



**SUARA
PASURUAN**

▪ KREATIF
▪ DINAMIS
▪ ASPIRATIF

BerAKHLAK
Berakhlak, Berprestasi, Berkeadilan, Berkeadilan, Berkeadilan

**#bangga
melayani
bangsa**



No image

Sabtu, 19 Oktober 2019

Kecamatan Nguling di Kabupaten Pasuruan tak hanya terkenal dengan wisata mangrove, tetapi juga menjadi satu-satunya wilayah di kabupaten tersebut yang memiliki usaha pemindangan ikan. Syafiudin, warga setempat, telah mewarisi usaha ini dari orang tuanya dan mampu menjual hingga 8 ton ikan pindang setiap hari.

Usaha Syafiudin memasok ikan pindang ke berbagai pasar di Jawa Timur, termasuk Pasar Lawang, Pandaan, Malang, Jombang, dan Surabaya. Ia

menjual ikan pindang per renteng, dengan harga bervariasi tergantung ukuran ikan.

Meskipun memasuki musim paceklik ikan, Syafiudin tetap dapat memenuhi permintaan distributor karena pasokan ikan dari berbagai daerah seperti Muncar, Frigi, dan Sendang Biru. Ia mempekerjakan lebih dari 20 orang dan usahanya menghasilkan omzet hingga 25 juta per bulan.

Pemindangan ikan merupakan metode pengawetan tradisional yang menggabungkan teknik penggaraman dan pengasapan. Garam berfungsi sebagai pengawet dan penambah cita rasa, sedangkan pemanasan membunuh bakteri dan membuat tekstur ikan lebih padat.

Proses pemindangan ikan diawali dengan penyiangan, pencucian, dan penataan ikan dalam wadah. Wadah yang ideal terbuat dari tanah liat atau alumunium, karena mampu mendistribusikan panas secara merata. Setelah ditata, ikan diberi garam dan direbus hingga matang. Produk hasil pemindangan kemudian disimpan di tempat yang kering dan bersih untuk menjaga kualitasnya.

Berita ini diringkas menggunakan AI. Silahkan scan QR code diatas untuk melihat berita aslinya.