



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

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 Pemanggangan; 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 kesadaran 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
-----------------------------	------------

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 sepiintas 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

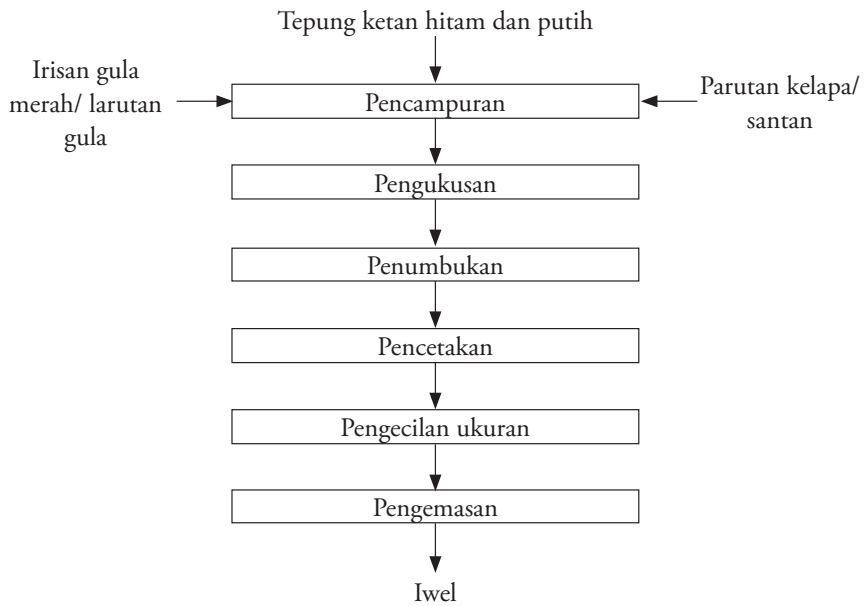
Iwel dibuat dari campuran bahan baku utama yaitu tepung ketan, biasanya merupakan campuran dari tepung ketan hitam dan tepung ketan putih. Sementara bahan baku tambahan meliputi gula aren (gula merah), kelapa, dan sedikit garam. Sebagian masyarakat juga melakukan diversifikasi produk dengan menambahkan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



Yusmarini adalah dosen di Fakultas Pertanian Universitas Riau sejak 1999. Ia menyelesaikan jenjang S1 pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang pada tahun 1993, S2 ditempuh pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada dan lulus pada tahun 1997. Program Doktor dalam bidang Ilmu Pangan ditempuh di Universitas Gadjah Mada dan lulus tahun 2011. Ia menjadi anggota PATPI sejak tahun 2012 hingga sekarang dan saat ini ditunjuk sebagai Pemimpin Redaksi Jurnal SAGU.



Zainal menyelesaikan studi sarjana (S1) di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin dan lulus tahun 1997. Dua tahun kemudian, tahun 1999, penulis diangkat sebagai staf dosen di Fakultas tersebut. Selanjutnya tahun 2002-2003 melanjutkan studi Program Master S2 di University of Newcastle, Australia dalam bidang Teknologi Pangan. Program Doktor (S3) dijalani di University of Hohenheim di Stuttgart, Jerman tahun 2006-2010. Bidang yang ditekuni adalah Analisa Pangan. Penulis telah anggota PATPI sejak tahun 2004 dan saat ini sebagai Pengurus PATPI Pusat. Penulis aktif melakukan kegiatan penelitian, mengikuti seminar ilmiah tingkat nasional dan internasional. Penulis juga telah menghasilkan beberapa artikel ilmiah yang dimuat di jurnal penelitian nasional dan internasional. Selain itu, penulis juga aktif pada beberapa kegiatan pengabdian masyarakat.



Zainuri adalah dosen di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM, dan saat ini menjabat sebagai Ketua Laboratorium Pengendalian Mutu dan Ketua BP3F. Ia menyelesaikan pendidikan S1 di Fakultas Pertanian UNRAM (1988). Selanjutnya pendidikan S2 (1999) dan S3 (2006) di University of Queensland Australia. Ia juga seorang konsultan untuk kegiatan pengembangan silabus dan bahan ajar

Teknologi Pertanian Timor Lorosae (2003), serta konsultan pada kegiatan pendampingan kelompok perempuan pelaku usaha produk makanan di Kota Mataram (2008-2009).



Zita Letviany Sarungallo adalah seorang dosen dan doktor di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Papua (UNIPA), Manokwari, Provinsi Papua Barat, serta peneliti pada Pusat Studi Ubi-ubian dan Sagu, UNIPA. Hingga saat ini aktif melakukan penelitian dan publikasi, bekerjasama dengan PEMDA Provinsi Papua dan Papua Barat.

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