

# KECAP KEONG SAWAH

## 1. PENDAHULUAN

Keong sawah yang cukup enak dimakan ternyata mengandung protein yang tinggi (2~6 %). Keong sawah dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuat kecap. Produk ini belum diusahakan secara ekonomis. Pemanfaatan keong sawah menjadi bahan pangan akan menambah penganeekaragaman jenis bahan pangan bergizi.

Proses pembuatan kecap keong sawah lebih cepat dari pembuatan kecap kedelai. Hal ini disebabkan adanya proses enzimatis (bromelin) yang hanya memerlukan waktu 7~10 hari.

## 2. BAHAN

1) Keong sawah	650 gram
2) Gula merah	8 ons
3) Keluwak (penambah warna hitam)	40 gram
4) Garam	225 gram
5) Bawang putih	120 gram
6) Lengkuas (laos)	140 gram
7) Salam dan serai	130 gram
8) Ketumbar	50 gram
9) Kunyit	80 gram
10) Vetsin	50 gram
11) Pekak (adas bintang) untuk bau dan rasa	5 gram
12) Gelatin	5-10 gram
13) Parutan bonggol atau daging buah nenas	100 gram

## 3. ALAT

- 1) Alat penggorengan (wajan atau sodet)
- 2) Pisau
- 3) Panci dan alat pengaduk
- 4) Alat penghancur bumbu (cobek dan ulekan)
- 5) Parutan
- 6) Penyaring dan kain saring
- 7) Botol dan tutup yang sudah disterilkan

