L. II • No. 9 • SEPTEMBER 2007 MAJALAH BULANAN • RP. 30.000,-

FOODREVIEW

referensi industri & teknologi pangan INDONESIA

- Herbal dalam Permen Kesehatan
- Tempe Gembus dan Keamanannya
- Cegah Adulteration untuk Menjaga Loyalitas Konsumen

Modernisasi Bumbu TRADISIONAL

ISSN 1907-1280
9 771907 128098

FOODREVIEW
referensi industri & teknologi pangan INDONESIA

Pemimpin Umum
Imam Soeseno

Pemimpin Redaksi
Purwiyatno Hariyadi

Wakil Pemimpin Redaksi
Nuri Andarwulan

Redaksi
Sukarno (Bogor)
Abubakar Tawali (Makassar)
Retno Murwani (Semarang)
Sonny Suwasono (Jember)
Wahyu Supartono (Yogyakarta)

Redaktur Pelaksana
Andang Setiadi

Staf Redaksi
Hendry Noer Fadlillah

Pemimpin Perusahaan
Suseno Hadi Purnomo

Wakil Pemimpin Perusahaan
Hindah Muaris

Komersial
Tissa Eritha , Ardarini

Distribusi dan Sirkulasi
Didik Tri Maryadi

Desain & layout
Eko Wigiantoro

Keuangan
Kartini

Penerbit
PT Media Pangan Indonesia

Alamat
Jl. Wulung 11, Komplek Lampiri
Pakuan, Bogor 16143

Telepon:
(0251) 310 441, 7191945
(021) 702 19945

Fax:
(0251) 310441

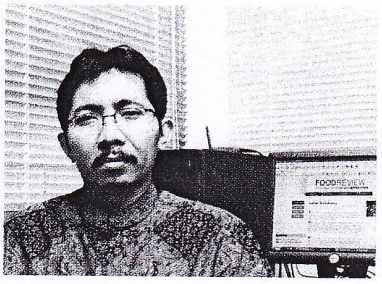
Website:
www.foodreview.biz

E-mail:
redaksi@foodreview.biz
marketing@foodreview.biz

ISSN : 1907-1280

Redaksi menerima tulisan atau berita seputar teknologi dan industri pangan. Artikel sebaiknya disertai dengan foto pendukungnya dikirim via email redaksi atau pos. Redaksi berhak menyunting naskah sejauh tidak mengubah isinya. Tulisan yang dimuat akan mendapat imbalan.

Harga Eceran Rp. 30.000,-
Berlangganan lebih hemat Mendapat Diskon Spesial, Gunakan Formulir Pelanggan yang telah tersedia



Selamat Ulang Tahun Republik Indonesia

Pepper is small in quantity and great in virtue.

Demikian Plato, lebih dari 2300 tahun yang lalu, mendiskripsikan peranan rempah - khususnya lada- dalam kehidupan manusia. Rempah-rempah, bumbu dan herbal telah dikenal dan menjadi bagian kebudayaan manusia sejak awal berkembangnya kebudayaan itu sendiri. Catatan kuno tentang penggunaan rempah-rempah pada berbagai aspek kehidupan banyak ditemukan; baik di Mesir, Yunani, Arab dan berbagai daerah Timur Tengah. Sejarah Indonesia sendiri tidak bisa dilepaskan dari peranan rempah-rempah. Rempah-rempah telah lama menjadi komoditi perdagangan yang sangat berharga, dan bahkan melahirkan berbagai sejarah imperialisme. Indonesia mengalami sejarah penjajahan yang panjang justru karena kekayaannya, khususnya kekayaan terhadap rempah-rempah. Jelas hal ini harus berubah.

Dalam semangat memperingati Hari Kemerdekaan yang ke 62, kebangkitan rempah-rempah Indonesia perlu pula dibangkitkan. Dengan kekayaan atas rempah-rempah yang beraneka ragam, Indonesia harusnya bisa memanfaatkannya untuk sebesar-besar kesejahteraan masyarakatnya. Aneka produk khas bernilai tambah cukup tinggi bisa dikembangkan dari rempah-rempah; seperti bumbu, minyak atsiri, oleoresin, flavor dan lain sebagainya. Dengan berkembangnya ilmu pengetahuan, khususnya dengan keterkaitan yang makin erat dan jelas antara pangan, obat, kesehatan dan kebugaran, maka rempah-rempah Indonesia berpeluang untuk membumbui dunia. Bahkan, tidak hanya berperan untuk meningkatkan cita rasa produk pangan, tetapi sekaligus juga berpotensi untuk meningkatkan aspek kesehatan dan kebugaran bagi yang mengkonsumsinya.

