



ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

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

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu

Rindit Pambayun

Umar Santoso

Giyatmi

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

C.01/08.2017

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 & Penata Isi:

Andrian Rizaldy Azhar

Sumber Desain Sampul:

Ahmad Syahrul Fakhri, Alfiyandi

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
Jalan 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



FORGING AHEAD WITH
QUALITY, VALUE AND
INNOVATION

www.tigapilar.com

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah atas karunia Tuhan Yang Maha Pengasih, maka buku yang berjudul **“Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia”** ini dapat diterbitkan. Isi buku ini adalah berbagai ragam produk pangan Indonesia yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Berbagai Produk Pangan Indonesia ini dikumpulkan oleh para pakar bidang teknologi pangan di Indonesia yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk melakukan inventarisasi produk pangan yang terdapat di seluruh Indonesia sebagai sumbangsih terhadap masyarakat Indonesia. Tulisan dalam buku ini sedapat mungkin mengangkat pangan tradisional dari Indonesia dengan pengayaan sentuhan teknologi pangan. Harapannya adalah pangan Indonesia dapat lebih maju sehingga memberikan nilai tambah berupa keawetan, sifat sensori, dan ekonomi. Sebagian klaim yang tertulis masih merupakan hal-hal yang dipercaya masyarakat setempat karenanya membutuhkan penelitian atau dasar ilmiah untuk membuktikannya.

Saat ini anggota PATPI di Indonesia berjumlah lebih dari 700 orang, sebagian besar berasal dari akademisi di samping dari kalangan peneliti dan industri yang berasal dari seluruh wilayah Indonesia. Pengurus PATPI menyadari tentang potensi pangan Indonesia dari daerah asal para anggota sehingga dilakukan pengumpulan pangan Indonesia, utamanya dari sisi keanekaragaman teknologi dan kemungkinan pengembangan produknya. Tulisan anggota PATPI ini diharapkan juga dapat menjadi inspirasi dan acuan, khususnya acuan bagi industri/pelaku usaha pangan, sekaligus promosi untuk pangan Indonesia.

Buku ini memuat 134 judul produk pangan Indonesia sebagai kontribusi dari 94 orang penulis. Produk Pangan dalam **Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia** ini dibagi per bab menurut jenis teknologinya, antara lain adalah: Teknologi Fermentasi, Teknologi Pemanggang; Teknologi Pengeringan, *Intermediate Moisture Food* / Pangan Semi Basah, Teknologi Penggorengan, Teknologi Sterilisasi/ Pasteurisasi, Teknologi Pengemasan, Teknologi Ekstraksi, Aneka Teknologi, dan berbagai jenis Produk Pangan Siap Saji. Buku ini dilengkapi dengan profil kontributor sehingga diharapkan pembaca dapat terhubung dengan kontributor penulisnya.

Tim editor menyampaikan terimakasih kepada Ketua Umum PATPI atas kepercayaan yang diberikan untuk menyusun buku ini dan kepada para kontributor atas sumbangan tulisannya. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada saudari Rina Maulidiyah, S.TP, Arum Safriana Dewi, S.TP dan Siti Habibah, S.TP yang telah merapikan tulisan dalam buku ini. Kepada penerbit diucapkan terima kasih atas kerjasamanya untuk menerbitkan buku ini.

Kami sangat mengharapkan saran dari pembaca untuk perbaikan edisi berikutnya. Terimakasih dan selamat membaca.....

Juli 2017,
Ketua Tim Editor
Winiati P. Rahayu

SAMBUTAN KETUA UMUM PATPI PUSAT

Puji Syukur kehadiran Allah Yang Maha Esa, akhirnya Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia (EPPI) dapat diwujudkan. Penulisan Buku Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia didorong atas keinginan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Periode Kepengurusan 2014-2016 dan 2016-2018 untuk mengeksplorasi dan membukukan berbagai teknologi pangan yang ada di berbagai daerah Indonesia. Melihat potensi Indonesia sangat besar di bidang Teknologi Pangan yang dimiliki masyarakat, maka PATPI sangat tergerak untuk mewujudkan Buku EPPI.

Penulisan EPPI didasarkan atas empat tujuan. Pertama, EPPI diharapkan dapat menjadi alat pemersatu bangsa, memupuk rasa kebangsaan bagi generasi penerus, melalui penyadaran bahwa dengan teknologi pangan yang ada di masyarakat dapat melahirkan beraneka pangan, yang merupakan kekayaan bangsa Indonesia. Kedua, agar kekayaan teknologi dari nenek moyang terinventarisir menjadi kekayaan bangsa serta melindunginya agar tidak dengan mudah diakui oleh bangsa lain. Ketiga, EPPI sebagai kumpulan informasi ilmiah khususnya tentang teknologi pangan yang dapat dijadikan sumber inspirasi untuk dikembangkan. Keempat, keberadaan EPPI juga diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pemerintah pusat maupun daerah dalam menyusun setiap kebijakan tentang pangan bangsa Indonesia maupun di tingkat provinsi, maupun kabupaten/kota.

