

# IWEL

*by* Zainuri 3

---

**Submission date:** 13-Jun-2023 10:59AM (UTC-0500)

**Submission ID:** 2115331608

**File name:** siklopedia-Produk-Pangan-Indonesia\_Jilid-1\_2017-330-333-IWEL.pdf (98.76K)

**Word count:** 591

**Character count:** 3632

## 3. IWEL

Nama Lain : Wajik, pangansiong, kerake

Jenis : -

Aspek teknologi : *Intermediate Moisture Food* (IMF)

### DESKRIPSI

Iwel merupakan makanan tradisional masyarakat di Lombok Nusa Tenggara Barat. Secara sepintas iwel mirip dengan dodol. Iwel dibuat dari bahan utama tepung ketan. Rasa manis dan aroma yang khas dari iwel terbentuk dari campuran gula aren dan kelapa. Campuran kelapa yang ada di dalam komponen bahan baku dipadukan dengan ketan menghasilkan produk iwel yang dikenal sangat legit.

### BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

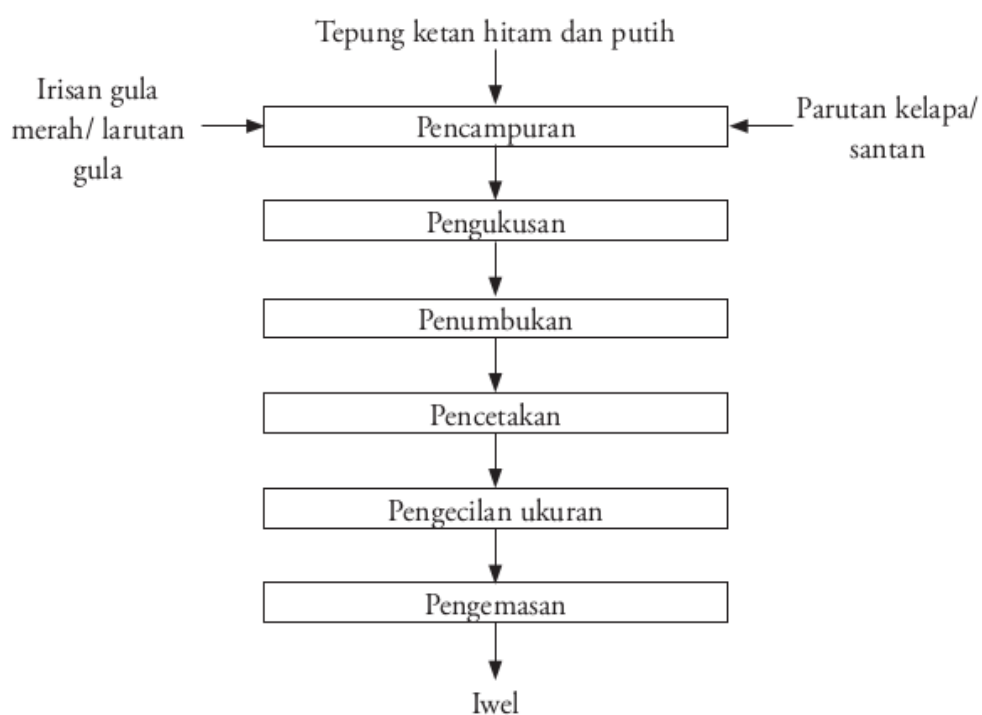
Iwel dibuat dari campuran bahan baku utama yaitu tepung ketan, biasanya merupakan campuran dari tepung ketan hitam dan tepung ketan putih. Sementara bahan baku tambahan meliputi gula aren (gula merah), kelapa, dan sedikit garam. Sebagian masyarakat juga melakukan diversifikasi produk dengan menambahkan kacang tanah.

