

MINASARUA

by Zainuri 4

Submission date: 13-Jun-2023 11:00AM (UTC-0500)

Submission ID: 2115332109

File name: Ensiklopedia-Produk-Pangan-Indonesia_Jilid-2-39-50-Minasarua.pdf (173.48K)

Word count: 2462

Character count: 14693

MINASARUA

Zainuri
(PATPI Cabang Mataram)

Nama lain : -

Pangan khas : Nusa Tenggara Barat

Aspek teknologi: Teknologi fermentasi

DESKRIPSI

Minasarua merupakan salah satu produk pangan lokal yang menjadi kekayaan berharga daerah Nusa Tenggara Barat (NTB) khususnya Kabupaten Bima. Minasarua adalah sejenis minuman yang terbuat dari tapai ketan hitam dan kaya rempah. Minuman ini semakin populer, bukan saja bagi warga Bima melainkan juga masyarakat dari luar daerah. Bahan utamanya adalah tapai ketan hitam yang dicampur dengan beragam rempah menjadikan minuman tradisional Bima ini mempunyai cita rasa yang manis, aroma kuat dan hangat. Minuman ini sangat berkhasiat bagi tubuh, terutama ketika dikonsumsi pada saat udara dingin atau sedang hujan karena akan mampu menghangatkan tubuh. Usaha pengolahan minasarua yang berada di Kecamatan Bolo Kabupaten Bima semakin berkembang dan menjadi alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat. Konsumen baik yang berasal dari daerah Bima maupun dari luar daerah harus datang ke Kampung Sumbawa Desa Bontokape atau ke Desa Darussalam untuk mendapatkan produk minasarua.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF

BAHAN BAKU

Minasarua secara tradisional diolah dari bahan baku utama tapai ketan hitam yang dibuat dari campuran beras ketan hitam dan beras biasa. Ketika beras ketan hitam langka maka beras ketan putih juga dapat dijadikan alternatif

bahan baku. Jenis rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan minuman minasarua antara lain jahe, merica, lada, cabai jawa, kunyit, cengkeh, kayu manis, gula merah dan gula putih. Rasa gurih minuman minasarua juga dihasilkan dari bahan pendukung yang digunakan dalam pengolahan minasarua yaitu blondo (ampas minyak) yang dalam bahasa lokal disebut *ta'i mina* (*ta'i* artinya ampas dan *mina* artinya minyak).

PROSES PRODUKSI

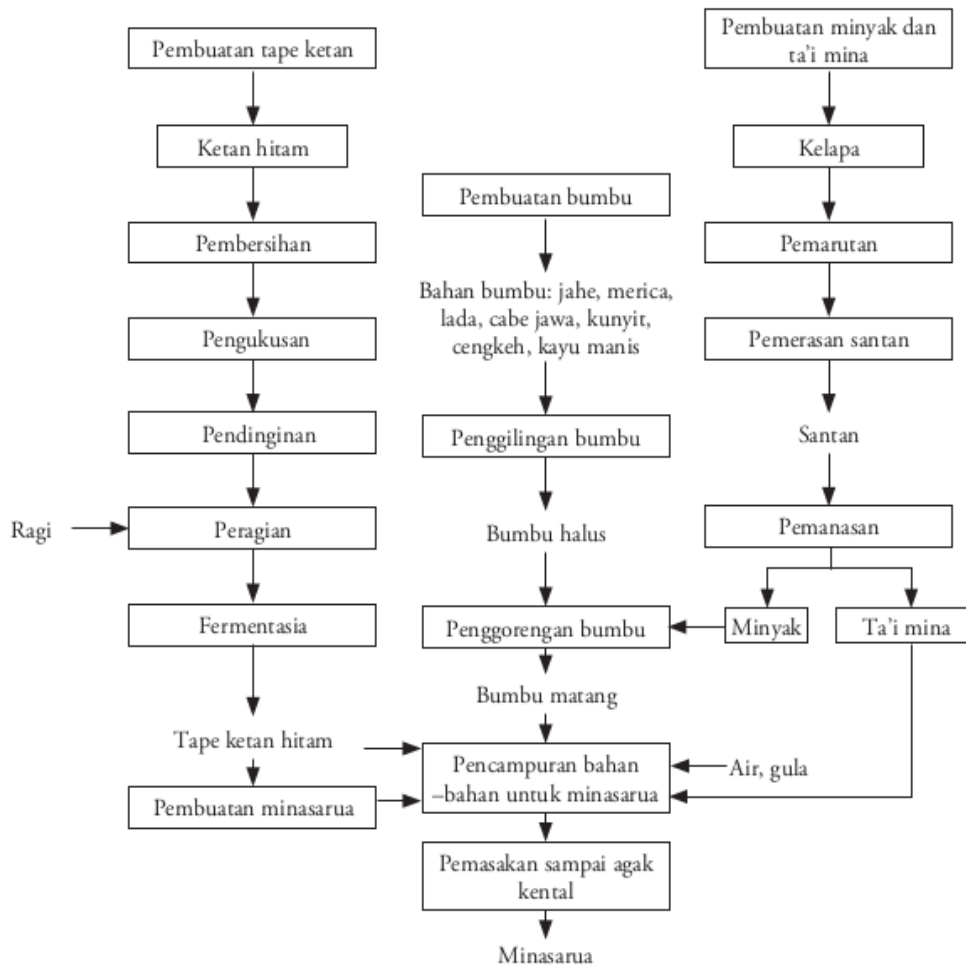
Tahapan produksi minuman minasarua dimulai dengan pengolahan tapai ketan, pengolahan minyak kelapa secara tradisional yang juga menghasilkan *ta'i mina* dan terakhir pengolahan minuman minasarua. Pengolahan tapai ketan hitam untuk bahan baku minasarua dilakukan dengan tahapan yang sama seperti cara pengolahan tapai ketan secara umum