Melalui kesempatan ini, kepada semua yang terlibat dalam penulisan Buku EPPI, baik yang berperan sebagai editor, sebagai penyelia, kontributor, maupun sponsor, diucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya, semoga Tuhan membalas kebaikan ini.

Akhirnya, merupakan anugerah yang sangat besar bagi PATPI apabila buku ini dapat bermanfaat bagi masyarakat luas. Meskipun sudah berusaha disajikan sebaik-baiknya, tentu masih terdapat kekurangan pada penulisan buku ini. Oleh sebab itu, saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan PATPI. Harapan utama PATPI, semoga buku ini bermanfaat, aamiin.

Jakarta, 02 Juli 2017

Ketua Umum PATPI

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

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
SAMBUTAN KETUA UMUM PATPI PUSAT	ix
DAFTAR ISI	xi
PRODUK PANGAN OLAHAN: TEKNOLOGI FERMENTASI.....	1
TEKNOLOGI FERMENTASI.....	3
1. ASAM SUNTI.....	4
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

PRODUK OLAHAN PANGAN:

TEKNOLOGI PEMANGGANGAN	103
-------------------------------------	------------

TEKNOLOGI PEMANGGANGAN	105
-------------------------------------	------------

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
PRODUK PANGAN OLAHAN:	
TEKNOLOGI PENGERINGAN	205
TEKNOLOGI PENGERINGAN	207
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	282
17. TIWUL INSTAN	287
18. TIMPHAN INSTAN.....	294

PRODUK PANGAN OLAHAN:

***INTERMEDIATE MOISTURE FOOD/PANGAN SEMI BASAH* 299**

***INTERMEDIATE MOISTURE FOOD/PANGAN SEMI BASAH* 301**

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	330
9. SELAI PALA BANDA	338
10. SELAI TOMI	343
11. SUWAR SUWIR	347

PRODUK PANGAN OLAHAN:

TEKNOLOGI PENGGORENGAN 353

TEKNOLOGI PENGGORENGAN 355

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
PRODUK PANGAN OLAHAN: LAIN-LAIN	423
PRODUK PANGAN OLAHAN LAIN-LAIN.....	425
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
PRODUK PANGAN SIAP SAJI	487
PANGAN SIAP SAJI	489
1. AMPARAN TATAK	491
2. ANJOROI.....	494
3. BARONGKOH	497
4. BOLU BERAS GULA HABANG	500
5. BUBUR PEDAS.....	503
6. BUBUR POKEM.....	507

7. BUBUR SAGU	512
8. BUBUR TINUTUN	516
9. CIWEL.....	520
10. DANGKE NANIURA	523
11. GABING.....	528
12. JEPAMANDAR	531
13. KERAK TELOR	535
14. KELADI BATU	538
15. LAKSA	542
16. LAOR.....	546
17. LOTEK.....	550
18. NASI JAHA.....	554
19. NASI LAPOLA	558
20. PANADA	561
21. PELAS	565
22. PISANG GAPIT	569
23. PUTU TEPUNG BERAS	572
24. RAGIT	576
25. ROTI CANAI	580
26. ROTI JALA.....	585
27. SELIMPOK.....	589
28. SIE REUBOH.....	592
29. UBI SIRAM	596
30. URAP MIMI.....	600
31. WAJE	604
PROFIL PENULIS	609

4. JENANG JAKET

Nama lain : Dodol ketan

Jenis : Jenang jaket original, jenang jaket wijen, jenang jaket variasi 3 rasa

Aspek teknologi : *Intermediate Moisture Food* (IMF)

DESKRIPSI

Jenang jaket merupakan salah satu makanan tradisonal khas daerah Banyumas. Istilah jenang jaket merupakan akronim dari “jenang asli ketan”. Hal ini didasarkan pada bahan utama yang digunakan dalam pembuatan makanan ini yaitu tepung beras ketan. Jenang jaket termasuk pangan semi basah (*intermediate moisture food*) dengan kadar air sebesar 15-40 %. Menurut SNI 01-2986-1992, dodol atau jenang merupakan pangan semi basah yang terbuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bahan tambahan pangan lain yang diizinkan, yang hasilnya merupakan adonan berbentuk padatan yang cukup elastis berwarna coklat muda sampai coklat tua.