Dirgahayu Repulik Indonesia, negeri yang kaya aneka rempah-rempah.
Selamat membaca.

Pemimpin Redaksi

Purwiyatno Hariyadi, Ph.D

foto-foto: istimewa

Pempek merupakan makanan khas daerah Sumatera Bagian Selatan, dalam hal ini termasuk daerah Sumatera Selatan, Bengkulu, Lampung, dan Jambi.

Memproduksi Pempek Berskala Industri

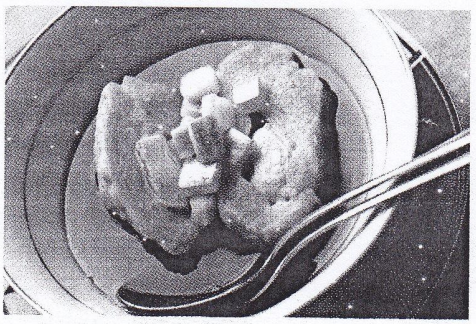
Oleh Basuni Hamzah

0	5	07	06	01	07	01	01	00063
Fakultas	Prodi	Publikasi	Penulis	Tahun	Sumber	Dana	Nomor Urut	

Masyarakat yang berasal dari daerah Sumatera Bagian Selatan tersebut selalu menyebutnya pempek. Apabila ada orang yang menyebutnya 'empek-empek', maka orang tersebut kemungkinan bukan asal Sumatera Selatan. Di luar Sumatera Bagian Selatan, produk khas tersebut biasa dikenal 'Pempek Palembang' atau 'empek-empek palembang'.

Pempek dikenal beberapa jenis antara lain pempek kapal selam (ada isi telur), pempek lenjer (berbentuk lenjeran), pempek kulit (menggunakan kulit ikan), pempek pitel (ada isi irisan papaya berbumbu), pempek keriting (berbentuk keriting), dan pempek panggang. Sebelum dekade 70-an, pempek dibuat menggunakan bahan utama ikan belida. Saat ini bahan utama pembuatan pempek menggunakan ikan gabus. Bahkan akhir-akhir ini lebih banyak menggunakan bahan utama ikan laut, antara lain ikan tenggiri. Hal ini disebabkan bahan utama ikan gabus sudah sangat sulit diperoleh di pasaran.

Pempek biasanya dikonsumsi bersama saus, yang di daerah Sumatera Bagian Selatan disebut 'cuko'. Saus tersebut dibuat dari air gula merah agak kental dengan tambahan lumatan cabai dan bawang putih, serta asam cuka (asam asetat) dan sedikit garam. Produk sejenis yang agak mirip dengan pempek, terutama dari segi fisika (pembentukan gel ikan) dan kimia (ikatan pati dan protein) yaitu 'kamaboko'" yang dibuat dari bahan dasar surimi.



Pempek dikenal beberapa jenis antara lain pempek kapal selam (ada isi telur), pempek lenjer (berbentuk lenjeran), pempek kulit (menggunakan kulit ikan), pempek pitel (ada isi irisan papaya berbumbu), pempek keriting (berbentuk keriting), dan pempek panggang.

Pengembangan riset

Pempek dapat dibuat dengan menggunakan bahan utama dari berbagai jenis ikan, baik ikan air tawar (antara lain belida, gabus, toman, bujuk, selandang, dan sepat) maupun ikan laut (antara lain tenggiri, kakap merah, parang-parang, dan ekor kuning). Daging ikan yang mengandung kadar lemak rendah (seperti pada contoh jenis ikan di atas) pembentukan gel

ikan jauh lebih baik apabila dibandingkan dengan yang menggunakan daging ikan berkadar lemak tinggi (antara lain patin, lele, dan nila). Merujuk pada pembuatan kamaboko secara industri, bahan utama daging ikan yang akan digunakan digiling dan kemudian dibasuh dengan air (leaching) terlebih dahulu kemudian diperas sampai tersisa bagian serat daging ikan. Berdasarkan hasil kajian fisika dan kimia, serat daging ikan tersebut (terutama pada bagian proteinnya) akan lebih mudah berikatan dengan pati baik pada saat pembentukkan adonan maupun pada proses pemasakan. Serat daging ikan yang sebelumnya berikatan dengan lemak, air, dan protein (bagian protein yang mudah larut air), setelah proses pembasuhan (leaching) dan pemerasan akan terpisahkan.

