



Ikan Asar Maluku

Ikan Asar (Ikan Asap) menjadi makanan khas di Maluku. Hal ini cukup beralasan, karena Maluku adalah salah satu penghasil ikan terbesar di Indonesia. Ikan Asar pada dasarnya sama seperti ikan asap. Namun, yang membedakan adalah cara mengasapinya. Jika ikan asap ditaruh di atas asap secara horizontal, maka ikan asar ditaruh diagonal di sisi bara yang menghasilkan asap. Bahan dasar Ikan Asar umumnya adalah ikan Cakalang, dibutuhkan ikan dengan tekstur daging yang cukup padat agar tidak rapuh saat diasapi. Proses memasaknya cukup sederhana, yaitu ikan mentah dibersihkan isi perutnya dan diasapi. Lama pengasapan sekitar 4-5 jam yang dilakukan dalam ruangan tertutup, agar asap meresap hingga ke dalam daging hingga benar-benar matang. Ikan Asar memiliki kekhasan yang otentik, tidak hanya pada cara memasaknya tetapi juga pada cita rasanya. Gurihnya daging asap dan aroma ikan asar membuat ikan ini begitu menggugah selera untuk dimasak dengan cara apapun.

BAHAN DASAR RESEP IKAN ASAR MALUKU

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Ikan asar cakalang	200 g
Daun pisang	2 lembar
BUMBU CINCANG	
Bawang merah	8 butir
Cabai rawit1	2 buah
Jeruk nipis	1 buah
Tomat	1 buah
Garam	1 sdt

CARA MEMBUAT

- Ikan asar disiram dengan air panas lalu tiriskan dan lumuri dengan garam.
- Siapkan daun pisang kemudian bungkus ikan asar dengan daun pisang dan bakar hingga harum.
- Sambal: Iris halus cabai, tomat dan bawang merah, lalu aduk rata tambahkan perasan jeruk nipis dan garam.
- Masakan siap dihidangkan, nikmat disajikan dengan Papeda atau nasi hangat.

KEAMANAN PANGAN UNTUK IKAN ASAR MALUKU

Ikan Asar Maluku diolah dengan cara ikan asap yang telah direndam dengan air panas kemudian dibakar dan ditambahkan dengan irisan cabai, tomat dan jeruk nipis. Pengolahan

dilakukan selama dua kali yaitu diasap dan dibakar sehingga dapat membunuh seluruh bakteri dan patogen yang terbawa oleh bahan dasar, khususnya ikan. Contoh patogen yang dibawa oleh ikan yaitu *Vibrio*. Patogen ini mati saat ikan dipanaskan sampai masak. Namun cemaran mikrobiologis dapat terjadi pada saat pengolahan ataupun penyimpanan makanan sehingga apabila penanganan masakan ini tidak tepat, dan terjadi kontaminasi silang maka masakan ini pun juga bisa menjadi tidak aman.

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang diperkirakan muncul adalah bahaya mikrobiologis dengan sumber cemaran bakteri berasal dari ikan asar. Ikan dapat tercemar dengan patogen *Vibrio*.

Sumber cemaran lain berasal dari kontaminasi silang, sumber cemaran bisa dari mana saja, dari peralatan atau lingkungan yang kurang bersih, pengolah pangan yang kurang mengindahkan kebersihan dan kesehatan badan. Walaupun masakan ini sudah



matang, tetapi Ikan Asar Maluku yang berprotein tinggi tetap merupakan sumber nutrisi yang cocok untuk bakteri. Sehingga apabila terjadi kontaminasi silang pasca pengolahan, dan masakan ini dibiarkan berjam-jam di meja makan, maka bakteri dapat tumbuh dengan baik. Apabila cemaran merupakan patogen maka bisa jadi masakan ini menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

• PEMILIHAN BAHAN DASAR

Untuk mendukung keamanan pangan Ikan Asar Maluku, diawali dengan pemilihan bahan dasar yang baik, terutama ikan asar harus dipilih yang masih baru, ditandai dengan bau, warna, tekstur yang normal. Bahan dasar lainnya juga harus dipilih yang berkualitas baik.

• PENANGANAN DAN PERSIAPAN

Penanganan ikan saat sampai dapur (setelah dari pasar) juga harus benar, segera dibersihkan dan dimasak, apabila terjadi penundaan proses masak, maka ikan harus disimpan dingin. Ikan merupakan sumber cemaran bakteri, termasuk patogen *Vibrio*, sehingga harus ditangani dengan tepat.

• PENGOLAHAN

Proses pengolahan diawali dengan ikan asar yang direndam dengan

air panas kemudian dibakar dan disajikan dengan irisan bumbu-bumbu dan jeruk nipis. Proses panas ini akan mematikan seluruh bakteri termasuk patogen yang ada pada ikan. Tahapan ini disebut sebagai tahapan yang paling penting untuk membunuh bakteri yang ada, sehingga harus dilakukan dengan tepat. Perlu dipastikan bahwa seluruh daging ikan benar-benar matang.

• PENYAJIAN

Penyajian Ikan Asar Maluku agar tetap aman dikonsumsi, harus mengikuti kaidah-kaidah keamanan pangan. Persyaratan sanitasi dan hygiene, serta pengolahan pangan yang baik harus diikuti. Hindari terjadinya kontaminasi silang pasca pengolahan. Peralatan saji dan lingkungan harus bersih. Sebaiknya masakan segera dikonsumsi dalam kondisi panas.

Jangan meninggalkan makanan berjam-jam di meja makan. Namun apabila hal ini terjadi, untuk memastikan bahwa makanan tetap aman, maka sebelum dikonsumsi dipanaskan terlebih dahulu, atau apabila ragu-ragu, jangan dikonsumsi. Apabila makanan belum segera dikonsumsi, sebaiknya disimpan dingin, dan sebelum disajikan harus dipanaskan terlebih dahulu.***

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Pilih ikan asar yang tidak berbau menyengat, pilih yang agak kekacilatan dan tidak berlendir.
- Rendam dahulu ikan asar dengan air panas apabila akan dimasak, untuk menghilangkan aroma yang berbau menyengat.