



ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu | Rindit Pambayun | Ardiansyah | Giyatmi | Umar Santoso

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu

Rindit Pambayun

Ardiansyah

Giyatmi

Umar Santoso

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •



Tim Editor:

Winiati P Rahayu

Rindit Pambayun

Ardiansyah

Giyatmi

Umar Santoso



Penerbit IPB Press

Jalan Taman Kencana No. 3,

Kota Bogor - Indonesia

C.01/09.2018

Judul Buku:

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

Tim Editor:

Winiati P Rahayu (Institut Pertanian Bogor)
Rindit Pambayun (Universitas Sriwidjaja)
Ardiansyah (Universitas Bakrie)
Giyatmi (Universitas Sahid)
Umar Santoso (Universitas Gadjah Mada)

Desain Sampul:

Andrian Rizaldy Azhar

Penata Isi:

Ahmad Syahrul Fakhri, Alfiyandi

Korektor:

Fairuz Fajriah, S.TP
Dwi M Nastiti
Redaksi IPB Press

Jumlah Halaman:

568 + 16 halaman romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, September 2018

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh:

PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) bekerja sama dengan
PT Penerbit IPB Press

PT Penerbit IPB Press

Anggota IKAPI
Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128
Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@ymail.com

ISBN : 978-602-440-530-4

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor - Indonesia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2018, HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh
isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit

DAFTAR ISI

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| KATA PENGANTAR | vii |
| SAMBUTAN KETUA UMUM PATPI | ix |
| DAFTAR ISI | xi |
| TEKNOLOGI FERMENTASI..... | 3 |
| 1. BUDEE | 5 |
| 2. CHAO IKAN TERI | 9 |
| 3. MASIN..... | 13 |
| 4. MINAS SINJAI | 17 |
| 5. MINASARUA | 22 |
| 6. PIKEL JAHE | 27 |
| 7. SAYUR MAMAN..... | 33 |
| 8. TAPAI | 39 |
| 9. TEMPE HOMINI | 43 |
| 10. TEMPE MLANDING | 47 |
| 11. TEMPOYAK..... | 52 |
| TEKNOLOGI PEMANGGANGAN | 61 |
| 1. BOLU CUKKE | 63 |
| 2. BOLU GULUNG UBI JALAR UNGU | 67 |
| 3. KADDO BODDONG..... | 72 |

| | |
|------------------------------------|------------|
| 4. KADDO BULO | 76 |
| 5. KALUMPANG..... | 81 |
| 6. KARAWO | 86 |
| 7. KUE MAKSUBA..... | 91 |
| 8. SATE BANDENG | 96 |
| 9. SATE IKAN TANJUNG..... | 106 |
| TEKNOLOGI PENGGORENGAN..... | 115 |
| 1. ALI AGREM | 117 |
| 2. GEGETAS..... | 122 |
| 3. JAGUNG MARNING | 127 |
| 4. JAJE URE..... | 132 |
| 5. JALABRIA..... | 139 |
| 6. KEMBANG GOYANG..... | 141 |
| 7. KERIPIK TAHU..... | 147 |
| 8. REMPEYEK KACANG | 151 |
| 9. TELUR GABUS KEJU | 157 |
| 10. TEMERODOK..... | 162 |
| PANGAN SEMI BASAH..... | 169 |
| 1. DODOL LIDAH BUAYA..... | 171 |
| 2. KUE ASIDAH..... | 179 |
| 3. MEUSEKAT | 183 |
| 4. TIMBUNG | 188 |
| TEKNOLOGI PENGERINGAN | 195 |
| 1. <i>BREAKFAST</i> SORGUM | 197 |
| 2. BUBUR MELAYU | 203 |
| 3. DENDENG BATOKOK..... | 210 |

