Judul : Teknik Pengasapan Daging Sei

Latar Belakang :

Daging sei merupakan kuliner khas kota Kupang, NTT yang sangat digemari oleh masyarakat kota Kupang ataupun warga yang berasal dari luar kota Kupang, bahkan wisatawan mancanegara yang berkunjung ke kota Kupang. Sei sendiri adalah istilah teknik pengasapan daging yang bertujuan untuk menguragi kandungan air dalam daging, memberikan tekstur lembut, rasa gurih, enak, dan khas pada daging. Daging sei adalah makanan yang terbuat dari daging asap yang dibakar menggunakan kayu khusus yang menjadikan rasa dan aroma khas dari daging. Daging sei bisa diterapkan ke berbagai jenis daging mulai dari sapi, ikan, ayam, dan yang paling terkenal di kota Kupang adalah sei daging babi. Daging sei memiliki tekstur warna cerah dan warna mirip dengan warna daging segar, dan daging ini dapat disimpan dalam waktu yang lama. Daging Sei bukan sebatas kuliner daerah, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya dan kearifan lokal kota Kupang.

Daging sei diolah secara tradisional dengan dipotong memanjang dengan lebar rata-rata 2 sampai 3 cm, lalu diberi garam dan sedikit bumbu sesuai dengan ciri khas pembuatnya. Kayu yang digunakan adalah jenis kayu yang keras seperti kusambi, tempurung atau sabut kelapa. Ini dikarenakan asap dari kayu yang lunak sering mengandung zat-zat yang menyebabkan bau atau aroma yang kurang baik dan akan mempengaruhi cita rasa daging. Lama pembakaran juga mempengaruhi rasa daging. Lama pembakaran daging bisa memakan waktu 1 sampai 9 jam, itu tergantung dengan berapa banyaknya daging yang akan diasapi. Dalam proses pengolahan, daging sei juga menggunakan daun kusambi yang ditutup pada bagian atas daging. Daun kusambi digunakan sebagai penyaring panas dan asap yang berlebihan, inilah yang membuat aroma rempah dan warna daging tetap terjaga.

Daging sei semakin diminati pasar dalam maupun luar kota Kupang. Penigkatan permintaan ini sangat diharapkan mengingat tingginya potensi hasil peternakan di wilayah NTT. Yang menjadi masalah produk dalam bentuk segar cepat mengalami kemunduran mutu. Hal ini dikarenakan daya pengawetan dari asap ini sangat terbatas. Dengan demikian ketelitian dalam pengerjaan tiap tahapnya, serta jenis dan kesegaran daging akan menentukan mutu hasil pengasapan.

Pada umumnya proses pengasapan daging sei bertujuan untuk menghentikan kegiatan zat-zat mikro organisme yang dapat menimbulkan pembusukan yang dapat mengurangi mutu atau kualitas produk daging sei. Sedangkan tujuan khusus dalam pengasapan daging sei adalah untuk memberikan warna serta rasa yang khas pada daging sei.

Dalam proses pembuatan daging sei terdiri tahap penggaraman, pemanasan, dan pengasapan. Penggaraman dimaksudkan untuk memberi rasa yang lebih enak pada daging. Penggaraman juga bermaksud untuk mencegah atau menghambat pembusukan. Untuk proses pemanasan sendiri tidak berpengaruh banyak pada daging, karena yang diutamakan adalah proses pengasapan. Dengan demikian dalam proses pembuatan daging sei jarak antara sumber panas atau api dan daging cukup jauh. Lain halnya dengan proses pengasapan jarak daging dan sumber asap sangat dekat. Mutu daging yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh proses pengasapan, sehingga proses pegasapan sendiri membutuhkan waktu yang sangat lama. Tempat pengasapan sebaiknya berada pada ruangan atau tempat tertutup agar panas pada pembakaran dapat dimamfaatkan sebaik-baiknya. Dalam tempat pengasapan, daging ditempatkan atau digantung pada palang-palang kayu yang bertujuan untuk dipindah atau dibolak-balik dengan mudah dan bertujuan agar asap dapat melewati sela-selanya. Tempat pengasapan sebaiknya berukuran besar atau luas sehingga dapat menyimpan banyak daging sekaligus.

Pengaruh pengasapan daging yang diasapi antara lain daya simpan yang cukup lama. Karena dari asap, daging menyerap zat-zat seperti aldehida, fenol, dan asam-asam. Zat-zat tersebut bersifat racun bagi bakteri penyebab pembusukan. Pengaruh yang kedua adalah tampilan pada daging yang berubah warna karena reaksi kimia antara fenol dan O2 dari udara. Berikutnya adalah rasa sedap pada daging.