

PEMBUATAN MAKANAN BERBASIS IKAN

PEMBUATAN ABON IKAN

Bahan :

- Ikan tongkol 1 kg
- Bawang Putih 15 siung
- Bawang merah 15 siung
- Ketumbar 2 sdm
- Kunyit 12 gr
- Daun salam 3 lembar
- Sereh 4 batang
- Gula pasir 7 sdm penuh
- Santan kental kelapa 1 butir
- Jahe 4 iris (tebal 3 mm)
- Minyak goreng secukupnya

Alat:

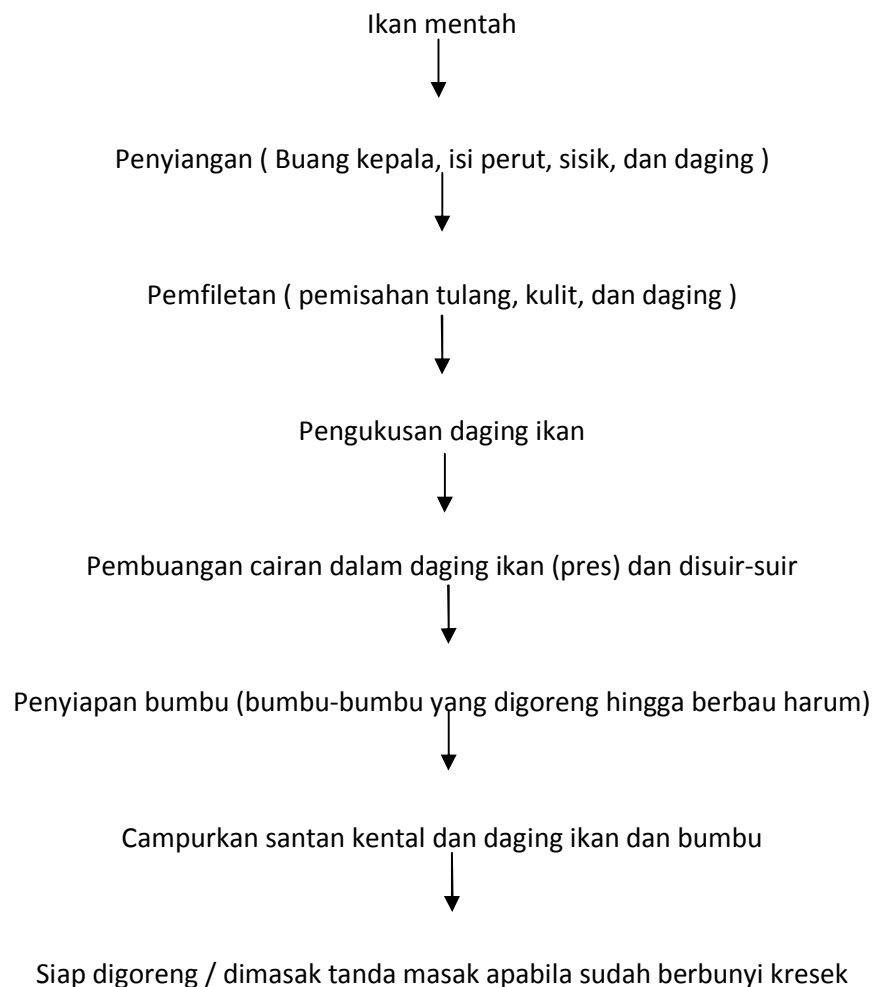
- Pisau
- Alat perejang (talenan)
- Ember plastik
- Keranjang plastic
- Panci
- Baskom
- Alat penghancur bumbu (cobek)
- Penggoreng (wajan)
- Parutan
- Garpu
- Kantong plastic
- Alat tekan (pres)

Cara Pengolahan :

1. Bersihkan daging sisa tulang, kemudian cuci hingga bersih.
2. Potong kecil daging ukuran 5 cm x 5 cm atau juga lebih besar.
3. Panaskan air dalam panik, lalu masukan garam, sereh, dan daun salam.
4. Masukkan daging, lalu rebus selama 30-60 menit hingga matang atau empuk.
5. Pres atau tiriskan daging yang sudah matang.
6. Tumbuk perlahan daging yang sudah kering, kemudian cabik-cabik dengan garpu.

7. Campurkan bubuk ketumbar, garam, gula pasir, dan penyedap rasa dalam daging yang sudah dicabik-cabik, lalu aduk hingga rata.
8. Giling bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga halus. Lalu campurkan kedalam daging.
9. Aduk campuran daging dengan bumbu hingga rata.
10. Tuangkan santan kental kedalam campuran daging, kemudian masukkan daging yang sudah di bumbu.
11. Panaskan minyak goreng dalam wajan, kemudian masukkan daging yang sudah di bumbu.
12. Goreng abon dengan api kecil sambil diaduk hingga matang, cirri abon yang matang yaitu timbul suara gemersik jika diremas.