| | |
|------------------------------------|------------|
| 4. JANGAN SIRA BAGE SAMAWA | 216 |
| 5. KAWA DAUN | 220 |
| 6. KERIPIK GADUNG..... | 224 |
| 7. KERUPUK IKAN | 229 |
| 8. KERUPUK KULIT IKAN HIU..... | 235 |
| 9. KERUPUK TERIPANG | 240 |
| 10. MANJAREAL..... | 251 |
| 11. MI JAGUNG | 255 |
| 12. OPAK BUAH NAGA..... | 259 |
| 13. SOTONG PANGKONG..... | 263 |
| ANEKA TEKNOLOGI..... | 269 |
| 1. BAKSO IKAN BUAH NAGA..... | 271 |
| 2. BIR PLETOK..... | 275 |
| 3. BONTOT | 279 |
| 4. BUMBU NA TINOMBUR | 284 |
| 5. BURGER IKAN GABUS | 290 |
| 6. IKAN PINENGGUHE | 294 |
| 7. KONJI BARAYAK | 298 |
| 8. MI KULIT BUAH NAGA | 301 |
| 9. MI BASAH TEPUNG JELAI..... | 304 |
| 10. NUGGET PATIN LABU KUNING | 308 |
| 11. PALOPO | 313 |
| 12. PERMEN JELLY PAKIS MERAH..... | 318 |
| 13. SAMBAL ANDALIMAN | 323 |
| 14. SARI BUAH PALA..... | 326 |
| 15. SOSIS KELINCI BUAH NAGA..... | 334 |

| | |
|----------------------------------|------------|
| 16. SOSIS IKAN GURAME | 338 |
| 17. TIPA-TIPA..... | 344 |
| 18. WEDANG TAHU | 348 |
| PANGAN SIAP SAJI..... | 359 |
| 1. AMBAL | 361 |
| 2. AYAM TALIWANG | 365 |
| 3. BAROBBO..... | 369 |
| 4. BASSANG..... | 374 |
| 5. BEBERUK..... | 379 |
| 6. BERAS KENCUR..... | 384 |
| 7. BOLU BERAI | 388 |
| 8. CELILONG | 392 |
| 9. CEROROT | 396 |
| 10. CUCURU BAYAO | 401 |
| 11. DONAT LABU KUNING | 405 |
| 12. EMPEK-EMPEK IKAN PATIN | 410 |
| 13. GETUK..... | 414 |
| 14. IKAN ARSIK..... | 418 |
| 15. ILABULO..... | 423 |
| 16. JORONG-JORONG | 427 |
| 17. JUKU KAMBU | 432 |
| 18. KLEPON..... | 439 |
| 19. KRACA | 444 |
| 20. KUE ABUK..... | 449 |
| 21. KUE BIJI NANGKA..... | 453 |
| 22. KUE MANGKOK..... | 458 |

| | |
|----------------------------|------------|
| 23. KUE RANGI..... | 463 |
| 24. KUE SRIKAYO..... | 467 |
| 25. KUNYIT ASAM..... | 471 |
| 26. OMBUS-OMBUS..... | 478 |
| 27. PANADA..... | 484 |
| 28. PANGKEK | 488 |
| 29. PELEPING AYAM | 494 |
| 30. PISANG IJO | 499 |
| 31. PUTU CANGKIR..... | 505 |
| 32. SANGGARA BALANDA..... | 510 |
| 33. SATE BULAYAK | 516 |
| 34. SATE PUSUT | 522 |
| 35. SAYUR LEBUI..... | 526 |
| 36. SEKUBAL | 532 |
| PROFIL PENULIS..... | 541 |

BEBERUK

Nurhayati
(PATPI Cabang Mataram)

Nama lain : Rusu, lalapan terong
Pangan khas : Lombok, Nusa Tenggara Barat
Aspek teknologi : Pangan siap saji

DESKRIPSI

Beberuk adalah salah satu makanan khas Lombok Nusa Tenggara Barat yang sangat populer dan sederhana dalam pengolahannya. Proses produksi beberuk sangatlah sederhana sehingga makanan ini kerap kali menjadi makanan favorit masyarakat Lombok. Beberuk terbuat dari campuran terong dan kacang panjang. Namun di beberapa tempat di daerah Lombok hanya membuat beberuk dari terong atau kacang panjang saja sehingga sering disebut beberuk terong atau beberuk antap (kacang panjang). Terong yang digunakan biasanya dari jenis terong gelatik yang umumnya dikonsumsi mentah atau direbus sehingga jenis terong ini juga sering disebut sebagai terong lalap. Di beberapa tempat di Lombok, beberuk juga disebut rusu dengan bahan baku yang sama yakni terong, kacang panjang dan kadang dengan mentimun (sesuai selera). Namun perbedaannya terdapat pada sambalnya. Rusu menggunakan sambal tomat yang diberi sedikit minyak jelengan (minyak kelapa). Ada juga makanan khas Lombok yang sama seperti beberuk hanya saja sambal dicampur dengan bahannya (kacang panjang dan terong serta bahan lain seperti biji lebei segar) kemudian langsung dipenyet yang dikenal dengan sebutan lasuk. Di daerah lain beberuk dengan bahan baku terong dan kacang panjang dianggap sebagai lalapan.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

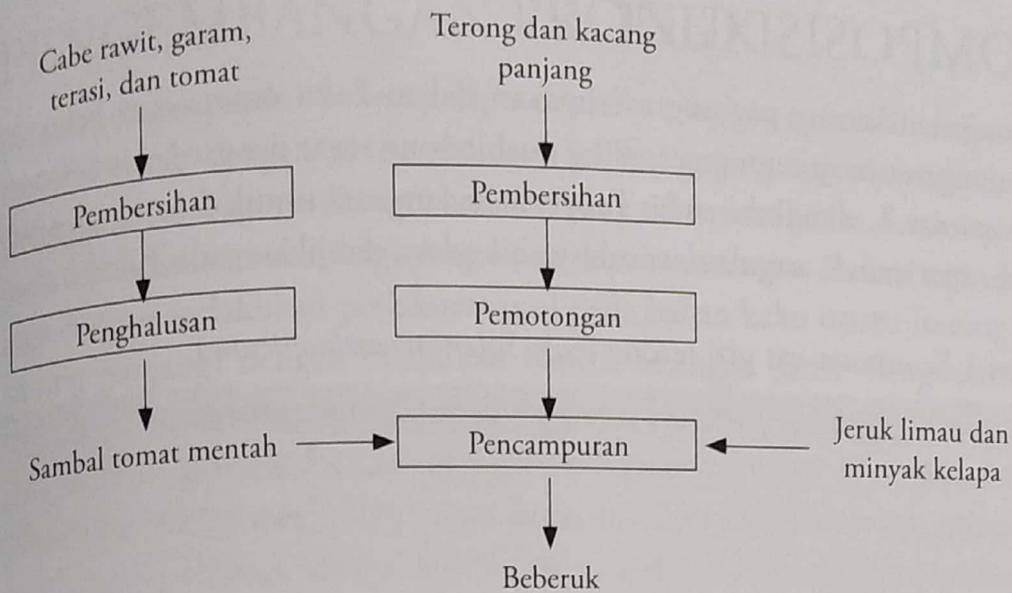
Bahan-bahan yang digunakan adalah terong gelatik (bulat kecil hijau atau ungu), cabe rawit, garam, terasi khas Lombok yang sudah dibakar, jeruk limau, tomat dan bawang merah diiris tipis, serta minyak kelapa (sesuai selera). Beberuk juga dapat dibuat hanya dengan terong atau kacang panjang saja yang diberi sambal tomat mentah dan perasan jeruk limau namun ada juga yang dibuat dengan tambahan timun. Selain itu ada juga yang membuat sambal tomat mentah diberi irisan bawang merah dan sedikit minyak kelapa sehingga adanya tambahan minyak kelapa, menjadikan cita rasanya lebih khas menggugah selera makan.

PROSES PRODUKSI

Proses pengolahan beberuk adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Bahan baku seperti terong dan kacang panjang dicuci bersih lalu dibuang bagian tangkai untuk terong dan bagian ujung untuk kacang panjang serta bagian-bagian yang rusak.
2. Terong yang telah bersih kemudian dipotong-potong dadu kecil demikian juga dengan kacang panjang dipotong kecil tipis ($\pm \frac{1}{2}$ cm) lalu dimasukkan ke wadah/mangkok.
3. Sambal tomat mentah disiapkan dengan memasukkan cabe rawit, garam, terasi yang sudah dibakar (sebaiknya menggunakan terasi lokal lombok) kedalam cobek lalu diulek sampai halus. Kemudian dimasukkan tomat yang sudah diiris tipis lalu diulek kasar. Setelah itu dimasukkan sedikit bawang merah yang diiris tipis ke dalam cobek.
4. Sambal mentah tomat yang sudah jadi diambil dan dimasukkan ke dalam mangkok, lalu perasan jeruk limau dan minyak kelapa (sesuai selera) dituang kedalam sambal sambil diaduk.
5. Sambal tomat mentah yang sudah jadi disiramkan ke bahan baku yang sudah di wadah/mangkok kemudian dicampur dan diaduk sampai rata.

