

TAPAI UBI KAYU

1. PENDAHULUAN

Tapai adalah hasil fermentasi umbi-umbian atau ketan. Pada umumnya tapai dibuat dari ubi kayu dan ketan hitam. Pada saat fermentasi, kapang merombak pati menjadi gula sehingga memberi rasa manis. Selanjutnya khamir merombak sebagian gula menjadi alkohol, dan bakteri merombak sebagian alkohol menjadi asam. Tapai mempunyai rasa manis, sedikit asam dan beraroma alkohol.

Tapai ubi kayu dibuat dengan cara sederhana. Ubi terkupas dikukus atau direbus, kemudian ditaburi ragi, selanjutnya diperam selama 2 hari sampai menjadi tapai.

2. BAHAN

- 1) Ubi kayu.
- 2) Ragi tapai.

3. PERALATAN

- 1) Pisau
- 2) Kukusan atau panci.
- 3) Bakul bambu.
- 4) Daun Pisang.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Ubi dikupas, kemudian dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan.
- 2) Potongan ubi kayu dikukus selama 30 menit atau direbus di dalam air mendidih selama 15 menit. Setelah dikukus, ubi tidak perlu ditiriskan. Sebaliknya setelah direbus, ubi mesti ditiriskan.
- 3) Sementara itu, ragi dihaluskan sedangkan bakul bambu dicuci bersih kemudian dijemur sampai kering. Daun pisang dilap dengan kain bersih dan dilewatkan di atas api agar agak layu. Setelah itu bagian dalam bakul dilapisi dengan daun pisang tersebut.

- 4) Umbi masak yang suam-suam kuku disusun selapis di dalam bakul, kemudian ditaburi ragi tipis-tipis. Setelah itu dibuat lagi selapis umbi di atas lapisan sebelumnya, dan kembali ditaburi ragi. Demikian dilakukan sampai bakul hampir penuh.
- 5) Umbi dalam bakul ditutup dengan daun pisang tiga lapis.
- 6) Bakul diletakkan ditempat bersih yang tidak panas dan bebas semut selama 2 sampai 3 hari sampai umbi menjadi tapai.
- 7) Tapai dapat dikemas di dalam kantong plastik, kemudian disimpan pada suhu dingin (0 - 5°C). Pada suhu kamar (15 - 30°C) tapai cepat menjadi masam.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)