Pengaturan Proses Pembuatan Abon Ikan



PEMBUATAN KERUPUK IKAN

Bahan baku :

- ❖ Lumatan daging ikan cunang-cunang 20% (1kg/1000gr)

Bahan pembantu dan tambahan :

❖ Tepung tapioca	80% (4kg/4000gr)
❖ Garam	25% (125gr)
❖ MSG/Vetsin	0,7% (35gr)
❖ Gula halus	0,5% (25gr)
❖ Soda kue	0,1% (5gr)
❖ Air panas	secukupnya
❖ Air es	secukupnya

Metode Pengolahan :

- Pembuatan tajin ikan
Perbandingan antara daging ikan dan tepung tapioca dalam pengolahan kerupuk ini adalah 1:4. Ambil tepung sebanyak 10% dari jumlah tepung kemudian larutkan dalam air dingin hingga larut dalam air (jumlah air yang digunakan sesuai dengan jumlah tepung yang akan dilarutkan). Selanjutnya ditambahkan air panas (air yang akan mendidih) sebanyak 1-2 kali dari jumlah air dingin yang digunakan dan aduk dengan cepat sampai larutan tepung menjedal menyerupai lem yang berwarna putih bersih, kental dan warnanya putih tidak bening.
- Pelumatan daging
Daging ikan dilumatkan dengan menggunakan alat pelumat daging (glinder) atau dilumatkan secara manual dengan cara dicincan menggunakan pisau.
- Pembuatan bubur ikan
Daging ikan yang sudah lumat kemudian ditambahkan 2,5% garam, 0,5 gula, 0,7% vetsin, 0,1 soda kue dari total tepung dan ikan yang digunakan.
- Pembuatan adonan
Campurkan tajin ke dalam bubur ikan dan diaduk dengan menggunakan tangan sambil diremas-remas, kemudian tambahkan tepung tapioca sedikit demi sedikit serta diaduk sampai homogeny. Penambahan tepung dilakukan sampai adonan bila dipegang tidak lengket ditangan.

- **Pencetakan**
Adonan dicetak dengan cara digulung-gulung enggan menggunakan tangan atau menggunakan alat pencetak kerupuk hingga membentuk bulatan panjang.

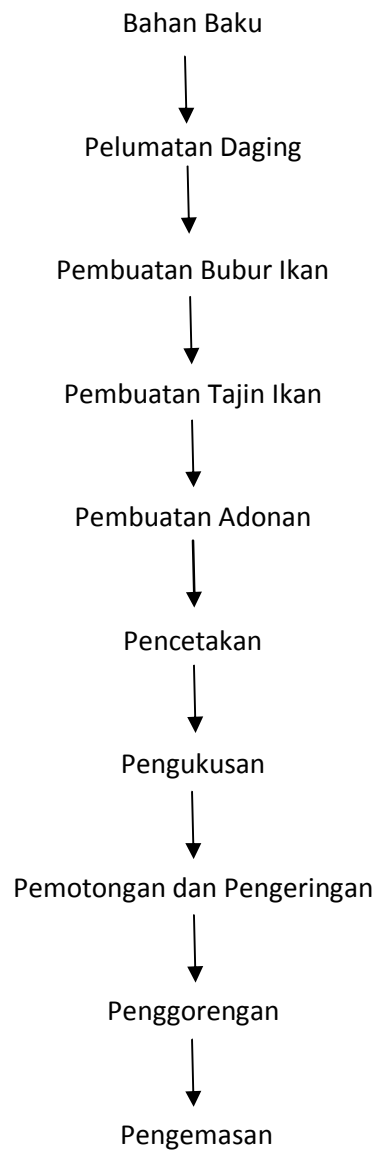
- **Pengkukusan**
Pengkukusan dilakukan dengan cara disusun pada kunci pengukusan yang berisi air yang sudah mendidih. Pengkukusan dilakukan selama 30 menit atau sampai matang. Kerupuk dianggap matang bila adonan yang dikukus ditusuk dengan lidi tidak lengket. Kerupuk kemudian didinginkan pada suhu ruang selama 1 malam. Hal ini dimaksudkan agar kerupuk menjadi keras dan memudahkan dalam proses pemotongan.

- **Pemotongan dan Pengeringan**
Kerupuk yang sudah kering dipotong-potong setebal 0,2-0,3 mm. selanjutnya dilakukan pengeringan dengan penjemuran dibawah sinar matahari dengan menggunakan para-para dari bamboo sampai kering. Lama pengeringan kira-kira 1 sampai 2 hari.

- **Penggorengan**
Setelah kerupuk kering, kemudian dilakukan penggorengan dengan pemanasan pada suhu 200 C sampai kerupuk mengembang.

- **Pengemasan**
Kerupuk dikemas sesuai kebutuhan, dalam bentuk mentah maupun matang.

Skema Pengolahan Kerupuk



PEMBUATAN SERBUK IKAN

Bahan :

Bahan baku untuk serbuk ikan adalah berbagai jenis ikan hasil samping tangkapan (by catch) yang sebaiknya ikan berdaging putih sehingga menghasilkan serbuk ikan yang berwarna putih.

