

METODE PEMBUATAN KEICAK CUMI DAN CRAB STICK

Kepiting dan cumi-cumi merupakan salah satu hewan laut yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan, salah satunya adalah keicak cumi dan crab stick dimana makanan tersebut merupakan makanan yang dibungkus oleh kulit tahu yang memiliki isian cumi-cumi, kepiting, wortel, tepung dan beberapa bahan bumbu. Makanan keicak ini dapat bertahan hingga berbulan-bulan apabila disimpan dalam lemari es dimasukkan ke freezer.

Frozen food adalah proses mengawetkan produk makanan dengan cara mengubah hampir seluruh kandungan air dalam produk menjadi es. Keadaan beku tersebut menyebabkan aktivitas mikrobiologi dan enzim terhambat sehingga daya simpan produk menjadi panjang. Produk pangan yang dibekukan tetap mempunyai batas waktu simpan atau daya simpan. Sehingga makanan keicak ini dapat bertahan lama apabila disimpan ke dalam freezer dan masukkan ke tempat yang kedap udara sehingga tidak ada bakteri yang masuk dan berkembang biak.

Manfaat olahan frozen food adalah pengolahan lebih sederhana karena produk sudah bersih, menjamin ketersediaan pasokan sepanjang tahun, harga relatif murah, kualitas lebih konsisten, dan lebih terjamin keamanannya karena dibekukan dalam keadaan segar.

RESEP

1. Bahan-bahan
 - Kulit tahu 1 bungkus
 - Cumi-cumi filet 250 gr
 - Ayam filet 250 gr
 - Bawang putih 5 siung
 - Daun bawang 2 batang
 - Lada 1 sdt
 - Telur ayam 2 butir
 - Garam 1 sdm
 - Minyak wijen ½ sdm
 - Tepung tapioka 5 sdm
 - Wortel 250gr

2. Langkah- langkah Pembuatan

- a) Rendam kulit tahu di air dingin
- b) Potong daging ayam, cumi-cumi dan wortel memanjang kurang lebih 5 cm
- c) Campurkan telur lada garam tambahkan tepung daun bawang aduk rata
- d) Masukkan potongan daging ayam, cumi-cumi, dan potongan wortel ke dalam adonan telur aduk rata.
- e) Potong kulit tahu yang sudah di basahi sepanjang 10 cm.
- f) Bungkus potongan daging ayam, cumi-cumi, dan wortel yang sudah di bumbuhi kedalam kulit tahu
- g) Kukus sambil dialas daun yang dioles tipis minyak diatas api sedang 20 menit sampai matang.