Bunga Rampai Makanan Khas Malang

by Turnitin Instructor

Submission date: 06-Nov-2023 06:25PM (UTC+0700)
Submission ID: 2219244500
File name: Revisi_Buku_PATPI_Malang_2023-ISBN.pdf (3.15M)
Word count: 22061
Character count: 133213

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 Manfat Fungsionalnya** Elok Zubaidah 41

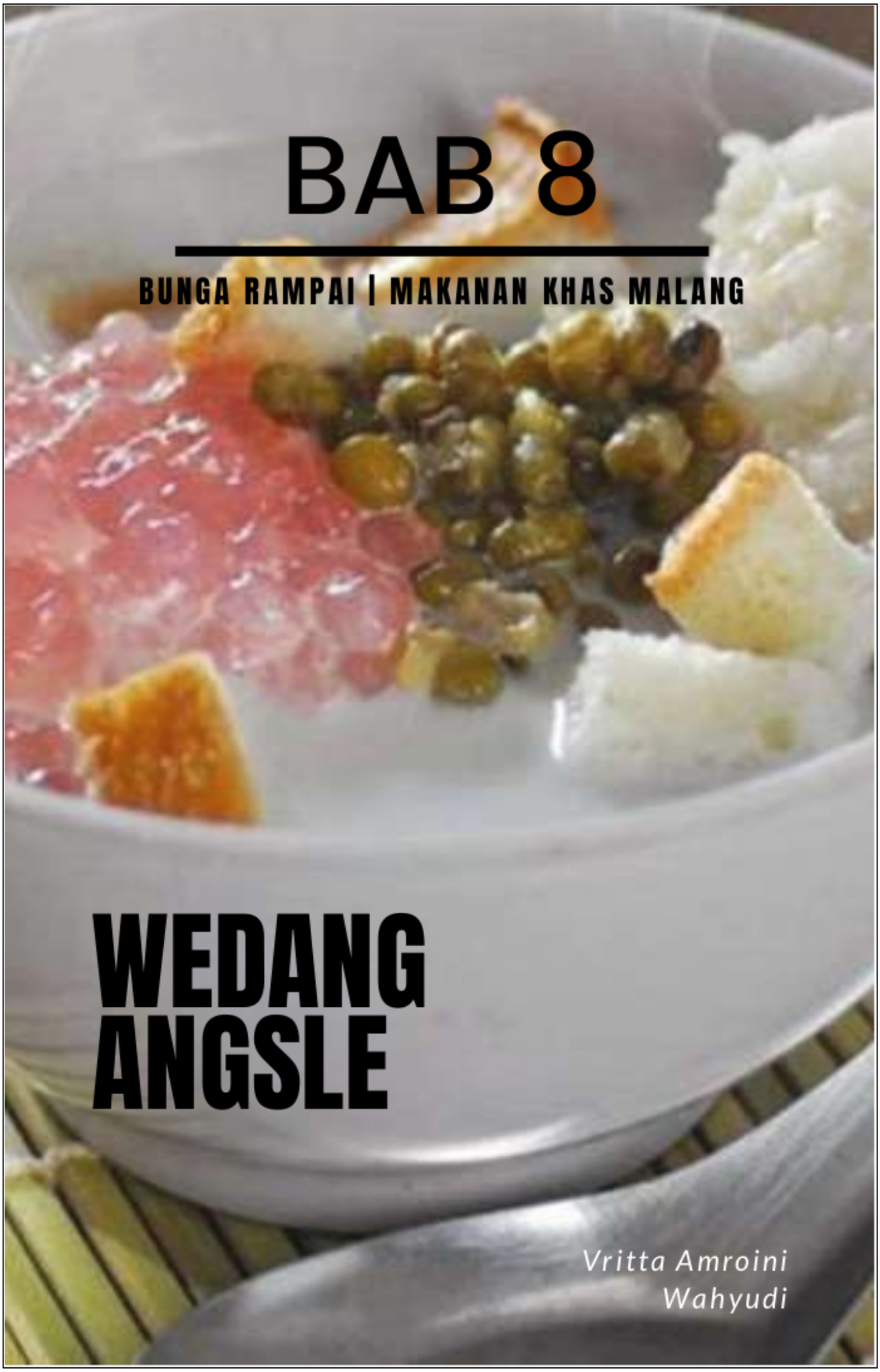
Bab 7 **Telur Aneka Rasa** Eko Sutrisno 48

