

Nama :

Kelas :

PENGAWETAN IKAN

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki sifat cepat rusak atau membusuk, terutama pada kondisi tropis ikan lebih cepat mengalami kemunduran mutu. Hal ini merupakan suatu fakta yang dapat ditangani dengan cara menurunkan suhu tubuh ikan agar kesegarannya tetap maksimal. Penurunan suhu tubuh ikan dapat dilakukan dengan media pendingin yang berfungsi untuk menarik atau memindahkan panas dari dalam tubuh ikan ke bahan lain sehingga suhu tubuh ikan rendah.



Bahan-bahan yang dapat digunakan sebagai media pendingin untuk penanganan ikan di antaranya es batu atau es balok, es kering, air dingin, es ditambah garam, air laut yang didinginkan dengan es, air laut yang didinginkan secara mekanis, dan udara dingin.

Pertanyaan

1. Nelayan tradisional pada umumnya menggunakan es untuk mengawetkan ikan agar tidak cepat rusak/membusuk. Mengapa makhluk hidup (ikan) yang berada di dalam es tidak mengalami pembusukan?

.....

.....

.....

2. Walaupun ikan yang ditangkap nelayan sudah diawetkan dalam es, seringkali masih ditemukan bakteri pembusuk di dalam ikan tersebut. Coba cari tahu, mengapa bakteri tersebut masih ada pada ikan?

.....

.....

.....

3. Pengawetan ikan bisa dilakukan dengan metode pengeringan. Jelaskan mengapa pengawetan makanan dilakukan dengan metode pengeringan!

.....

.....

.....

4. Apakah ikan yang sudah diawetkan masih mempunyai kandungan gizi, protein, vitamin, dan kalsium yang tinggi? Jelaskan!

.....

.....

.....