

Rusip Ikan Fermentasi



Ikan terkenal dengan kandungan proteinnya yang melimpah. Jadi tidak heran kalau orang Jepang otaknya itu benar-benar cemerlang. Karena orang Jepang sangat suka mengonsumsi ikan. Apalagi mereka juga mengonsumsi ikan dalam keadaan mentah. Sehingga kandungan gizi dari ikan masih terjaga. Ikan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan yang sangat enak dan lezat. Dari berbagai macam olahan berbahan ikan salah satunya dapat di buat Rusip. Rusip adalah makanan khas dari Bangka Belitung yang diolah dari ikan mentah yang di olah melalui proses fermentasi. Rusip dibuat dari bahan ikan bilis, ikan tuna atau ikan teri.



Rusip merupakan makanan sambal dari fermentasi ikan. Penduduk asli Bangka biasanya menggunakan rusip sebagai bahan pengganti sambal untuk mengantap lalapan. Rusip dapat meningkatkan selera makan dengan penyajiannya dilengkapi perasan jeruk kunci (jeruk khas Bangka), perahan cabe rawit dan irisan bawang merah. Rusip dimakan sebagai cocolan lauk atau lalapan yang kenikmatan akan lebih terasa jika dimakan dengan nasi hangat.

Jika anda tak sempat berkunjung ke Bangka Belitung, anda juga dapat membuatnya dengan resep Rusip Ikan Fermentasi tapi akan membutuhkan kesabaran karena membutuhkan waktu yang lama untuk masa fermentasinya.





Bahan-bahan :

1. Ikan laut segar
2. Garam
3. Gula aren

Cara membuat :

1. Cuci ikan dan buang bagian kepala
2. Setelah dicuci hingga bersih, angin-anginkan ikan agar kering
3. Ikan yang sudah agak kering ditaburi garam, aduk hingga tercampur rata.
4. Diamkan dalam wadah tertutup selama satu hari
5. Masak gula aren hingga airnya menguap, kemudian dinginkan dengan suhu ruang
6. Masukkan air gula aren ke dalam ikan fermentasi
7. Tutup kembali kali ini simpan selama satu minggu penuh

8. Buka acar ikan yang telah disimpan, jika menghasilkan aroma khas yang agak asam maka rusip siap disajikan
9. Rusip siap dimasak atau dihidangkan langsung dengan irisan bawang merah, cabe merah, dan perasan jeruk.

Untuk membuat rusip ikan fermentasi dilakukan dengan proses-proses tersebut sehingga dalam proses pembuatannya tidak bisa dilakukan secara sembarangan, karena jika terjadi kesalahan maka hasil fermentasi akan busuk dan tidak enak.

Rusip diproduksi oleh industri kecil atau rumahan yang biasanya hanya memproduksi sedikit. Rusip diproduksi untuk dimakan sendiri atau sebagian dijual. Produksi rusip dilakukan secara merata di seluruh daerah di Bangka Belitung, sehingga para pecinta kuliner tidak akan kesulitan mencari makanan tersebut. Setiap daerah memiliki rasa rusip yang khas dan berbeda dengan daerah lain. Sehingga rusip sangat cocok untuk dikembangkan menjadi salah satu pengisi wisata kuliner.