

IPB University Kenalkan Produk Olahan Ikan Khas Asia



Sambal terasi tak terpisahkan dengan ikan asin. Keduanya sering bikin heboh apartemen di Eropa atau Amerika. Apalagi kalau bukan karena aroma menyengat saat dimasak. Meski sudah lama bermukim di Eropa, Amerika atau belahan dunia lainnya, lidah orang Indonesia tetap tidak bisa lepas dari terasi atau ikan asin. Begitupun dengan mereka yang berasal dari negara Asia lainnya, seperti Vietnam dan Thailand. Sumber aroma menyengat di dapur mereka adalah kecap ikan.

Indonesia dan Asia pada umumnya memiliki makanan khas yang beragam rasa dan jenisnya. Salah satu yang khas adalah berbagai produk olahan hasil perikanan. Produk olahan tradisional tersebut ada yang diolah dengan penggaraman dan pengeringan, namun ada juga yang mengalami proses fermentasi. Beberapa produk fermentasi ikan selain kecap ikan yang banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia adalah bekasam. Produk ini kalah populer jika dibandingkan terasi, tetapi di beberapa daerah misalnya Palembang, Riau dan Indramayu, bekasam merupakan “bumbu” untuk memberikan cita rasa sambal dan berbagai masakan lainnya. Selain itu bekasam juga dapat digunakan sebagai lauk pauk.

Produk olahan fermentasi ikan ini juga dapat ditemukan di negara-negara Asia lainnya. Di Thailand, bekasam dikenal dengan nama “pla-ra” atau “pla-chom”, di Jepang dikenal dengan “heshiko” dan “mum-tom” di Vietnam.

Untuk mengenal lebih luas berbagai olahan ikan tradisional khas Asia, Departemen Teknologi Hasil Perairan (THP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB University telah menyelenggarakan kuliah umum tentang

“Indigenous Fish Processing Technology in Asia” di Kampus Dramaga Bogor Juli lalu.

Kuliah umum tersebut menghadirkan dua pembicara yaitu Dr Do Thi Yen dari Hanoi University of Science and Technology, Vietnam dan Dr Nantipa Pansawat dari Kasetsart University, Thailand.

Dr Yen menyampaikan berbagai produk olahan tradisional khas Vietnam, diantaranya kecap ikan. Kecap ikan banyak digunakan dalam cuisine Vietnam, karenanya angka permintaan untuk produk tersebut tinggi. Salah satu produk kecap ikan yang sudah mereka komersialisasi adalah kecap ikan berbahan baku udang.

Menariknya, bagian udang yang digunakan bukan dagingnya melainkan hanya by product atau hasil samping dari industri pengolahan udang. Selain itu, by product berupa karapas udang juga diolah menjadi kitin dan kitosan. Proses produksi kitin dan kitosan yang selama ini menggunakan proses kimiawi diganti dengan proses secara biologis menggunakan bakteri asam laktat (lactic acid bacteria), diantaranya Lactobacillus. Proses secara biologis ini lebih ramah lingkungan karena minimnya limbah kimia yang dihasilkan.

Sementara itu, Dr Nantipa menjelaskan berbagai produk olahan perikanan khas Thailand. Berbagai produk olahan ikan yang banyak dikembangkan diantaranya adalah ikan asap. Bahan baku untuk pengasapan akan mempengaruhi cita rasa produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, banyak penelitian yang telah dilakukan untuk melihat pengaruh berbagai bahan yang digunakan dalam proses pengasapan dan cita rasa ikan asap yang dihasilkan.

“Selain untuk mengenal berbagai produk olahan ikan khas Thailand dan Vietnam, kegiatan ini diharapkan juga dapat memberikan wawasan lebih luas mengenai perkembangan teknologi dan pengembangan produk olahan tradisional khas Asia, terutama dari Thailand dan Vietnam. Disamping itu, kegiatan ini juga sebagai bench marking perkembangan teknologi pengolahan hasil perikanan bagi Departemen THP. Ke depannya kita juga akan menjalin kerjasama untuk penelitian dan pengembangan produk olahan hasil perikanan,” ujar Dr Luky Adrianto, Dekan FPIK IPB University. (**/Zul)