

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 7
	Semester V	PEMBUATAN BUMBU PECEL		200 menit

1. Kompetensi:

Mempraktikkan Pengawetan Bumbu

2. Sub Kompetensi:

Pembuatan Bumbu Pecel

3. Dasar Teori:

Bumbu masakan didefinisikan sebagai campuran yang terdiri dari satu atau beberapa rempah yang ditambahkan pada bahan makanan pada saat pengolahan ataupun penyiapan dengan tujuan untuk meningkatkan rasa dan aroma alami dari makanan sehingga dapat meningkatkan daya awet suatu makanan. Bumbu olahan adalah bumbu yang terbuat dari campuran rempah-rempah yang telah mengalami pengolahan, misalnya penumisan. Dalam proses pembuatan bumbu olahan umumnya ditambah dengan bahan-bahan pengawet, seperti gula, garam, cuka, ataupun bahan kimia.

Berdasarkan bentuknya bumbu olahan dibedakan atas bumbu berbentuk kering atau bubuk (*powder*) dan bumbu berbentuk pasta. Rempah-rempah yang dipakai diutamakan banyak mengandung cukup oleoresin dan minyak atsiri. Hal ini karena kedua komponen ini menimbulkan cita rasa dan aroma yang khas dan diinginkan. Adanya komponen pada rempah menyebabkan rempah memiliki sifat sebagai antimikrobia dan antioksidan.

Salah satu bumbu yang populer di Indonesia adalah bumbu pecel. Pecel merupakan jenis makanan tradisional yang banyak dijumpai di Jawa Tengah, Jawa Barat dan Jawa Timur. Bumbu pecel dibuat dari kacang tanah yang dicampur dengan cabai, gula merah dan bumbu-bumbu lainnya. Salah satu yang khas dari bumbu pecel adalah aroma daun jeruk yang segar dan cita rasa unik kencur.

4. Alat / Bahan / Instrumen:

Alat: Timbangan, gelas ukur, wajan penggorengan, pengaduk, penyaring, telenan, pisau, sendok, cobek, baskom, alat penggiling (*grinder*), kompor, dan *sealer*.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 8
	Semester V	PEMBUATAN BUMBU PECEL		200 menit

Bahan: Kacang tanah, gula merah, cabai merah, cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, asam jawa, kencur, daun jeruk purut, terasi, garam, minyak goreng, kemasan dan label.

Instrumen:

- 1) Hitung rendemen bumbu pecel.

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat bumbu pecel}}{\text{berat kacang tanah}} \times 100\%$$

- 2) Lakukan pengujian organoleptik bumbu pecel pada bentuk, warna, arom, rasa, dan tekstur setelah disimpan selama 0 minggu, 1 minggu dan 2 minggu.

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Bentuk			
Warna			
Aroma			
Rasa			
Tekstur			

5. Keselamatan Kerja:

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Pakai sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

6. Langkah Kerja:

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan alat
- 2) Melakukan proses pembuatan bumbu pecel :
 - a) Penggorengan

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 9
	Semester V	PEMBUATAN BUMBU PECEL		200 menit

- b) Penghalusan (pengecilan ukuran)
- c) Pencampuran
- 3) Melakukan pengemasan
- 4) Melakukan uji organoleptik
- 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan teknik pengawetan pada pembuatan bumbu pecel!
- 2) Mengapa komposisi bumbu seperti cabai, gula merah, dan bawang dapat berubah-ubah sesuai selera?
- 3) Apabila minyak yang digunakan untuk menggoreng kacang terlalu banyak, apa efeknya pada produk?
- 4) Apabila penggorengan kacang tidak menggunakan minyak (disangrai), apa efeknya pada produk?
- 5) Bagaimana pengaruh penggunaan 2 jenis kemasan (primer dan sekunder) pada umur simpan produk? Apabila kemasan hanya menggunakan plastik tipis sebagai kemasan primer, bagaimana efeknya terhadap produk bumbu pecel?
- 6) Bagaimana sifat organoleptik produk pada saat disimpan 0 minggu, 1 minggu dan 2 minggu?
- 7) Kapan waktu kadaluarsa produk?

8. Lampiran:


Resep

Bumbu Pecel

Bahan:

500 gr kacang tanah
 25 - 100 ml minyak goreng, sesuai selera
 Gula merah, sesuai selera
 Cabai merah / cabai rawit merah, sesuai selera
 Bawang merah, sesuai selera

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA			
	LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 10
	Semester V	PEMBUATAN BUMBU PECEL		200 menit

Bawang putih, sesuai selera

Kencur, sesuai selera

Daun jeruk purut, sesuai selera

Terasi, sesuai selera

Garam, sesuai selera

Asam jawa, sesuai selera. Larutkan dalam 2 sdm air.

Cara Membuat:

1. Goreng kacang tanah hingga coklat keemasan, tiriskan. Jumlah minyak yang digunakan dalam proses penggorengan ini akan menentukan tekstur bumbu pecel. Semakin banyak minyak yang digunakan, maka produk semakin berminyak dan semakin gurih.
2. Haluskan dengan menggunakan cobek. Jangan sampai terlalu halus.
3. Goreng bumbu hingga matang dan haluskan dengan *grinder*.
4. Campurkan (2) dan (3).
5. Tambahkan garam, gula merah, dan air asam jawa. Aduk rata.
6. Kemas bumbu pecel dalam kantong plastik tipis sebagai kemasan primer.
7. Masukkan dalam kemasan sekunder.
8. Pasang label kemasan.



Gambar 4. Bumbu Pecel

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---