



Lampiran
2.1

ENSIKLOPEDI



INSTITUT TEKNOLOGI
INDONESIA

Makanan Khas Banten & Betawi



ISBN 978-602-19230-4-7

DAFTAR MAHASISWA TIDAK AKTIF
2 (TIGA) SEMESTER KEBERURUT-URUT
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

KUE RANGI

Nama lain	: Sagu rangi, ranggi
Aspek teknologi	: Teknologi adonan, teknologi tepung komposit, teknologi kemasan

Deskripsi

Kue Rangi ialah panganan khas Betawi yang terbuat dari campuran tepung tapioka dan kelapa parut yang dibakar di atas dua baris cetakan dengan lumuran gula merah di atasnya. Begitu digigit, kue rangi begitu renyah dan manis. Ada sebagian orang yang menyebutnya dengan nama Sagu Rangi, hal ini karena bahan dasar pembuatannya dari sagu. Bagi para kompasioneer yang semasa kecilnya dulu di habiskan di Jakarta, mungkin Kue Rangi ini sudah tidak asing lagi. Sekarang ini kue ini sudah boleh dibilang langka, tapi biasanya di beberapa tempat di sudut ibukota masih ada yang menjajakan kue ini

Sekilas Kue Rangi ini cetakannya mirip dengan kue pancong atau bandros, yang membedakan hanyalah adonan dasarnya saja yang terbuat dari tepung sagu dicampur kelapa serut atau parut, kemudian diberi bumbu garam sedikit supaya gurih dan enak serta tidak perlu dicampur air agar adonan tetap kering dan awet sampai sore.



Gambar 1. Kue Rangi

Peluang Bahan Baku dan Proses Pembuatan

Pembuatan Adonan

- ½ butir kelapa setengah tua, dikupas, diparut untuk mendapatkan santan
- 100 g ampas kelapa (perasan santan)
- 100 g tepung sagu

Bahan baku yang dibutuhkan banyak dan mudah dijumpai di berbagai pasar. Tepung tapioka atau sagu dan kelapa adalah bahan baku utama Kue Rangi. Tepung tapioka atau sagu yang digunakan adalah yang beramilopektin tinggi, rendah HCN, dan berwarna putih bersih. Kelapa yang digunakan adalah kelapa setengah tua yang dikupas dan diparut. Pada mulanya ½ butir kelapa setengah tua, dikupas, diparut untuk mendapatkan santan dan selanjutnya ambil 100 g ampas kelapanya lalu sisihkan.

Sebanyak 100 g tepung sagu atau tepung tapioka dimasukkan ke dalam wadah, lalu ditambahkan garam secukupnya dan santan serta 100 g ampas kelapa. Adonan diaduk dengan rata dan jangan mencampurkan air, agar adonan dapat tahan lebih lama. Adonan selanjutnya dicetak ke dalam cetakan Kue Rangi yang telah dipanaskan terlebih dahulu. Pemasakan kue dapat dilakukan di atas kompor ataupun menggunakan arang.

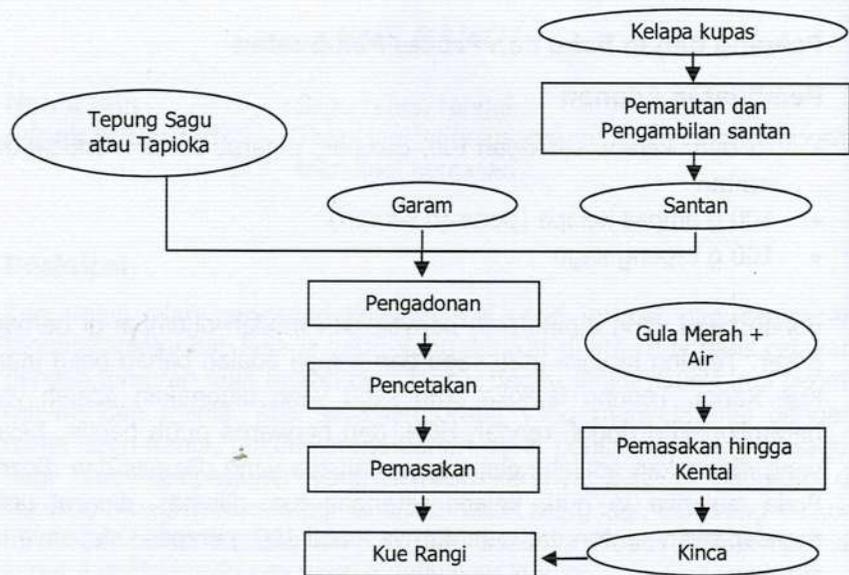
Pembuatan kinca

- 250 g gula merah
- 300 ml air daun pandan

Untuk pembuatan kinca, 250 g gula merah dan 300 ml air daun pandan dicampur dan dipanaskan hingga larut dan mengental. Pengembangan lebih jauh adalah pembuatan kinca yang dapat divariasikan rasanya dengan menambahkan potongan nangka, pisang ataupun durian.

Proses

Tahap-tahap proses pengolahan Kue Rangi, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram alir proses pengolahan Kue Rangi

Cara Konsumsi

Kue rangi dapat dikonsumsi bersama dengan kuah kinca yang dapat divariasikan dengan penambahan flavor seperti nangka, pandan, durian pada (kinca tersebut). Kue rangi ini umumnya dikonsumsi sebagai makanan selingan bersama teh ataupun kopi di kalangan masyarakat Betawi atau Jakarta khususnya. Pada umumnya, makanan ini dikonsumsi pada pagi menjelang siang hari atau sore hari menjelang makan malam.



Sumber:

<http://wisata.kompasiana.com/kuliner/2011/12/04/langkanya-kue-rangi-betawi/>
Gambar 3. Kue Rangi dalam Cetakan



Sumber:

<http://www.okefood.com/read/2011/06/22/299/471513/kue-rangi-riwayatmu-kini>
Gambar 4. Kue Rangi Siap dikonsumsi

Aspek Pengembangan

Kue Rangi Kering dalam Kemasan Vakum

Untuk menjangkau pasar lebih luas, Kue Rangi dapat dikemas dan divakum dalam kemasan primer yang sesuai dilanjutkan dengan pembekuan pada suhu -4°C sebagai langkah untuk pengawetan.

Aspek Industri

Industrialisasi Kue Rangi dapat diarahkan pada pembuatan tepung komposit yang diproduksi dalam skala besar, yang mudah dalam proses pengolahannya juga distribusinya, sehingga memiliki nilai komersial lebih luas dan rantai nilai lebih tinggi, yang pada akhirnya memiliki nilai komersial yang lebih tinggi pula.

Kontributor

Setiarti Sukotjo

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Institut Teknologi Indonesia (ITI), Serpong
Email: tsukotjo@yahoo.com