

Ibu-Ibu Desa Sedati Sidoharjo Belajar Cara Pembuatan Kecap Ikan dari ITN Malang

Kecap manis berbahan ikan mungkin sudah ada yang beredar luas di pasaran. Namun produk hasil Lab Kimia Institut Teknologi Naional (ITN) Malang ini berbeda dengan yang lain. Memanfaatkan sisa-sisa ikan, kecap yang dihasilkan berasa enak dan gurih. Ilmu inilah yang kemudian ditularkan kepada ibu-ibu Desa Tambak Cemandi, Sedati, Sidoarjo pada hari Sabtu, 24 Maret 2018 lalu.

Melimpahnya ikan bandeng di Desa Tambak Cemandi menginspirasi Lab Kimia ITN Malang untuk memanfaatkan sisa-sisa bandeng sebagai bahan kecap ikan. “Di desa ini memang banyak tambak bandeng. Biasanya bandeng diolah sebagai ikan asap dan hanya diambil dagingnya saja dan sisanya dibuang,” ungkap Dra. Siswi Astuti, M.Pd., dosen Kimia ITN Malang saat ditemui di ruang humas ITN, Senin (26/3).

Sisa-sisa ikan yang dimanfaatkan untuk kecap ikan ini tidak sembarangan. Siswi dan tim hanya mengambil bagian kepala dan kulit ikan, karena bagian ini banyak mengandung protein. Sedangkan bagian tulangnya tidak dimanfaatkan. “Tulang ikan banyak kalsium jadi tidak digunakan. Kami hanya menggunakan kepala yang masih ada insangnya dan bagian kulit karena banyak mengandung protein. Protein inilah yang membuat kecap ikan berasa gurih,” tuturnya.

Selama ini menurut Siswi, kecap kebanyakan terbuat dari kedelai. Di pasaran sendiri kecap yang produksi oleh masyarakat industri menengah ke bawah semakin banyak. Dimana mereka dalam membuat kecap sudah berbeda dari cara awalnya. Seharusnya kedelai diolah melalui proses fermentasi, tapi kebanyakan tidak memakai fermentasi. Kedelai hanya direbus dan

kaldunya yang diolah menjadi kecap.

“Kalau caranya seperti itu maka membutuhkan kedelai cukup banyak. Sedangkan harga kedelai juga tidak murah. Apalagi kalau menginginkan rasanya gurih dan enak maka protein di kedelai harus cukup,” kata dosen asli Malang ini.

Menurut Siswi hal tersebut yang membuat kecap harganya mahal. Untuk membuat gurihpun kecap yang tidak terkenal biasanya menambahkan MSG. Hal ini terdeteksi setelah dilakukan evaluasi terhadap kecap di pasar. MSG yang dikonsumsi dan tertimbun di dalam tubuh akan mengganggu sirkulasi dan metabolisme.

“Maka kami mencari alternatif dengan membuat kecap ikan. Selain lebih higienis dan gurih, kami juga berupaya memanfaatkan potensi yang ada di daerah tersebut,” imbuhnya.

Cara pembuatan kecap ikanpun mudah. Bahan-bahan sisa ikan berupa kepala dan kulit setelah dibersihkan kemudian dihidrolisis dengan enzim papain yang berasal dari getah pepaya. Hidrolisis memerlukan waktu empat hari agar protein yang ada di sisa-sisa ikan diubah menjadi asam amino sehingga bisa lebih cepat diserap oleh tubuh.

“Setelah diperam selama empat hari akan keluar cairan. Cairan hasil peraman ini kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu dan dibuat kecap. Meskipun tanpa kedelai kecap ini warnanya tetap hitam karena hasil dari karamelisasi dari gula,” bebernya sambil menunjukkan contoh kecap ikan yang diolah tanpa pengawet dan pewarna.

Keistimewaan produk dari Lab ITN Malang inilah yang selalu menjadi referensi Badan Koordinasi Kegiatan Mahasiswa Teknik Kimia Indonesia (BKKMTKI) Daerah IV Jawa Timur. Setiap ada kegiatan pengabdian masyarakat yang berhubungan dengan pengolahan pangan BKKMTKI selalu selalu mengandeng Lab Kimia ITN Malang.

Seperti yang disampaikan oleh Rovita Ika Aryati mahasiswa Teknik Kimia ITN Malang sekaligus anggota BKKMTKI. Menurutnya

masyarakat antusia mengikuti kegiatan pembuatan kecap ikan. Bahkan bagi masyarakat Desa Tambak Cemandi hasil belajar pembuatan kecap ini nantinya akan dikembangkan menjadi produk desa. Kegiatan BKKMTKI ini diikuti pula oleh mahasiswa Teknik Kimia se-Jawa Timur, antara lain dari ITN Malang, UB, ITAS, dan UPN.

Selain Desa Tambak Cemandi Lab Kimia juga pernah menularkan ilmunya kepada masyarakat desa Bakalan Krajan Kota Malang, Pasuruan, Bojonegoro, sampai Desa Watukarung di Kab Pacitan.
(mer/humas)