	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept. 2016	Hal 1 dari 5
	Semester V	PEMBUATAN BANDENG TANDURI CRISPY		200 menit

1) Kompetensi:

Mempraktikan Pengawetan Ikan

2) Sub Kompetensi:

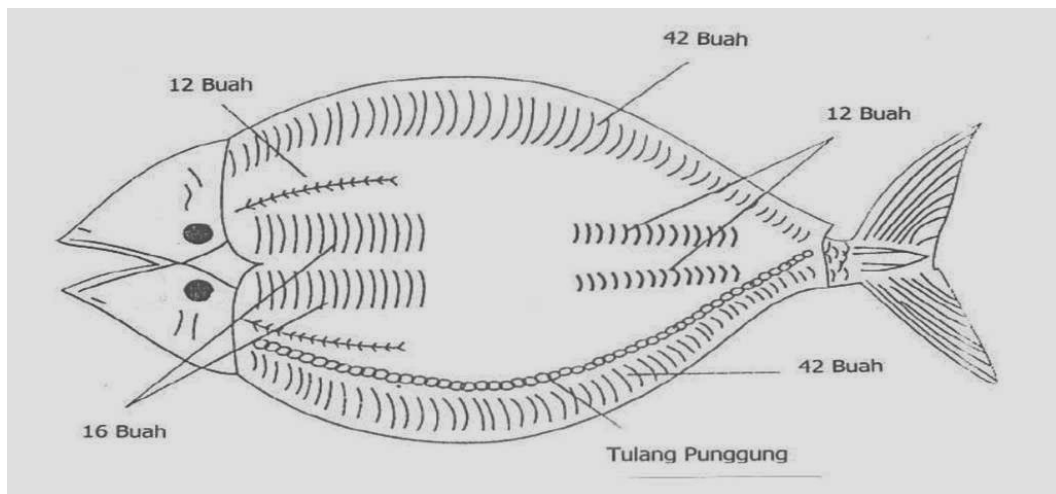
Pembuatan Bandeng Tanduri *Crispy*

3) Dasar Teori:

Ikan merupakan produk pangan tinggi protein yang mudah mengalami pembusukan. Oleh karena itu, pengolahan ikan menjadi produk lain menjadi sangat bermanfaat karena dapat meningkatkan umur simpan produk.


Ikan bandeng merupakan produk perikanan air payau yang cukup populer di Indonesia. Namun ikan bandeng memiliki banyak duri halus di bagian punggung dan perut. Oleh karena itu, proses pengolahan ikan bandeng menjadi produk yang lebih awet sering dimanfaatkan juga untuk mengurangi ketidaknyaman saat mengonsumsi duri bandeng.

Salah satu cara mengurangi duri ikan bandeng adalah dengan cara melakukan pencabutan duri bandeng. Pertama-tama bandeng dibersihkan tulangnya, kemudian duri halus di bagian punggung dan perut dicabut satu per satu dengan menggunakan pinset. Posisi duri pada ikan bandeng dapat dilihat pada peta anatomi bandeng di Gambar 20.



Gambar 20. Peta Anatomi Ikan Bandeng

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PRAKTIKUM		
	TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept. 2016	Hal 2 dari 5
Semester V	PEMBUATAN BANDENG TANDURI CRISPY		200 menit

Bandeng tanpa duri (tanduri) dapat diolah menjadi aneka jenis makanan. Salah satu proses olahan bandeng tanduri menjadi produk yang lebih awet adalah bandeng *crispy*. Bandeng tanduri dipotong kecil-kecil, dicampur dengan tepung bumbu, kemudian digoreng dengan minyak banyak.

4) Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:

Alat: telenan, pisau, pinset, baskom, baki, wajan penggorengan atau *deep frier*, pengaduk, penyaring minyak, kompor dan *sealer*.

Instrumen:

1. Hitung rendemen bandeng tanduri *crispy*.

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat bandeng tanduri } \textit{crispy}}{\text{berat ikan bandeng}} 100\%$$

2. Lakukan uji organoleptik bandeng tanduri *crispy* terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur.

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Warna			
Rasa			
Aroma			
Tekstur			

Bahan:

Ikan bandeng segar ukuran besar, tepung terigu, tepung beras, *baking powder*, bawang putih bubuk (*garlic powder*), bumbu penyedap rasa, garam, kayu manis bubuk, merica bubuk, cengkih bubuk, pala bubuk, kemasan *pouch* plastik/aluminium foil dan label.