Dengan demikian serat daging ikan menjadi lebih mudah membentuk ikatan lebih stabil dengan bahan pengikat berupa pati (antara lain tapioka) membentuk gel kompak, sehingga Produk akhir yang dihasilkan tekstur yang kenyal. Tekstur kenyal tersebut lebih disukai oleh konsumen. Banyak produsen skala mikro yang nakal dengan menambahkan bahan berupa boraks untuk meningkatkan kekenyalan. Praktek pemakaian boraks harus dihilangkan dan diganti dengan praktek-praktek yang baik. Penggunaan bahan berbahaya tersebut masih digunakan oleh industri skala mikro atau industri kecil (rumah tangga).

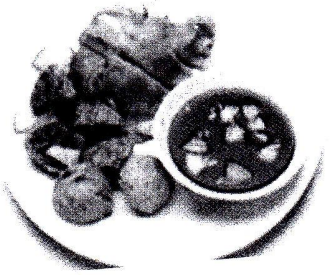
Pada industri besar surimi dan kamaboko, pabrik pengolahan, mulai dari persiapan bahan sampai proses pembuatan dan pengemasan, berada di atas kapal besar. Kapal tersebut langsung berada pada lokasi terdekat sumber bahan utama ikan pollock, seperti misalnya di perairan Alaska. Dengan mendekati sumber ikan, industri menjadi lebih efisien dan efektif baik dari sisi teknis maupun dari sisi ekonomis , walaupun rendemen yang diperoleh menjadi rendah karena adanya proses pembasuhan (leaching) daging ikan giling.

Prospek industrialisasi

Budidaya ikan air tawar yang memiliki kadar lemak rendah seperti ikan belida dan

ikan gabus memerlukan waktu yang lama. Penelitian budidaya jenis ikan berumur, genjah sampai sekarang belum sampai pada tahap komersial. Akan tetapi, Indonesia memiliki sumber daya alam perairan laut yang amat besar, yang berarti juga merupakan sumber ikan (khususnya ikan yang memiliki kadar lemak rendah), yang dapat memenuhi kebutuhan bahan baku industri pempek berskala besar. Karena itu, bagi investor, ada baiknya mempertimbangkan untuk mengikuti pola industri surimi dan kamaboko, yaitu dengan menggunakan kapal sebagai tempat pabrik dan mendekati sumber ikan laut khususnya ikan laut, yang memiliki kadar lemak rendah. Pola tersebut sudah terbukti efisien dan efektif. Hanya saja perlu penyesuaian skala yang tentunya bergantung pada besaran peluang pasar, baik domestik maupun ekspor.

Pempek ternyata dapat dibuat dengan menggunakan bahan utama dari berbagai jenis ikan, baik ikan air tawar (antara lain belida, gabus, toman, bujuk, selandang, dan sepat) maupun ikan laut (antara lain tenggiri, kakap merah, parang-parang, dan ekor kuning)



Penyiapan bahan baku

Industri pempek skala besar yang berlokasi di daratan akan mendapat kesulitan pasokan bahan baku segar yang berkadar lemak rendah. Di samping itu, proses pembasuhan (leaching) akan sulit diterapkan, tanpa persiapan dan perencanaan yang matang. Keadaan pabrik pempek yang berlokasi di daratan perlu memperhitungkan kenaikan biaya pengadaan dan pengolahan daging ikan. Melalui pendekatan lokasi sumber ikan laut berkadar lemak rendah, akan ada kompensasi positif pada hitungan finansial. Dalam hal ini, desain pabrik dan peralatan yang diperlukan pada industri pempek skala besar dapat mengacu pada pola industri besar kamaboko yang berada di atas kapal besar.

Pengemasan pempek secara aseptis dapat dilakukan dengan menggunakan kemasan plastik nilon vakum, setelah proses pemasakan, pempek dapat disimpan pada temperatur refrigerasi (sekitar 5°C) selama satu bulan tanpa ada perubahan fisika, kimia dan organoleptik. Dengan teknik sterilisasi dalam kemasan kombinasi aluminium foil dan plastik nilon, pempek dapat tahan disimpan selama enam bulan tanpa perubahan fisika, kimia dan organoleptik. ***Dr. Basuni Hamzah, Kepala Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Sriwijaya, Palembang***