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

1. Beras ketan hitam dan beras biasa dibersihkan dengan baik lalu, dikukus sampai matang, lalu diangkat dan diangin-anginkan.
2. Setelah cukup dingin, ditambahkan ragi sebanyak 4 g untuk setiap kg beras ketan.
3. Campuran tersebut ditempatkan di dalam wadah yang tertutup dan disimpan pada suhu kamar untuk proses fermentasi sampai terbentuk tapai ketan yang cukup manis.
4. Sementara itu dibuat bumbu atau rempah yang diawali dengan pengolahan santan kelapa menjadi minyak secara tradisional yang menghasilkan minyak goreng dan ampas (*ta'i mina*).
5. Bahan-bahan rempah digiling sampai halus, lalu ditumis menggunakan minyak kelapa yang telah dibuat secara tradisional tersebut.
6. Selanjutnya dilakukan pengolahan minuman minasarua.
7. Pertama-tama, gula dicampurkan ke dalam air, lalu direbus hingga mendidih dan gula larut
8. Setelah itu ditambahkan tapai yang telah matang dan rempah yang telah ditumis, dilakukan pengadukan dengan baik agar bahan tercampur dengan rata.

9. Proses pemasakan dilanjutkan sampai kuah agak mengental.
10. Pada tahapan terakhir ditambahkan ampas atau blondo, dan diaduk kembali dengan rata.
11. Tahapan proses pemasakan membutuhkan waktu kira-kira 2 jam.

Ilustrasi produk minasarua dapat dilihat pada Gambar 2



Gambar 1 Diagram alir pembuatan minasarua



Gambar 2 Minasarua

CARA KONSUMSI

Minasarua yang digolongkan dalam kelompok minuman biasanya dikonsumsi sebagai pangan selingan. Konsumen yang ingin mendapatkan minasarua biasanya datang langsung ke tempat sentra pengolahan dan penjualan minasarua yang ada di Kabupaten Bima. Salah satu sentra berada di Desa Darussalam Kecamatan Bolo (masyarakat menyebutnya sebagai Kota Sila). Minuman minasarua dapat langsung dinikmati di tempat atau dibawa pulang. Masyarakat lokal biasanya menikmati minasarua bersama jajan *Oha Kato* yaitu jajan yang terbuat dari ketan putih yang dibungkus dengan daun sepweti. Menurut salah seorang produsen minasarua, minuman minasarua sangat berkhasiat untuk menghangatkan tubuh, meredakan masuk angin, pilek dan demam.

KOMPOSISI GIZI

Minasarua mengandung energi yang cukup tinggi untuk memenuhi kebutuhan energi bagi tubuh. Energi tersebut dihasilkan oleh karbohidrat dari ketan dan penggunaan gula yang banyak dalam bahan baku. Minasarua mengandung total padatan terlarut sekitar 7% (Suryadi 2017). Selain itu, minasarua juga memberikan sumbangan lemak yang berasal dari ampas minyak atau blondo dan minyak goreng yang digunakan menumis bumbu. Dalam produk ini juga terkandung beberapa senyawa mikro penting lainnya yang dihasilkan dari rempah-rempah yang digunakan dalam proses pengolahan. Namun sebagai produk hasil fermentasi, minasarua juga mengandung alkohol dengan kadar sekitar 0,1% (Suryadi 2017).