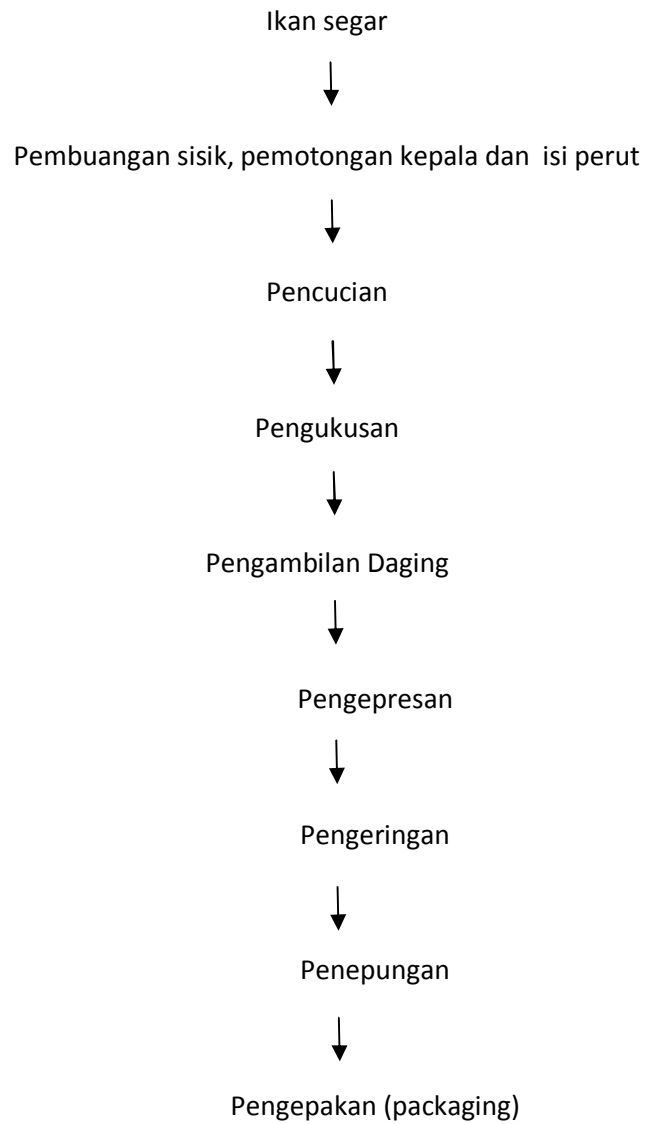
Peralatan :

- Pisau
- Alat pengukus
- Alat pengepres
- Alat penepung
- Rak-rak penjemur
- Kompor
- Tepung ikan tersebut bila dicampurkan dengan bahan kue maka rasanya akan jauh lebih lezat dan lebih bergizi.
- Kami telah mencoba dengan cara yang manual.
- Alat pengepres diganti dengan kontongan, terbuat dari kain mori.
- Alat penepung diganti dengan lesung atau penggilingan kopi.
- Rak penjemur dig anti tampah atau meja discover dengan kawat kasa.
- Silahkan coba.

Caranya :

1. Bersihkan ikan segar, buang sisiknya, kepala, dan isi perut.
2. Bersihkan dan potong.
3. Kukus.
4. Ambil dagingnya tanpa duri.
5. Peres air ikan dengan cara menggunakan kain mori.
6. Dijemur dengan kawat kasa sampai kering.
7. Ditumbuk di lesung atau penggilingan kopi.
8. Diayak.
9. Dipackaging.

Skema pembuatan Serbuk Ikan



TEKNOLOGI PENGOLAHAN BAKSO IKAN

Bakso merupakan produk yang berbentuk bulat dengan ukuran sedang sesuai selera. Cara penyajian dapat dimasak dengan kuah, digoreng atau sebagai campurang sayur.

Bahan Baku :

- Surimi/mince 100% (1000gr)

Bahan Pembantu dan Tambahan :

- Garam 2,6% (26 gr)
- MSG 0,25% (2,5 gr)
- Lada 0,25% (2,5 gr)
- Bawang putih 0,5 (5 gr)
- Bawang merah 1% (10 gr)
- Tepung tapioka 12,5% (125 gr s/d 500 gr)
- STTP 0,2% (2 gr)
- Baking soda 0,1% (1 gr)
- Air es 20% - 40% (200 gr – 400 gr)

Alat-alat :

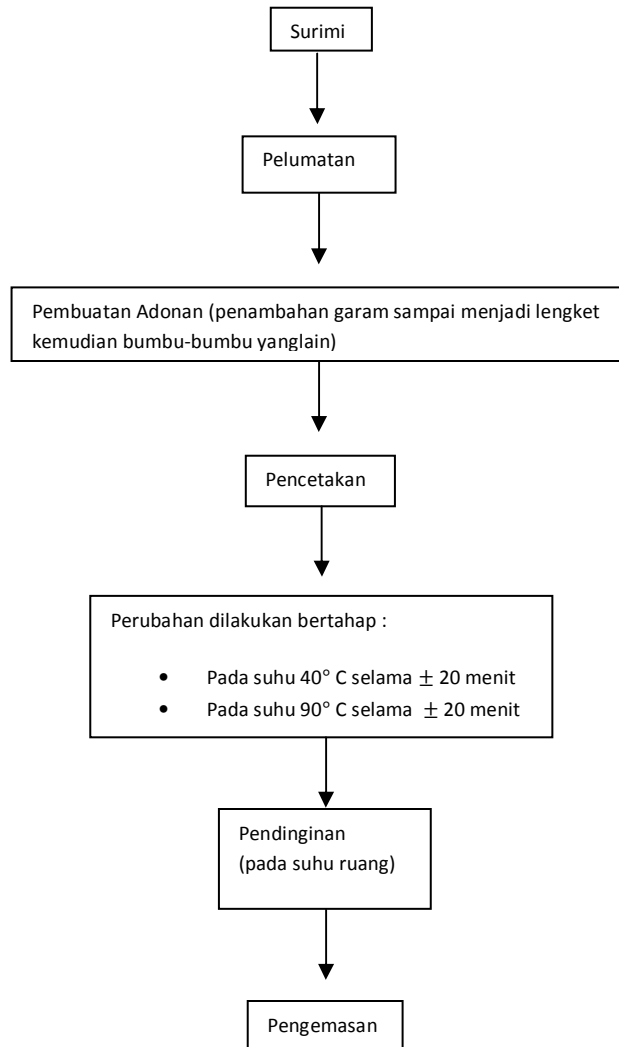
- Food Processor/Silent/Mixer
- Water Bath/kompor dan panci perebusan
- Pisau
- Talenan
- Sendok makan

