

ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu | Rindit Pambayun | Ardiansyah | Giyatmi | Umar Santoso

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN

INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •



Tim Editor:

Winiati P Rahayu
Rindit Pambayun
Ardiansyah
Giyatmi
Umar Santoso



Penerbit IPB Press

Jalan Taman Kencana No. 3,
Kota Bogor - Indonesia

C.01/09.2018

Judul Buku:

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

Tim Editor:

Wintan P Rahayu (Institut Pertanian Bogor)
Rindii Pambayun (Universitas Sriwidjaja)
Ardiansyah (Universitas Bakrie)
Giwatni (Universitas Sahid)
Umur Santoso (Universitas Gadjah Mada)

Desain Sampul:

Andrian Rizaldy Azhar

Penata Isi:

Almasad Syahrul Lakhri, Alhyandi

Korektor:

Fairuz Fajriah, S,TP
Dwi M Nasrin
Relaksi IPB Press

Jumlah Halaman:

568 + 16 halaman romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, September 2018

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 Kencaan No. 3, Bogor 16128

Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@gmail.com

ISBN 1 978-602-440-530-4

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor, Indonesia

Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2018. HAK CIPTA DITINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang menjiplak atau memperbanyak sebagian atau seluruh
isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit.

16. SOSIS IKAN GURAME	338
17. TIPA-TIPA	344
18. WEDANG TAHU	348
PANGAN SIAP SAJI	359
1. AMBAL	361
2. AYAM TALIWANG	365
3. BAROBBO	369
4. BASSANG	374
5. BEBERUK	379
6. BERAS KENCUR	384
7. BOLU BERAI	388
8. CELJONG	392
9. CEROROT	396
10. CUCURU BAYAO	401
11. DONAT LABU KUNING	405
12. EMPEK-EMPEK IKAN PATIN	410
13. GETUK	414
14. IKAN ARSIK	418
15. ILABULO	423
16. JORONG-JORONG	427
17. JUKU KAMBU	432
18. KLEPON	439
19. KRACA	444
20. KUE ABUK	449
21. KUE BIJI NANGKA	453
22. KUE MANGKOK	458

KUE KLEPON

Shanti Pujilestari
(PATPI Cabang DKI Jakarta)

Nama lain : Kelepon
Pangan khas : Jawa Tengah
Aspek teknologi : Pangan siap saji

DESKRIPSI

Kue klepon adalah salah satu olahan pangan yang dikenal berasal dari Jawa Tengah, walaupun dapat juga banyak ditemui di daerah lain di Indonesia. Kue klepon termasuk makanan tradisional Indonesia kelompok kue basah. Kelompok kue basah banyak dijual di pasar tradisional, bahkan sekarang sudah ada juga di pasar modern atau swalayan. Hal ini juga menandakan bahwa kue basah juga diminati masyarakat yang berbelanja di pasar tradisional maupun pasar modern. Bila dikaitkan dengan kadar air dan aktivitas air, maka klepon termasuk kue semi basah dengan kadar air tinggi. Kadar air dari *Intermediate Moisture Food* (IMF) adalah 10–50% sedangkan rentang aktivitas air (a_w) adalah antara 0,6–0,9. Kadar air yang relatif tinggi menyebabkan kue klepon tidak dapat disimpan lama. Tekstur merupakan salah satu parameter mutu yang sangat penting pada produk ini, selain rasa dan warna. Sensasi makan kue klepon adalah pada saat cairan gula merah berwarna coklat keluar ketika kue klepon digigit.

Dalam filosofinya kue klepon menggambarkan kesederhanaan karena mudahnya pembuatan klepon. Tahapan pembuatan kue klepon adalah penimbangan, pencampuran, pencetakan, perebusan dan pelapisan dengan kelapa parut. Karakteristik dari kue klepon yaitu memiliki warna hijau, rasa manis dan yang terpenting adalah tekstur kenyal dan padat (kompak). Kue klepon memiliki bentuk bulat-bulat dengan diameter kurang lebih 1,5 cm, berwarna hijau muda dan berisi gula merah cair dilapisi oleh parutan kelapa.

BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Bahan baku utama kue klepon adalah tepung beras ketan dengan bahan-bahan tambahan seperti gula merah, garam, air daun suji, serta kelapa parut. Tepung beras ketan berasal dari penggilingan beras ketan, kemudian diayak dengan kehalusan 80 mesh. Beras ketan merupakan salah satu varietas *oryza sativa* L. golongan *glutinous rice*. Tepung ketan dan parinya memiliki keunggulan dibanding tepung beras lainnya karena memiliki sifat pasta yang lebih tahan terhadap perlakuan titik beku-leleh dibanding tepung lainnya. Adapun prinsip kepulenan, semakin tinggi kandungan amilopektin maka beras tersebut semakin pulen atau lengket. Beras ketan memiliki kandungan amilopektin yang tinggi dan menjadi bahan utama dalam pembuatan klepon. Kandungan pati beras ketan sebesar (63,31%), dengan kadar amilosa 0,88% dengan kadar amilopektin 99,11% (Imanningsih 2012). Sifat kimia inilah yang menyebabkan tepung beras ketan memiliki tekstur yang kenyal dan lengket dalam proses pemasakan, serta akan terap lunak setelah dalam kondisi dingin. Beras ketan putih banyak digunakan sebagai bahan utama kue basak dalam bentuk tepung ketan putih. Penelitian-penelitian untuk menambah nilai gizi maupun penggunaan tepung-tepungan lokal telah banyak dilakukan dengan memformulasi atau menyubstitusi dengan tepung-tepungan lain, misalnya dengan tepung labu kuning, tepung ubi ungu dan tepung ubi kuning sebagai upaya penambahan Vitamin A pada klepon.

PROSES PRODUKSI

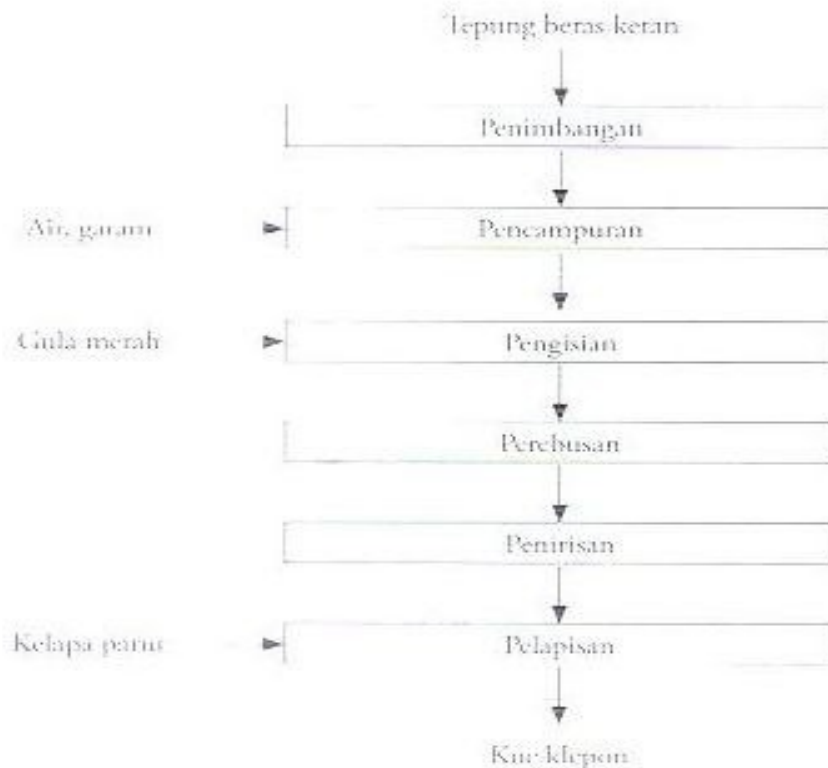
Proses produksi dimulai dari penimbangan, pencampuran, pencetakan, pengisian, perebusan dan pelapisan dengan kelapa parut. Proses produksi kue klepon masih dilakukan oleh industri rumahan. Alat yang digunakan masih manual. Resep klepon berasal dari resep turun menurun.

Tahapan proses produksi klepon dapat dilihat pada Gambar 1.

1. Semua bahan baku ditimbang. Bahan bakunya yaitu tepung beras, air, garam, gula merah, dan kelapa parut.
2. Tepung beras ketan dicampur dengan air dan garam. Pada pembuatan klepon proses pencampuran bertujuan untuk membuat bahan-bahan tercampur rata.

3. Setelah adonan tercampur semua, adonan dibentuk seperti bola dengan diameter 1,5 cm. Kemudian diberi lubang untuk diisi gula merah. Tujuan dari pengisian adonan adalah untuk memberi isi dalam adonan dengan bahan gula merah sehingga memberi rasa manis khas kue klepon.
4. Adonan kue kemudian direbus. Perebusan dilakukan pada suhu > 100 °C. Kue klepon yang dinyatakan sudah matang adalah kue klepon yang sudah mengambang ke permukaan air rebusan.
5. Kue klepon yang sudah melewati tahap perebusan kemudian ditiriskan pada suhu ruang untuk menghilangkan air dari proses perebusan.
6. Kue klepon yang sudah ditiriskan setelah perebusan, digulung ke dalam parutan kelapa yang telah dikukus. Tujuan penambahan kelapa parut untuk menambah cita rasa kue klepon dan menjadi ciri khas kue klepon.