PENGEMBANGAN PRODUK

Minasarua merupakan salah satu produk lokal unggulan dari daerah Bima. Eksistensi produk harus terus dipertahankan dan kualitas produk perlu ditingkatkan. Kemasan produk minasarua perlu dikembangkan untuk meningkatkan mutu dan daya simpan produk. Kemasan yang bagus terutama diperlukan untuk pemasaran yang lebih jauh termasuk pasar luar daerah. Saat ini minasarua dijual dalam kemasan yang sangat sederhana, yaitu kemasan kantong plastik dan botol plastik. Selain itu perlu dikembangkan teknologi instan sehingga akan mudah bagi konsumen yang berada jauh dari lokasi sentra produksi dan penjualan ketika ingin menikmati minuman minasarua tersebut.

REFERENSI

- Erde. 2015. Minasarua, Racikan Rempah Kaya Khasiat. *Http://kahaba.net/berita-bima/23521/minasarua-racikan-rempah-kaya-khasiat.html*. (Diakses pada tanggal 12 April 2018).
- Suryadi M. 2017. Pengaruh konsentrasi ragi terhadap sifat kimia dan organoleptik minasarua. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Mataram.

PIKEL JAHE

Winiati P. Rahayu
(PATPI Cabang BOTABEK)

Nama lain : Acar jahe

Pangan khas : -

Aspek teknologi : Teknologi fermentasi

DESKRIPSI

11

Indonesia merupakan negara penghasil rempah-rempah yang sudah dikenal di dunia. Salah satu bentuk rempah-rempah yang potensial untuk dikembangkan karena sifat fungsional, sensori dan nilai ekonominya adalah jahe. Di Indonesia terdapat empat jenis jahe yaitu jahe besar (badak/gajah), jahe merah, jahe putih kecil dan jahe emprit. Jahe biasa dikonsumsi sebagai jahe segar sebagai campuran minuman ataupun sebagai campuran bumbu dalam masakan tradisional Indonesia. Jenis jahe yang biasa dibuat jahe olahan adalah jahe badak yang dipanen pada umur 3–4 bulan karena tidak mengandung banyak serat dan tidak terlalu pedas. Jahe juga merupakan komoditi ekspor dan sebagian besar ekspor jahe masih dalam kondisi jahe segar. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah adalah dengan cara diawetkan. Pengolahan jahe menjadi beberapa produk diantaranya pikel jahe diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonominya. Salah satu cara pengawetan jahe adalah dengan direndam dalam larutan garam atau larutan gula menjadi pikel atau manisan. Pikel jahe dapat dibuat dengan cara fermentasi dengan penambahan mikroba starter bakteri asam laktat. Fermentasi akan menjadikan jahe menjadi awet dan mempunyai cita rasa yang lebih baik dari bahan bakunya. Cita rasa pikel jahe yang diinginkan adalah cita rasa eksotis khas dari daerah tropis. Pikel jahe merupakan komoditi yang sangat disukai di Jepang dan Timur Tengah. Bentuk pikel jahe ada yang bentuk batang atau irisan tipis/*slice*.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Bahan baku pikel jahe yang utama adalah jahe segar dari jenis jahe badak, walaupun tidak tertutup kemungkinan digunakan tiga jenis jahe lainnya. Bahan pembantu adalah garam dan gula serta starter untuk pembuatan pikel jahe. Penggunaan starter mikroba pada pembuatan pikel akan menghasilkan produk yang terstandarisasi sehingga mempunyai mutu prima dengan harga jual yang bagus dengan pasar yang terbuka lebar. Jenis starter yang digunakan pada pembuatan pikel jahe adalah bakteri asam laktat dari jenis *Lactobacillus brevis* dan *Lactobacillus plantarum*.

PROSES PRODUKSI

Proses produksi pikel jahe diawali dengan mempersiapkan bahan bakunya dan mempersiapkan kultur starternya apabila tersedia. Pada dasarnya proses pembuatan pikel jahe dapat menggunakan salah satu alternatif dari cara pembuatan pikel sebagai berikut ini. (1) pikel yang difermentasi dalam larutan yang berkadar garam rendah yaitu sekitar 2,5%, pikel ini dapat langsung dikonsumsi tanpa diolah kembali; (2) pikel yang difermentasi dalam larutan berkadar garam tinggi (sekitar 10% atau lebih) atau dengan butiran garam. Pada cara yang kedua ini pikel harus disegarkan dengan menghilangkan larutan garam atau garamnya dan setelah itu dapat diolah menjadi pikel manis, pikel asam dan pikel campuran.