Cara Pengolahan :

1. Surimi atau mince yang telah dipotong-potong kemudian dilumat didalam Silent Cutter/Food Processor/Mixer.
2. Tambahkan garam sambil terus diaduk hingga terbentuk adonan lengket. Selanjutnya tambahkan bumbu-bumbu lainnya dan campur hingga benar-benar homogen. Pengadukan dilakukan selama 10-15 menit.
3. Cetak adonan dengan menggunakan alat pencetak bakso atau dicetak secara manual dengan menggunakan tangan dan sendok.
4. Tamping bakso hasil cetakan pada wadah yang berisi air hangat dengan suhu 40C selama + 20 menit atau sampai bakso mengapung.

5. Kemas bakso yang telah dingin dalam kantong plastik dan ditutup rapat dengan menggunakan sealer (alat penutup plastic). Bakso siap untuk disimpan.

Skema Pengolahan Bakso



PEMBUATAN OTAK – OTAK

Bahan dan Bumbu :

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 1. Daging ikan tuna/Tenggiri/Tahitu | 1 kg |
| 2. Tapioka | 100 gram |
| 3. Gula Halus | 30 gram |
| 4. Tepung Terigu | 3 sdm |
| 5. Lada | secukupnya |
| 6. Garam Halus | secukupnya |
| 7. Bawang Merah | 10 siung |
| 8. Bawang Putih | 8 siung |
| 9. Daun Bawang | 4 tangkai |
| 10. Royco | secukupnya |
| 11. Telur | 2 butir |
| 12. Santan Kelapa Kira-kira | 2 gelas |
| 13. Minyak kepala | |
| 14. Daun Pisang | |

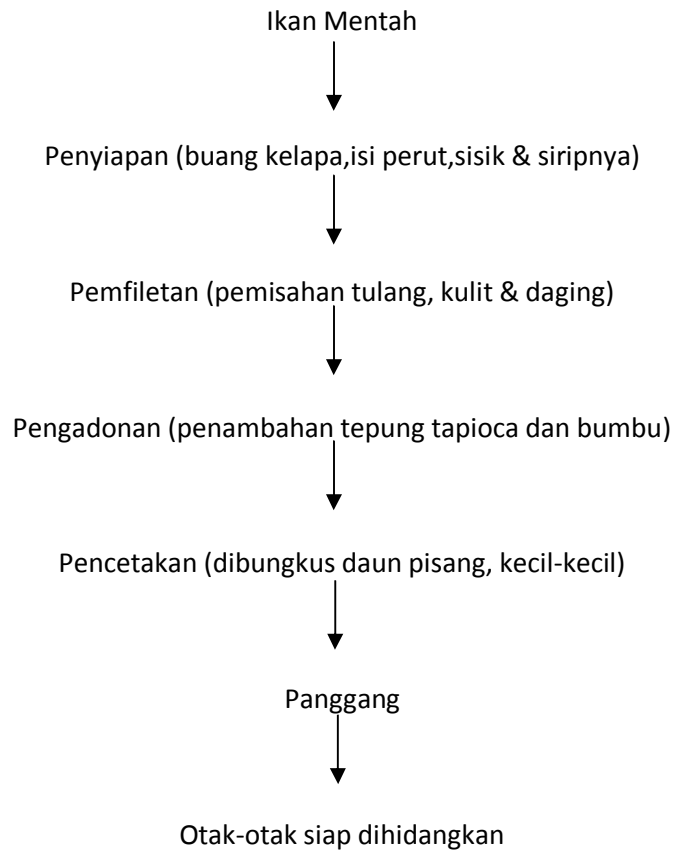
Cara Membuat :

1. Ikan disaingi dibersihkan dari lender dan kotoran-kotoran lainnya.
2. Pisahkan duri, kult dari daging ikan.
3. Dimolen sampai halus.
4. Semua bumbu dihaluskan kemudian dicampur kedalam daging yang sudah hancur dan aduk sampai rata.
5. Buat adonan sebesar jempol tangan dan gulung pada daun pisang yang telah diolesi minyak kelapa.
6. Dikukus kira-kira 20-30 menit
7. Pangganglah diatas panggangan sate dengan api/bara sedang hingga matang diangkat dan hidangkan dengan dengan sambal kacang

Sambal kacang :

- Kacang tanah yang telah disangrai kemudian dihaluskan.
- Cabe rawit, bawang merah dan bawang putih secukupnya dihaluskan.
- Cuka/asam lemon secukupnya.
- Gula halus secukupnya.
- Air masak.

