

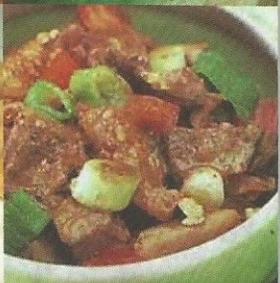
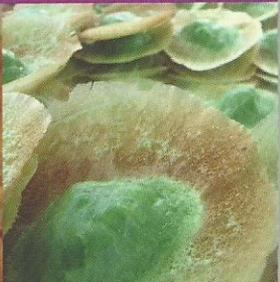
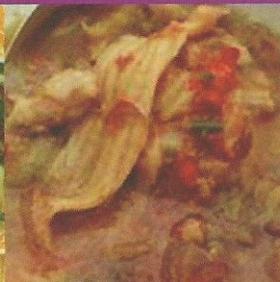
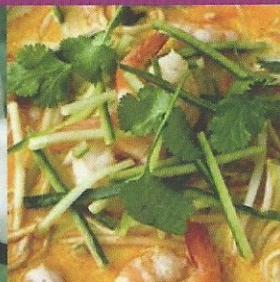


ENSIKLOPEDI



INSTITUT TEKNOLOGI
INDONESIA

Makanan Khas Banten & Betawi



ISBN 978-602-19230-4-7

KATA PENGANTAR

Masalah Ketahanan Pangan menjadi isu yang tidak akan berhenti selama manusia di permukaan bumi ini masih membutuhkan energy untuk tumbuh dan berkembang. Salah satu kekayaan alam Indonesia adalah keanekaragaman jenis bahan pangan yang disajikan secara beragam oleh masyarakat yang secara turun temurun untuk memenuhi kebutuhannya. Dengan tetap dan fokus pada keanekaragaman bahan pangan lokal menjadi makanan khas daerah menjadi harapan kita semua. Buku ensiklopedi makanan khas Banten dan Betawi ini disusun untuk memenuhi keinginan teman teman anggota PATPI cabang Jakarta yang sepakat untuk dieksplorasi makanan khas Banten dan Betawi yang tidak banyak dikenal lagi oleh generasi muda. Generasi muda bangsa ini hanya mengenal makanan yang sering diiklankan di media elektronik, media cetak dan juga media media lain melalui pergaulan dan gaya hidup. Sangat disayangkan jika kekayaan kuliner bangsa ini hilang perlahan lahan karena tidak dipelihara oleh generasi penerus bangsa ini. Disamping itu terstimulasi oleh diskusi teman teman PATPI di milis bahwa perlu dieksplorasi dan dikembangkan makanan khas daerah masing masing, maka tergeraklah teman teman semuanya untuk menyusun buku ensiklopedi ini.

Nama Ensiklopedi makanan khas Banten dan Betawi sebenarnya cukup berat, karena pembaca pasti mengharapkan memperoleh semua yang berkaitan dengan makanan khas Banten dan Betawi mulai dari A sampai Z, pada kenyataannya buku ini berisi beberapa jenis makanan dari Banten dan Betawi. Akan tetapi yang menjadi menarik tidak hanya sekedar deskripsi makanan khas Banten dan Betawi namun juga peluang bahan baku, aspek teknologi pengolahannya, cara penyajian, komposisi gizi dan kemasan yang ada, dan aspek industri kemungkinan diangkat menjadi produk yang dapat dikomersialkan secara nasional. Dengan hadirnya ensiklopedi ini, memang harapannya adalah industri makanan khas daerah, dapat menjadi besar dan berkembang secara dinamis menjadi ciri kuliner dan diusahakan secara kreatif oleh Unit Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Pada gilirannya dapat mengangkat level kehidupan masyarakat yang tetap berkecimpung dan fokus pada makanan khas Indonesia untuk kehidupannya.

Harapan kami bahwa buku ensiklopedi makanan khas Banten dan Betawi yang sederhana ini dapat menstimulasi dan menggerakkan para stake holder untuk mensosialisasikan dan mengkampanyekan kekayaan makanan khas Banten dan Betawi khususnya dan makanan khas daerah lain di Indonesia. Lebih realistis lagi jika dapat dikembangkan oleh UMKM – UMKM di daerah masing masing sebagai bentuk usaha kreatif untuk meningkatkan kualitas hidupnya. Dengan demikian kekayaan kuliner bangsa ini dikenal dan dikenang oleh para wisatawan baik wisatawan lokal, regional dan internasional yang pada saatnya mereka berkeinginan untuk menikmatinya. Sebagai resultantnya bahan pangan lokal perlu disediakan secara terus menerus untuk memenuhi kebutuhan produksi makanan khas daerah, dan pada akhirnya ketahanan pangan nasional dapat tercipta perlahan tapi pasti. Semoga .

Serpong, 2 Oktober 2012

Tim Editor

Abu Amar, Darti Nurani dan Diny A. Sandrasari

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
ASINAN BETAWI	1
ANGEUN LADA	6
BIR PLETOK	10
DODOL BETAWI	13
EMPING MELINJO	16
GIPANG	20
KEMBANG GOYANG	24
KEMBANG TAHU	27
KETAN BINTUL	35
KUE AKAR KELAPA	40
KUE APE	44
KUE RANGI	48
LAKSA BETAWI	52
NASI UDUK	57
RABEG	64
RUJAK JUHI	67
SATE BANDENG	71
SAYUR ASEM JAKARTA	81
SAYUR BABANCI	83
SAYUR BESAN	86
SELENDANG MAYANG	89
SOTO BETAWI	91
SOTO TANGKAR BETAWI	95
ROTI BUAYA	99
SAYUR GABUS PUCUNG	105

DODOL BETAWI

Nama lain	: Tidak ada
Jenis	: Dodol ketan putih, ketan hitam dan rasa durian
Aspek teknologi	: Gelatinisasi pati, teknologi pengawetan

Deskripsi

Dodol Betawi merupakan makanan khas yang berwarna coklat kehitaman dan manis rasanya. Penampilannya memang tidak begitu eksotik dan cenderung monoton hanya rasanya saja yang variatif, namun tetap mengandalkan rasa manis. Bagi orang Betawi dodol sangat kental dengan budayanya. Bahkan beberapa tahun yang lalu dodol tidak bisa dilepaskan dengan hari raya Idul Fitri, Idul Adha atau perayaan lainnya, karena setiap perayaan tersebut digelar selalu terhidang dodol. Namun sekarang, Dodol Betawi bisa dikatakan hampir punah karena berkurangnya orang-orang yang mampu membuatnya sehingga harus di *appreciate* bagi mereka yang masih bertahan untuk terus melestarikan makanan khas Betawi ini.

Yang membedakan antara Dodol Betawi dengan dodol dari daerah lainnya yakni Dodol Betawi hanya mempunyai tiga macam rasa yakni ketan putih, ketan hitam dan durian, sedangkan dodol dari daerah lainnya bisa memiliki hingga 12 rasa lebih.

Proses Pembuatan Dodol Betawi

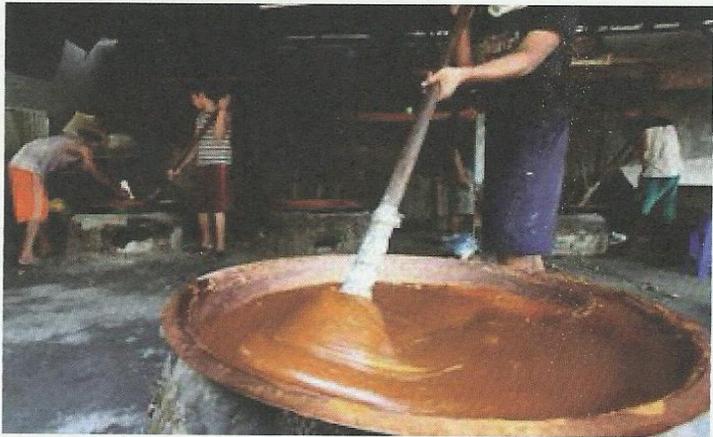
Proses pembuatan dodol bukanlah hal yang mudah. Karena begitu sulit dalam membuat dodol, maka semangat gotong royong, dan semangat persaudaraan diperlukan dalam pembuatannya. Maka tak heran masyarakat Betawi begitu menganggap pembuatan Dodol Betawi merupakan kerja tim dan bertujuan mempererat ikatan persaudaraan, bagi masyarakat Betawi, dodol juga mempunyai makna sosial. Dalam pembuatan dodol warga menerapkan prinsip saling membantu agar dodol dapat tercipta dengan benar.

Tidaklah mudah membuat Dodol Betawi yang benar-benar menghasilkan kenikmatan berkualitas tinggi. Selain proses

pembuatannya membutuhkan waktu yang lama yaitu kurang lebih 8 jam, juga diperlukan keahlian yang mumpuni pula.

Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan dodol pada umumnya sama, yang terdiri dari beras ketan, gula merah, gula putih, santan kelapa. Pemilihan bahan baku sangat mempengaruhi hasil dan rasa dari dodol yang dihasilkan. Beras ketan yang digunakan tidak boleh dicampur dengan beras atau campuran lainnya, dan santan yang digunakan juga harus dari kelapa tua bukan yang muda karena akan mempengaruhi keawetannya.

Proses pembuatan Dodol Betawi memang sangat rumit karena dimasak di atas tungku kayu bakar selama 8 jam dan diaduk terus tanpa henti dengan menggunakan pengaduk (gelo). Pengadukan dilakukan secara terus menerus agar dodol yang dihasilkan tidak keras dan rasa yang dihasilkan merata.



Gambar 1. Proses pengadukan dodol menggunakan pengaduk (Gelo)

Bahan bakar untuk memasak dodol adalah kayu bakar yang harus dijaga agar tidak terlalu panas dan mengeluarkan asap. Api yang terlalu besar akan membuat dodol gosong dan masak tidak rata. Asap dapat menyerap dalam dodol dan membuat rasanya tidak enak. Dodol yang sudah masak dituang di nampan atau tampah untuk didinginkan. Cukup sulit untuk membuat dodol yang benar-benar menghasilkan kenikmatan yang berkualitas tinggi.



Gambar 2. Proses pembuatan dodol menggunakan kayu bakar

Cara pembuatan :

1. Masak hingga mendidih dan larut gula pasir, santan, gula merah dan daun pandan. Perlu diperhatikan bahwa selama proses harus terus diaduk sehingga santan tidak pecah.
2. Saring campuran di atas kemudian masak bersama tepung beras ketan. Aduk hingga rata dengan api yang kecil. Jangan lupa adukan harus sampai ke dasar. Masak hingga mengental dan tidak lengket di wajan/matang.
3. Kemas dan sajikan.

Kontributor

Diny A. Sandrasari

Universitas Sahid, Jakarta

Email: diny_sandrasari@yahoo.com



Sekretariat PATPI cabang Jakarta

Program Studi Teknologi Industri Pertanian ITI

Jl. Raya Puspiptek Serpong Tangerang

Telp. : 021-7560345 ext.115/120

Fax. : 021-7560542

Website : www.iti.ac.id

Email : aamar3884bi@yahoo.com

ISBN 978-602-19230-4-7