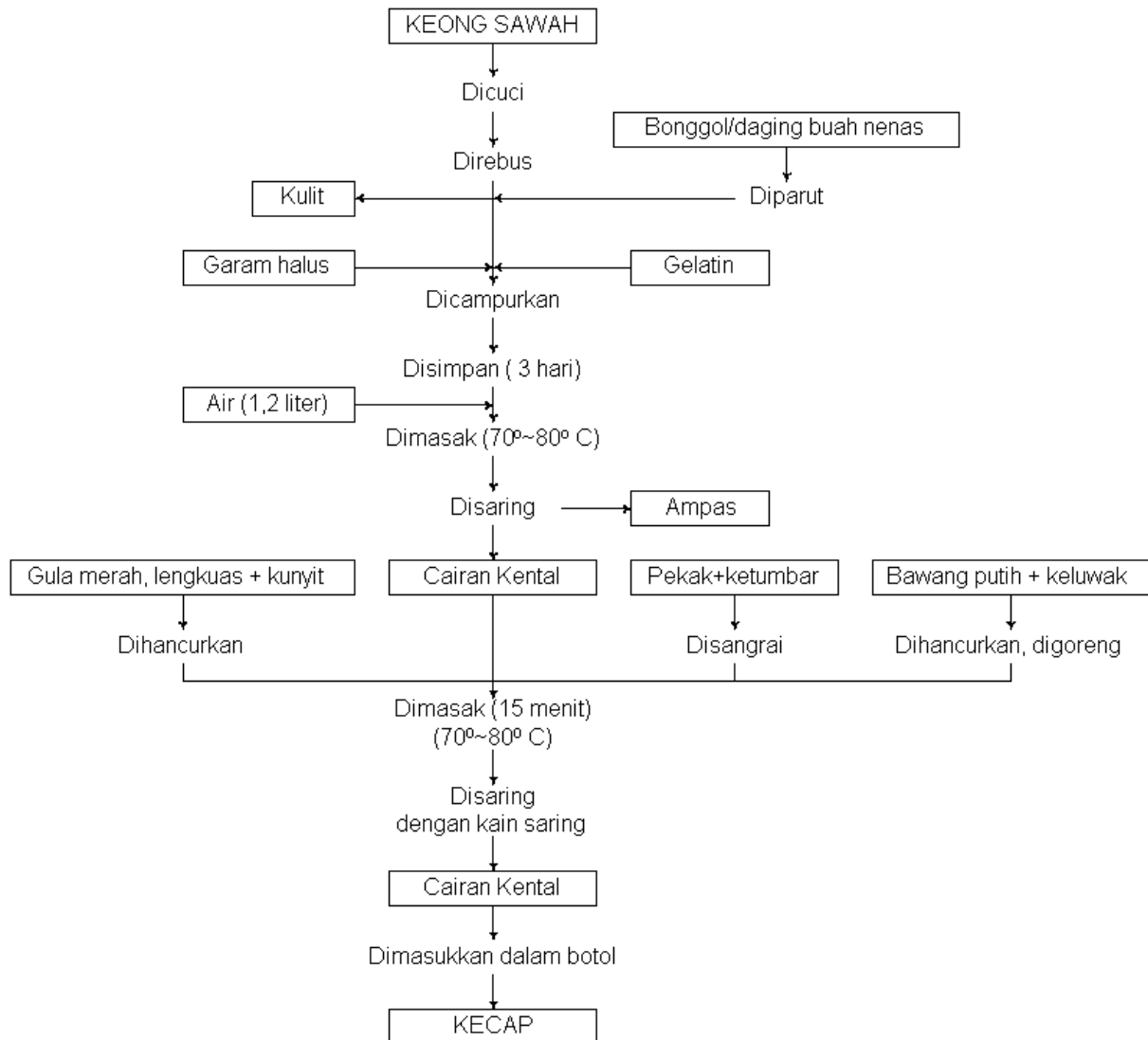
#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Cuci keong sawah, kemudian rebus. Buang kulitnya, timbang dagingnya sebanyak 300 gram;
- 2) Parut bonggol atau daging buah nenas sebanyak 100 gram, kemudian campurkan ke dalam daging keong sawah tadi;
- 3) Bubuhi campuran tersebut dengan garam halus 60 gram dan gelatin;
- 4) Setelah itu disimpan selama 3 hari sambil dipanaskan pada suhu kira-kira 50<sup>0</sup> C (di atas api kecil dengan tanda air mulai keluar asap);
- 5) Tambah air sebanyak 1,2 liter, kemudian masak pada suhu 70<sup>0</sup>~80<sup>0</sup> C (ditandai dengan adanya gelembung-gelembung kecil);
- 6) Setelah itu, saring dan ampasnya dipisahkan dari filtrat yang berupa cairan kental;
- 7) Sangrai pekak dan ketumbar untuk menimbulkan aroma;
- 8) Kupas bawang putih dan hancurkan, kemudian goreng bersama-sama keluak yang telah dihancurkan;
- 9) Keluak dikupas dan dipilih yang berwarna hitam mengkilat, tanpa bau yang menyimpang.
- 10) Hancurkan lengkuas dan kunyit kemudian campur ke dalam masakan kecap;
- 11) Hancurkan gula merah kemudian tambahkan ke dalam kecap;
- 12) Masak kecap selama 15 menit pada suhu 70<sup>0</sup>~80<sup>0</sup> C (ditandai dengan gelembung-gelembung kecil);
- 13) Setelah itu saring dengan kain saring. Pisahkan ampasnya. Tampung filtrat yang berupa cairan kental;
- 14) Masukkan filtrat ke dalam botol kemudian tutup;
- 15) Lakukan proses pasteurisasi untuk botol-botol yang sudah diisi kecap.

#### Catatan:

Limbah proses pengolahan kecap dari keong sawah yang berupa cangkang atau kulit keong dan ampas, dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan ternak.

## 5. DIAGRAM ALIR PEMBUATAN KECAP KEONG SAWAH



## 6. DAFTAR PUSTAKA

Indrawati, Tanty et al. *Pembuatan kecap keong sawah dengan menggunakan enzim bromelin*. Jakarta : Balai Pustaka, 1983.

## 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, Haryanto

[KEMBALI KE MENU](#)