Ilustrasi produk kue klepon dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1 Tahapan proses pembuatan kue klepon



Gambar 2 Bahan baku dan kue klepon

CARA KONSUMSI

Kue klepon merupakan makanan camilan biasa juga disebut kudapan atau selingan. Klepon dikonsumsi di luar makanan utama, biasanya di antara waktu makan utama, bisa di antara makan pagi dan siang atau di antara makan siang dan malam. Klepon juga biasa dikonsumsi bersama minuman kopi di malam hari, sebagai makanan ringan pada berbagai pertemuan. Kegiatan ini bisa dilakukan sambil menonton TV, mengobrol dengan teman atau saudara.

KOMPOSISI GIZI

Komposisi gizi kue klepon dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Komposisi gizi kue klepon per 100 gram

No.	Kandungan Gizi	Persentase (%)	
1.	Air	57,67 ^a	52 ^b
2.	Abu	1,65 ^a	-
3.	Protein	6,71 ^a	1,2 ^b
4.	Lemak	4,92 ^a	5,4 ^b
5.	Karbohidrat	25,99 ^a	40,2 ^b
6.	Serat kasar	1,57 ^a	-

Sumber: ^aRini (2017)
^bKoswara (2006)

PENGEMBANGAN PRODUK

Kue klepon telah dikembangkan dengan memodifikasi bahan baku. Kue klepon dalam pengembangan ke depan bisa diberi isi sesuai selera atau untuk meningkatkan nilai gizi, isian yang telah ada misalnya dengan isi cokelat, durian, pisang, kacang hijau dan kacang tanah. Isian kue klepon dapat juga berasal dari buah-buahan atau kacang-kacangan lokal. Tepung yang digunakan untuk menyubstitusi tepung beras ketan dapat berasal dari tepung-tepungan lokal, misalnya tepung ubi ungu menghasilkan kue klepon ubi ungu. Tepung beras dan tepung-tepungan lain serta garam dapat dibuat menjadi tepung klepon *mix* yang dapat menyederhanakan pembuatan kue klepon. Pengawetan klepon dapat dilakukan dengan penambahan zat pengawet yang diperbolehkan untuk pangan atau dengan bahan lainnya untuk menurunkan aw, misalnya dengan penambahan sorbitol. Modifikasi lainnya dapat ditambahkan warna merah, kuning maupun hijau dengan bahan baku alami.

REFERENSI

- Imanningsih N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formula tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *J. Penelitian Gizi Pangan*. 35(1): 13–22.
- Koswara S. 2006. Lebih Akrab dengan Kue Basah. www.ebookpangan.com diunduh 21 April 2012.
- Rini W. 2017. Pengaruh substitusi tepung beras ketan dengan ubi kuning yang berbeda pada mutu kue klepon. (Skripsi). Universitas Sahid Jakarta.



Satrijo Saloko adalah Dosen pada Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram (UNRAM) sejak tahun 1992. Pendidikan S-1 diselesaikan di Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Unram, S-2 dan S-3 diselesaikan di Prodi Ilmu Pangan UGM. Sejak tahun 1992 menjadi anggota PATPI dan menjadi Pengurus Pusat PATPI (2012–2014). Banyak terlibat dan aktif diberbagai organisasi profesi seperti Masyarakat Nano Indonesia (MNI), Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasiitikal Indonesia (P3FNI) dan Perhimpunan Teknik Pertanian (PERTEIPA). Kegiatan Community Empowerment dan pengembangan UKM khususnya di bidang Pengolahan Pangan dilakukan sejak masih menjadi mahasiswa S-1 hingga sekarang.



Setiarti Sukotjo Dosen pada Institut Teknologi Indonesia Serpong, di Program Studi Teknologi Industri Pertanian sejak tahun 1994. Ia sarjana (S-1) dari Departemen Biologi Universitas Indonesia tahun 1986. Menyelesaikan S-2 di University of Florida – the USA dalam bidang Biological and Agricultural Engineering pada tahun 1994. Sejak tahun 2008 sampai sekarang menjadi anggota PATPI Cabang Jakarta, aktif dalam Konsorsium Bioteknologi Indonesia (KBI) sejak tahun 2000.



Shanti Pujilestari adalah Dosen pada Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Sahid Jakarta. Yang bersangkutan telah mengikuti pendidikan Diploma Gizi, jenjang pendidikan S-1 Teknologi Pangan dan pendidikan S-2 di Bidang Manajemen peminatan Pariwisata. Pernah menjadi Tenaga Ahli bidang kuliner di Departemen Pariwisata RI dan telah melakukan

ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia •



PT Penerbit IPB Press

Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128

Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@ymail.com

 Penerbit IPB Press  @IPBpress  ipbpress

Pangan

ISBN : 978-602-440-530-4



9 786024 405304