

PERHIMPUNAN AHLI TEKNOLOGI  
PANGAN INDONESIA (PATPI)  
CABANG MALANG

---

# Bunga Rampai Makanan Khas Malang

*Editor*  
**Nur Hidayat**  
**Teti Estiasih**

*Penerbit MNC*  
*Percetakan UB Media*  
**ISBN. 978-623-175-211-6**  
**Tahun 2023**

# Kata Pengantar

Jenis makanan di suatu daerah berhubungan erat dengan budaya lokal dan sangat diwarnai kondisi lingkungan dan kebiasaan masyarakat di tempat tersebut. Makanan khas suatu wilayah diturunkan dari generasi ke generasi sehingga menjadi penciri wilayah tersebut. Makanan khas tersebut seringkali mempunyai keunikan yang tidak dijumpai di wilayah lain. Kuliner dan makanan khas di Malang Raya berkembang cukup pesat yang ditunjang oleh Malang Raya sebagai destinasi wisata di Indonesia.

Buku ini dihadirkan sebagai kontribusi Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Cabang Malang untuk mengulas secara ilmiah makanan khas dan kuliner Malang Raya. Buku ini disusun sebagai upaya untuk melestarikan makanan khas ditengah arus gempuran makanan global. Ulasan ilmiah dari makanan khas tersebut diharapkan menjadi justifikasi bahwa makanan tersebut adalah penting dan menarik sehingga tetap lestari dan menarik minat terutama generasi milenial. Ulasan dalam buku ini disajikan secara ilmiah populer sehingga mudah dicerna dan dipahami berbagai kalangan.

Semoga buku ini dapat memberikan kemanfaatan dan berperan dalam menjaga makanan khas Indonesia untuk tetap menjadi tuan di rumah sendiri di era arus globalisasi pangan yang kuat. Ucapan terima kasih disampaikan kepada para kontributor anggota PATPI Cabang Malang yang sudah meluangkan waktu dan pemikirannya untuk menulis di buku ini.

Malang, Maret 2023

*Prof. Dr. Teti Estiasih, STP,MP*

Ketua PATPI Cabang Malang

# Daftar Isi

## Bab 1

**Masihkah Makanan Khas Malang DiKenal?**  
Nur Hidayat

2

## Bab 2

**Ketan Bubuk**  
Anita

9

## Bab 3

**Sempol**  
Nur Istianah

18

## Bab 4

**Tahwa Khas Malang**  
Anis Nurhayati

26

## Bab 5

**Bakso Ikan**  
Wahyu Mushollaeni

32

## Bab 6

**Cuka Apel dan Manfaat Fungsionalnya**  
Elok Zubaidah

41

## Bab 7

**Telur Aneka Rasa**  
Eko Sutrisno

48

## Bab 8

**Wedang Angsle**  
Vritta Amroini Wahyudi

58

## Bab 9

**Wedang Uwuh**  
Tri Dewanti Widyaningsih

66

## Bab 10

**Tempe Kacang Malang**  
Wenny Bekti Sunarharum

75

## Bab 11

**Ikan Asin**  
Lorine Tantalalu

83

# BAB 8

**BUNGA RAMPAI | MAKANAN KHAS MALANG**

**WEDANG  
ANGSLE**

*Vritta Amroini  
Wahyudi*



## BAB 8

# WEDANG ANGSLE

### 8.1. Pendahuluan

Wedang angsole atau bisa juga disebut angsole saja, tanpa adanya tambahan wedang di depannya, merupakan minuman khas dari Malang, Jawa Timur. Istilah wedang biasa disematkan pada angsole merujuk pada arti minuman yang diseduh ataupun disajikan dengan air hangat. (Tanico, 2016). Angsole pada umumnya dikonsumsi sebagai minuman tradisional penghangat tubuh dan juga disajikan pada acara khusus seperti pernikahan ataupun tasyukuran (Wurianto, 2008).



Gambar 8.1. Wedang Angsle (Maulana, 2018)

Pada dasarnya, angsole berupa sajian minuman dengan kuah dan isian khas. Kuah dari angsole terbuat dari bahan dasar santan dengan penambahan daun pandan dan juga vanili. Isian khas dari angsole antara lain petulo (putu mayang), ketan putih, mutiara, kacang hijau, potongan roti, dan terkadang disertakan juga kacang yang

disangrai. Kuah disajikan dengan hangat, beberapa di antaranya ditambahkan jahe di dalam pembuatannya. Isian angsole yaitu petulo, dibuat dari tepung beras, tepung sagu ataupun tapioka (Demedia, 2010, Pratana, 2007).