Jenang mempunyai tekstur yang halus dan lunak. Rasa gurih santan yang dominan menjadikan jenang jaket banyak diminati masyarakat, baik untuk dijadikan oleh-oleh, suguhan hajatan maupun camilan sehari-hari. Jenang jaket diproduksi dalam dua jenis yaitu jenang jaket jenis biasa (*original*) dan jenang jaket wijen (ditambahkan wijen). Penambahan wijen bertujuan untuk memberikan cita rasa yang lebih gurih dibanding jenang jaket biasa.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Bahan utama dalam pembuatan jenang jaket adalah tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula kelapa.

1. Tepung beras ketan

Tepung yang digunakan adalah tepung beras ketan. Tepung beras ketan mengandung komponen amilopektin yang tinggi (99 %) sehingga mudah terjadi gelatinisasi. Proses gelatinisasi menjadikan adonan jenang kental sehingga membentuk tekstur jenang yang elastis.

2. Santan kelapa

Santan kelapa berfungsi untuk memperoleh kekenyalan tertentu pada jenang jaket, memberikan rasa dan aroma khas jenang. Keberadaan santan kelapa dalam produk jenang jaket ini menyebabkan perbedaan rasa yang khas pada produk jenang jaket dibandingkan dengan jenis jenang atau dodol lainnya.

3. Gula kelapa

Gula kelapa berfungsi memberikan rasa manis pada jenang jaket dan memberikan warna khas cokelat. Gula kelapa juga berperan pada proses gelatinisasi pati dari tepung beras serta memberikan aroma/*flavor* pada produk jenang jaket.

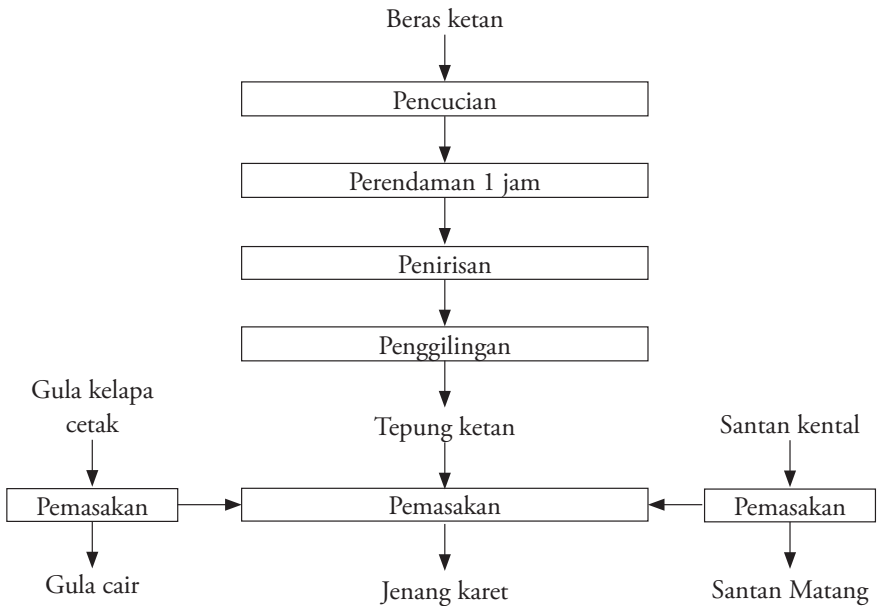
PROSES PRODUKSI

Proses pengolahan jenang jaket tidak berbeda jauh dengan pembuatan jenang atau dodol pada umumnya, yaitu sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Beras ketan digiling menjadi tepung
2. Santan kelapa disiapkan dan gula kelapa dicairkan
3. Tepung beras ketan dan santan kelapa dicampur, ditambah gula kelapa yang sudah dicairkan terlebih dahulu serta ditambah wijen untuk jenis jenang jaket wijen
4. Selanjutnya adonan tersebut dimasak sambil diaduk-aduk hingga mengental

5. Adonan yang sudah memadat dibiarkan dingin (sekitar 24 jam)
6. Jenang yang sudah memadat dan dingin kemudian diiris menjadi potongan kecil-kecil
7. Potongan jenang selanjutnya dibungkus plastik untuk tiap satuan potongan.
8. Jenang yang sudah dibungkus plastik selanjutnya dikemas dalam kemasan plastik transparan.

Ilustrasi pembuatan jenang jaket disajikan dalam Gambar 2.



Gambar 1 Diagram alir proses pengolahan jenang jaket



Gambar 2 (A) Produk jenang jaket biasa/*original*, (B) jenang jaket wijen, (C) jenang jaket kemasan lama, (D) jenang jaket kemasan baru, (E; F; G) jenang jaket kemasan kardus

CARA KONSUMSI

Jenang jaket dapat dikonsumsi langsung, baik untuk jenis jenang jaket *original* maupun jenang jaket wijen.