## PROSES PRODUKSI

Pada pengolahan iwel terdapat sedikit perbedaan dalam tahapan pengolahan iwel yang dilakukan oleh masyarakat di Lombok, tetapi kekhasan produk iwel ini tetap tercermin dari hasil akhir yang diperoleh. Secara umum, tahapan proses pengolahan iwel adalah sebagai berikut (Gambar 1):

1. Tepung ketan hitam dan ketan putih dicampur dengan perbandingan 1:1 atau dapat disesuaikan dengan selera atau ketersediaan bahan.
2. Campuran tepung ketan selanjutnya disangrai. Terkadang, beras ketan disangrai terlebih dahulu sebelum digiling.
3. Kulit ari kelapa dibersihkan lalu daging kelapa dibakar sampai mengeluarkan aroma yang harum tetapi tidak boleh gosong, selanjutnya kelapa diparut. Sebagian masyarakat menggunakan santan kelapa (bukan kelapa parut).
4. Gula aren diiris tipis. Sebagian masyarakat menggunakan larutan gula merah.
5. Tepung ketan ditambahkan kelapa parut (atau santan) dan irisan gula merah (atau larutan gula yang kental) serta sedikit garam lalu dicampurkan secara merata.
6. Adonan dikukus, setelah itu campuran bahan ditumbuk hingga menghasilkan tekstur yang kenyal
7. Adonan yang sudah matang dituangkan ke dalam cetakan loyang, lalu dipotong-potong dengan ukuran sekitar 3x5 cm atau sesuai selera.
8. Iwel biasanya dikemas dengan menggunakan kulit jagung atau pelepah enau sebagai kemasan primer dan plastik kemasan mika sebagai kemasan sekunder. Secara tradisional masyarakat tidak menggunakan kemasan primer, disajikan dengan cara diletakkan di atas piring saji.

Ilustrasi iwel dapat dilihat pada Gambar 2



Gambar 1 Diagram alir pengolahan iwel



Gambar 2 Ilustrasi iwel disajikan secara langsung

## CARA KONSUMSI

Secara tradisional iwel biasanya disajikan sebagai salah satu jajan sajian utama pada acara pesta adat suku sasak di Lombok atau disebut “Begawe”. Iwel dalam loyang atau dalam kemasan pelepah enau dipotong kecil-kecil lalu disuguhkan kepada tamu. Pada perkembangannya saat ini iwel tidak hanya disuguhkan pada acara Begawe tetapi dikonsumsi sebagai makanan selingan yang relatif mudah diperoleh di toko-toko kue. Produk iwel “Kerake” yang ada di Lombok Timur bahkan menjadi salah satu produk lokal yang dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan.

## PENGEMBANGAN PRODUK

Teknologi pengolahan yang dilakukan secara tradisional dan kemasan yang sederhana, daya simpan iwel rendah yaitu sekitar 3-5 hari. Oleh karena itu, perbaikan cara pengolahan yang baik dan inovasi teknologi kemasan perlu dilakukan agar dapat meningkatkan daya simpan dan daya saing produk. Hasil penelitian kami menunjukkan bahwa dengan proses pengolahan yang higienis dan pemanasan yang cukup serta inovasi teknologi kemasan yang lebih baik dapat meningkatkan daya simpan iwel hingga 2 minggu pada suhu kamar.

## REFERENSI

Zainuri, Zaini, Werdiningsih A, Sjah T. 2015. Evaluasi dan peningkatan mutu dan keamanan pangan serta penguatan kapasitas kelompok perempuan produsen pangan lokal untuk mendukung pariwisata di Pulau Lombok [Laporan Penelitian]. Universitas Mataram.

Pangan khas : Nusa Tenggara Barat

Kontributor : Zainuri (PATPI Cabang Mataram)

# IWEL

---

## ORIGINALITY REPORT

---

4%

SIMILARITY INDEX

4%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

1

[www.lppm.unsoed.ac.id](http://www.lppm.unsoed.ac.id)

Internet Source

4%

---

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

FINAL GRADE

**/0**

GENERAL COMMENTS

**Instructor**

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---