Selain kuah dan isian yang khas, penyajian angsole juga memiliki ciri yang unik. Angsole biasa disajikan pada mangkok dengan sendok bebek. Perangkat makan mangkok dan sendok bebek sendiri merupakan warisan budaya dari Tiongkok-Indonesia. Kuliner Asia biasa menyajikan menu sup ataupun minuman tradisional dengan isian tertentu. Penggunaan mangkok dan sendok bebek dalam budaya Asia bertujuan untuk membantu menikmati sajian kuah beserta isian yang dalam satu kali sendokan (Budiyanto dan Wardhani, 2013). Terkadang, mangkok yang disajikan juga dilengkapi dengan piring kecil atau dalam bahasa Jawa disebut dengan "piring lepek".

### 8.2. Bahan dan Cara Pembuatan Angsle

Wedang angsole terdiri atas dua komponen inti yaitu, kuah dan isian khas. Dasar kuah adalah santan sedangkan isian khas yang wajib adalah petulo. Cara pembuatan kuah angsole yaitu, mencampurkan santan encer (1,5 L dari 1 butir kelapa), daun pandan (3 lembar), gula pasir (200 g), garam (1 sendok teh), jahe (5 cm, dimemarkan). Santan direbus bersama dengan bahan kuah lain sampai mendidih (Pratana, 2007).

Isian wajib petulo dibuat dari tepung beras (250 g), santan (400 mL dari seperempat kelapa), garam (1 sendok teh), daun pandan (3 lembar), tepung tapioka (50 g), pewarna hijau makanan (setengah sendok teh), dan pewarna merah muda makanan (setengah sendok teh). Petulo bisa disajikan dengan warna hijau dan juga merah muda. Cara pembuatannya yaitu, tepung beras





dikukus terlebih dahulu pada panci sampai matang kemudian disisihkan. Saat tepung beras dikukus, santan dimasak dengan penambahan garam dan daun pandan. Tepung beras yang telah dikukus, ditambahkan santan yang sudah dimasak secara perlahan sambil diaduk rata. Setelah itu, ditambahkan tepung tapioka secara perlahan sampai tercampur rata. Adonan dibagi menjadi dua, masing-masing diberi warna hijau dan merah muda. Adonan kemudian diuleni sampai rata. Adonan dimasukkan ke dala cetakan putu mayang, ditekan hingga berbentuk mie, digulung, kemudian dikukus selama 25 menit hingga matang (Pratana, 2007).



Gambar 8.2. Petulo (Setyawan, 2020)

Setelah kuah santan dan petulo siap, maka langkah berikutnya adalah menyiapkan isian lain seperti ketan putih (100 g, dikukus), roti tawar (3 lembar, buang kulit pinggirnya, dipotong dadu 1 cm), kacang hijau (50 g, direbus sampai matang), dan mutiara (100 g, direbus sampai matang). Penyajian lengkap yaitu dengan menata ketan, roti tawar, kacang hijau, mutiara, dan petulo, kemudian disiram dengan kuah santan. Angsle disajikan selagi hangat.

### 8.3. Jahe dan Pandan sebagai Kunci Khas Kuah Angsle

Kuliner Indonesia selalu sarat dengan rempah-rempah. Meskipun terkesan sederhana yaitu, kuah santan yang disajikan hangat dengan berbagai isian, angsle memiliki rasa yang unik pada kuahnya. Semua tidak lepas dengan penambahan jahe serta pandan di dalamnya.

#### 8.3.1. Jahe (*Zingiber officinale*)

Jahe (*Zingiber officinale*) memang biasa ditemui pada masakan Indonesia. Rasanya yang khas dengan efek menghangatkan menjadi dasar flavor yang selalu diunggulkan dalam menu tradisional nusantara. Indonesia sendiri memiliki tiga jenis jahe yaitu, jahe emprit, jahe gajah, dan jahe merah (Setyawan, 2002, Aryanta, 2019, Fathona, 2011).



Gambar 8.3. Jahe Emprit, Gajah, dan Merah (Rosman, 2019)

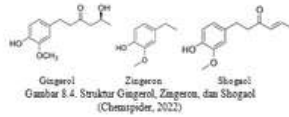
Jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) juga biasa disebut sebagai jahe putih kecil. Jahe emprit berbentuk rimpang, pipih kecil, dan sedikit rata (tidak terlalu menggembung). Warna jahe emprit putih kekuning-kuningan dengan sedikit serat di sekitar rimpangnya. Jahe emprit memiliki aroma yang tidak terlalu tajam (Fathona, 2011, Aryanta, 2019).

Jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Roscoe*) atau jahe kuning memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan jahe emprit. Jahe gajah berbentuk rimpang besar dan menggembung. Warna lebih kuning dibandingkan dengan jahe emprit. Jahe gajah memiliki aroma dan rasa yang lebih pedas dibandingkan dengan jahe emprit. Kuatnya aroma dan rasa dari jahe gajah, cenderung lebih dipilih masyarakat sebagai bahan wedang, termasuk kuah pada angsle (Fathona, 2011, Aryanta, 2019).

Jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) memiliki warna merah, sesuai dengan namanya. Bentuk jahe merah adalah rimpang dengan serat yang lebih padat serta warna unik merah sehingga lebih mudah dibedakan dibandingkan dengan dua jahe sebelumnya. Jahe merah memiliki rasa yang lebih tajam sehingga

penggunaannya lebih cenderung untuk pengobatan herbal daripada menu masakan Indonesia (Fathona, 2011, Aryanta, 2019).

Aroma dan rasa yang khas dari jahe diperoleh dari kandungan gingerol, zingeron, shogaol, dan beberapa turunan senyawa fenolik dan terpenoid lain (Wohlmuth, 2008, Ugwoke and Nzekwe, 2010). Adanya kandungan tersebut juga memberikan efek baik kesehatan seperti antioksidan ataupun penguat sistem imun (Stoilova et al., 2007, Suciyati and Adnyana, 2017, Wulandari, 2021). Beberapa penelitian juga menyebutkan jahe memiliki aktivitas antibakteri dan juga antivirus (Aboubakr et al., 2016, Malu et al., 2009).

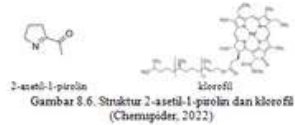


### 8.3.2 Pandan (*Pandanus amaryllifolius*)

Pandan biasa disebut juga sebagai pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) digunakan sebagai pemberi aroma dan juga pewarna alami pada makanan ataupun minuman Indonesia. Aroma khas dari daun pandan berasal dari 2-asetil-1-pirolin. Senyawa 2-asetil-1-pirolin merupakan turunan dari asam amino fenil alanin. Warna hijau dari pandan berasal dari pigmen klorofil. Pandan juga diketahui memiliki beberapa senyawa turunan fenolik dan terpenoid sehingga menyebabkan pandan memiliki aktivitas antidiabetes, antioksidan, dan juga antibakteri (Angrayati and Hamzah, 2017, Faras et al., 2014).



Gambar 8.5. Daun Pandan (Agrotek, 2020)



Gambar 8.6. Struktur 2-asetil-1-pirolin dan klorofil (Chemspider, 2022)

### 8.3 Prospek Wedang Angsle untuk Era Modern

Wedang angfle merupakan bagian dari kearifan lokal Indonesia (Zahrulianingdyah, 2018). Prospek pengembangan wedang angfle di masa mendatang bisa melalui pengemasan wedang menjadi minuman kemasan instan seperti halnya wedang-wedang lain yang telah "naik kelas" menjadi produk UKM dan juga industri pangan dalam negeri.

Teknologi pengolahan minuman kemasan instan tentunya menjadi kunci untuk mengubah beberapa komponen penting pada wedang angfle menjadi produk kering yang bisa disajikan dengan seduhan air hangat. Teknologi pengemasan juga menjadi bagian dari proses optimasi produk. Ide inovasi sederhana bisa dengan mengubah kuah angfle menjadi serbuk sedangkan isian menjadi isian kering yang nantinya bisa diseduh saat akan disajikan.

Pengembangan lainnya tentunya dari segi fungsional. Beberapa bahan seperti jahe dan pandan bisa dieksplorasi untuk menaikkan value angfle dari segi antivasnya. Penggunaan santan juga bisa diganti dengan bahan yang lebih low fat sehingga angfle pun bisa branding dengan beberapa aktivitas dari bahan-bahan tersebut.