Alur proses Pembuatan Otak-Otak



PENGELOHAN SALAI IKAN PATIN

Bahan- bahan :

1. Bahan baku :
ikan patin 5 kg
2. Bahan larutan perendam dan bahan pembantu :
 - Jahe 0,4 %
 - Kunyit 1 %
 - Lada 0,5 %
 - Bawang Putih 2,5 %
 - Bawang Merah 5 %
 - Garam 0,6 %

3. Bahan pembakar :
Sabut dan batok kelapa

Peralatan :

- Cobek
- Pisau
- Wadah plastik berlubang
- Wadah plastic
- Sealer

Cara pengelolaan :

1. Penyiangan
ikan disaingi dan bersih bersih, kemudian dibelah (butterfly)
2. Perendaman
Ikan direndam dalam larutan perendam selama 15-30 menit dengan perbandingan volume dan berat ikan = 1,5:1
3. Penirisan
Setelah perendaman, ikan ditiriskan dalam wadah plastic yang berlubang sampai air tidak menetes lagi.
4. Pengasapan
Setelah ditiriskan, kemudian ikan dimasukkan kedalam oven pengasapan yang telah dipanasi terlebih dahulu dengan menggunakan sabut dan batok kelapa sebagai bahan bakarnya.
Ikan disusun dengan cara digantungkan dalam posisi terbalik atau kelapa dibawah.
5. Pengasapan
Setelah selesai pengasapan, ikan asap yang telah matang dikemas dalam plastik dengan dilengkapi sambal kemasan, setelah itu plastic ditutup dengan sealer.
6. Penyimpanan
Produk yang siap dipasarkan, sebaiknya disimpan pada ruangan dengan sirkulasi udara yang baik dan dari serangga dan binatang pengerat.

Skema Pengolahan Salai Ikan Patin

Bersihkan dan siangi rendam dengan cuka/air jeruk purut



Perendaman dengan bumbu



Tiriskan



Pengasapan



Dinginkan



Packaging

PEMBUATAN DENDENG IKAN PANGGANG

Bahan dan Bumbu :

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 1) Daging ikan Tuna/Tenggiri/Tahitu | 1 kg |
| 2) Garam | 10 gr |
| 3) Gula | 154,4 gr |
| 4) Asam Jawa | secukupnya |
| 5) Saus Cabe | secukupnya |
| 6) Kecap Asin | ½ sendok |
| 7) ketumbar | ½ sendok |
| 8) jintan | secukupnya |
| 9) jeruk nipis | |
| 10) Gula merah | |

Cara Membuat :

- 1) Ikan disiangi dibersihkan dari kulit, lender dan kotoran-kotoran lainnya.
- 2) Dilakukan pemisahan antara daging dan tulang ikan tersebut dikerok dengan menggunakan sendok.

- 3) Dicampur/ditambahkan bumbu-bumbu.
- 4) Dichiling selama 1-2 jam.
- 5) Dimasukkan kedalam plastic ukuran diameter casing 5 cm.
- 6) Selanjutnya dalam kemasan casing dilakukan pembekuan hingga benar-benar beku (1 malam).
- 7) Terhadap adonan dilakukan pemotongan cepat dengan ketebalan 3 mm dalam kondisi beku.
- 8) Potongan segera dikeringkan dalam oven hingga cukup kering.
- 9) Setelah cukup kering, dendeng dipanggang dalam bara api sebentar untuk mendapatkan cita rasa yang lebih baik.

PENGELOHAN DENDENG IKAN

1) **Bahan :**

- Ikan 1 kg
- Asam Jawa 50 gr
- Ketumbar 30 gr
- Lengkuas parut 2 sdm
- Bawang Merah 1,5 sdm
- Bawang putih 15 siung
- Jahe parut 2 sdm
- Gula sebelah

2) **Alat :**

- Pisau
- Talenan
- Baskom
- Alat penjemur

3) **Cara pengolahan :**

- Ikan dicuci dengan air bersih dan saingi. Lakukan pembelahan atau filet dengan pisau.
- Bumbu dihaluskan dan ditambah air, untuk perendaman ikan.
- Ikan direndam 24 jam (atau semalam dalam lemari pendingin).
- Angkat ikan dari perendam dann angin-anginkan 15 menit.
- Jemur dalam waktu 2-3 hari sampai ikan menjadi kering.
- Masukkan kedalam, produk siap untuk dijual.

Skema Pengolahan Dendeng Ikan



PEMBUATAN DENDENG DAGING IKAN

Bahan baku :

Daging ikan 100 %

Bahan tambahan :

- Garam 2,5 %
- Gula pasir 6 %
- Gula merah 20 %
- Bawang putih 2 %
- Lengkuas 2 %
- Jahe 0,5 %
- MSG/vetsin 2 %
- Ketumbar 3 %
- Air jeruk 2 %
- Pewarna Secukupnya

Cara Pengolahan :

- Daging ikan dihaluskan
- Bumbu- bumbu dihaluskan
- Daging dihaluskan kemudian dicampur dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
- Pencetakan dalam bentuk lembaran diatas dengan plastik.
- Penjemuran.

