



ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu, Rindir Pambayun, Umar Santoso, Givatri, 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)
Giyatni (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.

14. KERAK TELOR

Nama lain : Pizza betawi

Jenis : Kerak telur dari telur ayam dan kerak telur bebek

Aspek teknologi : Pangan siap saji

DESKRIPSI

Kerak telur adalah makanan asal daerah Jakarta (Betawi). Bahan dasarnya adalah bahan beras ketan putih, telur ayam atau telur bebek, dan bawang merah yang diasinkan) yang disangrai kering ditambah bawang merah yang sudah diiris halus. Diberi bumbu yang dihaluskan, berupa kelapa sangrai, cabe merah, bawang putih, jahe, merica butiran, garam, dan gula pasir. Cara membuatnya cukup unik, saat kerak telur ini sudah setengah matang maka diangkat dan terkena bara api sambil dikipas-kipas dan bara api tetap menyala hingga kerak telur kering dan matang barulah kerak telur siap untuk disajikan.

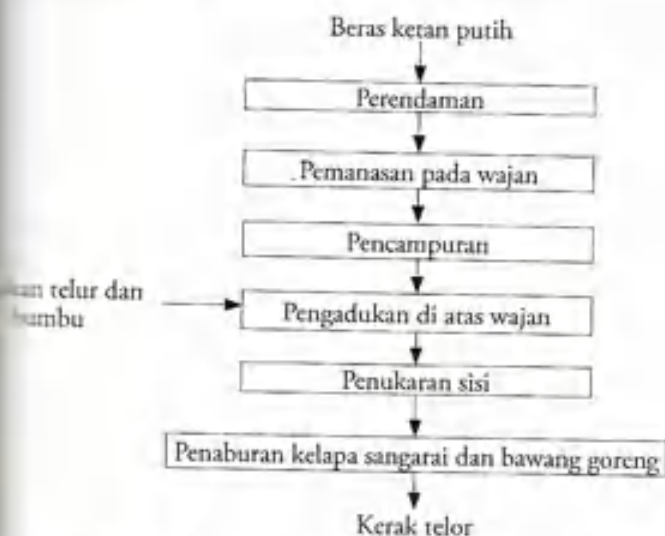
BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Beras ketan putih merupakan bahan utama kerak telur. Bahan pengganti yang digunakan adalah beras ketan yang biasa digunakan untuk membuat ketan atau makanan lainnya. Bahan baku lainnya adalah kelapa sangrai. Telur yang digunakan biasanya telur ayam atau telur bebek. Pada mulanya kerak telur dibuat dari telur ayam, namun kerak telur bisa juga dibuat dari telur bebek. Jenis telur yang digunakan tergantung dari selera konsumen.

PROSES PRODUKSI

Pengolahan kerak telur adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):
Beras ketan dipanaskan, kemudian bumbu halus ditumis sampai harum
Beras ketan cekung dipanaskan dan diberi 1,5 sendok makan beras ketan
halus, kemudian disiram dengan 3 sendok makan air rendaman beras,
dan dibiarkan sampai setengah kering
Dalam wadah terpisah, 1 butir telur bebek dikocok dan dicampur dengan
2 sendok teh bumbu halus, 1/2 sendok teh ebi, 1/2 sendok makan
bawang merah goreng, 1/8 sendok teh garam, dan 1/8 sendok teh gula
Adonan tersebut disiramkan ke atas ketan, diaduk-aduk sambil
dikukus di penggorengan dan dibiarkan sampai matang sambil ditutup
penutupan sesekali dibalik dan dibiarkan sampai matang
Setelah matang, adonan diangkat dan ditaburi kelapa sangrai dan bawang
merah goreng, serta disajikan selagi hangat
Untuk sangrai kelapa, pengolahan dilakukan dengan cara memarut kelapa
lebih dahulu kemudian disangrai dengan menggunakan wajan hingga
kelapa berwarna kecoklatan.