5) Keselamatan Kerja:

1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PRAKTIKUM		
	TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept. 2016	Hal 3 dari 5
Semester V	PEMBUATAN BANDENG TANDURI CRISPY		200 menit

- 2) Pakai sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

6) Langkah Kerja:

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan bandeng tanduri *crispy*:
 - a) Penyiapan Ikan
 - b) Pencabutan duri
 - c) Pemotongan
 - d) Pembumbuan
 - e) Penggorengan
- 3) Melakukan pengemasan atau penyajian.
- 4) Melakukan uji organoleptik.
- 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

7) Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan bandeng tanduri *crispy*!
- 2) Kapan waktu kadaluarsa bandeng tanduri *crispy*?

8) Lampiran: -


Resep

BANDENG TANDURI CRISPY

Bahan:

- 4 buah ikan bandeng segar, ukuran besar
- 250 gram tepung terigu protein rendah
- 25 gram tepung beras
- 4 gram baking powder
- 1 sdm bumbu serba guna (lihat resep)

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

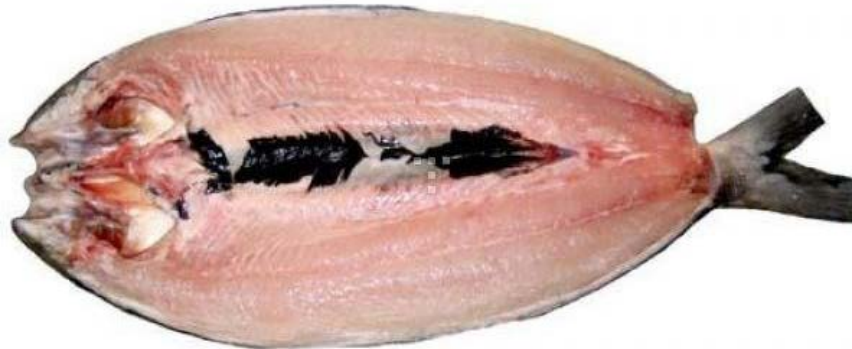
	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PRAKTIKUM		
	TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept. 2016	Hal 4 dari 5
Semester V	PEMBUATAN BANDENG TANDURI CRISPY		200 menit

Bahan bumbu serba guna:

- 1 sdm bawang putih bubuk (*garlic powder*)
- 1 sdt bumbu penyedap rasa
- 2 sdt garam
- 1/2 sdt kayu manis bubuk
- 1 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt cengkih bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk

Cara Pembuatan:


1. Cuci ikan, buang sisik dan insangnya. Cuci sampai bersih.
2. Letakkan ikan pada talenan. Belah ikan dari sisi punggung. Buang isi perutnya.



Gambar 21, Ikan Bandeng yang Dibelah dari Sisi Punggung

3. Ambil tulang ikan di bagian punggung dengan menggunakan pisau.
4. Cabut duri halus sesuai dengan peta anatomi bandeng. Pencabutan duri dilakukan dengan pinset. Lihat video cara pencabutan duri bandeng.
5. Potong ikan menjadi ukuran kecil-kecil.
6. Siapkan tepung *crispy*. Campur tepung terigu protein rendah, tepung beras, baking powder dan bumbu serbaguna. Kemudian adonan tepung *crispy* dibagi 2 menjadi:
 - a. Tepung *crispy* kering.
 - b. Tepung *crispy* cair.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept. 2016	Hal 5 dari 5
	Semester V	PEMBUATAN BANDENG TANDURI CRISPY		200 menit

Untuk membuat tepung *crispy* cair, campur tepung *crispy* kering dan air es dengan perbandingan 1:1

7. Taburi potongan ikan dengan adonan tepung *crispy* kering.
8. Masukkan dalam adonan tepung *crispy* cair.
9. Masukkan kembali ke adonan tepung *crispy* kering sambil diremas-remas.
10. Hilangkan tepung *crispy* kering yang tidak melekat.
11. Goreng dalam minyak panas dan banyak (*deep frying*) hingga buih hilang.
12. Angkat dan tiriskan.
13. Diamkan sebentar pada suhu kamar.
14. Kemas dengan menggunakan kemasan *pouch* plastik atau *pouch* aluminium foil. *Seal* dengan menggunakan *hand sealer* atau *semi automatic sealer*.
15. Tempelkan label kemasan.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---