PEMBUATAN KERUPUK IKAN

❖ Bahan – bahan :

Bahan baku :

- Lumatan daging ikan cunang-cunang 20% (1 kg/1000 gram)

Bahan pembuatan pengolahan :

- Tepung tapioca 80% (4kg/4000gr)
- Garam 25% (125gr)
- MSG/Vetsin 0,7% (35gr)
- Gula halus 0,5% (25gr)
- Soda kue 0,1% (5gr)
- Air panas secukupnya
- Air es secukupnya

❖ Metode pengolahan :

✓ Pembuatan

Perbandingan antara daging ikan dan tepung tapioca dalam pengolahan kerupuk ini adalah 1:4

Ambil tepung sebanyak 10 % dari jumlah tepung kemudian larutkan dalam air dingin hingga larut dalam air (jumlah air yang digunakan sesuai dengan jumlah tepung yang akan dilarutkan).

Selanjutnya ditambahkan air panas (air yang akan mendidih) sebanyak 1-2 kali dari jumlah air dingin yang digunakan dan aduk dengan cepat sampai larut tepung menjedal menyerupai lem yang berwarna putih bersih. Kental dan warnanya putih tidak bening.

✓ Pelumat daging

Daging ikan dilumatkan dengan menggunakan alat pelumat daging (grinder) atau dilumatkan secara manual dengan cara dicincang menggunakan pisau.

✓ Pembuat bubur ikan

Daging ikan yang sudah lumat kemudian ditambahkan 2,5 % garam, 0,5% gula, 0,7 % vetsin, 0,1% suda kue dari total tepung dan ikan yang digunakan.

✓ Pembuatan Adonan

Campurkan tajin ke dalam bubur ikan dan diaduk dengan menggunakan tangan sambil diremas-remas, kemudian tambahkan tepung tapioca sedikit demi sedikit serta diaduk sampai homogen. Penambahan tepung dilakukan sampai adonan bila dipegang tidak lengket ditangan.

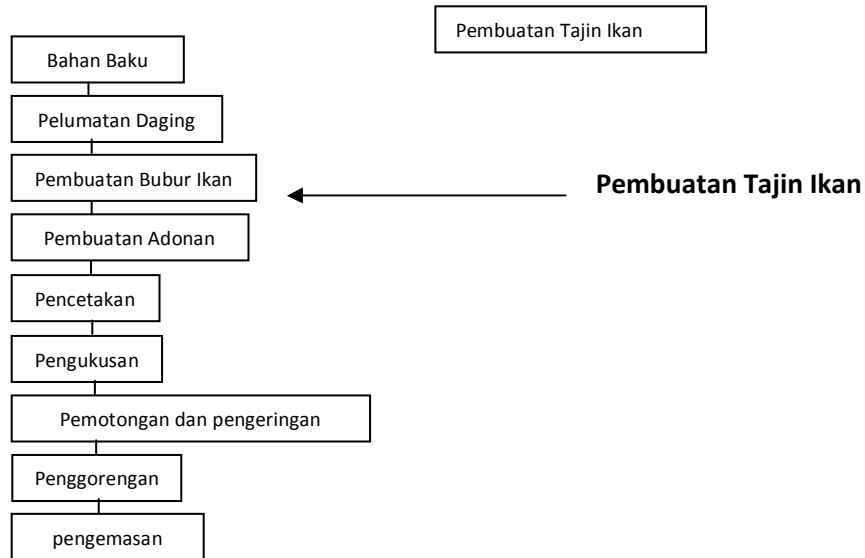
✓ Pencetakan

Adonan dicetak dengan cara digulung-gulung dengan menggunakan tangan atau menggunakan alat pencetak kerupuk hingga membuat bulatan panjang.

✓ **Pengukusan**

Pengukusan dilakukan dengan cara disusun pada kunci pengukus yang berisi air yang sudah mendidih. Pengukusan dilakukan selama 30 menit.

Skema Pengolahan Kerupuk



PEMBUATAN SATE TUNA

Bahan dan Bumbu:

- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| 1. Daging ikan tuna/tenggiri/Tatihu | 1 kg (1000 gr) |
| 2. Bawang merah | 8 siung |
| 3. Bawang putih | 4 siung |
| 4. Ketumbar | ½ sendok |
| 5. Jintan | ½ sendok |
| 6. Gula merah | secukupnya |
| 7. Jeruk nipis | secukupnya |
| 8. Kecap asin | ¼ gelas |
| 9. Air bersih | secukupnya |

Cara Membuatnya:

1. Ikan disaingi, dibersihkan dari kulit, lender dan kotoran-kotoran lainnya.
2. Difilet menjadi bentuk balok-balok sebesar 1 cm.
3. Bawang merah, bawang putih digiling halus.
4. Rendam bentuk-bentuk ikan tersebut satu kira-kira 30 menit.
5. Tusukan dalam tusukan sate yang terbuat dari bambu.
6. Pangganglah diatas pemanggang sate dengan api/bara yang sedang hingga matang.
7. Hidangkanlah dengan bumbu kacang atau kecap sesuai selera.