Proses pengolahan pikel jahe adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Jahe dibersihkan dengan cara mengangkat tanah/ kotoran dari sela-sela lekukan rimpang jahe, kemudian dicuci hingga bersih
2. Setelah jahe dihilangkan kulitnya dengan cara dikerok atau dikupas, jahe dipotong potong menjadi bentuk batang sebesar batang korek api atau dengan bentuk diiris tipis/*slice* dengan tebal sekitar 1–2 mm sehingga dihasilkan kira-kira 100 g jahe
3. Jahe diblansir dengan air panas bersuhu 80 °C selama 2–4 menit dan direndam dalam larutan CaCl 4% selama 2 jam
4. Garam yang digunakan disiapkan sesuai metodenya yaitu (1) apabila fermentasi dilakukan dalam larutan garam maka disiapkan larutan garam

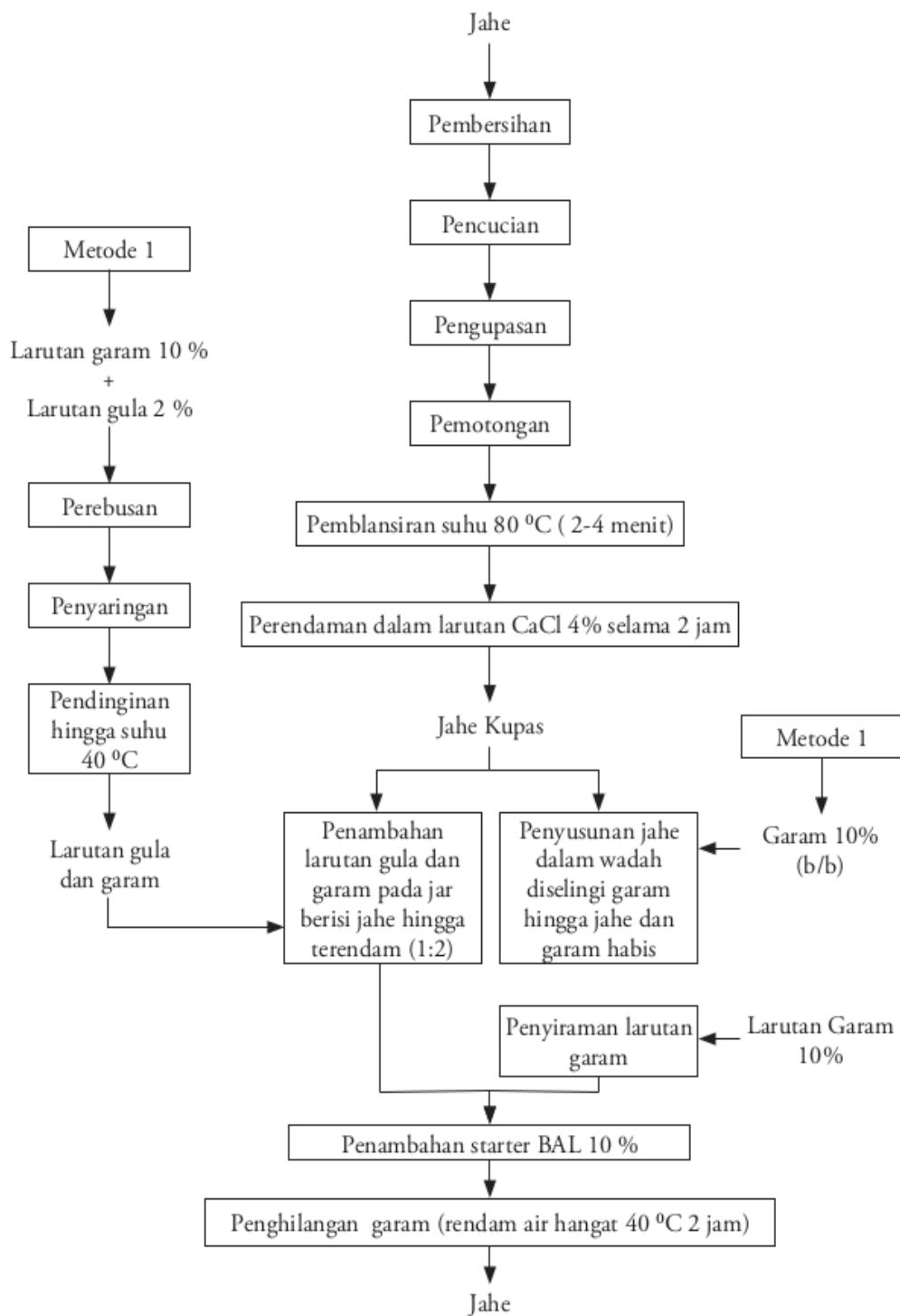
dengan konsentrasi 10% (b:v) dan larutan gula dengan konsentrasi 2% (b:v), (2) apabila fermentasi akan dilakukan menggunakan butiran garam, maka selain larutan garam 10% tersebut, ditimbang garam sebanyak 10% (b;b) dari berat jahe yang akan difermentasi.

