



ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

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

Judul Buku:

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

Tim Editor:

Winiati P Rahayu (Institut Pertanian Bogor)
Rindit Pambayun (Universitas Sriwidjaja)
Umar Santoso (Universitas Gadjah Mada)
Giyatmi (Universitas Sahid)
Ardiansyah (Universitas Bakrie)

Desain Sampul:

Andrian Rizaldy Azhar

Penata Isi:

Ahmad Syahrul Fakhri

Korektor:

Fairuz Fajriah, S.TP
Dwi M Nastiti
Redaksi IPB Press

Jumlah Halaman:

642 + 16 halaman romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, Agustus 2017

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
IPB Science Techno Park
Jl. Taman Kencana No. 3, Bogor 16128
Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@ymail.com

ISBN: 978-602-440-183-2

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor - Indonesia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2017, HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

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

22. SAGU LEMPENG.....	190
23. SARUT.....	196
24. TART PISANG TONGKA LANGIT.....	200
TEKNOLOGI PENGERINGAN.....	205
1. AMPLANG.....	208
2. BAJIGUR INSTAN.....	211
3. BANDREK INSTAN.....	215
4. CAKALANG FUFU.....	220
5. CEPLIS & EMPING MENES.....	225
6. JIPANG.....	230
7. KERUPUK IKAN PALEMBANG.....	235
8. KERUPUK UDANG.....	241
9. KEUMAMAH.....	248
10. KIMBOLENG BAHISE.....	254
11. KOPI TORAJA.....	258
12. LEDOK INSTAN.....	262
13. MANISAN PALA.....	269
14. RENGGINANG LORJUK.....	275
15. ROA FUFU.....	278
16. TEKWAN INSTAN.....	281
17. TIWUL INSTAN.....	287
17. TIMPHAN.....	294
<i>INTERMEDIATE MOISTURE FOOD/PANGAN SEMI BASAH.....</i>	299
1. DODOL.....	302
2. GOLLA KAMBU.....	310
3. IWEL.....	313
4. JENANG JAKET.....	317

5. CEPLIS & EMPING MENES

Nama lain	: Keceprek
Jenis	: Rasa gurih asin, manis dan manis pedas seperti balado.
Aspek teknologi	: Teknologi pengeringan

DESKRIPSI

Ceplis adalah produk olahan biji melinjo (*Gnetum gnemon*) yang sudah disangrai dengan pasir panas kemudian setelah melinjo matang dikupas kulitnya, langsung digeprek dengan palu besi di atas alas kayu nangka. Biji melinjo dijemur dan setelah kering digoreng dengan minyak dan dibumbui dengan variasi bumbu gurih asin, manis, atau pedas manis, misalnya rasa balado. Bentuk ceplis ini hanya satu macam yaitu seperti bulatan kacing baju yang bentuknya tidak bulat utuh tetapi bulat tidak beraturan. Biji melinjo digeprek sehingga ketebalan yang cukup menjadi ciri khas dari ceplis ini.

Emping menes merupakan produk yang hampir sama dengan ceplis, hanya berbeda pada proses penggeprekan yang pada akhirnya menentukan ketebalan produk. Penggeprekan ceplis dilakukan hanya satu kali sehingga menghasilkan produk yang tebal. Sementara penggeprekan emping menes dilakukan berkali-kali sampai homogen dan tipis, menghasilkan produk yang *crispy* setelah digoreng. Baik ceplis maupun emping menes dijual dalam kondisi matang yang sudah diberi bumbu asin dan gurih, atau manis pedas seperti balado sehingga langsung dapat dikonsumsi. Jika dijual dalam kondisi mentah emping menes tidak dibumbui tetapi dalam penyajiannya harus digoreng dengan minyak goreng yang sudah dipanaskan lebih dulu.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

