

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiarti P Rahayu, Rindit Pambayun, Umar Santoso, Giyarmi, Ardiansyah

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •



Tim Editor:

Winiati P Rahayu

Rindit Pambayun

Umar Santoso

Giyatmi

Ardiansyah



Penerbit IPB Press

IPB Science Techno Park,
Kota Bogor - Indonesia

Judul Buku:

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

Tim Editor:

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

Desain Sampul:

Andrian Rizaldy Azhar

Penata Isi:

Ahmad Syahrul Fakhri

Korektor:

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

Jumlah Halaman:

642 + 16 halaman romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, Agustus 2017

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
IPB Science Techno Park
Jl. Taman Kencana No. 3, Bogor 16128
Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@ymail.com

ISBN: 978-602-440-183-2

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

© 2017, 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 PUSAT	ix
DAFTAR ISI	xi
TEKNOLOGI FERMENTASI.....	1
1. ASAM SUNTI.....	2
2. BAKASANG	9
3. BEKASAM	13
4. BELACAN DEPIK.....	16
5. BREM PADAT	19
6. BREM CAIR.....	23
7. CINCALUK.....	28
8. DADIH.....	32
9. DANGKE	36
10. GATHOT	40
11. GROWOL	44
12. JRUEK DRIEN.....	49
13. KECAP KEDELAI	55
14. KÊTHÊK BACIN	63
15. LEMEA	67
16. MANDAI.....	71

17. MASIN.....	74
18. PLIEK U	78
19. RUSIP	83
20. TAPE KETAN	87
21. MENDOAN	93
22. TERASI.....	97
TEKNOLOGI PEMANGGANGAN	103
1. AMPAS TARIGU	106
2. BAGEA	110
3. BAKPIA.....	114
4. BANKET KENARI.....	119
5. BARUASA.....	122
6. BIKA AMBON	126
7. BINGKA.....	130
8. BINGKA BARANDAM.....	134
9. BLUDER SAGERU	137
10. BOLU BERENDAM	140
11. BOLU KEMOJO.....	143
12. ENBAL.....	147
13. ENGGAK KETAN.....	151
14. HALUA KENARI	155
15. KUE BANGKIT	159
16. LEDRE.....	163
17. PARANGGI.....	167
18. PROLL TAPE.....	172
19. KUE SEMPRONG RASI.....	177
20. ROTI GAMBANG	181
21. SAGON BAKAR.....	186

22. SAGU LEMPENG.....	190
23. SARUT.....	196
24. TART PISANG TONGKA LANGIT.....	200
TEKNOLOGI PENGERINGAN	205
1. AMPLANG.....	208
2. BAJIGUR INSTAN	211
3. BANDREK INSTAN.....	215
4. CAKALANG FUFU.....	220
5. CEPLIS & EMPING MENES	225
6. JIPANG.....	230
7. KERUPUK IKAN PALEMBANG	235
8. KERUPUK UDANG.....	241
9. KEUMAMAH.....	248
10. KIMBOLENG BAHISE	254
11. KOPI TORAJA.....	258
12. LEDOK INSTAN.....	262
13. MANISAN PALA.....	269
14. RENGGINANG LORJUK.....	275
15. ROA FUFU.....	278
16. TEKWAN INSTAN	281
17. TIWUL INSTAN	287
17. TIMPHAN	294
<i>INTERMEDIATE MOISTURE FOOD/PANGAN SEMI BASAH</i>	299
1. DODOL	302
2. GOLLA KAMBU.....	310
3. IWEL	313
4. JENANG JAKET	317

5. KRASIKAN.....	322
6. LEMPOK DURIAN	326
7. MADU MONGSO.....	330
8. MANGGULU.....	333
9. SELAI PALA BANDA.....	338
10. SELAI TOMI.....	343
11. SUWAR SUWIR.....	347
TEKNOLOGI PENGGORENGAN.....	353
1. ABON KEPITING	356
2. BANNANG-BANNANG	360
3. CAKAR-CAKAR.....	364
4. CINCIN.....	367
5. DEPA TORI	370
6. GEMBUS.....	374
7. GETUK GORENG	377
8. INTIP GORENG	382
9. KERIPIK KEDELAI HITAM.....	386
10. KERIPIK KENTANG BATU.....	389
11. KERIPIK SUKUN	394
12. KERIPIK TEMPE.....	399
13. KEUKARAH.....	406
14. LANTING	410
15. ROTI KETAWA.....	414
16. WALANGAN	419
LAIN-LAIN	423
1. BANDENG PRESTO.....	427
2. CINCAU HITAM	432