5. Larutan garam dan gula tersebut direbus dan disaring dan dibiarkan hingga suhunya mencapai kira-kira 40°C
6. Pada pembuatan piksel yang pertama, larutan garam dan gula ditambahkan pada wadah berupa kantong plastik atau botol jar yang telah diisi jahe hingga jahe terendam dan larutan mencapai leher botol apabila digunakan botol jar. Perbandingan antara potongan jahe dengan medium adalah 1:2 (b:v).
7. Pada pembuatan piksel yang kedua, dilakukan penyusunan jahe yang diselingi dengan butiran garam 10% (b;b) berselang seling hingga jahe dan garam habis. Setelah itu baru disiram dengan larutan garam 10% seperti cara yang pertama
8. Apabila tersedia bakteri starter asam laktat (*Lactobacilius brevis* dan *Lactobacillus plantarum*) dengan perbandingan jumlah bakteri 1:1 dengan densitas 10⁶ CFU/mL maka ke dalam wadah tersebut ditambahkan starter sebanyak 10 %.
9. Wadah ditutup dan dibiarkan pada suhu kamar (25–30°C) selama 16 hari
10. Pada piksel yang telah jadi perlu dilakukan penghilangan garam (*desalting*) dengan cara merendam piksel dalam air hangat (40°C) selama 2 jam.

Ilustrasi piksel jahe dan bahan bakunya dapat dilihat pada Gambar 2.

CARA KONSUMSI

Piksel jahe biasanya dikonsumsi sebagai makanan pembuka penggugah selera. Selain itu piksel jahe juga dikonsumsi bersama dengan makanan siap saji terutama yang berbahan dasar ikan sehingga menutup bau amis yang kadang-kadang masih terbawa pada ikan. Piksel jahe yang diekspor ke Jepang biasanya digunakan oleh masyarakat Jepang untuk *condiment* dalam mengonsumsi shasimi. Piksel jahe manis dapat dikonsumsi sebagai camilan.



Gambar 1 Diagram alir pembuatan pikel jahe



Gambar 2 Pikel jahe dan bahan bakunya

10 KOMPOSISI GIZI

Komposisi zat gizi yang terkandung dalam 100 gram jahe sebagai bahan baku pikel jahe disajikan pada Tabel 1.

4
Tabel 1 Komposisi zat gizi jahe per 100 gram produk

Komponen	Jahe
Kadar air (%)	86,2
Energi (Kkal)	51
Protein (g)	1,5
Lemak (g)	1.0
Karbohidrat (g)	10,1
Kalsium (mg)	21
Fosfor (mg)	3
Besi (mg)	2

PENGEMBANGAN PRODUK

Pengembangan produk pikel jahe terutama pada modifikasi penggunaan media untuk fermentasi. Pada beberapa cara pembuatan pikel pada mediumnya biasanya dapat ditambahkan cuka beras. Selanjutnya pada pembuatan pikel olahan, bahan yang dapat ditambahkan adalah gula, cabai dan rempah-rempah lainnya yaitu cengkeh dan kayu manis. Penambahan gula akan menghasilkan pikel yang lebih manis dan penambahan cabai akan menghasilkan pikel yang pedas, sedangkan penambahan cengkeh dan kayu manis akan menghasilkan flavor khas kedua rempah-rempah tersebut.

