FORKOPIMDA

Serka Candra Kunjungi Tempat Pengolahan Asinan Ikan Pari Warga Binaan

Achmad Sarjono - GRESIK.FORKOPIMDA.COM

Jul 16, 2023 - 22:27

GRESIK - Minggu siang yang terik ini tidak menggentarkan niat Babinsa Serka Candra untuk mengunjungi tempat pengolahan asinan ikan pari yang dikelola oleh Bu Rismani. Usaha tersebut berada di wilayah desa binaan Koramil 0817/12 Sidayu yakni Desa Randu Boto, Kec. Sidayu, Kab. Gresik. Minggu (16/07/2023).

Ibu Rismani mengatakan, ikan pari sebagai bahan baku pembuatan asinan didapatnya dari kiriman para nelayan yang mendapat hasil tangkapannya di laut.

Sesampainya di tempat, ikan pari dipisah-pisahkan antara bagian kepala, sayap, tubuh dan ekor.

"Dagingnya kita potong-potong yang menyatu dengan tulangnya (tulang rawan), kemudian kita rendam menggunakan air di bak dan diberi garam secukupnya," terangnya.

Proses perendaman sendiri biasanya memakan waktu 2 hingga 3 hari. Sehingga kita manfaatkan waktu perendaman hingga selesai dengan pengepakan ikan pari yang telah dikeringkan untuk persiapan pendistribusian ke pasar tradisional.

Serka Candra yang mendengarkan ungkapan proses pengolahan hasil asinan menyampaikan bahwa dalam upaya menjaga kualitas asinan yang dihasilkan, patutnya daging ikan pari yang telah dipotong-potong harus dicuci hingga bersih.

"Begitupun dengan tempat pengeringan harus terjaga kebersihannya dan mendapat terik matahari yang cukup supaya maksimal hasil pengeringannya," sambungnya.

Kunjungan Babinsa Serka Candra tersebut diharapkan mampu menjadikan motivasi Bu Rismani dan pelaku usaha pembuatan asinan ikan pari lainnya agar mempertahankan usahanya. Karena asinan ikan pari merupakan salah satu produk makanan khas yang dihasilkan di wilayah Desa Randu Boto. (Pen0817)