

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	LAB SHEET PRAKTIKUM		
	TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN		
No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 April 2016	Hal 1 dari 4
Semester V	PEMBUATAN KERUPUK IKAN		200 menit

1. Kompetensi:

Mempraktikan Pengawetan Ikan

2. Sub Kompetensi:

Pembuatan Kerupuk Ikan

3. Dasar Teori:

Kerupuk merupakan produk makanan ringan yang sangat populer dan dapat dibuat dari berbagai bahan seperti tepung terigu, tepung tapioka, tepung sagu, tepung beras, tepung ketan, tepung singkong, dan lain-lain. Untuk meningkatkan kandungan protein pada kerupuk, dapat ditambahkan ikan sebagai bahan baku. Ikan merupakan bahan pangan sumber protein, namun ikan mudah sekali mengalami pembusukan. Oleh karena itu, pengolahan produk ikan menjadi sangat penting dalam rangka meningkatkan umur simpan ikan.

Kerupuk ikan banyak diproduksi di berbagai daerah di Indonesia khususnya daerah pesisir atau dekat dengan sungai besar. Ikan yang dapat digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah ikan yang berdaging putih, misal ikan tengiri, ikan kakap, ikan patin jambal, atau ikan lain yang nilai ekonominya rendah.

Pembuatan kerupuk ikan dapat dilakukan dengan metode pengeringan dan tanpa pengeringan. Tahapan pembuatan kerupuk ikan dengan pengeringan adalah penyiangan ikan, penghancuran daging ikan, pencampuran dengan bumbu, pencetakan, dan pengeringan secara mekanis maupun konvensional. Tahapan pembuatan kerupuk ikan tanpa pengeringan adalah penyiangan ikan, penghancuran daging ikan, pencampuran dengan bumbu, pencetakan, dan penggorengan.

Tahapan kritis pada pembuatan kerupuk ikan ini terletak pada: 1) pemilihan ikan yang segar, hindari ikan beku atau ikan yang sudah tidak segar; 2) penggunaan soda kue yang berkualitas bagus dan baru; 3) proses pengulian dilakukan dengan **tidak** dengan tekanan. Kesalahan pemilihan baku akan menyebabkan kerupuk ikan tidak dapat mengembang dengan sempurna.

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 April 2016	Hal 2 dari 4
Semester V	PEMBUATAN KERUPUK IKAN		200 menit

4. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:

Alat: pisau, talenan, baskom, spatula, mangkok, sendok, *food processor* atau *grinder*, baki, wajan penggorengan, pengaduk, penyaring, kompor dan *sealer*.

Instrumen:

1. Hitung rendemen kerupuk ikan.

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

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat kerupuk ikan}}{\text{berat ikan}} 100\%$$

2. Lakukan pengujian organoleptik kerupuk ikan pada bentuk, warna, rasa, aroma dan tekstur.

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

Bahan:

tepung tapioka, daging ikan (ikan tengiri, ikan kakap, atau ikan patin jambal), gula pasir, garam, soda kue, telur, minyak goreng, kemasan *pouch* plastik/aluminium foil dan label.

5. Keselamatan Kerja:

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Pakailah sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib 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 April 2016	Hal 3 dari 4
Semester V	PEMBUATAN KERUPUK IKAN		200 menit

6. Langkah Kerja:

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan menyiapkan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan kerupuk ikan :
 - a) Penyiangan ikan
 - b) Pemisahan daging ikan dari kulit dan duri
 - c) Pencampuran
 - d) Pengulian
 - e) Pembentukan
 - f) Penggorengan
- 3) Melakukan pengemasan atau penyajian
- 4) Melakukan uji organoleptik.
- 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan kerupuk ikan!
- 2) Kapan waktu kadaluarsa kerupuk ikan?

8. Lampiran: -

Resep

KERUPUK IKAN

Bahan:

- 300 gram tepung tapioka
- 200 gram daging ikan (ikan tengiri, ikan kakap, atau ikan patin jambal), segar
- 20 gram gula pasir
- 12,5 gram garam
- 1 sdt soda kue
- 2 butir telur
- 1 liter minyak goreng

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 April 2016	Hal 4 dari 4
Semester V	PEMBUATAN KERUPUK IKAN		200 menit

Cara Membuat:

1. Siangi ikan dari kepala dan isi perut.
2. Cuci ikan sampai bersih.
3. Pisahkan daging ikan dari kulit dan duri.
4. Haluskan daging ikan dengan *food processor*. Setelah halus, pindahkan daging ke dalam baskom.
Apabila tidak memiliki *food processor*, maka daging ikan dapat dicacah sampai halus dengan menggunakan pisau.
5. Kocok telur.
6. Tambahkan kocokan telur ke dalam daging. Campur rata.
7. Tambahkan garam, gula pasir, dan soda kue. Campur rata.
8. Tambahkan tepung tapioka.
9. Uli **tidak dengan** tekanan, sampai kalis.
10. Bentuk adonan dan potong kecil (seperti telur gabus atau bulatan-bulatan kecil lebih kecil dari kelereng).
11. Masukkan adonan ke dalam minyak dingin.
12. Goreng dengan api kecil. Goreng hingga kekuningan.
13. Tiriskan.
14. Kemas kerupuk ikan dengan kemasan *pouch* plastik atau aluminium foil.
15. *Seal* dengan menggunakan *hand sealer* atau *semi automatic sealer*.
16. 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
---	--	---