KOMPOSISI GIZI

Komposisi jenang jaket antara lain gula (sukrosa, glukosa, gula reduksi), lemak, protein, air, vitamin, dan mineral.

PENGEMBANGAN PRODUK

Potensi pengembangan produk jenang dapat dilakukan dengan melakukan diversifikasi rasa seperti rasa buah, rasa coklat, dan lain-lain. Inovasi untuk meningkatkan daya simpan produk juga perlu dilakukan. Jenang memiliki umur simpan yang relatif pendek yaitu sekitar 4-5 hari. Apabila disimpan lebih dari 5 hari maka akan mengalami kerusakan seperti tumbuh kapang dan aroma tengik. Selain itu, pengembangan produk dapat dilakukan dengan memperbaiki jenis dan bentuk kemasan.

Perbaikan kemasan produk

Saat ini jenang jaket dikemas dalam kemasan plastik yang sederhana sehingga cenderung kurang menarik dan kurang praktis dalam penyimpanannya. Selain itu, kemasan jenang jaket juga transparan sehingga kurang melindungi produk dari sinar matahari. Oleh karena itu, diperlukan pengemasan yang sesuai untuk mempertahankan mutu dan kualitas jenang yang dihasilkan.

Aplikasi pengawet alami untuk meningkatkan daya simpan jenang jaket

Peningkatan daya simpan produk, dapat dilakukan dengan pemberian pengawet alami. Penelitian penggunaan pengawet alami berbahan daun jambu biji, daun teh, daun sirih mampu meningkatkan umur simpan produk jenang jaket berkisar 10-15 hari.

Pangan khas : Jawa Tengah

Kontributor : Karseno (PATPI Cabang Banyumas)

PROFIL PENULIS



Abu Amar adalah dosen tetap di Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia, dan sebagai ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat ITI Serpong Tangerang Selatan. Ia lulus Sarjana (S1) Fakultas Biologi UGM Yogyakarta tahun 1982, kemudian menyelesaikan S2 dan S3 di Universitas Hohennheim Stuttgart Jerman dalam bidang Teknologi Pangan pada tahun 1996. Ia tergabung sebagai Anggota PATPI sejak 2006 dari Cabang Jakarta. Bidang Riset yang ditekuni adalah proses pengolahan pangan berbahan baku lokal khususnya fermentasi biji-bijian pengganti kedelai misalnya biji Saga (*Adenanthera pavonina*, L). Ia banyak membina UMKM/ industri pangan di Tangerang Selatan dan Kabupaten Kuningan.



Abu Bakar Tawali lulus sarjana dari Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor bulan Desember tahun 1986. Diangkat sebagai staf dosen di Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin bulan November tahun 1988. Melanjutkan Program Doktor tahun 1991 - 1996 di Technische Universitaet Clausthal di kota Clausthal-Zellerfled, Jerman dalam bidang Kimia Analitik/Analisa Pangan. Penulis mendapat amanah sebagai Guru Besar pada Universitas Hasanuddin sejak tahun 2006 dalam bidang Analisa Pangan/Teknologi Pangan. Saat ini menjabat sebagai Ketua Pusat Informasi, Diseminasi dan HKI Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Hasanuddin. Menjadi anggota PATPI sejak tahun 2001.



Isak Silamba, S.TP, M.Si adalah dosen pada Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Papua (UNIPA). Sejak 2014 sampai sekarang menjabat sebagai Ketua Jurusan Teknologi Pertanian. Aktif melakukan penelitian tentang pangan lokal papua, khususnya untuk komoditi pokem telah digeluti sejak 2007 hingga sekarang.



Ismail Sulaiman adalah dosen di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala sejak 2003. Ia menyelesaikan pendidikan S1 di Teknologi Hasil Pertanian Universitas Syiah Kuala (2003). Pada tahun 2007 ia menyelesaikan gelar *Maitrise* (S1) *Genie des Procedes*, S2 (Master) *Genie Equipement et Procedes Industriels* (2008), dan S3 (Doktor) *Genie des Procedes* (2013) di Universite de La Rochelle, Perancis.



Karseno adalah dosen di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED), Purwokerto sejak 1997. Ia menyelesaikan program Sarjana di Fakultas Pertanian UNSOED tahun 1995. Program S2 Ilmu Pangan UGM diselesaikan tahun 2001 dan program doktor dalam bidang *Applied Biopharmaceutical Sciences* diselesaikan tahun 2009 di Osaka University, Jepang. Ia menjadi anggota PATPI sejak 2005.

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@ymail.com



Penerbit IPB Press



@IPBpress

Pangan

ISBN : 978-602-440-183-2



9 786024 401832