Kerak telur dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1 Diagram alir proses pengolahan kerak telur



Gambar 2 Ilustrasi: (A) ketumbar, (B) kencur, (C) jahe, (D) ketan, (E) bawang merah, (F) rebbon, (G) kerak telur

CARA KONSUMSI

Kerak telur dikonsumsi secara langsung, sebagai makanan selingan. Umumnya, kerak telur dikonsumsi pada siang hari atau malam hari sebagai makan malam atau sebagai pengganti makan malam. Kerak telur sangat mudah dijumpai di Kampung Babakan Setu yang mayoritas penduduknya adalah asli Betawi dan termasuk dalam komunitas lingkungan yang dilindungi kebudayaannya oleh Pemerintah Jakarta, dan di tempat lainnya seperti Kota Tua dan Monas. Secara komersial, kerak telur dijual melalui gerobak pikul, kios bahkan sekarang mulai dijual melalui *delivery order*.

KOMPOSISI GIZI

komposisi gizi kerak telur seperti yang tertera pada Tabel 1.

Komposisi gizi kerak telur

Komponen	Jumlah (%)
	2.72
	9.65
	20.07
	0.34
	67.22

Fransiska (2016)

DEVELOPMENT OF PRODUCT

Kerak Telur dalam Kemasan Plastik Aluminium

menjangkau pasar lebih luas, kerak telur dikemas dalam kemasan berupa aluminium foil yang dilanjutkan dengan proses pemanasan suhu optimal sebagai langkah pengawetan.

Kecamatan Industri atau Usaha Kecil Menengah (UKM)

analisis atau usaha kecil menengah (UKM) kerak telur diarahkan pada standar kerak telur standar yang diproduksi dalam skala besar sehingga memiliki nilai komersial lebih luas dan rantai nilai lebih tinggi.

REFERENSI

Fransiska C. 2016. Analisa komposisi gizi kerak telur. Jakarta

Daerah Khusus : DKI Jakarta

Penyusun : Giyatmi (PATPI Cabang Jakarta)



Friska Citra Agustia adalah staf pengajar di Fakultas Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan Prodi Ilmu Gizi Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto sejak tahun 2009. Ia menyelesaikan pendidikan sarjana di Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman (2006). Studi S2 di Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (2007-2009).



Gilian Tetelepta adalah dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura sejak tahun 2012. Ia menyelesaikan sarjana (S1) di Fakultas Pertanian Universitas Pattimura (2008), dan Master Ilmu dan Teknologi Pangan-UGM (2011). Sejak tahun 2014, ia menjadi anggota PATPI Cabang Ambon.



Giyatmi lahir di Sragen, 6 Desember 1965. Penulis menyelesaikan studi Sarjana (1988), Magister (1998), dan Doktor (2005) di Institut Pertanian Bogor di bidang Ilmu dan Teknologi Pangan. Berkarya dan mengabdikan sebagai dosen di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Sahid Jakarta sejak tahun 1994. Jabatan fungsional terakhir adalah Guru Besar (2006). *Jabatan struktural yang pernah dijabat adalah Ketua Jurusan Teknologi Pangan (1998-1999), Dekan Fakultas Teknik (1999-2001), Dekan Fakultas Teknologi Industri Pertanian (2001-2007), Wakil Rektor Bidang Akademik (2007-2014) dan Direktur Sekolah Pasca Sarjana (2014-2015)* di lingkungan Universitas Sahid. Aktif sebagai anggota/pengurus organisasi diantaranya Ketua Divisi Penelitian, Pengembangan dan Pengabdian Pada Masyarakat, Asosiasi Dosen Indonesia (ADI) Wilayah DKI Jaya (2006-2011), Ketua Bidang Organisasi Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Pusat pada periode 2012-2014 dan 2014-2018. Ketua Bidang Riset Asosiasi Perguruan Tinggi Swasta Indonesia

ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Tentang 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