3. DAGING SE'I.....	438
4. KUE DELAPAN JAM.....	443
5. LAPIS TALAS	448
6. PEMPEK.....	453
7. PERMEN SUSU	458
8. PETIS.....	462
9. SAMBAL LAMPUNG	468
10. SAUS BUAH MERAH	472
11. SARI BUAH BELIMBING.....	477
12. SIRUP GANDARI.....	484
PANGAN SIAP SAJI.....	489
1. AMPARAN TATAK	493
2. ANJOROI.....	496
3. BARONGKOH	499
4. BOLU BERAS GULA HABANG	502
5. BUBUR PEDAS.....	505
6. BUBUR POKEM.....	509
7. SAGU.....	514
8. TINUTUN	518
9. CIWEL.....	522
10. DANGKE NANIURA	525
11. GABING.....	530
12. JEPA MANDAR	533
13. KERAK TELOR	537
14. KELADI BATU	540
15. LAKSA	544
16. LAOR.....	548
17. LOTEK.....	552

18. NASI JAHA.....	556
19. NASI LAPOLA	560
20. PANADA	563
21. PELAS	567
22. PISANG GAPIT	571
23. PUTU TEPUNG BERAS	574
24. RAGIT	578
25. ROTI CANAI	582
26. ROTI JALA.....	587
27. SELIMPOK.....	591
28. SIE REUBOH.....	594
29. UBI SIRAM	598
30. URAP MIMI.....	602
31. WAJE.....	606
PROFIL PENULIS.....	611

7. BUBUR SAGU

Nama lain : Bubur sagu

Jenis : Bubur sagu kenari dan bubur sagu tanpa kenari

Aspek teknologi : Pangan siap saji

DESKRIPSI

Bubur sagu merupakan produk olahan dari bahan baku sagu. Ada yang menggunakan kenari dan tanpa kenari. Sagu adalah tepung atau olahan yang diperoleh dari pemrosesan teras batang sagu (*Metroxylon sagu*) dan merupakan makanan pokok masyarakat Maluku. Sagu dimakan sebagai pengganti nasi dalam bentuk papeda, sagu lempeng, sinoli, dan berbagai olahan lain sebagai makanan ringan. Bubur sagu diproses dari sagu lempeng dengan penambahan bahan-bahan lain. Ada dua jenis bubur sagu yang dikenal yakni bubur sagu dengan kenari dan tanpa kenari, sementara bahan-bahan lainnya sama.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

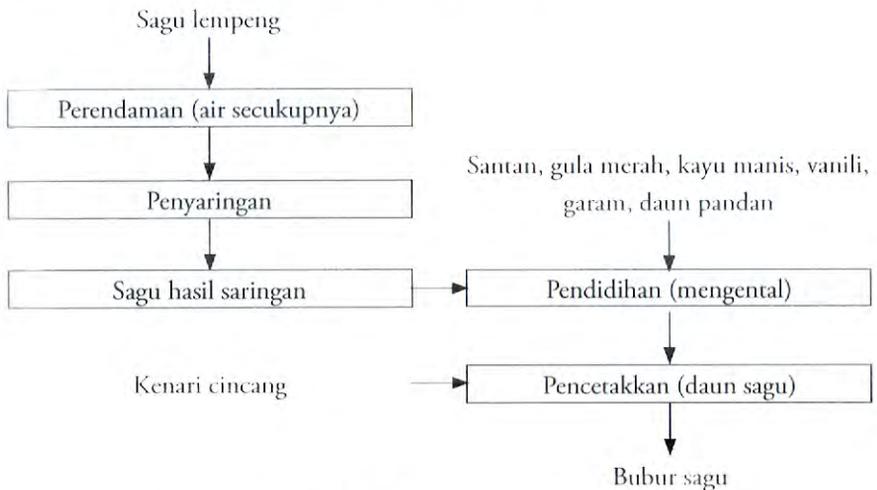
Bahan baku pembuatan bubur sagu adalah sagu lempeng di mana sagu lempeng sendiri terbuat dari tepung sagu. Disebut sagu lempeng karena dicetak dalam cetakan (forna) yang berbentuk lempengan. Bahan baku lainnya adalah santan, gula merah, kayu manis, vanili, garam dan daun pandan.