PENGOLAHAN IKAN ASIN KERING

Bahan :

- Ikan Asin
- Garam Bersih
- Air Jernih

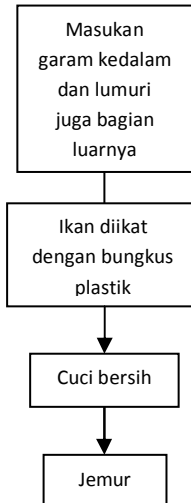
Alat :

- Baskom
- Pengaduk
- Timbangan Rak Penjemur
- Meja
- Talenan
- Pisau

Cara Pembuatan :

- Ikan dibersihkan dengan difilet atau dibelah dua jangan putus.
- Masukkan garam kasar dalam perut ikan.
- Diikan supaya garam jangan jatuh.
- Bagian luar ikan dilumuri garam.
- Bungkus dengan plastic
- Dibiarkan + 24 jam
- Cuci bersih
- Jemur

Skema Ikan Asin Besar



PEMBUATAN KROKET MIE TUNA

Bahan – bahan :

- Ikan Tuna 500 gr
- Mie Telur 100 gr

Bahan Tambahan :

- Margarin 1 sendok makan
- Tepung Terigu 1 sendok makan
- Air 100 ml
- Garam, Merica secukupnya
- Seledri

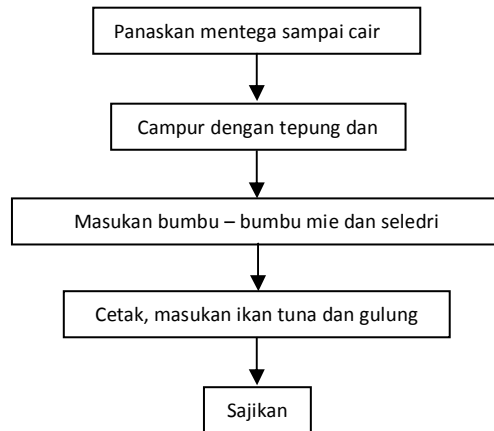
Bahan pelapis :

- Telur 3 butir
- Tepung panir 75 gram

Cara Pembuatan :

- Panaskan margarin, tambahkan tepung terigu aduk hingga merata, tuangkan air sedikit demi sedikit aduk hingga tercampur sempurna.
- Masukan garam, merica dan kaldu aduk rata, tambahkan mie dan seledri aduk rata.
- Ambil sedikit adonan, pipihkan. Isi dengan potongan ikan tuna, pulung panjang.
- Celup kedalam kocokan telur, gulingkan ditepung panir. Lakukan pelapisan sekali lagi.
- Goreng sampai matang dengan minyak yang sudah dipanaskan.
- Sajikan dengan saus tomat dan sambal botol.

Skema Krokot Mie Tuna



PERKEDEL SUKUN IKAN

Bahan :

- | | |
|---|-------------|
| ➤ Sukun yang telah dikukus & dihaluskan | 500 gr |
| ➤ Daging ikan rebus yang telah dihaluskan | 500 gr |
| ➤ Jahe dihaluskan | 1 ruas jari |
| ➤ Bawang merah goreng | 2 sdm |
| ➤ Seledri (Rajang halus) | 5 batang |
| ➤ Lada halus | ¼ sdt |
| ➤ Biji pala halus | ¼ sdt |
| ➤ Bumbu penyedap | secukupnya |
| ➤ Garam | secukupnya |
| ➤ Telur | |
| ➤ Minyak | |

Alat :

- Cobek (alat penumbuk/penggiling)
- Baskom
- Wajan
- Sutel

Cara Pembuatan :

- Campurkan semua bah yang telah dihaluskan didalam cobek bersama sukun dan ikan rebus ke dalam baskom. Adonan dicampur dengan pengaduk hingga sudah homogen, namun agak keras. Kemudian tambahkan bumbu penyedap secukupnya, dan 1 butir telur.
- Buat adonan membentuk bulat panjang, panaskan minyak.
- Celupkan adonan kedalam telur, dan goreng hingga matang.
- Angkat dan siap disajikan.

BAKSO SAGU IKAN

Bahan – bahan :

☉ Ikan yang sudah dihaluskan	½ kg
☉ Sagu	3 ons
☉ Bawang Putih	10 siung
☉ Bawang Merah	15 siung
☉ Merica	½ sendok makan
☉ Gender	1 ½ sendok makan
☉ Vetsin (bumbu penyedap)	½ sendok makan
☉ Air es	secukupnya
☉ Garam	secukupnya

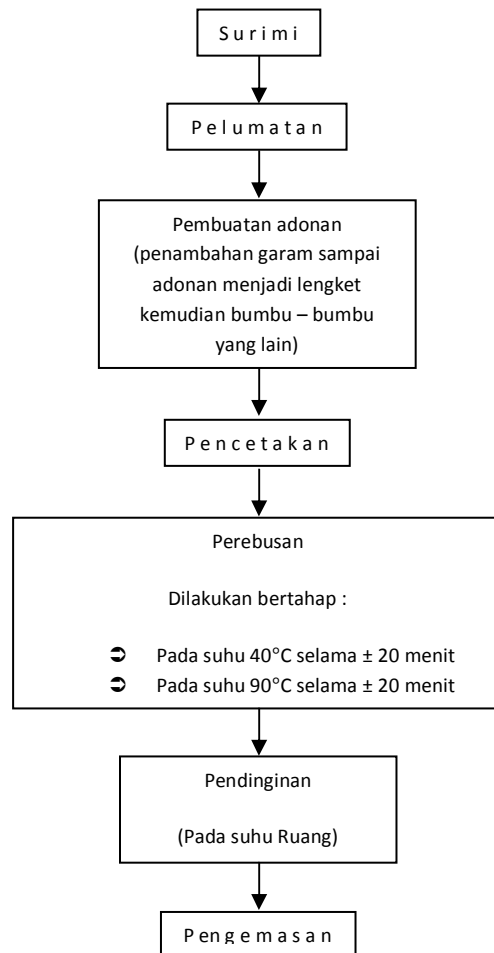
Cara Pembuatan :

