



ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

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

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. LUDRE.....	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-LAIN423

1. BANDENG PRESTO.....	427
2. CINCAU HITAM	432

3.	DAGING SE'L.....	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

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia

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

5. BREM PADAT

Nama lain : -

Jenis : -

Aspek Teknologi : Teknologi fermentasi

DESKRIPSI

Brem adalah salah satu makanan tradisional hasil fermentasi yang enak dan bergizi yang banyak dijual di Madiun dan Wonogiri, mempunyai warna putih, tekstur tidak lembek, kering dan mudah hancur di mulut. Brem padat merupakan hasil pemekatan dan pengeringan cairan tape, berbentuk padatan, berwarna keputihan hingga cokelat muda, berasa manis dan sedikit asam. Brem mengandung banyak gula, pati yang terlarut dalam air, asam laktat dan merupakan makanan yang kaya akan kalori serta mudah dicerna oleh tubuh. Bahan dasar yang digunakan untuk membuat brem padat yaitu beras ketan putih. Brem padat berbentuk lempengan segi empat dan teksturnya lembut. Brem juga dipercaya meremajakan kulit dan menghilangkan jerawat dari dalam.

Brem padat dapat diperoleh dengan cara mengolah air tape ketan yang terbentuk selama fermentasi dan dilanjutkan dengan proses pemanasan, pengadukan, dan pencetakan. Tape ketan dapat dibuat dengan cara memasak beras ketan sampai cukup matang yang kemudian didinginkan dan diinokulasikan dengan ragi. Eksistensi brem padat di Madiun telah menjadi produk unggulan yang sangat potensial dijual dan dikembangkan dan hingga kini mampu menyangga perekonomian banyak elemen masyarakat.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Bahan dasar yang digunakan untuk membuat brem padat yaitu beras ketan putih dan ragi tape. Ketan (atau beras ketan), berwarna putih, tidak transparan, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin. Beberapa jenis bahan pangan dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan brem antara lain umbi talas, ubi jalar, sukun, dan beberapa jenis umbi-umbian.

PROSES PRODUKSI

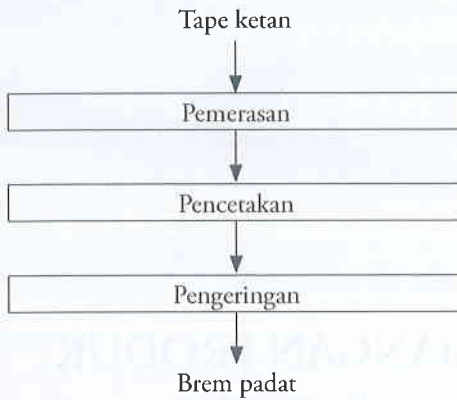
Brem adalah suatu produk yang terbuat dari sari tape ketan yang diproses secara fermentasi. Perbedaan antara brem padat adalah bentuk dan proses pembuatannya.

Proses pengolahan brem padat adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Tape ketan diperas hingga diperoleh sari tape
2. Sari tape dikeraskan dengan dituang dalam meja cetakan
3. Sari tape kemudian dijemur

Proses fermentasi merupakan tahap terpenting dalam proses pembuatan brem. Proses fermentasi meliputi empat tahap penguraian. Tahap pertama, molekul-molekul pati akan dipecah menjadi dekstrin dan gula-gula sederhana. Proses ini merupakan hidrolisis enzimatis. Tahap kedua, gula yang terbentuk akan diolah menjadi alkohol. Tahap ketiga, alkohol kemudian diubah menjadi asam organik oleh bakteri *Pediococcus* dan *Acetobacter* melalui proses oksidasi alkohol. Tahap keempat, sebagian asam organik akan bereaksi dengan alkohol membentuk cita rasa yang khas, yaitu ester. Enzim yang mampu mengubah glukosa menjadi alkohol dan karbondioksida selama fermentasi adalah enzim *zimase* yang dihasilkan oleh khamir *Saccharomyces cerevisiae*. Proses fermentasi dalam pembuatan brem akan menghasilkan alkohol, asam piruvat, dan asam laktat. Asam piruvat adalah produk antara yang terbentuk pada hidrolisis gula menjadi etanol dan dapat diubah menjadi etanol atau asam laktat. Perubahan asam piruvat menjadi asam laktat dikatalisis oleh bakteri *Pediococcus pentasaeus*.

Ilustrasi produk brem padat dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1 Diagram alir proses pembuatan brem padat



Gambar 2 Aneka brem padat

CARA KONSUMSI

Jenis brem yang banyak dijual di Kabupaten Madiun adalah brem padat, sedangkan brem cair banyak dijual di Bali dan Lombok. Brem padat kaya akan kalori dan merupakan makanan khas yang mudah hancur saat dimakan.

KOMPOSISI GIZI

Beras ketan (*Oryza sativa var glutinosa*) mengandung karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu sekitar 80 %. Selain karbohidrat, kandungan dalam beras ketan adalah lemak (4 %), protein (6 %), dan air (1 %). Di dalam karbohidrat beras ketan terdapat dua senyawa yaitu amilosa dan amilopektin dengan kadar masing-masing 1 dan 99 %. Komposisi kimia brem padat adalah sebagai

Tabel 1 Komposisi gizi brem padat

Komponen	Jumlah (%)
Kadar air	18.87
Protein	0.42
Lemak	0.11
Karbohidrat	4.56
Gula	65.18
Total asam	1.58
Total padatan terlarut	1.34

PENGEMBANGAN PRODUK

Ada beragam kualitas yang dihasilkan dalam proses pembuatan brem padat. Hal ini tergantung campurannya antara sari tape ketan dengan bahan pendukung lainnya, semakin sedikit bahan pendukungnya makin bagus kualitas brem yang dihasilkan begitu pula sebaliknya, namun jika tidak ditambah dengan bahan pendukung tersebut brem akan mudah mencair dan tidak tahan lama (Anonim 2009). Beberapa jenis bahan pangan dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan brem antara lain umbi talas, ubi jalar, sukun, ubi kayu dan tidak menutup kemungkinan penggunaan beberapa jenis umbi-umbian lokal (Evyrosita 1999).

REFERENSI

- Anonim. 2009. Mutu dan Cara Uji Kue Brem (SNI 01-2559-1992). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Evyrosita E. 1999. Pengaruh substitusi filtrat tape ubi kayu dan waktu pengadukan terhadap kualitas brem padat. [Skripsi] Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Pangan khas : Jawa Timur (Khusus untuk brem padat)

Kontributor : Sri Winarti (PATPI Cabang Surabaya)

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

Tel. 0251-8355-1585, email: ipbpress@ymail.com

Pangan

ISBN : 978-602-440-183-2