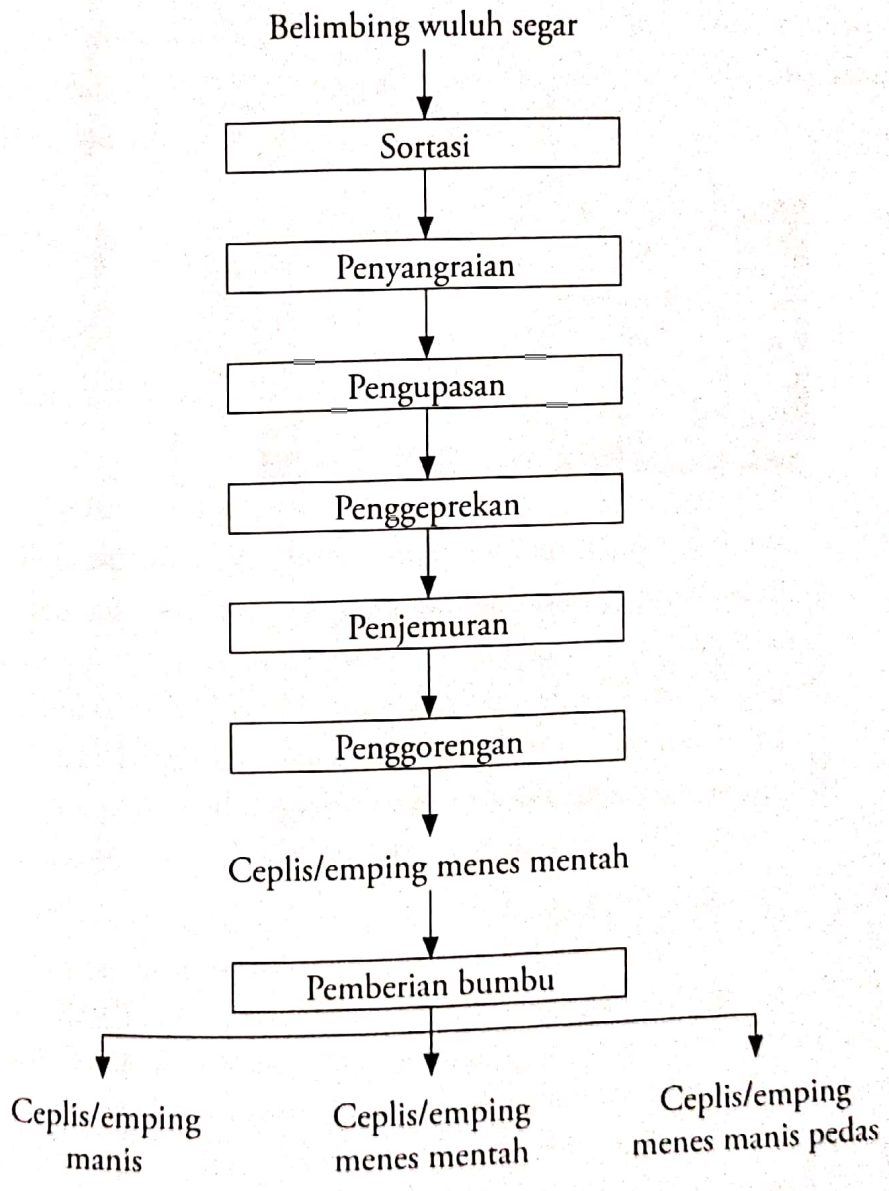
Bahan baku ceplis dan emping menes adalah biji melinjo yang sudah matang ditandai dengan kulit melinjo yang berwarna merah menarik dan jaringannya sudah lunak jika dikupas terasa lembek kulitnya. Sebelum disangrai kulit melinjo yang berwarna merah maupun kekuningan ini dikupas. Banyak masyarakat yang mengonsumsi kulit melinjo untuk sayur lodeh atau sayur pedas dengan campuran tempe atau kacang merah. Namun, kulit bagian dalamnya berwarna coklat keras dan saat disangrai dengan pasir, kulit yang keras ini tidak perlu dikupas. Alternatif bahan bakunya tidak ada karena biji melinjo tidak dapat digantikan dengan biji-bijian yang lain. Bahan tambahan yang mungkin dapat divariasikan atau dapat diganti dengan bumbu lain. Misalnya untuk ceplis manis bisa menggunakan gula merah, gula pasir, gula aren, dan sebagainya tergantung selera.

PROSES PRODUKSI

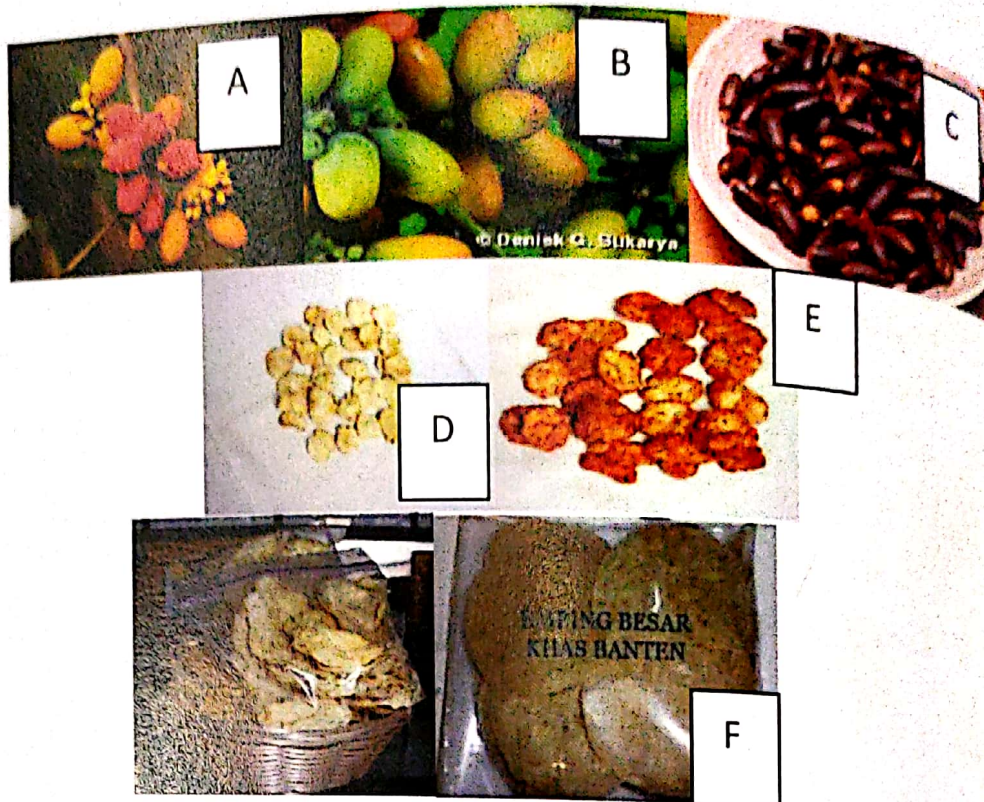
Proses pengolahan ceplis/emping menes adalah sebagai berikut ini (Gambar 1):