- Ikan dibersihkan.
- Kerok ikan dengan sendok.
- Ramas ikan dengan gender sampai homogeny tambahkan dengan air es.
- Giling bumbu – bumbu.
- Remas dengan ikan sampai homogen dan bercampur sampai rata.
- Tambahkan tepung sagu sesendok demi sesendok.
- Lalu dicetak.

Cara Menusuk :

- ❖ Panaskan air 40°C.
- ❖ Masukkan baksonya setelah dicetak.
- ❖ Tepung hasil cetakan pada wada yang berisi air hangat dengan suhu 40°C selama + 20 menit. Selanjutnya direbus pada suhu 90°C selama + 20 menit atau sampai bakso mengapung.
- ❖ Kemas bakso yang telah dingin dalam kantong plastic dan ditutup rapat dengan menggunakan sealer (alat penutup plastik). Bakso siap untuk disimpan.

Skema Pengolahan Bakso



KERUPUK SAGU IKAN

Bahan/bumbu :

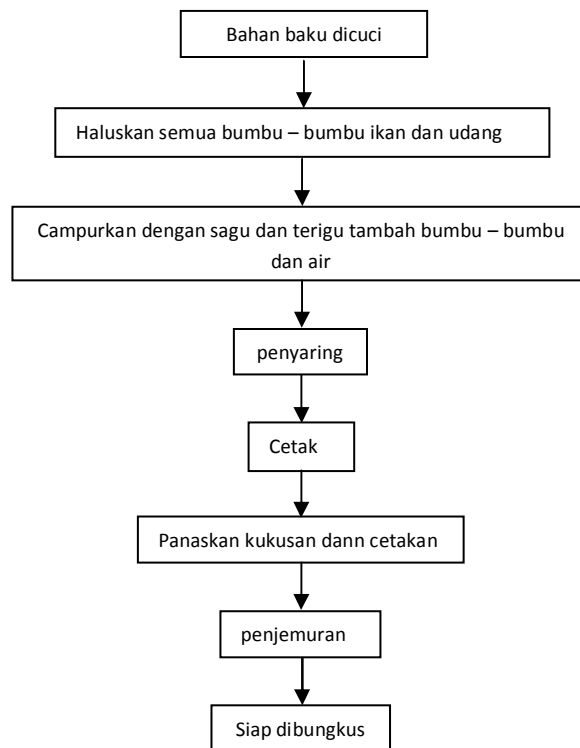
↻ Sagu	½ kg
↻ Tepung Terigu	2 ½ ons
↻ Tambar	2 sendok
↻ Garam	secukupnya
↻ Bawang Merah	10 siung
↻ Bawang Putih	10 siung
↻ Gender	2 sendok makan
↻ Udang/Ikan	3 ons (boleh lebih)
↻ Vetsin	secukupnya

Alat – alat pembantu :

- Kukusan/langseng
- Cobek
- Kain mosi/setakan
- Kompor
- Sendok
- Panic

Cara Pengelohannya

1. Haluskan bumbu – bumbu .
2. Rebus ikan/udang dan giling sampai halus.
3. Campurkan bumbu dengan ikan/udang sampai rata.
4. Aduk tepung dengan ikan/udang .
5. Tambahkan air secukupnya.
6. Saring adonan tersebut sehingga menemukan bahan yang halus.
7. Adonan siap cetak.
8. Bolah juga mempergunakan cetakan tipis.
9. Bahan dikukus.
10. Siap dijemur



PEMBUATAN IKAN ASAP

Bahan :

✦ Ikan Cakalang	1 ekor
✦ Cabai Merah	6 ekor
✦ Bawang Merah	6 buah
✦ Jeruk nipis	1
✦ Cabai Rawit	12 buah
✦ Tomat	1 buah, iris sesuai selera
✦ Minyak Sayur	3 sdm, untuk menumis
✦ Garam	secukupnya
✦ Gula Pasir	secukupnya

Cara Membuat :

- ✦ Ikan dibersihkan, beri air jeruk nipis dan garam.
- ✦ Asap ikan setengah matang, angkat kemudian potong menjadi beberapa bagian, sisikan.
- ✦ Haluskan cabai merah, bawang merah, cabai rawit dan garam.
- ✦ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, beri air jeruk nipis, gula pasir tomat, aduk rata.
- ✦ Masukkan ikan asap cakalang dan tambahkan sedikit air.
- ✦ Masak hingga matang, angkat dan sajikan.

Skema Cakalang Asap

