

PIKEL BENGKUANG

1. PENDAHULUAN

Pikel adalah produk hasil fermentasi bahan nabati (buah, sayur dan umbi) di dalam larutan garam 15-20%. Selama fermentasi mikroba tahan asam tumbuh menghasilkan asam, rasa dan aroma yang khas pikel. Garam di larutan akan berdifusi ke dalam jaringan bahan sehingga jaringan menjadi asin, dan cairan di dalam jaringan akan mengalir ke dalam larutan garam membawa berbagai nutrisi sehingga larutan garam menjadi media tumbuh bagi mikroba tahan garam.

Pikel bengkuang belum dikenal oleh masyarakat, dan produk ini belum tersedia di pasaran. Walaupun demikian, produksi produk ini merupakan alternatif usaha yang mungkin menguntungkan karena cara pembuatannya sederhana, biaya tidak mahal, dan penampilan produk cukup menarik.

2. BAHAN

- 1) Umbi bengkuang (10 kg). Sebaiknya digunakan bengkuang berukuran besar agar rendemen pikel lebih tinggi.
- 2) Larutan garam 15%. Larutan ini diperlukan untuk merendam irisan bengkuang sehingga terjadi fermentasi oleh mikroba tahan garam. Pembuatan 10 liter larutan adalah sebagai berikut: Garam sebanyak 1,5 kg dimasukan ke dalam baskom atau ember, kemudian ditambahkan air sambil diaduk sampai volume menjadi 10 liter. Larutan dipanaskan sampai suhunya 60°C. Setelah itu larutan disaring dengan 2 lapis kain saring.
- 3) Sirup gula pasir 40%. Sirup gula pasir diperlukan untuk merendam pikel bengkuang yang siap dikonsumsi. Pembuatan 10 liter larutan adalah sebagai berikut: Gula sebanyak 4 kg dimasukan ke dalam ember, kemudian ditambahkan air sambil diaduk sampai volume air menjadi 10 liter.
- 4) Bubuk cabe. Sebaiknya digunakan bubuk cabe yang cukup halus (lolos ayakan 60 mesh). Bahan ini digunakan sebagai bumbu.
- 5) Pengawet. Pengawet yang digunakan adalah sodium benzoat. Senyawa ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak makanan. Jumlah 4 gram.
- 6) Asam sitrat. Bahan ini digunakan untuk mengasamkan sirup gula sehingga pH rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak selama penyimpanan. Jumlah 10 gram.

- 7) Larutan penguat jaringan buah. Larutan ini digunakan untuk menguatkan jaringan irisan umbi. Larutan ini mengandung ion Ca^{+2} . Ion tersebut diperoleh dengan melarutkan CaCO_3 (kapur sirih). Kapur sirih merupakan senyawa sumber ion Ca^{+2} yang paling murah dan paling mudah ditemukan di pasaran. Kapur sirih dilarutkan di dalam air dengan konsentrasi 0,2-0,3%, yaitu dengan melarutkan 2 sampai 3 g kapur sirih ke dalam 1 liter air. Jumlah larutan yang dibutuhkan: 10 liter.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan landasannya. Alat ini digunakan untuk mengupas dan mengiris buah bengkuang.
Disarankan menggunakan dua pisau yang berbeda. Untuk pengupasan digunakan pisau yang biasa digunakan di rumah tangga. Sedangkan untuk mengiris digunakan pisau besar yang biasa digunakan untuk pemotong dan pencincang daging.
- 2) Stoples. Alat ini digunakan untuk perendaman irisan bengkuang di dalam larutan garam.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengirisan dan Perendaman di dalam Larutan Kapur Sirih
Umbi dikupas, dan dicuci sampai bersih, kemudian diiris atau dipotong berbentuk dadu dengan panjang sisi 1-2 cm. Potongan bengkuang direndam di dalam larutan kapur selama 1,5-2,0 jam, kemudian ditiriskan.
- 2) Perendaman di dalam Larutan Garam 20%
 - a. Potongan bengkuang disusun rapat di dalam stoples sampai stoples terisi 3/4 bagian. Setelah itu, larutan garam 15% dituangkan ke dalam stoples sampai hampir penuh (2,5 mm dari bibir atas stoples). Perendaman dilakukan selama 14 hari pada suhu kamar. *Wadah lain yang dapat ditutup rapat dan tahan suhu hangat (50-60°C) dapat digunakan sebagai pengganti stoples.*
 - b. Stoples diletakkan di dalam air mendidih sampai suhu bagian tengah stoples mencapai 50-60°C. Setelah itu stoples ditutup rapat, dan diletakkan pada tempat yang tidak terkena cahaya selama 15 hari. Hasil yang diperoleh disebut dengan piket mentah bengkuang
- 3) Pengurangan Kadar Garam (Desalting)
 - a. Air bersih dipanaskan sampai suhu 40°C. Setelah suhu tersebut tercapai, api dikecilkan sekadar untuk menjaga agar suhu tersebut dapat dipertahankan. Jumlah air adalah 4 kali jumlah piket mentah bengkuang.

- b. Pikel mentah dimasukkan ke dalam air hangat di atas. Perendaman dilakukan selama 2 jam sambil diaduk-aduk dengan pelan. Selama perendaman terjadi pengurangan kadar garam pikel mentah. Setelah itu, pikel ditiriskan.

4) Pembuatan Larutan Pikel Manis

- a. Ke dalam panci dimasukkan gula sebanyak 1350 g, kemudian ditambahkan air bersih sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai volumenya menjadi 5 liter. Larutan gula tersebut ditambahkan 5 g bubuk cabe rawit atau cabe keriting, dan 140 ml larutan cuka makan (konsentrasi 25%). Campuran ini diaduk-aduk sampai rata, kemudian disaring dengan kain saring berlapis dua. Larutan yang diperoleh disebut larutan pikel mentah.
- b. Larutan pikel mentah dididihkan selama 10 menit. Larutan yang diperoleh disebut larutan pikel manis yang berkadar gula 27% (berat/volume), dan bubuk cabe 0.1% (berat/volume).

5) Penyiapan Botol Pengemas

Botol disikat, disabuni, dicuci dan dibilas sampai bersih, kemudian direbus di dalam air mendidih selama 30 menit. Botol dibiarkan tetap di dalam air mendidih selama proses pembotolan dilakukan.

6) Pembotolan Pikel

Botol dalam keadaan terbalik (mulut botol mengarah ke bawah) diangkat dari botol mendidih. Setelah itu pikel, pikel dimasukkan ke dalam botol sampai 1 cm di bawah bibir botol.

- a. Larutan pikel yang manis yang panas (suhu 80-90⁰C) dituangkan ke dalam botol yang telah berisi pikel sampai permukaan larutan 0,5 cm di bawah bibir botol. Setelah itu, tutup botol dipasangkan dengan kuat, kemudian botol diletakan dalam keadaan terbalik selama 5 menit. Jika terdapat larutan yang mengalir keluar melalui tutup, menandakan bahwa tutup botol sudah cacat, atau bibir botol sumbing. Oleh karena itu, tutup harus dibuka lagi dan diperiksa. Jika ditemukan cacat pada tutup botol harus diganti. Jika tidak ditemukan cacat, penutupan harus diulang sehingga penutupan cukup kuat dan rapat.
- b. Botol tertutup yang telah berisi pikel rebus di dalam air mendidih selama 15 menit. Setelah itu botol diangkat, dan didinginkan pada suhu kamar.
- c. Setelah botol agak dingin (hangat-hangat kuku), botol diberi label dan segel palstik.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Tel. 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](#)