1. Melinjo yang sudah masak (kulitnya berwarna merah cerah dan sudah lunak/lembek atau berwarna masih kuning kemerahan) dikupas
2. Bejana yang terbuat dari tanah liat yang telah diisi dengan pasir bersih dipanaskan di atas tungku
3. Melinjo disangrai dalam bejana tersebut
4. Biji melinjo yang sudah bersih dikupas cangkangnya sehingga endospermanya bersih
5. Endosperma melinjo digeprek sekali atau dua kali dengan palu sehingga diperoleh ceplis yang tebal. Sementara untuk emping menes, endosperma melinjo digeprek sampai diperoleh diameter yang diinginkan. Biasanya 3 atau 4 biji melinjo digeprek untuk memperoleh satu buah emping menes (ini untuk ukuran yang sedang).
6. Ceplis mentah dijemur sampai kering (kadar airnya rendah)

7. Ceplis digoreng dengan minyak goreng dan diberi garam atau bumbu sesuai selera
 8. Ceplis yang sudah diberikan bumbu dikemas dengan bahan pengemas.
- Ilustrasi bahan baku dan produk ceplis dan emping menes dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1 Diagram alir proses pembuatan ceplis



Gambar 2 Ilustrasi: (A) buah melinjo yang masak bagus untuk ceplis (B) buah melinjo yang tingkat kematangannya belum tua namun dapat juga untuk bahan ceplis, (C) biji melinjo yang masih diseliputi cangkang atau kulit melinjo yang keras, dalam kondisi ini siap untuk disangrai, (D) ceplis rasa asin, (E) ceplis rasa balado, (F) emping rasa asin/gurih ukuran sedang

CARA KONSUMSI

Ceplis dan emping menes yang sudah matang langsung dapat dikonsumsi seperti kacang goreng, karena memang dibeli dalam kondisi siap santap. Produk ini nikmat dikonsumsi sebagai teman minum teh atau minum kopi di sore hari. Namun jika anda membeli produk ceplis dan emping menes yang masih mentah harus digoreng lebih dahulu dengan minyak goreng yang sudah dipanaskan lebih dulu baru diberi taburan garam atau penyedap rasa sehingga diperoleh ceplis atau emping menes yang gurih asin atau dengan bumbu balado untuk ceplis rasa balado.

KOMPOSISI GIZI

Komposisi zat gizi ceplis secara detail belum ditemukan dan yang ada adalah komposisi secara umum yaitu kandungannya adalah protein, karbohidrat, lemak yang berasal dari minyak goreng, vitamin (antara lain vitamin A, vitamin B1, serta vitamin C), serat, kadar abu, phosphor, dan zat besi. Sementara komposisi zat gizi emping menes tertera pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Komposisi gizi emping menes per 100 gram

Komponen	Jumlah
Energi (Kkal)	345
Protein (g)	12
Lemak (g)	1.5
Karbohidrat (g)	71.5
Forfor (mg)	400
Kalsium (mg)	100
Zat besi (mg)	5

PENGEMBANGAN PRODUK

Ceplis dan emping menes umumnya dikemas dengan kemasan yang sederhana, yaitu menggunakan plastik, baik plastik yang kaku maupun plastik yang tipis lunak. Kemasan dari plastik yang aman dari uap air dan udara luar yang langsung kena pada produk dapat memperpanjang masa simpannya. Selain itu, dapat juga digunakan kemasan kertas *perkamont* tetapi yang tebal. Kemudian dikombinasikan dengan plastik sebagai etalase untuk melihat produk pada bagian dalamnya sehingga tampilan produk dapat dilihat oleh konsumen.

REFERENSI

Nurchayati E, Darajat A, Suharsa H. 2014. Cita rasa dan keragaman tradisi kuliner Banten. Badan Ketahanan Pangan Daerah Propinsi Banten cetakan ke 4.

Pangan khas : Banten

Kontributor : Abu Amar (PATPI Cabang Jakarta)