



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)
Rindir 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

...sipasi nyata hingga terbitnya Buku EPPI
... dengan maksimum dan sebaik-baiknya,
... pada penulisan buku ini. Perbaikan dan
...kan. Oleh sebab itu, saran dan kritik yang
...kan. Akhirnya, merupakan anugerah yang
...ku ini dapat bermanfaat bagi masyarakat

Jakarta, 20 Agustus 2018

Ketua Umum PATPI Pusat

Prof. Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P.

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

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 BERAJ	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	
24. KUE SRIKAYO	
25. KUNYIT ASAM	
26. OMBUS-OMBUS	
27. PANADA.....	
28. PANGKEK	
29. PELECENG AYAM	
30. PISANG IJO	
31. PUTU CANGKIR	
32. SANGGARA BALANDA	
33. SATE BULAYAK	
34. SATE PUSUT	
35. SAYUR LEBUI.....	
36. SEKUBAL	

PROFIL PENULIS

TIPA-TIPA

Hotman Manurung
(PATPI Cabang Sumatera Utara)

Nama lain : -

Pangan khas : Sumatera Utara

Aspek teknologi : Teknologi penyangraian

DESKRIPSI

Tipa-tipa merupakan makanan camilan tradisional Sumatera Utara (etnis Batak Toba) terutama di Toba Uluan (Porsea dan Tobasa). Tipa-tipa ini dapat diperoleh di Pasar Porsea di sepanjang jalan pasar Tobasa. Nama makanan ini tipa-tipa karena cara pembuatannya penumbukan (ditipa bahasa batak di tumbuk dengan alat, dipipihkan). Mulanya bahan baku tipa-tipa adalah padi yang tercecer atau gabah saat panen. Namun saat ini bahan baku tipa-tipa sudah menggunakan beras yang diperuntukkan menjadi beras. Makanan dengan warna merah dan kering, tipis seperti emping tetapi ukurannya lebih kecil, tipa-tipa hanya berupa padi/gabah kering. Semua jenis padi dapat digunakan sebagai tipa-tipa. Namun saat ini jenis tipa-tipa yang dijual di pasar adalah tipa-tipa berwarna putih dan tipa-tipa berwarna merah karena menggunakan beras merah. Tipa-tipa termasuk salah satu makanan tradisional Sumatera Utara yang dilupakan. Saat ini tipa-tipa hanya dijual di Pasar Porsea Sumatera Utara. Saat ini sentra produksi tipa-tipa terdapat di desa Manan Kecamatan Manan Kabupaten Tapanuli. Proses utama pembuatan tipa-tipa adalah penyangraian dan penumbukan/pemipihan sekaligus melepaskan kulit padi.

BAHAN BAKU DAN ALAT

BAHAN BAKU

Bahan baku tipa-tipa adalah padi/atau gabah yang telah disimpan bertahun-tahun dan tidak ada.

PROSES PRODUKSI

Pengolahan tipa-tipa adalah sebagai berikut: padi kering atau gabah direndam dengan air selama lebih dari 12 jam, kemudian menjadi benih.

Setelah selesai direndam, padi ditiriskan.

Setelah itu, padi dipanaskan dengan cara penyangraian. Penyangraian dihentikan ketika kulit padi pecah.

Setelah selesai dipanaskan, padi ditumbuk sampai menjadi emping atau pipih.

Tipa-tipa dipisahkan dari kulit padi.

Tipa-tipa yang diperoleh kemudian dikemas.

Tipa-tipa untuk dijual dalam ukuran 250 g.

Tipa-tipa dapat dilihat pada Gambar 1.

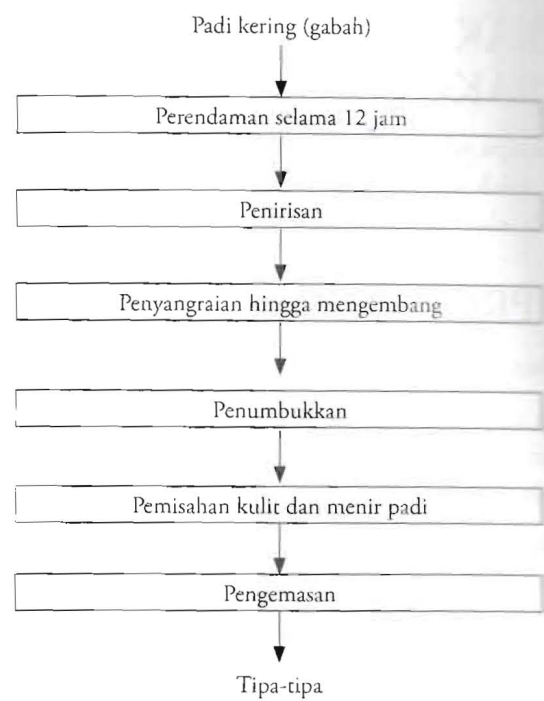
BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Bahan baku tipa-tipa adalah padi/atau gabah kering baik yang baru dipanen atau padi yang telah disimpan bertahun-tahun lamanya. Bahan alternatif yang mungkin tidak ada.