Ilustrasi proses pembuatan beberuk dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1 Diagram alir proses produksi beberuk



Gambar 2 Beberuk

CARA KONSUMSI

Beberuk merupakan salah satu olahan sayuran segar yang menjadi teman santapan nasi putih hangat ketika makan. Beberuk memiliki cita rasa yang pedas asam segar dengan adanya perasan jeruk limau dan irisan bawang merah serta tomat. Selain itu, adanya tambahan minyak kelapa menjadikan cita rasanya menjadi lebih khas yang mengunggah selera makan.

KOMPOSISI GIZI

Terong dan kacang panjang merupakan bahan baku utama dari beberuk. Kandungan nutrisi terong per 100 g buah terong segar dengan jenis *Solanum aethiopicum* L disajikan pada Tabel 1, sedangkan untuk kacang panjang khususnya jenis *V. unguiculata* sub sp. *cylindrica* disajikan pada Tabel 2.

Tabel 1 Komposisi zat gizi terong jenis *Solanum aethiopicum* L

| Kandungan | Kandungan |
|-----------------|---------------|
| Kadar air (g) | 89,27 ± 0,12 |
| Protein (g) | 2,24 ± 0,03 |
| Lemak (g) | 0,52 ± 0,04 |
| Abu (g) | 0,87 ± 0,03 |
| Serat kasar (g) | 2,96 ± 0,08 |
| Karbohidrat (g) | 4,14 ± 0,11 |
| Kalsium (mg) | 498,47 ± 2,14 |
| Magnesium (mg) | 1,98 ± 0,10 |
| Besi (mg) | 1,02 ± 0,02 |

Sumber: (Chinedu *et al.* 2011)

Tabel 2 Komposisi zat gizi kacang panjang jenis *V. unguiculata* sub sp. *Cylindrical*

| Komponen | Kandungan |
|---------------------------------|----------------|
| Kadar air (% db) | 5,44 ± 0,05 |
| Protein (%db) | 18,24 ± 0,57 |
| Lemak (%db) | 3,18 ± 0,01 |
| Total serat pangan (%db) | 3,42 ± 0,55 |
| Abu (%db) | 3,10 ± 0,58 |
| Energy (KJ/100 g DM) | 1627,90 |
| Sodium (mg/100 g bubuk biji) | 18,78 ± 0,06 |
| Potassium (mg/100 g bubuk biji) | 1848,10 ± 0,57 |
| Kalsium (mg/100 g bubuk biji) | 258,54 ± 0,56 |
| Magnesium (mg/100 g bubuk biji) | 161,2 ± 0,33 |
| Fosfor (mg/100 g bubuk biji) | 210,10 ± 0,56 |
| Besi (mg/100 g bubuk biji) | 11,40 ± 0,01 |
| Zinc (mg/100 g bubuk biji) | 2,40 ± 0,01 |

Sumber : (Kalidass & Mohan 2012)

PENGEMBANGAN PRODUK

Pengembangan produk beberuk dapat dilakukan dengan memodifikasi sambal tomat mentah dengan menambahkan kacang goreng seperti sambal pecel sehingga cocok bagi penikmat makanan yang tidak suka pedas. Selain itu juga pada aspek bahan baku, bagi yang tidak dapat menikmati olahan segar dapat juga dengan melakukan perlakuan awal pada bahan baku utama (terong dan kacang panjang) dengan dilakukan blansir sehingga dapat menginaktifkan enzim polifenol oksidase yang dapat menyebabkan perubahan warna browning dan oksidasi polifenol pada terong dan kacang panjang. Oleh karena itu, adanya perlakuan awal diharapkan dapat mempertahankan warna segar dan kandungan polifenol sebagai antioksidan alami pada terong maupun kacang panjang tersebut.

REFERENSI

- Chinedu SN, Olasumbo AC, Eboji OK, Emiloju OC, Arinola OK, Dania DI. 2011. Proximate and phytochemical analyses of *Solanum aethiopicum* L. and *Solanum macrocarpon* L. fruits. *Research Journal of Chemical Sciences*. 1(3), 63–71.
- Kalidass C, Mohan VR. 2012. Nutritional composition and antinutritional factors of little-known species of vigna. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*. 15(3).