Bubuk rempah kering ini ditambahkan sebanyak masing-masing kurang lebih 1,5% (b/v). Namun harus diingat bahwa penambahan bubuk rempah tersebut akan mengakibatkan perubahan warna dan kekeruhan yang mungkin tidak diinginkan sebagian konsumen. Pada pembuatan piksel manis jahe biasanya dibuat dengan menambahkan larutan gula 42%, pengawet asam sitrat 2% dan kalium sorbat 0,1%. Sebagai variasi pada piksel yang sudah jadi dapat ditambahkan butiran wijen yang telah disangrai agar tampilannya lebih menarik. Pengembangan produk lainnya yang disarankan adalah penggunaan wadah gelas jar untuk menggantikan kantong plastik sehingga piksel jahe mempunyai tampilan yang lebih menarik, disamping daya tahan yang lebih lama. Piksel jahe yang ditempatkan dalam botol jar dan disimpan pada suhu 5–10°C dapat bertahan selama 4 bulan dengan kualitas yang tetap baik. Selain itu piksel jahe dapat dikeringkan sehingga menjadi produk yang lebih awet dan saat akan dikonsumsi dapat direhidrasi terlebih dahulu.

REFERENSI

- Rahayu WP, Suliantari, Lestijaman TB. 1993. Aspek pembuatan dan pemeliharaan kultur starter piksel jahe. *Buletin Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(1): 35–51. ISSN 0216-2318
- Rahayu WP, Kurnia SI. 1994. Pengaruh pertambahan kultur bakteri dan lama fermentasi terhadap mutu piksel jahe. In: *Proceeding of PIT. PERMI*; Bogor, Indonesia. ISBN 079-8728.009
- Rahayu WP, Wibowotomo B. 1996. Pembuatan piksel jahe (*Zingiber officinale Roscoe*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 7(1): 62–66. ISSN 0216-2318
- Rahayu WP, Wibowotomo B. 1998. Perubahan mutu piksel jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) selama penyimpanan. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 9(2): 1–5. ISSN 0216-2318

SAYUR MAMAN

Murna Muzaifa dan Novia Mehra Erfiza
(PATPI Cabang Aceh)

Nama lain : Sayukh maman, jeruk maman

Pangan khas : Aceh (Aceh Tenggara)

Aspek teknologi : Teknologi fermentasi

DESKRIPSI

Sayur maman merupakan sebutan masyarakat Aceh yang tinggal di Aceh bagian Tenggara untuk produk hasil fermentasi tanaman maman (*Cleome gynandra* L.). Sayur maman memiliki citarasa asam khas dan penampakan seperti sayur bayam rebus dengan daun yang lebih kecil. Tanaman maman merupakan sejenis sayuran yang tumbuh liar disekitar pekarangan dan lahan pertanian. Fungsi tanaman maman sebagai sayuran belum banyak dikenal dan kalah bersaing dibandingkan bayam, sawi maupun kangkung (Chandra 2016). Padahal tanaman maman kaya akan nutrisi terutama vitamin A dan C, kalsium, zat besi, magnesium, dan protein. Selain itu, tanaman maman juga sering digunakan sebagai tanaman obat (Mnzava *et al.* 1999).

Hasil penelitian Meda *et al.* (2013) menunjukkan bahwa tanaman mamam memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Masyarakat secara tradisional menggunakan tanaman maman dalam menangani penyakit inflamasi, kardiovaskuler dan diabetes. Selain itu, Deka dan Kalita (2016) menyebutkan bahwa daun maman mengandung fitoestrogen dan sering digunakan untuk membantu meningkatkan kualitas ASI selama menyusui.

Sayur maman juga ditemukan di beberapa negara lainnya dengan nama berbeda. Di Malaysia, sayur maman dikenal dengan sebutan jeruk maman sedangkan di Thailand dikenal dengan sebutan *pak sian dong*. Menurut Ahmad (2012), di Malaysia jeruk maman dibuat dalam larutan garam dan dicampur dengan nasi. Di Malaysia, sayur maman sangat populer khususnya di negeri

MINASARUA

ORIGINALITY REPORT

7%

SIMILARITY INDEX

7%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

achamad.staff.ipb.ac.id

Internet Source

1%

2

Submitted to Universitas Brawijaya

Student Paper

1%

3

es.scribd.com

Internet Source

1%

4

Submitted to Universitas Jember

Student Paper

1%

5

agrobisnisindonesia.wordpress.com

Internet Source

1%

6

lampung.litbang.pertanian.go.id

Internet Source

1%

7

repository.ipb.ac.id

Internet Source

<1%

8

repository.unida.ac.id

Internet Source

<1%

9

digilib.unila.ac.id

Internet Source

<1%

10

id.123dok.com

Internet Source

<1%

11

narasisejarah.id

Internet Source

<1%

12

repository.ut.ac.id

Internet Source

<1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

MINASARUA

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12