Terlepas dari semua ini, wedang angfle akan selalu menjadi kuliner lokal khas Malang yang sarat akan sisi tradisional. Perubahan menjadi produk yang lebih modern diharapkan tetap berlandaskan prinsip serta dasar dari budaya kuliner Indonesia yang hangat dan kaya akan rasa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aboubakr, H. A., Nauertz, A., Luong, N. T., Agrawal, S., El-Sohaimy, S. A. A., Youssef, M. M. & Goyal, S. M. 2016. In Vitro Antiviral Activity Of Clove And Ginger Aqueous Extracts Against Feline Calicivirus, A Surrogate For Human Norovirus. *Journal Of Food Protection*, 79, 1001-1012.
- Agrotek. 2020. Syarat Tumbuh Tanaman Daun Pandan. Agrotek.id, (<https://agrotek.id/syarat-tumbuh-tanaman-daun-pandan/>), diakses pada 3 Oktober 2021.
- Angraiyati, D. & Hamzah, F. 2017. Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1, 39-43.
- Budiyanto, A. & Wardhani, I. K. 2013. Menyantap Soto Melacak Jao To. *Chinese-Indonesians: Tehir Lives And Identities*, 153.
- Chemspider. 2022. Chemspider, Search and Share Chemistry, (<http://www.chemspider.com/>), diakses pada 3 Oktober 2021.
- Demedia, T. D. 2010. *Kitab Masakan Nusantara: Kumpulan Resep Pilihan Dari Aceh Sampai Papua*, Demedia.
- Faras, A. F., Wadkar, S. S. & Ghosh, J. S. 2014. Effect Of Leaf Extract Of *Pandanus Amaryllifolius* (Roxb.) On Growth Of *Escherichia Coli* And *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *Aureus*. *International Food Research Journal*, 21, 421.
- Fathona, D. 2011. Kandungan Gingerol Dan Shogaol, Intensitas Kepedasan Dan Penerimaan Panelis Terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber Officinale* Var. *Roscoe*), Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Amarum*), Dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*).
- Malu, S. P., Obochi, G. O., Tawo, E. N. & Nyong, B. E. 2009. Antibacterial Activity And Medicinal Properties Of Ginger (*Zingiber Officinale*). *Global Journal Of Pure And Applied Sciences*, 15.



## DAFTAR PUSTAKA

- Manilasari, S. 2018. Cara Membuat Wedang Asle Minuman Khas Solo yang Cocok Diminum saat Malam Hari. *TribunStyle*, (<https://style.tribunnews.com/2018/04/01/cara-membuat-wedang-asle-minuman-khas-solo-yang-cocok-diminum-saat-malam-hari>), diakses pada 3 Oktober 2021.
- Pratana, M. 2007. 505 Masakan Nusantara Favorit, Gradien Mediatama.
- Rosmiati, R. 2019. Perbedaan Jahe Kuning, Merah, Putih, dan Kegunaannya. *Cybext*, (<Http://Cybex.Pertanian.Go.Id/Mobile/Artikel/89972/Perbedaan--Jahe-Kuning-Merah---Putih-Dan-Penggunaannya-/>), diakses pada 3 Oktober 2021.
- Setyawan, A. D. 2002. Keragaman Varietas Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) Berdasarkan Kandungan Kimia Minyak Atsiri. *Biosmart*, 4, 48-54.
- Setyorini, T. 2020. Resep Petulo atau Putu Mayang Berbahan Dasar Tepung Beras. *Merdeka*, (<https://www.merdeka.com/gaya/resep-petulo-atau-putu-mayang-berbahan-dasar-tepung-beras.html>), diakses pada 10 Maret 2020.
- Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P. & Gargova, S. 2007. Antioxidant Activity Of A Ginger Extract (*Zingiber Officinale*). *Food Chemistry*, 102, 764-770.
- Suciyati, S. W. & Adhyana, I. K. 2017. Red Ginger (*Zingiber Officinale Roscoe Var Rubrum*): A Review. *Red*, 2, 60-65.
- Tanico, D. 2016. Melestarikan Minuman Tradisional Khas Jawa Timur Sebagai Potensi Pengembangan Wisata Kuliner (Culinary Tourism). *Jurnal Pariwisata Pesona*, 1.
- Ugwoke, C. E. C. & Nzekwe, U. 2010. Phytochemistry And Proximate Composition Of Ginger (*Zingiber Officinale*). *Journal Of Pharmaceutical And Allied Sciences*, 7.
- Wohlmuth, H. 2008. Phytochemistry And Pharmacology Of Plants From Teh Ginger Family, Zingiberaceae.
- Wulandari, D. K. 2021. Red Ginger Drink As Efficacious Herbs To Increase Immunity. *Prosiding Bamara-Mu*, 1, 262-268.

## DAFTAR PUSTAKA

- Wurianto, A. B. 2008. Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore). Umm. Malang.
- Zahrulianingdyah, A. 2018. Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 6, 1-9.

# PENULIS



# VRITTA AMROINI WAHYUDI

Vritta Amroini Wahyudi, S.Si, M.Si lahir pada Malang, 23 Juli 1990. Pendidikan ditempuh di SMP 3 Malang, SMA 3 Malang, Universitas Negeri Malang (Sarjana Kimia Organik), kemudian dilanjutkan di Institut Teknologi Bandung (Kimia Organik Bahan Alam). Saat ini tengah mengabdikan menjadi dosen prodi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang. Pada saat ini sedang meneliti dan mengkaji pengolahan limbah pada proses eksplorasi bahan alam sebagai sumber aktivitas dan juga sumber gizi pangan yang sehat, aman, dan halal. Studi terkait seperti nutrasetikal juga menjadi kerangka penelitiannya. Beberapa karya seperti jurnal ilmiah, HKI, dan media massa terkait telah terpublikasi.