PROSES PRODUKSI

Proses pengolahan tipa-tipa adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Padi kering atau gabah direndam dengan air selama \pm 12 jam. Lama perendaman dapat lebih dari 12 jam, tetapi jangan sampai tumbuh kecambah menjadi benih
 2. Setelah selesai direndam, padi ditiriskan sampai air tidak ada yang menetes
 3. Selanjutnya, padi dipanaskan dengan cara disangrai. Apabila padi sudah mengembang maka penyangraian dihentikan. Padi tidak boleh disangrai terlalu lama sehingga kulit padi pecah.
 4. Dalam keadaan panas padi ditumbuk sampai kulit terkelupas dan isinya menjadi gepeng atau pipih.
 5. Kemudian tipa-tipa dipisahkan dari kulit dan menir padi dengan cara menampi.
 6. Tipa-tipa yang diperoleh kemudian dikemas dalam plastik warna putih dan disimpan untuk dijual dalam ukuran 250 g atau 1000 g.
- Bentuk produk tipa-tipa dapat dilihat pada Gambar 2



Gambar 1 Bagan alir pembuatan tipa-tipa

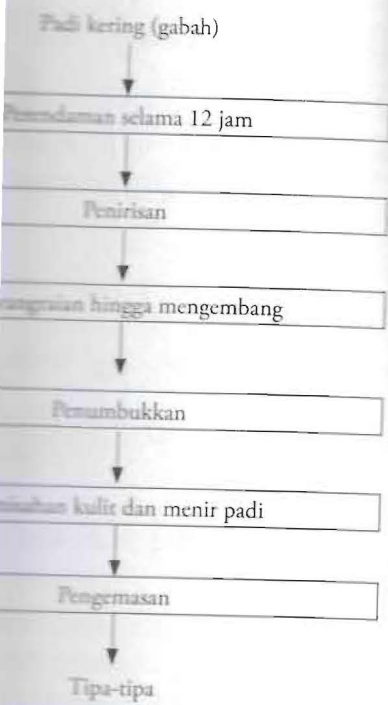


A



B

Gambar 2 Penulis dengan pedagang di Pasar Porsea (a); tipa-tipa beras merah (kiri) dan tipa-tipa beras putih (kanan) (b)



Bagan alir pembuatan tipa-tipa



B

Tipa-tipa di Pasar Porsea (a); tipa-tipa beras merah (kiri) dan tipa-tipa beras putih (kanan) (b)

CARA KONSUMSI

Tipa-tipa seperti makanan camilan biasanya dikonsumsi langsung tanpa ada pemanasan, misalnya pemanasan atau perlakuan lainnya. Jadi tipa-tipa ini termasuk makanan instan. Namun bagi sebagian orang, tipa-tipa direndam dengan air mendidih (tujuannya untuk mencuci kemungkinan ada debu pada tipa-tipa saat dijual) sebelum dikonsumsi. Setelah itu lalu ditiriskan, dan dituangkan dengan air dingin untuk meningkatkan citarasanya maka tipa-tipa yang akan dikonsumsi terlebih dahulu dicampur dengan gula dan kelapa parut. Tipa-tipa ini dikonsumsi saat berkumpul keluarga atau ketika sedang menonton televisi.

KOMPOSISI GIZI

Analisis kimia atau gizi tipa-tipa belum pernah diteliti, namun dapat diduga bahwa komposisi tipa-tipa ini sama dengan komposisi utama beras (dalam 100 g beras): karbohidrat 78,9 g; lemak 1,0 g; protein 7,6 g; serat 0,4 g; abu 0,6 g dan vitamin B1 0,26 mg (Depkes 1995). Walaupun tipa-tipa direndam selama ± 12 jam karena kulitnya tidak pecah maka zat gizi tetap dalam (tidak ada zat gizi yang keluar).

MENGEMBANGAN PRODUK

Tipa-tipa termasuk jenis makanan masyarakat Tapanuli yang eksistensinya mulai menghilang. Konon tipa-tipa dijual di pasar seluruh kota Tapanuli namun sebelum dimekarkan menjadi 3 (tiga) Kabupaten. Sekarang ini tipa-tipa hanya dijual di sepanjang Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kab. Tobasa. Pengembangan produk agar tipa-tipa lebih disukai masyarakat dapat dilakukan melalui: 1) teknologi pembuatan tipa-tipa agar lebih tipis sehingga lebih mudah dikunyah, 2) analisis kandungan zat gizi pati resisten pada tipa, sehingga masyarakat terutama yang diabetes tidak ketakutan atau khawatir mengkonsumsinya, dan 3) pengemasan yang menarik dan eksotik.

REFERENSI

DEPKES. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia.