MATERI

Laju Reaksi dalam Teknik Pengawetan Ikan Tradisional Melayu

Masyarakat Melayu pesisir, termasuk masyarakat nelayan di Kepulauan Riau, memiliki kehidupan yang erat dengan hasil laut. Ikan menjadi sumber pangan, sumber penghasilan utama bagi masyarakat, serta merupakan bagian dari budaya kuliner. Namun, ikan segar merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan. Setelah ditangkap, ikan dapat mengalami perubahan bau tidak sedap, warna kusam, tekstur lembek & berlendir, dan menjadi tidak layak dikonsumsi apabila tidak segera diolah atau disimpan dengan baik.

Kerusakan ikan terjadi karena :

- aktivitas enzim yang masih bekerja setelah ikan mati
- pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri

Mengakibatkan pembusukan berlangsung dan kualitas ikan semakin menurun seirig berjalannya waktu.

Untuk mengatasi masalah ini, masyarakat nelayan secara turun temurun mengenal 3 teknik pengawetan tradisional seperti :



Penggaraman Penjemuran Pengasapan

Melalui teknik ini, ikan yang diawetkan dapat bertahan lebih lama dan tetap dimanfaatkan meskipun hasil pangan berlimpah. Teknik-teknik ini bukan sekedar kebiasaan – di baliknya tersimpan prinsip ilmu kimia yang nyata. Inilah yang disebut dengan kearifan lokal.

Laju Reaksi

Laju reaksi adalah cepat atau lambatnya suatu reaksi kimia berlangsung – hal ini berkaitan dengan perubahan zat dalam satuan waktu.

- Reaksi cepat

  Perubahan zat terjadi dalam waktu singkat → laju reaksi semakin besar.

  Contoh :



- Reaksi lambat

  Perubahan zat memerlukan waktu yang lebih lama → laju reaksi semakin kecil.

  Contoh :



LIVEWORKSHEETS