dikehendaki.

Surimi yang dihasilkan kemudian dicetak dalam bentuk balok atau kotak dan dibekukan pada suhu -25 sampai -30°C . Kemudian dibungkus dengan plastik polietilen dan disimpan pada suhu -25°C .

oo00oo