

# TAPAI KETAN

## 1. PENDAHULUAN

Serealia dan umbi-umbian banyak tumbuh di Indonesia. Produksi serealia terutama beras sebagai bahan pangan pokok dan umbi-umbian cukup tinggi. Begitu pula dengan bertambahnya penduduk, kebutuhan akan serealia dan umbi-umbian sebagai sumber energi pun terus meningkat. Tanaman dengan kadar karbohidrat tinggi seperti halnya serealia dan umbi-umbian pada umumnya tahan terhadap suhu tinggi. Serealia dan umbi-umbian sering dihidangkan dalam bentuk segar, rebusan atau kukusan, hal ini tergantung dari selera.

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah serealia dan umbi-umbian menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama disimpan. Bentuk olahan tersebut berupa tepung, gapek, tapai, keripik dan lainnya. Hal ini sesuai dengan program pemerintah khususnya dalam mengatasi masalah kebutuhan bahan pangan, terutama non-beras.

Tapai ketan adalah makanan tradisional yang bahan bakunya berupa beras ketan dan ragi sebagai bahan penolongnya. Dengan proses pengolahan yang baik, tapai ketan ini dapat tahan lebih dari 1 minggu.

## 2. BAHAN

- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 1) Ketan        | 2 kg                |
| 2) Ragi tape    | 10 gram (5 lempeng) |
| 3) Air mendidih | 4 gelas kecil       |

## 3. ALAT

- 1) Tampah (nyiru)
- 2) Kompor
- 3) Panci biasa
- 4) Panci email
- 5) Sendok kayu
- 6) Rak penjemuran
- 7) Kantong plastik
- 8) Karton

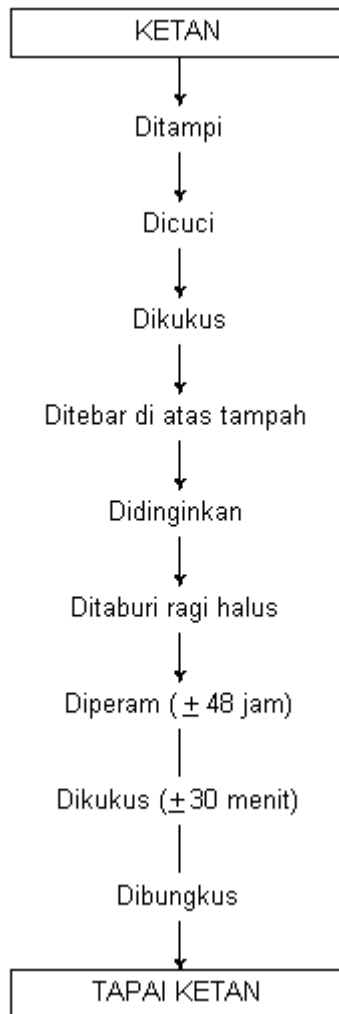
#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Tampi ketan hitam untuk menghilangkan kotorannya;
- 2) Cuci berkali-kali dengan air sampai bersih;
- 3) Pengkukusan dilakukan dua tahap:
  - a. Kukus ketan sampai setengah matang lalu masukkan dalam panci dan siram dengan air mendidih. Biarkan sampai air terserap sempurna;
  - b. Kukus lagi selama 30~45 menit atau sampai matang betul hingga menjadi nasi;
- 4) Angkat nasi, tebarkan di atas tampah dengan sendok kayu dan biarkan dingin;
- 5) Taburi ragi yang sudah dihaluskan menjadi serbuk sampai merata;
- 6) Pindahkan nasi ketan ke dalam panci email. Tutup dan biarkan pada suhu kamar ( $25^{\circ}\sim 30^{\circ}\text{C}$ ) selama 48 jam (2 hari), lalu periksa apakah sudah jadi tapai atau belum. Jangka waktu peragian dapat diperpanjang apabila ternyata belum menjadi tapai;
- 7) Kukus tapai selama  $\pm 30$  menit dengan api kecil, kemudian bungkus dalam kantong plastik lalu tutup rapat.

**Catatan:**

Dalam proses peragian harus hati-hati, karena apabila tersentuh tangan atau sendok kotor akan menyebabkan tapai menjadi rusak.

## 5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN TAPAI KETAN



## 6. DAFTAR PUSTAKA

Tapai ketan. Dalam : *Profil industri.*, Jakarta : Proyek Bimbingan dan Pengembangan Industri Kecil, Departemen Perindustrian, s.a.

## 7. KONTAK HUBUNGAN

Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII, LIPI, Jl. Jend. Gatot Subroto 10 Jakarta 12910.

---

---

Jakarta, Maret 2000

Sumber : Tri Margono, Detty Suryati, Sri Hartinah, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993.  
Editor : Esti, Heriyanto

[KEMBALI KE MENU](#)