PROSES PRODUKSI

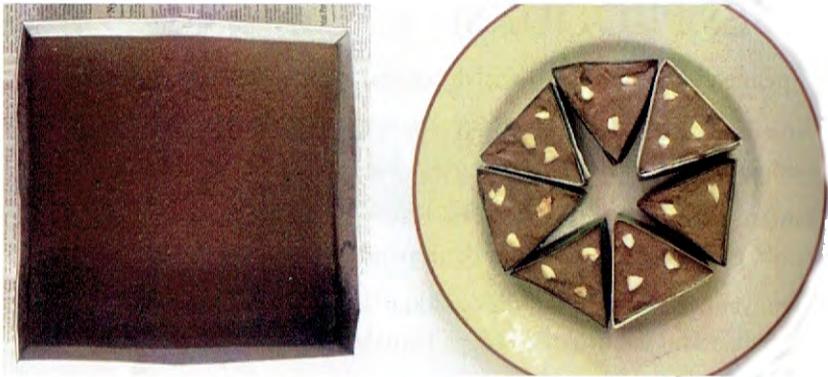
Proses pengolahan bubur sagu adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Sagu direndam dalam air secukupnya sampai lembek, kemudian disaring menggunakan ayakan terigu lalu sisihkan
2. Santan dididihkan sambil dimasukkan gula merah, kayu manis, sedikit vanili, garam secukupnya dan daun pandan
3. Sagu yang sudah diayak dimasukkan ke dalam santan beserta bahan tambahan lain dan diaduk hingga kental
4. Bubur sagu diangkat, selanjutnya dimasukkan ke dalam cetakan (yang terbuat dari daun sagu)
5. Kenari yang dicincang kasar ditaburkan di atas adonan (untuk yang pakai kenari).

Ilustrasi bubur sagu dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1 Diagram alir proses pembuatan bubur sagu



Gambar 2 Ilustrasi bubur sagu

CARA KONSUMSI

Bubur sagu dikonsumsi sebagai makanan selingan masyarakat Maluku, khususnya Kota Ambon. Biasanya selesai dibuat dalam kondisi panas, dibiarkan hingga hangat lalu dimasukkan ke dalam kulkas dan dikonsumsi dalam kondisi dingin seperti puding. Pada umumnya bubur sagu disajikan pada acara-acara resmi daerah untuk mempromosikan produk-produk pangan lokal. Bubur sagu dapat dikonsumsi pada pagi hari sebagai sarapan pagi atau sore hari untuk minum teh sore. Secara komersial bubur sagu dijual di kios penjualan kue dengan kemasan yang masih tradisional yakni daun sagu.

KOMPOSISI GIZI

Komposisi gizi bubur sagu seperti yang tertera pada Tabel 1

Tabel 1 Komposisi gizi bubur sagu

Komponen	Jumlah
Energi (Kkal)	156.53
Protein (%)	1.12
Lemak (%)	6.93
Karbohidrat (%)	22.42
Serat (%)	0.19

PENGEMBANGAN PRODUK

Bubur sagu dapat dikembangkan menjadi pangan sejenis puding dengan metode pendinginan dan model kemasan modern seperti *jelly*.

Pangan khas : Maluku

Kontributor : Febby J. Polnaya (PATPI Cabang Ambon)

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •



PT Penerbit IPB Press

IPB Science Techno Park

Jl. Taman Kencana No. 3, Bogor 16128

Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@gmail.com



Penerbit IPB Press



@IPBpress

Pangan

ISBN : 978-602-440-183-2



9 786024 401832