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 Tantalu 83



BAB 8

BUNGA RAMPAI | MAKANAN KHAS MALANG

WEDANG ANGSLE

Vritta Amroini Wahyudi

BAB 8

WEDANG ANGSLE

8.1. Pendahuluan

Wedang angsle atau bisa juga disebut angsle saja, tanpa adanya tambahan wedang di depannya, merupakan minuman khas dari Malang, Jawa Timur. Istilah wedang biasa disematkan pada angsle merujuk pada arti minuman yang diseduh ataupun disajikan dengan air hangat. (Tanico, 2016). Angsle 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 (Manilasari, 2018)

Pada dasarnya, angsle berupa sajian minuman dengan kuah dan isian khas. Kuah dari angsle terbuat dari bahan dasar santan dengan penambahan daun pandan dan juga vanili. Isian khas dari angsle 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 angsle yaitu petulo, dibuat dari tepung beras, tepung sagu ataupun tapioka (Demedia, 2010, Pratana, 2007).

Selain kuah dan isiannya yang khas, penyajian angsle juga memiliki ciri yang unik. Angsle 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 isiannya dalam satu kali sendokan (Budiyanto and 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 angsle terdiri atas dua komponen inti yaitu, kuah dan isian khas. Dasar kuah adalah santan sedangkan isian khas yang wajib adalah petulo. Cara pembuatan kuah angsle 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 (Setyorini, 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 (Rosmiati, 2019)

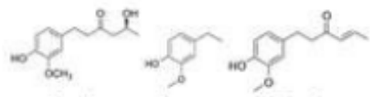
Jahe emprit (Zingiber officianale var. Amarum) juga biasa disebut sebagai jahe putih kecil. Jahe emprit berbentuk rimpang, pipih kecil, dan sedikit rata (tidak terlalu menggembung). Warna jahe emprit putih kekuning-kuningan dengan sedikit serat di sekitar rimpangnya. Jahe emprit memiliki aroma yang tidak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

Jahe gajah (Zingiber officianale 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 officianale 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).

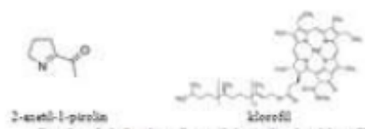


Gambar 8.4. Struktur Gingerol, Zingeron, dan Shogaol (Chemspider, 2022)

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 (Angraiyati 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 angsle merupakan bagian dari kearifan lokal Indonesia (Zahrulianingdyah, 2018). Prospek pengembangan wedang angsle 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 angsle 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 angsle 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 angsle dari segi antivitasnya. Penggunaan santan juga bisa diganti dengan bahan yang lebih low fat sehingga angsle pun bisa dibranding dengan beberapa aktivitas dari bahan-bahan tersebut.

Terlepas dari semua ini, wedang angsle akan selalu menjadi kuliner lokal khas Malang yang sarat akan sisi tradisional. Pengubahan 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. Agotek.id, (https://agrotek.id/syarat-tumbuh-tanaman-daun-pandan/), diakses pada 3 Oktober 2021.

Angraiyati, D. & Hamzah, F. 2017. Daun Pandan Wangi (Pandanus Amarylifolius 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. & Adnyana, 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 Instititut Teknologi Bandung (Kimia Organik Bahan Alam). Saat ini tengah mengabdi 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.

Bunga Rampai Makanan Khas Malang

ORIGINALITY REPORT

8%	%	%	8%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

2%

★ Submitted to Universitas Brawijaya

Student Paper

Exclude quotes	On	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	On		