

# Kuliner Sambal Ikan

Sejarah Sambal | Bahan Baku Sambal | Jenis-jenis Sambal Ikan | Fungsi Proses Pengolahan Sambal | Karakteristik Mutu Sambal | Peluang Usaha Sambal

Dr. Rieny Sulistijowati S.S.Pi., M.Si.  
Shindy H. Manteu, S.Pi., M.Si. | Dr. Muh. Tahir, S.T.P., M.Si.



# Kuliner Sambal Ikan

Sejarah Sambal | Bahan Baku Sambal | Jenis-Jenis Sambal Ikan | Fungsi Proses Pengolahan Sambal | Karakteristik Mutu Sambal | Peluang Usaha Sambal

## UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

### **Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4**

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

### **Pembatasan Pelindungan Pasal 26**

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

### **Sanksi Pelanggaran Pasal 113**

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

# Kuliner Sambal Ikan

Sejarah Sambal | Bahan Baku Sambal | Jenis-Jenis Sambal Ikan | Fungsi Proses Pengolahan Sambal | Karakteristik Mutu Sambal | Peluang Usaha Sambal

Dr. Rieny Sulistijowati S.S.Pi., M.Si.

Shindy H. Manteu, S.Pi., M.Si.

Dr. Muh. Tahir, S.T.P., M.Si.

## **KULINER SAMBAL IKAN**

**Rieny Sulistijowati S., Shindy H. Manteu & Muh. Tahir**

Desain Cover:

**Herlambang Rahmadhani**

Sumber:

[www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com)

Tata Letak:

**Titis Yuliyanti**

Proofreader:

**Avinda Yuda Wati**

Ukuran:

**viii, 37 hlm, Uk: 17.5x25 cm**

ISBN:

**978-623-02-2125-5**

Cetakan Pertama:

**Desember 2020**

Hak Cipta 2020, Pada Penulis

---

Isi diluar tanggung jawab percetakan

---

**Copyright © 2020 by Deepublish Publisher**  
All Right Reserved

Hak cipta dilindungi undang-undang  
Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau  
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini  
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

**PENERBIT DEEPUBLISH**  
**(Grup Penerbitan CV BUDI UTAMA)**

Anggota IKAPI (076/DIY/2012)

Jl.Rajawali, G. Elang 6, No 3, Drono, Sardonoharjo, Ngaglik, Sleman

Jl.Kaliurang Km.9,3–Yogyakarta 55581

Telp/Faks: (0274) 4533427

Website: [www.deepublish.co.id](http://www.deepublish.co.id)

[www.penerbitdeepublish.com](http://www.penerbitdeepublish.com)

E-mail: [cs@deepublish.co.id](mailto:cs@deepublish.co.id)

# KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt. karena hanya berkat rahmat, hidayah dan karunia-Nya penulis berhasil menyelesaikan penyusunan buku *Kuliner Sambal Ikan*. Buku ini membahas tentang bahan baku sambal, proses pembuatan sambal, jenis-jenis sambal ikan, mutu sambal, dan peluang usaha. Sambal ikan merupakan inovasi terbaru di bidang kuliner makanan. Ikan memiliki kandungan protein yang tinggi yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh.

Buku kuliner sambal ikan disusun sebagai referensi bagi masyarakat serta pelaku industri yang bergerak di bidang boga dan ilmu pangan. Penulis menyadari bahwa buku ini masih banyak kekurangan, karena keterbatasan yang dimiliki penulis. Sehingga masukan yang konstruktif sangat diharapkan demi perbaikan dan penyempurnaan buku kuliner sambal ikan ini. Penulis berharap, buku ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
<b>BAB I SEJARAH SAMBAL.....</b>	<b>1</b>
<b>BAB II BAHAN BAKU SAMBAL.....</b>	<b>2</b>
2.1. Ikan Tongkol ( <i>Euthynnus affinis</i> ) .....	2
2.2. Udang Ebi.....	3
2.3. Cumi ( <i>Mastigoteuthis flammea</i> ) .....	4
2.4. Teri ( <i>Stolephorus</i> spp.).....	4
2.5. Ikan Roa ( <i>Hermihamphus Far.</i> ) .....	6
2.6. Cabai ( <i>Capsicum annum L.</i> ).....	6
2.7. Bawang Merah ( <i>Allium cepa L.</i> ) .....	7
2.8. Bawang Putih ( <i>Allium sativum</i> ).....	8
2.9. Tomat ( <i>Lycopersicum esculentum L.</i> ).....	9
2.10. Garam.....	10
2.11. Minyak Goreng.....	11
<b>BAB III JENIS-JENIS SAMBAL IKAN.....</b>	<b>15</b>
3.1. Sambal Ikan Tongkol.....	15
3.2. Sambal Udang Ebi .....	16
3.3. Sambal Roa .....	17
3.4. Sambal <i>Baby</i> Cumi .....	18
3.5. Sambal Ikan Teri .....	19
3.6. Sambal Serbuk Ikan Asap .....	19
<b>BAB IV FUNGSI PROSES PENGOLAHAN SAMBAL .....</b>	<b>22</b>
4.1. Sortasi .....	22
4.2. Pencucian .....	22
4.3. Sterilisasi Bumbu-Bumbu .....	23

4.4.	Penggilingan.....	23
4.5.	Pemasakan.....	24
4.6.	Pengemasan.....	24
<b>BAB V</b>	<b>KARAKTERISTIK MUTU SAMBAL .....</b>	<b>26</b>
5.1.	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Saus .....	26
5.2.	Kriteria Mutu Sambal .....	27
<b>BAB VI</b>	<b>PELUANG USAHA SAMBAL .....</b>	<b>29</b>
6.1.	Pengertian Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP).....	29
6.2.	Standar Prosedur Operasional Perizinan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga).....	31
6.3.	Izin BPOM .....	32
6.4.	Izin Halal.....	33
	DAFTAR PUSTAKA .....	35
	PROFIL PENULIS .....	37



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> L.) .....	8
Gambar 2. Tomat ( <i>L. esculentum</i> ).....	9
Gambar 3. Proses pengukusan (sterilisasi) bahan baku .....	23
Gambar 4. Proses pemasakan sambal.....	24
Gambar 5. Kemasan Jar kaca (A); Jar plastik (B) .....	25